

# BORK

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ W700

ИСТИННЫЕ ШЕДЕВРЫ ДОМАШНЕЙ КОЛЛЕКЦИИ





#### СОКОВЫЖИМАЛКА S801

- Гарантия 5 лет.
- Литой корпус.
- Мощность 1500 Вт.
- Два диска для приготовления пюре и сока.
- 5 скоростей отжима от 6500 до 13000 об/мин.
- Металлический загрузочный желоб 84 мм.
- Безопасность и надежность.



#### КОФЕЙНАЯ СТАНЦИЯ C801

- Гарантия 5 лет.
- Встроенная коническая жерновая кофемолка с регулировкой степени помола.
- Помпа с давлением 15 bar, разработана в Италии.
- Возможность программирования.
- Функция отжима остаточной влаги.
- Фильтры с одинарным и двойным дном.
- Фиксируемый съемный пресс для утрямбовки молотого кофе.



#### БЛЕНДЕР B800

- Гарантия 5 лет.
- Литой корпус.
- Мощность 2000 Вт.
- Система ножей Kinetix.
- Легкая высокопрочная чаша 2л.
- Простота и удобство очистки.



#### СОКОВЫЖИМАЛКА Z800

- Гарантия 5 лет.
- Литой корпус.
- Инновационная система отжима.
- Универсальная конструкция конуса для отжима всех видов цитрусовых.
- 2 степени фильтрации сока.
- Функция «Капля-стоп».



#### ГРИЛЬ G801

- Гарантия 5 лет.
- Система равномерного нагрева Element IQ.
- Закрытый контактный гриль, открытый гриль для барбекю.
- Устойчивое к царапинам антипригарное покрытие Quantanium.
- Плавная регулировка температуры и времени приготовления.
- Съемные рабочие поверхности.
- Безопасность и надежность.



#### ЧАЙНИК K810

- Гарантия 2 года.
- Технология заваривания чая.
- Индивидуальные настройки температуры и крепости заваривания чая.
- Функция быстрого заваривания чая.
- Функция отложенного старта.
- Функция поддержания температуры.



#### ТОСТЕР T800

- Гарантия 5 лет.
- Функция Lift&Look — контроль готовности тостов без остановки процесса приготовления.
- Функция одностороннего обжаривания тостов Crumpet.
- Функция быстрого дожаривания тостов до желаемого состояния A bit more.
- Функция разморозки и обжаривания замороженного хлеба Defrost.
- 5 степеней обжарки.



#### МИКСЕР E800

- Гарантия 5 лет.
- Планетарная система смешивания.
- 12 режимов работы, плавная регулировка скорости.
- Сенсорная электроника контроля работы двигателя.
- Эксклюзивный комплект насадок.
- Уникальная насадка кондитер.
- Автоматическая система безопасности.



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

W700



46 ЗАПРОГРАММИРОВАННЫХ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

7 РУЧНЫХ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
ВКЛЮЧАЯ РЕЖИМ ФЕРМЕНТАЦИИ

ФУНКЦИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБРАБОТКИ СВЕРХГОРЯЧИМ ПАРОМ

СИСТЕМА ОПТИМАЛЬНОГО РАСПРЕДЕЛЕНИЯ МИКРОВОЛН

ФУНКЦИЯ САМООЧИСТКИ И УСТРАНЕНИЯ ЗАПАХОВ

КОМФОРТ И УДОБСТВО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ



## 46 ЗАПРОГРАММИРОВАННЫХ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Богатый выбор запрограммированных режимов приготовления ставит печь в один ряд с полноценными духовками. Поджаривание стейков до желаемого уровня, подъем теста для пирогов, приготовление морепродуктов, заготовка сухофруктов и закваска йогуртов – все эти возможности позволят вам украсить стол и наслаждаться вкусом деликатесов собственного приготовления.

## 7 РУЧНЫХ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ВКЛЮЧАЯ РЕЖИМ ФЕРМЕНТАЦИИ

Каждый из режимов приготовления можно выбрать вручную и настроить по своему собственному вкусу: установка нужной температуры духовки (до 250°), ферментация теста при низких температурах, деликатная разморозка блюд, а главное – возможность обработки паром синхронно с термообработкой позволяет готовить широчайший спектр блюд.



## ФУНКЦИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБРАБОТКИ СВЕРХГОРЯЧИМ ПАРОМ

Функция дополнительной обработки сверхгорячим паром с максимальной температурой до 300 градусов сокращает время термообработки пищи и, как следствие, сохраняет витамины, также снижая при этом количество калорий в пище на 30%.

## СИСТЕМА ОПТИМАЛЬНОГО РАСПРЕДЕЛЕНИЯ МИКРОВОЛН

Главное преимущество такой системы – плавное и равномерное распределение микроволн, позволяющее ускорить приготовление любого блюда. Рассекатель, равномерно распределяющий микроволны, выведен за пределы рабочей камеры печи, что позволяет использовать весь ее полезный объем. Комбинации режимов еще больше сокращают время приготовления, что позволяет сэкономить до 20% электроэнергии.



## ФУНКЦИЯ САМООЧИСТКИ И УСТРАНЕНИЯ ЗАПАХОВ

Печь оснащена режимами самоочистки и устранения запахов, которые активируются при выборе соответствующего пункта в меню.

– Режим самоочистки (44): Внутренняя поверхность печи обрабатывается паром, что позволяет по окончании обработки с легкостью удалить остатки пищи со стенок и основания рабочей камеры.

