

# BORK

МОРОЖЕНИЦА E801

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

# МОРОЖЕНИЦА E801





## ДОБАВЛЕНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Во время работы прибора вы можете легко добавить дополнительные ингредиенты: шоколадную крошку, свежие фрукты, варенье, джем или сок для получения неповторимого вкуса вашего мороженого. Мороженица подскажет вам при помощи звукового сигнала, когда добавлять ингредиенты.



## ФУНКЦИЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ОХЛАЖДЕНИЯ PRE-COOL

Дает возможность предварительно охладить мороженицу до  $-10...-30^{\circ}\text{C}$  и подготовить прибор к работе.



## АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ

Мороженица имеет четыре автоматических режима: сорбет, замороженный йогурт, джелато и мороженое.

## РУЧНОЙ РЕЖИМ

С помощью ручного режима вы можете сами контролировать время приготовления мороженого по вашим любимым рецептам.

## ФУНКЦИЯ KEEP COOL

Поддерживает мороженицу в охлажденном состоянии и предотвращает таяние десерта.

### MANUAL TIMER

Кнопки ручной установки таймера

Крепежный стержень для лопасти

Морозильная камера

Крышка

Окошко для добавления ингредиентов

### POWER

Кнопка включения/выключения



### PRE-COOL/HOLD

Активация предварительного охлаждения / защиты от детей

### KEEP COOL

Активация режима поддержания охлажденного состояния

°F  
°C

Выбор единиц измерения температуры



Кнопка изменения звукового сигнала

### START/PAUSE

Кнопка начала/остановки приготовления

Регулятор настройки автоматического таймера / твердости мороженого



Ведерко для мороженого



Лопасть



Лопатка для очистки стенок ведерка



Щетка для чистки лопасти и ведерка

Оповещение о наступлении момента добавления ингредиентов

Индикатор включения защиты от детей

Индикатор динамики процесса

Индикатор включения предварительного охлаждения мороженицы



Индикатор режима поддержания охлажденного состояния

Мороженица охлаждается и готова к началу взбивания смеси

Индикация готовности десерта и необходимости снять лопасть

Панель выбора твердости мороженого

## ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- Удалите упаковочные материалы и наклейки с мороженицы.
- Промойте все съемные детали проточной водой.
- Прежде чем вставлять ведерко в морозильную камеру, убедитесь, что его наружные поверхности и сама камера абсолютно сухие.

В состав мороженицы входит компрессор, который должен все время оставаться в вертикальном положении. Мороженицу допускается хранить только в вертикальном положении, на опорных ножках.

## ПРАВИЛА ПОДКЛЮЧЕНИЯ К РОЗЕТКЕ

- Не прикасайтесь влажными руками к вилке шнура питания.
- Подключайте устройство только к розетке с заземлением.
- При отключении прибора от электросети не тяните за шнур; беритесь только за вилку.

## ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ

Функция PRE-COOL позволяет охладить камеру мороженицы, чтобы сократить время приготовления десерта. Эту функцию использовать необязательно, но она является идеальным средством при подготовке основы мороженого перед взбиванием.

- Для выбора функции предварительного охлаждения нажмите кнопку PRE-COOL. Включение режима предварительного охлаждения PRE-COOL обозначается сменой цвета подсветки вокруг этой кнопки с белого на красный.

- Этот режим позволяет охладить мороженицу приблизительно до  $-10...-30^{\circ}\text{C}$ , что занимает 5–10 минут. Когда мороженица достигнет оптимальной температуры, на дисплее загорается индикатор READY («готово») и выводится мигающее сообщение PRESS START («нажать пуск»).

Приготовление охлажденного десерта не начнется до тех пор, пока не будет нажата кнопка START/PAUSE. Если процесс взбивания десерта не запущен, то лопасть автоматически начнет вращаться через 15 минут для поддержания предварительного охлаждения.

При использовании этой функции на экран дисплея выводится текущая температура и горит индикатор PRE-COOLING, на котором отображается динамика процесса, что позволяет судить о том, что мороженица находится в режиме предварительного охлаждения.

Предварительное охлаждение прекращается автоматически через 20 минут или в любой момент вручную: повторным нажатием кнопки PRE-COOL или кнопки START/PAUSE, после чего мороженица возвращается в режим ожидания.

По окончании предварительного охлаждения необходимо нажать на кнопку START/PAUSE, чтобы начать процесс взбивания мороженого.

## АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ

- Нажмите на кнопку POWER для включения прибора. При этом загорается белая подсветка кнопки POWER, а на экране дисплея — индикатор AUTO. Кроме того, включается подсветка индикатора динамики процесса и панели твердости. Стрелка на экране дисплея напротив индикатора AUTO указывает, что мороженица работает в автоматическом режиме. Чтобы убедиться в этом, поверните регулятор настройки твердости влево или вправо.
- Для выбора желаемой твердости необходимо повернуть регулятор настройки твердости влево или вправо. При повороте регулятора настройки влево можно выбрать более мягкие десерты, например сорбет, а при повороте вправо — более твердые десерты, например мороженое.

## ЗАКЛАДКА ИНГРЕДИЕНТОВ И НАЧАЛО РАБОТЫ



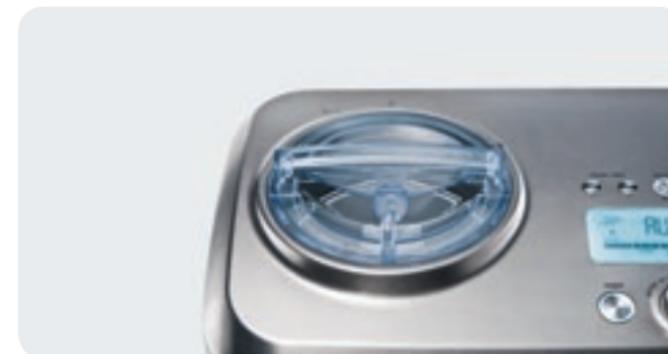
- Положите необходимые ингредиенты в ведро. Протрите ободок ведра от остатков ингредиентов.