– Режим стерилизации и устранения запахов (46): Камера печи подвергается обработке высокой температурой (250°), что способствует уничтожению микробов (бактерий) и стерилизации камеры, а вентилятор удаляет отработанный воздух из печи через вентиляционные отверстия.

## КОМФОРТ И УДОБСТВО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Панель управления можно заблокировать, чтобы выбранный режим приготовления не сбился от случайного прикосновения. Двухуровневая система направляющих позволит более точно выбрать положение противня и решетки в зависимости от продукта и режима приготовления. Конструкция печи без поворотного стола позволяет пользоваться посудой любой формы, используя все пространство рабочей камеры, и максимально упростить чистку.





## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

POWER/CANCEL – кнопка включения/отмены приготовления.

LOCK – Для того чтобы заблокировать/разблокировать панель управления нажмите и удерживайте в течение 3~4 секунд.

STEAM – включение дополнительной подачи пара. Дополнительную подачу пара можно включить во время приготовления.

MWO – кнопка установки времени приготовления в режиме микроволн (шаг 30 секунд).

AUTOMATIC – меню запрограммированных режимов приготовления.

MANUAL – меню ручных режимов приготовления.

SELECT – кнопка подтверждения выбора.  
START – кнопка начала приготовления.

Автоматический режим приготовления

Режимы приготовления

Статус приготовления/подсказки



Ручной режим приготовления

Информация о приготовлении.

Мощность, температура, номер автоматического режима и время приготовления

## РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Steam – пароварка

Oven – духовка

Grill – гриль

Microwave – микроволны

Defrost – размораживание

Ferment – ферментация

## СТАТУС ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ПОДСКАЗКИ:

Start – нажмите кнопку Start.

Select – нажмите кнопку Select.

Preheat – прогрев камеры печи.

End – завершение прогрева камеры печи.

Hot – индикатор слишком высокой температуры в камере печи.

Примечание. Приготовление можно возобновить, как только индикатор погаснет.

Refill – индикатор отсутствия воды в контейнере.

Extend – индикатор возможности увеличения времени приготовления.

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

АВТОМАТИЧЕСКАЯ ФУНКЦИЯ  
ПРОГРЕВА КАМЕРЫ ПЕЧИ

Данная функция позволяет заранее прогреть печь до необходимой температуры перед началом приготовления. При этом будет мигать индикатор процесса прогрева печи Preheat. Когда температура в печи достигнет необходимого значения, прозвучит звуковой сигнал и загорится индикатор завершения процесса прогрева End.

Если прогревать духовку не нужно, просто нажмите кнопку Start и приготовление начнется без предварительного прогрева. Поместите подготовленные продукты в печь и нажмите кнопку Start.

Примечание. Функция используется в режимах духовки и пароварки.

ВОЗМОЖНОСТЬ УВЕЛИЧЕНИЯ ВРЕМЕНИ  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ

По истечении заданного времени приготовления загорится индикатор возможности увеличения процесса приготовления – Extend. Если вы хотите продолжить приготовление блюда, нажмите кнопку Select, установите время и температуру и нажмите кнопку Start.

Примечание. Данной функцией можно воспользоваться 2 раза за один цикл приготовления.

ФУНКЦИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБРАБОТКИ  
СВЕРХГОРЯЧИМ ПАРОМ

Заполните емкость водой. Включите подачу пара во время приготовления блюда. Подача пара осуществляется до тех пор, пока данная функция не будет отключена вручную.

Примечание. Кнопка функции обработки паром неактивна в режиме автоматического приготовления и в режиме приготовления на пару.

АВТОМАТИЧЕСКИЙ ПЕРЕХОД В РЕЖИМ  
ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

В течение 10 минут ожидания печь переходит в режим энергосбережения и дисплей гаснет. Чтобы активировать работу печи нажмите на любую кнопку на панели управления или откройте дверцу.

При повторном ожидании печь вновь переходит в режим энергосбережения. Чтобы отключить режим удерживайте кнопку Power/Cancel в течение 3 секунд.

Если Вы не пользуетесь печью в течение нескольких часов, нажмите и удерживайте кнопку Power в течение 3 секунд, чтобы отключить печь.

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед первым использованием печи снимите весь упаковочный материал.

Извлеките контейнер для воды, наполните его водой и установите на место.

## РУЧНЫЕ РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Активируйте меню ручных режимов приготовления – Manual .

Выберите желаемый режим (с помощью  ) и подтвердите свой выбор – Select .

Введите необходимые настройки (температуру, время приготовления) и нажмите Start .

Примечание. Следите за подсказками в нижней части дисплея.

Steam – пароварка  
Oven – духовка  
Steam Oven – пароварка и духовка  
Grill – гриль  
Microwave – микроволновка  
Defrost – размораживание  
Ferment – ферментация (томление)

В режиме ферментации печь работает на пониженных температурах (40 – 80\*С), что идеально подходит для приготовления йогурта, подъема теста, высушивания продуктов.

## АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Активируйте меню автоматических режимов приготовления – Automatic .

Выберите одну из желаемых программ приготовления (с помощью  )

Подтвердите свой выбор (нажав кнопку выбора – Select .

На дисплее отобразится информация о настройках приготовления в данном режиме.

Для начала приготовления нажмите кнопку Start .



## РЕЖИМЫ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1	КУРИЦА	Целая курица: 1 кг	Combi (духовка, микроволновая печь, пароварка)	Нижний уровень	250°C	35 мин.
2	КУРИНАЯ ГРУДКА	Куриная грудка: 300 г	Combi (духовка, микроволновая печь, пар)	Нижний уровень	250°C	15 мин.
3	КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ	Куриные крылышки: 500 г	Combi (духовка, микроволновая печь, пар)	Нижний уровень	250°C	25 мин.
4	РОСТБИФ	Говяжья вырезка: 1 кг	Combi (духовка, микроволновая печь, пар)	Нижний уровень	230°C	40 мин.
5	СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ	Мякоть верхней части бедра: 500 г	Combi (духовка, микроволновая печь, пар)	Верхний уровень	250°C	10 мин.
6	СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ	Свиные ребра: 1 кг	Combi (духовка, микроволновая печь, пар)	Нижний уровень	230°C	25 мин.
7	РЕБРА ЯГНЕНКА	Ребра ягненка: 1 кг	Grill	Верхний уровень	250°C	20 мин.
8	КОТЛЕТЫ	Фарш: 500 г	Oven	Нижний уровень	250°C	25 мин.

## РЕЖИМЫ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

9	ЁЖИКИ	Говядина: 300 г, рис: 400 г	Combi (духовка, микроволновая печь, пар)	Нижний уровень	250°C	18 мин.
10	РИС	Рис: 400 г, вода: 700-800 мл	Combi (духовка, микроволновая печь)	Дно печи	230°C	25 мин.
11	РЫБА	Рыба: 300 г	Grill	Верхний уровень	250°C	25 мин.
12	КРЕВЕТКИ МАРИНОВАННЫЕ	Креветки, маринад (белое вино, оливковое масло, сок лимона, соль, специи)	Grill	Верхний уровень	250°C	20 мин.
13	КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ	Креветки	Oven	Нижний уровень	250°C	15 мин.
14	МОРЕПРОДУКТЫ НА ГРИЛЕ	Морепродукты: 500 г	Combi (духовка, микроволновая печь, пар)	Верхний уровень	250°C	15 мин.
15	СТЕЙК ИЗ СЕМГИ	Лосось: 400 г	Oven	Верхний уровень	250°C	15 мин.
16	КАЛЬМАР НА ГРИЛЕ	Кальмары: 1 кг	Oven, steam	Верхний уровень	230°C	12 мин.
17	ОВОЩИ НА ГРИЛЕ	Овощи: 400 г	Grill	Верхний уровень	250°C	12 мин.

18	ПЕЧЕНый КАРТОФЕЛЬ	Картофель: 1,5 кг	Combi (духовка, микроволновая печь, пар)	Нижний уровень	250°C	25 мин.
19	КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ	Картофель: 500 г	Combi (духовка, микроволновая печь, пар)	Нижний уровень	230°C	15 мин.
20	ДРАНИКИ	Картофель (тертый): 1 кг	Oven	Нижний уровень	210°C	20 мин.
21	ТУШЕННЫЕ ОВОЩИ	Овощи: 300–400 г	Combi (духовка, микроволновая печь, пар)	Нижний уровень	140°C	8 мин.
22	ТЫКВА НА ПАРУ	Тыква: 500 г	Combi (духовка, микроволновая печь, пар)	Нижний уровень	150°C	15 мин.
23	ОМЛЕТ	Яйцо: 8 шт.	Oven, steam	Нижний уровень	140°C	20 мин.
24	МИДИИ В МАРИНАДЕ	Мидии, маринад (белое вино, оливковое масло, сок лимона, лук, чеснок, сахар, соль, специи)	Oven, steam	Нижний уровень	200°C	9 мин.
25	РЫБА НА ПАРУ	Рыба: 300-400 г	Oven, steam	Нижний уровень	180°C	20 мин.

## ПЕЧЕНЬЕ

26	Oven	Нижний уровень	170°C	18 мин.
----	------	----------------	-------	---------

Ингредиенты:

- просеяная кондитерская мука: 200 г
- размягченное сливочное масло: 80 г
- сахар: 80 г
- яйцо: 1 шт.
- пекарский порошок: ½ ч. л.

В большой чашке взбейте сливочное масло с сахаром до однородного состояния. Добавьте яйцо и взбивайте до полной однородности. Добавьте муку, кокосовую стружку, пекарский порошок и смешивайте их до получения теста.

Накройте тесто и поставьте на 30 минут в холодильник.  
 Раскатайте тесто пластом толщиной примерно в 5 мм и вырежьте печенье формочкой.  
 Выложите печенье на противень, выстланный пергаментной бумагой.  
 Установите противень на нижний уровень и начинайте приготовление.



## КЕКС

27	Oven	Нижний уровень	170°C	28 мин.
----	------	----------------	-------	---------

Ингредиенты:

- просеяная кондитерская мука: 125 г
- размягченное сливочное масло: 60 г
- сахар: 70 г
- яйцо: 1 шт.
- молоко:  $\frac{1}{3}$  чашки
- пекарский порошок: 3 г
- растворимый кофе в гранулах: 1 ч. л.
- ванильное масло: 1 г
- шоколадная стружка: 50 г.

Смешайте муку и пекарский порошок.

В малой чашке растворите кофе в теплом молоке.

В большой чашке взбейте сливочное масло с сахаром до однородного состояния.

Добавьте яйцо, ванильное масло и кофейную смесь, шоколадную стружку и взбейте до однородного состояния.

Вылейте полученную смесь в смесь муки с пекарским порошком и перемешайте до однородного состояния.

Вылейте смесь в формочки для выпекания, чтобы тесто занимало 70% от объема формы, и поставьте формы на противень.

Установите противень на нижний уровень и начинайте приготовление.

## ТОРТ

28	Oven	Нижний уровень	170°C	30 мин.
----	------	----------------	-------	---------

Ингредиенты:

- просеяная кондитерская мука: 1 чашка
- пекарский порошок: 1 ст. л.
- соль:  $\frac{1}{4}$  ст. л.
- яйца: 3 шт.
- сахар: 1 чашка
- лимонный сок: 2 ч. л.
- горячее молоко: 6 ст. л.

Добавьте в муку пекарский порошок и соль и два раза просейте смесь через сито.

Взбейте яичные желтки на высокой скорости до загустения, добавьте  $\frac{1}{2}$  чашки сахара, муку.

Взбейте белки и оставшиеся  $\frac{1}{2}$  чашки сахара. Вылейте взбитый желток поверх взбитого белка.

Добавьте лимонный сок и молоко, тщательно перемешивая смесь.

Вылейте тесто в несмазанную форму.

Установите противень на нижний уровень и начинайте приготовление.

Добавьте фрукты и украсьте слоем крема.



## БУЛОЧКИ

29	Oven	Нижний уровень	190°C	20 мин.
----	------	----------------	-------	---------

Ингредиенты:

- кондитерская мука: 250 г
- пекарский порошок: 6 г
- соль: 2 г
- коричневый сахар: 50 г
- рубленый грецкий орех: 50 г
- сливочное масло: 70 г
- молоко: ½ чашки
- яйцо: 1 шт.

Добавьте в муку пекарский порошок и соль и два раза просейте через сито полученную смесь.

Добавьте коричневый сахар и грецкий орех. Порезьте сливочное масло на кусочки и добавьте в мучную смесь.

Разотрите сливочное масло с мукой, пока смесь не станет похожей на хлебные крошки.

В чашке взбейте яйцо с молоком и добавьте к растертой массе.

Слегка взбейте, пока смесь не дойдет до состояния мягкого теста.

Раскатайте тесто скалкой или разомните руками в пласт толщиной 3 см.

Нарежьте тесто треугольниками с помощью острого ножа и выложите булочки на противень, выстланный пергаментной бумагой.

Установите противень на нижний уровень и начинайте приготовление.

## ПИРОГ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

30	Oven	Нижний уровень	180°C	30 мин.
----	------	----------------	-------	---------

Ингредиенты:

- просеяная кондитерская мука: 160 г
  - соль: ½ ч. л.
  - сливочное масло: 80 г
  - яйцо: 1 шт.
- Начинка:
- кукурузный сироп: 130 г
  - коричневый сахар: 70 г
  - сливочное масло: 20 г
  - яйцо: 3 шт.
  - корица (порошок): 1 ч. л.
  - соль ½ ч. л.
  - рубленый грецкий орех: 100 г.

Просейте муку, смешанную с щепоткой соли.

Порезьте сливочное масло небольшими кусочками и добавьте в муку.

Разотрите сливочное масло с мукой, пока смесь не станет похожей на хлебные крошки.

В чашке взбейте одно яйцо и добавьте к растертой массе. Слегка взбейте, пока смесь не дойдет до состояния мягкого теста.

Накройте тесто и поставьте в холодильник на 30 минут.

С помощью скалки придайте тесту форму круга. Выложите тесто в форму для пирога.

Смешайте кукурузный сироп, сахар, соль, корицу и сливочное масло в кастрюле.

Помешивая, растопите смесь на среднем огне.

Взбейте в чашке яйцо. Добавьте в смесь и взбивайте смесь

до однородного состояния на медленном огне.

Сбрызните тесто полученной смесью, выложите на тесто грецкий орех и вылейте сверху оставшуюся массу.

Поставьте форму на противень.

Установите противень на нижний уровень и начинайте приготовление.

## ПИТА

31	Oven	Нижний уровень	210°C	25 мин.
----	------	----------------	-------	---------

Ингредиенты:

- теплая вода: 2 ½ чашки
- активные сухие дрожжи: 3 ½ ч. л.
- сахар: 1 ч. л.
- соль: ½ ч. л.
- пшеничная мука из цельного зерна: 5 ½ чашек.

В большую чашку вылейте воду, насыпьте сахар, дрожжи и перемешайте.

Оставьте смесь на 5 минут.

Постепенно добавляйте соль и муку.

Хорошо помесите тесто в течение 5 минут.

Налейте в ладонь немного растительного масла и распределите по поверхности теста, чтобы оно не растрескалось.

Накройте тесто хлопчатобумажным полотенцем и оставьте на полчаса.

Разделите тесто на 6 частей. Каждую часть раскатайте пластиной.

Накройте и оставьте на 20 минут.

Выложите тесто на противень, выстланный пергаментной бумагой.

Установите противень на нижний уровень начинайте приготовление.



## ПИРОЖНОЕ СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

32	Oven	Нижний уровень	180°C	23 мин.
----	------	----------------	-------	---------

Ингредиенты:

- сливочное масло: 100 г
- соль: 1 г
- кондитерская мука: 250 г
- яйцо: 4 шт.
- жирные сливки: 500 г
- сахар: 50 г.

Смешайте воду, сливочное масло и соль и нагрейте до закипания.

Добавьте муку и взбивайте до загустения на медленном огне.

Выключите огонь и добавьте яйцо, взбивая смесь до однородного состояния.

Поставьте на противень лист для выпечки.

С помощью кондитерского шприца выдавите тесто на лист небольшими бугорками.

Установите противень на нижний уровень и начинайте приготовление.

Взбейте сливки до кремообразной консистенции. Постепенно добавляйте сахар и взбивайте, пока сливки не будут держать форму.

Добавьте сливки к выпечке.



## ПЕЧЕНЬЕ BISCOTTI

33	Oven	Нижний уровень	180°C	20 мин.
----	------	----------------	-------	---------

Ингредиенты:

- просеяная кондитерская мука: 150 г
- пекарский порошок: 1 г
- ванилин: 1 ч. л.
- яйцо: 1 шт.
- сахар: 80 г
- соль: 1 г
- оливковое масло: 2 ст. л.
- миндаль (порошок): 30 г
- миндаль: 20 г
- шоколадная стружка: 30 г
- сушеная клюква: 20 г
- кокосовая стружка: 20 г.

Смешайте растительное масло и сахар до однородного состояния.

Добавьте ванилин, муку, соль, пекарский и миндальный порошок, затем взбейте яйца.

Добавьте клюкву, шоколад и орехи и тщательно перемешайте.

На противне, выстланном пергаментной бумагой, сформируйте из теста овал.

Установите противень на нижний уровень и начинайте приготовление.

Нарежьте выпечку диагональными пластинами. Разложите печенье по краям противня и поставьте обратно в печь еще на 10 минут.



## ГРЕНКИ

34	Oven	Нижний уровень	210°C	7 мин.
----	------	----------------	-------	--------

Ингредиенты:

- яйцо: 2 шт.
- хлеб для сэндвичей: 4 шт.
- ростки спаржи: 3 шт.
- пармская ветчина ломтиками: 4 шт.
- сыр ломтиками: 2 шт.
- грибы: 3 шт.
- бекон: 30 г
- соль, перец по вкусу.

Разбейте яйца в формочки для выпечки.

На каждую полоску бекона поперек выложите по шестой части ростка спаржи.

Сверните бекон рулетиками.

Поставьте формочки с яйцами и выложите ростки спаржи на противень.

Выложите грибы и пармскую ветчину на хлеб и накройте сыром.

Выложите хлеб на решетку для запекания. Установите противень на нижний уровень и начинайте приготовление.



## РЕЦЕПТЫ

35	ПИЦЦА		Oven	Нижний уровень	230°C	20 мин.
36	ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ		Combi (духовка, микроволновая печь, пар)	Нижний уровень	200°C	7 мин.
37	ФРУКТОВЫЙ ДЖЕМ	Фрукты, сахар, лимонный сок, растительное масло.	MWO	Нижний уровень		20 мин.
38	СУП		MWO (разогрев)	Нижний уровень		2,5 мин.
39	ХЛЕБ		MWO (разогрев)	Нижний уровень		2 мин.
40	ПАСТА		MWO	Нижний уровень		10 мин.
41	ФЕРМЕНТАЦИЯ (ПОДЪЕМ ТЕСТА)	Тесто: 300–600 г	Oven, steam	Дно печи	40°C	50 мин.
42	ЙОГУРТ	Молоко: 1 л, закваска: 60 мл. По окончании охлаждайте 24 часа	Oven	Дно печи	40°C	5 ч.
43	СУХОФРУКТЫ		Oven	Нижний уровень	60°C	4 ч.

## ЧИСТКА

44	ОЧИСТКА ПАРОМ	Данная функция нужна для очистки камеры печи и удаления остатков пищи. • Выньте из печи все предметы. • Выберите автоматический режим номер 44 и нажмите кнопку Start. • После очистки дайте печи остыть и протрите внутреннюю поверхность мягкой губкой.	15 мин.
45	УДАЛЕНИЕ ОСТАТОЧНОЙ ВЛАГИ	Данная функция нужна для очистки печи и удаления остатков влаги, скопившейся после приготовления пищи. • Выньте контейнер для воды. • Выберите автоматический режим номер 45 и нажмите кнопку Start. • После того, как влага будет удалена, протрите внутреннюю поверхность мягкой губкой.	2 мин.
46	УСТРАНЕНИЕ ЗАПАХОВ	Данная функция нужна для удаления из печи запахов, а также для сушки поверхностей. • Выньте из печи все предметы. • Выберите автоматический режим номер 46 и нажмите кнопку Start. • После очистки оставьте дверцу печи на некоторое время открытой	15 мин.

## ЧИСТКА

Перед чисткой отключите печь от электросети и дайте ей полностью остыть.

### ЧИСТКА НАРУЖНОЙ ЧАСТИ КОРПУСА

Протрите корпус печи влажной салфеткой, а затем сухой, или используйте моющее средство для чистки металлических поверхностей.

Внимание! Не используйте для чистки печи абразивные моющие средства, химикаты, железные мочалки.

### ЧИСТКА КАМЕРЫ ПЕЧИ

Камеру печи протрите влажной салфеткой или используйте мягкое моющее средство.

Промойте поддон для конденсата, контейнер для воды, поддон и решетку в теплой воде с использованием мягкого моющего средства.

Уважаемый покупатель, при возникновении любых вопросов, связанных с покупкой, эксплуатацией и обслуживанием техники BORK, Вы можете проконсультироваться по телефону:

**Служба информационной поддержки  
8-800-700-55-88**

или посетить наш сайт [www.bork.ru](http://www.bork.ru)

- Сохраните данное руководство по эксплуатации.
- Не используйте для приготовления продуктов металлическую посуду и посуду с металлической росписью. Используйте только жаропрочную посуду.
- При температуре выше 140°C упаковка у продуктов должна быть жаропрочной.
- Расстояние от печи до стен должно быть не менее 10 см. Над печью должно оставаться не менее 20 см свободного пространства. Не ставьте прибор на поверхности из стекла или других материалов с низкой жаропрочностью (винил, текстиль).
- Не встраивайте прибор в шкаф.
- Не закрывайте вентиляционные отверстия.

- Не устанавливайте микроволновую печь вблизи других источников тепла.
- Если в печи произошло возгорание, не открывайте дверцу. Отключите печь от электросети. Огонь погаснет.
- Во избежание поражения электрическим током не погружайте микроволновую печь, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или иную жидкость.
- Не нагревайте жидкости и другие продукты в герметичных контейнерах, (закрытые бутылки) поскольку они могут взорваться.
- Не нагревайте такие продукты как, например, фрукты, зерна или семена, каштаны, яйца.

- Не используйте абразивные чистящие средства или жесткие металлические губки для чистки.
- При обнаружении повреждений любого рода немедленно прекратите использование прибора и передайте его в ближайший сервисный центр для тестирования, замены или ремонта.

Внимание! В целях безопасности все работы по ремонту и обслуживанию прибора, кроме чистки, должны выполняться только представителями уполномоченных авторизованных сервисных центров BORK.

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220–240 В ~/50 Гц

Частота: 2450 МГц

Потребляемая мощность:

1400 Вт (микроволны)

1700 Вт (гриль, духовка)

550 Вт (пароварка)

Выходная мощность (микроволны): 700 Вт

Объем: 30 л

Вес: 21 кг

Внимание! Производитель сохраняет за собой право на внесение изменений в технические характеристики вследствие постоянного совершенствования продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

## ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей». Установленный производителем в соответствии с п. 2 ст. 5 Федерального Закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы данного изделия равен 4 годам с даты продажи при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящим руководством по эксплуатации и применяемыми техническими стандартами.

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

Микроволновая печь: 1 шт.

Поддон для конденсата: 1 шт.

Контейнер для воды: 1 шт.

Противень: 1 шт.

Решетка: 1 шт.

Руководство по эксплуатации с гарантийным талоном: 1 шт.

## Гарантийный талон

Компания BORK несет гарантийные обязательства в течение 2 лет с даты продажи микроволновой печи. Гарантия действительна, только если гарантийный талон заполнен полностью и заверен печатью фирмы-продавца.

Изделие:

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

Информация о фирме-продавце:

Модель:

W700

Изделие проверено, укомплектовано, механических повреждений не имеет.

Серийный номер:

С условиями гарантийных обязательств и сервисного обслуживания согласен.

Дата приобретения:

Подпись покупателя:

Подпись продавца:

МП

## Условия сервисного обслуживания

Гарантия действительна только при соблюдении клиентом условий гарантийных обязательств.

Гарантия действительна при условиях:

- Наличия гарантийного талона прилагаемого к руководству по эксплуатации на микроволновую печь.
- Правильно заполненного гарантийного талона: имеется дата продажи, печать, подпись продавца и покупателя, серийный номер микроволновой печи.
- Обслуживания микроволновой печи только в авторизованных сервисных центрах.

Гарантия не распространяется на:

- Элементы и детали, имеющие естественный износ — поддон для конденсата, контейнер для воды, противень, решетка.

Гарантия не распространяется на изделия с повреждениями вызванными:

- Неправильной эксплуатацией, небрежным обращением, нарушением правил хранения, неправильным подключением, несоблюдением прилагаемого руководства по эксплуатации.
- Попаданием внутрь корпуса микроволновой печи посторонних предметов.
- Воздействием высоких внешних температур на не термостойкие части микроволновой печи.
- Механическими воздействиями.
- Неквалифицированным ремонтом и другим вмешательством, повлекшим изменения конструкции микроволновой печи.
- Подключением в сеть с напряжением, отличным от указанного в руководстве по эксплуатации на микроволновую печь, или с несоответствием параметров питающей сети Государственным стандартам Российской Федерации.
- Использованием микроволновой печи в промышленных и/или коммерческих целях.
- Повреждением электрических шнуров.
- Использованием чистящих средств, не предусмотренных данным руководством по эксплуатации.
- Действием непреодолимой силы (пожар, наводнение, молния).

## Отметки сервис-центра

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Серийный номер:	.....
Дата продажи:	.....
Модель:	..... W700
Подпись покупателя:	.....

## Отметки сервис-центра

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Серийный номер:	.....
Дата продажи:	.....
Модель:	..... W700
Подпись покупателя:	.....

## Отметки сервис-центра

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Серийный номер:	.....
Дата продажи:	.....
Модель:	..... W700
Подпись покупателя:	.....

## Отметки сервис-центра

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

### Описание дефекта

1

### Сервисный центр

## Отметки сервис-центра

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

### Описание дефекта

2

### Сервисный центр

## Отметки сервис-центра

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

### Описание дефекта

3

### Сервисный центр

## Адреса сервисных центров

Вы можете обратиться за обслуживанием в любой из сервисных центров:

### Абакан

ОАО «Абаканторгтехника», ул. Вяткина, д. 9,  
(3902) 22-80-71, 22-81-30

### Армавир

ООО «Форет», ул. Халтурина, д. 107,  
(86137) 2-77-36, 4-50-00

### Астрахань

ООО «Эфир», ул. Боевая, д. 72 А,  
(8512) 30-10-14, 30-10-15, 22-66-77  
ООО «Сервисный центр «Эй-Джи-Эс»,  
ул. Минусинская, д. 8,  
(8512) 408-006, 307-962, 309-990

### Барнаул

ИП Фаненштиль Е. В., ул. Антона Петрова, д. 264,  
(3852) 48-42-11, 69-16-00  
ООО «Ремикс», Комсомольский пр-т, д. 111,  
(3852) 24-06-03

### Белгород

ИП Богущева Е. И., ул. Сумская, д. 22;  
пр-т Ватутина, д. 5 А,  
(4722) 30-07-22, 55-34-00

### Брянск

ООО «Техсервис», Авиационный пер., д. 3, к. 2,  
(4832) 69-11-21

### Владивосток

ОАО «Старт-2000», ул. Харьковская, д. 2,  
(4232) 27-29-54, 27-08-21

### Владикавказ

ООО «Альда-Сервис», ул. Кутузова, д. 82,  
(8672) 64-03-98

### Владимир

ООО «Мастер Сервис», ул. Тракторная, д. 8,  
(4922) 33-10-79, 33-31-52

### Волгоград

ООО «Планета Сервис», ул. Рионская, д. 3,  
(8442) 36-64-20, 36-64-25  
ООО «Технический центр «Приборсервис»,  
пр-т Ленина, д. 92,  
(8442) 24-02-55, 23-20-28

### Вологда

ООО «ТехноСервис», ул. Благовещенская, д. 47,  
(8172) 70-02-44

### Воркута

ООО «Алгоритм», Тиманская ул, д. 8а  
(82151) 6-60-06

### Воронеж

ООО «ТРАССЕРВИС-Воронеж», Ленинский пр-кт,  
д. 160,  
(4732) 39-37-55  
ООО «ЭКРАН-СЕРВИС», ул. Перхоровича, д. 2,  
(4732) 31-46-78, 31-79-66

### Екатеринбург

ООО «Сонико-Ектб», ул. Степана Разина, д. 109,  
оф. 101,  
(343) 269-19-48, 269-29-48  
ООО «ТРАССЕРВИС-Екатеринбург»,  
ул. Фронтовых бригад, д. 18,  
(343) 278-90-91

### Иваново

ООО «Луч-Сервис», ул. Заводская, д. 13,  
(4932) 47-29-84, 472-985

### Ижевск

ООО «АРГУС-Сервис», ул. Азина, д. 4,  
(3412) 30-83-07, 30-79-79  
ООО «Гарант-Сервис», ул. К. Маркса, д. 395,  
(3412) 43-70-40  
ООО «РИТ-Сервис», ул. Пушкинская, д. 216,  
(3412) 45-74-74

## Адреса сервисных центров

### Иркутск

ИП Чураев В. Н., ул. Литвинова, д. 20, стр. 10, оф. 4.3, [3952] 20-90-06

### Йошкар-Ола

ИП Бешкарева С. В., ул. Советская, д. 173, [8362] 45-73-68, 41-77-43

### Казань

ООО «Луазо», ул. Декабристов, д. 106 Б, [843] 562-47-07, 562-46-45  
ООО «ТехноВидеоСервис», ул. Академика Глушко, д. 43, [843] 276-21-21

### Калуга

ООО «Бинэс Сервис», ул. Суворова, д. 25, [4842] 54-82-22

### Кемерово

ИП Кукченко В. В., Октябрьский пр-кт, д. 53/2, [3842] 35-39-67, 75-04-14

### Кострома

ООО «Антэк», ул. Станкостроительная, д. 5 Б, [4942] 41-02-02  
ООО «Сервисный центр «Гепард», Молочная гора, ул. Рыбные ряды, д. 3, к. 1 [4942] 39-00-48, 31-25-01

### Краснодар

ООО «Ларина-Сервис», ул. Демуса, д. 14, [861] 260-09-00  
ИП Мизин В. П., ул. Академика Лукьяненко, д. 103, оф. 55, [861] 224-69-86, 222-64-13  
ООО «ТРАНССЕРВИС-Краснодар», ул. Селезнева, д. 204, [861] 277-36-63

### Красноярск

ООО «ТехноСтиль, Красноярский рабочий пр-кт, д. 120 Б [3912] 41-05-75, 41-05-75

ООО «ДОН-ТВ», ул. Железнодорожников, д. 11, [3912] 21-94-82, 21-46-51  
ИП Высоцкий, ул. Спандаряна, д. 7, [3912] 93-54-33, 94-52-82

### Курган

ИП Горланов В. Н., ул. Родионова, д. 56, [3522] 48-59-40

### Курск

ООО «Маяк+», ул. Студенческая, д. 36 А, [4712] 50-85-90  
ИП Колычев С. В., ул. Литовская, д. 12 А, [4712] 30-41-00; 31-20-23

### Липецк

МУ ПКП «Рембыттехника», ул. Октябрьская, д. 28, [4742] 77-35-86

### Махачкала

ИП Эмирбеков А. А., ул. Ленина, д. 113 А, [8722] 67-95-87  
ИП Джабраилов Р. Р., ул. Проектная, д. 15 А, [8722] 64-19-54

### Москва

ООО «Сервис», ул. Большая Садовая, д. 10, Вход в сервис: через Фирменный Магазин BORK. Часы работы: с 10.00 до 20.00, без перерывов и выходных. [495] 755-85-20

### Мурманск

ЗАО «СЦ Электроника», Ледокольный пр-д, д. 5, [8152] 52-71-77

### Набережные Челны

ООО «Элекам Сервис Плюс», пр-кт Вахитова, д. 20 [30/05], [8552] 39-39-43

### Нальчик

ООО «Альфа-Сервис», пр-кт Ленина, д. 24, [8662] 42-04-30, 42-04-54

### Нижний Новгород

ИП Сумин В. П., ул. Жукова, д. 24, [831] 462-84-05

## Адреса сервисных центров

ООО «ТРАНССЕРВИС-Н.Новгород», ул. Артельная, д. 4.5, [831] 463-61-77

### Новокузнецк

ООО «НК-Сервис», ул. Тольятти, д. 37 А [3843] 46-37-36, 20-37-36

### Новомосковск

ЗАО «АВС Центр», Донской пр-д, д. 4, [48762] 3-45-07

### Новороссийск

ООО «Аргон-Сервис», ул. Серова, д. 14, [8617] 63-11-15, 63-03-95

### Новосибирск

ООО «Сибирский Сервис», ул. Котовского, д. 10/1, [383] 355-55-60, 361-33-88  
ООО «ТРАНССЕРВИС-Новосибирск», ул. Новая Заря, д. 2 А, [383] 271-14-50

### Обнинск

ООО «Радиотехника», Треугольная пл., д. 1, [48439] 5-63-50

### Омск

ООО «Домотехника-сервис», ул. Лермонтова, д. 194, [3812] 36-74-01

### Орел

ООО «Феникс Электроникс», ул. 8 Марта, д. 25, [4862] 40-86-82, 40-85-81  
ООО «МастерЪ», ул. Латышских стрелков, д. 1, [4862] 73-17-31, 75-14-80

### Оренбург

ООО «Сервисбыттехника», ул. Лесозащитная, д.18 [3532] 30-00-30, 30-00-66

### Орск

ИП Бердников В.В., ул. Волкова, д. 2 [3537] 35-13-18, 33-84-43

### Пенза

ООО «Орбита-Сервис», ул. Карпинского, д. 2, [8412] 42-27-26  
ООО «Мир Сервиса», ул. Кулакова, д. 2, [8412] 68-19-99, 68-66-99

### Пермь

ООО «Импорт-Сервис», ул. Инженерная, д. 10, [3422] 66-12-60  
ИП Бутырин Д.В. 614068, ул. Крисанова, д. 29 [3422] 36-30-33, 36-13-94, 38-33-80

### Пятигорск

ИП Асцатуриян Г.Р., ул. Фучика, д. 21, [8793] 32-68-80

### Ростов-на-Дону

ООО «Поиск-Сервис», ул. 50 лет Ростсельмаша, д. 1 [863] 255-20-17, 255-20-18  
ООО «Сервис-плюс», ул. Мечникова, д. 71 Д, [8632] 299-30-60, 232-23-53

### Рязань

ООО «ТРАНССЕРВИС-Рязань», ул. Зубковой, д. 17 А, [4912] 27-70-70

### Самара

ООО ПТТФ «Самара-Спектр», ул. Енисейская, д. 37, [846] 993-23-24, 993-23-22  
ООО «ТРАНССЕРВИС-САМАРА», пр-кт Карла Маркса, д. 39 [846] 336-33-33; 336-85-11

### Санкт-Петербург

ООО «ЕвросервисXXI», пр-кт Обуховской обороны, д. 197, [812] 600-11-97  
ООО «Лантея», Виленский пер., д. 6, литер А, пом. 1-Н, [812] 458-70-52, 458-70-53

## Адреса сервисных центров

### Саратов

ООО «ТРАНССЕРВИС-Саратов», пр-кт 50 лет Октября, д. 102, (8452) 35-11-80, 55-43-63

### Смоленск

ИП Петин Р. А., ул. Румянцева, д. 19, (4812) 62-50-52

### Ставрополь

ООО «Бытсервис», ул. 50 лет ВЛКСМ, д. 8/1, (8652) 74-01-91, 77-36-00

ООО «Т-Сервис», ул. Пушкина, д. 54, (8652) 94-55-62

ООО «УниСервис», ул. Пушкина, д. 63, (8652) 23-31-81

### Старый Оскол

ИП Грибачев А.В., мкр. Олимпийский, д. 7, СЦ Экспресс-Сервис (4725) 42-41-00

### Сургут

ООО «ЮграСтройСервис», ул. Киртбая, д. 11, (3462) 34-04-63

### Таганрог

ООО «АСЦ КРИСТИ», ул. Фрунзе, д. 45 (8634) 38-30-48

### Тверь

ООО «Юмэкс-Сервис», ул. Хромова, д. 4, (4822) 552-304, 559-239

### Тольятти

ООО «Электрон-Сервис», ул. Свердлова, д. 41, (8482) 77-03-27

### Томск

ООО «Академия-Сервис», Академический пр-кт, д. 1, блок А, оф. 203, (3822) 49-15-80

### Тула

ООО «Дуэт сервис», ул. Жуковского, д.13 (34872) 36-26-30, 36-30-31, 36-30-66

### Тюмень

ООО «Пульсар», ул. Республики, д. 169, (3452) 20-82-65, 75-95-08, 29-70-40

### Улан-Удэ

ИП Голева С. Н., пр-кт Автомобилистов, д. 5 А, (3012) 26-75-38

### Уфа

ООО «Сервис»Техно», ул. Менделеева, д. 153, (8487) 279-90-70

### Ханты-Мансийск

ИП Климин А. А., ул. Мира, д. 52, (3467) 30-00-05

### Чита

ООО «Славел-Сервис», ул. Шилова, д. 100, (3022) 41-51-08, 41-51-07

### Челябинск

ООО ТТЦ «Рембыттехника», ул. Производственная, д. 8 Б, (351) 239-39-26

ООО «ЭЛЕКТРО-Н», пр-кт Победы, д. 302, (351) 741-01-51

### Ярославль

ЗАО Фирма «ТАУ», Московский пр-кт, д. 1 А, стр. 5, (4852) 26-65-37, 92-31-89

ООО «Трио-Сервис», ул. Угличская, д. 12 (4852) 25-94-83

Список сервисных центров может быть изменен.

Актуальную информацию о наличии сервисных центров в вашем регионе уточняйте на сайте

**www.bork.ru** или по телефону горячей линии

**8-800-700-55-88**