Полезный объем ведра для мороженого составляет 1 литр. Во избежание переполнения ведра в процессе приготовления десерта не превышайте данный объем.

- Убедитесь, что лопасть, ведро и морозильная камера для ведра чистые. Вставьте лопасть в ведро перед закладкой ингредиентов. Это предотвратит попадание ингредиентов внутрь морозильной камеры мороженицы.



- Установите ведро в морозильную камеру таким образом, чтобы петли ручки вошли в канавки корпуса мороженицы.



- Надежно зафиксируйте крышку, совместив стрелки на крышке и на корпусе и повернув крышку по часовой стрелке до положения LOCK.

Не рекомендуется открывать крышку во время работы мороженицы, если это не требуется по рецепту. Если требуется добавить дополнительные ингредиенты, откройте маленькую откидную крышку.

- Включите мороженицу нажатием кнопки POWER.
- Поверните регулятор настройки твердости на требуемый вид десерта.
- Нажмите кнопку START/PAUSE, чтобы начать процесс приготовления.

При этом на дисплее будет попеременно выводиться отсчет прошедшего времени и текущая температура, до которой охладилась мороженица, а индикатор динамики процесса

будет находиться в движении, обозначая работу прибора.

- Мороженица должна начать охлаждение и взбивание смеси до заданной консистенции. Как только начнется замораживание десерта, индикаторы постепенно заполнят шкалу твердости, пока не дойдут до выбранной вами отметки.

Должно пройти некоторое время, прежде чем индикаторы начнут загораться.

- Когда десерт достигнет требуемой консистенции, компрессор и приводной двигатель остановятся, на дисплее появится сообщение READY («готово»). При этом включится звуковой/музыкальный сигнал, оповещающий о готовности десерта.

## РУЧНОЙ РЕЖИМ

- Для того чтобы перевести мороженицу в ручной режим, необходимо нажать на кнопки ручной установки таймера. При этом на дисплей будет выведено время, а на экране с левой стороны напротив индикатора MANUAL должен загореться стрелочный указатель.

В среднем, для взбивания и замораживания мороженого требуется от 25 до 50 минут.

- Вставьте ведерко с лопастью в морозильную камеру.
- Добавьте ингредиенты.

- Нажмите кнопку START/PAUSE для начала процесса приготовления мороженого. При этом вокруг данной кнопки должна загореться подсветка красного цвета, сигнализируя о включении прибора и начале процесса приготовления мороженого.
- Когда заданное время будет достигнуто, компрессор и приводной двигатель остановятся и на дисплее появится сообщение READY («готово»).
- Если во время цикла нажать на кнопку START/PAUSE, в процессе наступит пауза. Для возобновления процесса приготовления необходимо нажать эту кнопку повторно.

- Если требуется выполнить сброс таймера, нажмите и удерживайте кнопку START/PAUSE в течение 2 секунд.
- Таймер можно настраивать в любой момент работы прибора.

## РЕЖИМ ПОДДЕРЖАНИЯ ОХЛАЖДЕННОГО СОСТОЯНИЯ KEEP COOL

- Функция KEEP COOL поддерживает замороженный десерт в холодном, взбитом состоянии в общей сложности в течение 3 часов.
- При выборе этой функции вокруг кнопки KEEP COOL загорается подсветка красного цвета, а на экране дисплея — индикатор KEEP COOL.
- Во время работы этой функции производится взбивание смеси до выбранной твердости, и по достижении требуемой консистенции компрессор переходит в импульсный режим с периодическим включением лопасти для поддержания заданной консистенции мороженого.
- Лопасть будет включаться только в том случае, если мороженица определит, что десерт подтаял и не соответствует выбранной консистенции. Функцию поддержания охлажденного состояния KEEP COOL можно включать и выключать в любой момент работы прибора.

### ФУНКЦИЯ РЕГУЛИРОВАНИЯ ГРОМКОСТИ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Мороженица оборудована звуковым/музыкальным сигналом, оповещающим о готовности замороженного десерта. Громкость сигнала имеет следующие режимы настройки: музыкальный, тихий, громкий и беззвучный.

- Нажмите кнопку , чтобы выбрать требуемый режим.

### ЕДИНИЦЫ ИЗМЕРЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ

Мороженица оснащена функцией отображения температуры и переключения единиц измерения температуры.

- Нажмите кнопку  один раз для вывода на дисплей показателя температурного режима и нажмите ее повторно для изменения единиц измерения с градусов Цельсия на градусы Фаренгейта и обратно.

### СБРОС К ЗАВОДСКИМ НАСТРОЙКАМ

- Чтобы восстановить заводские настройки прибора, нажмите и удерживайте кнопку KEEP COOL в течение 5 секунд. Это допускается делать только в режиме ожидания.

### ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ

Мороженица BORK E801 оснащена режимом блокировки прибора для безопасности ваших детей.

- Чтобы воспользоваться данной функцией, нажмите и удерживайте кнопку HOLD в течение 2 секунд для установки/снятия блокировки.

- Время, необходимое для приготовления замороженного десерта, может варьироваться в зависимости от окружающей температуры, температуры ингредиентов и предварительного охлаждения мороженицы. Как правило, приготовление мороженого занимает около 25–50 минут.
- Ингредиенты, требующие нагрева, рекомендуется готовить накануне, а холодные ингредиенты следует готовить заранее.
- Ингредиенты можно заменять подобными ингредиентами в зависимости от различных вкусовых и диетических потребностей.
- Большинство десертных основ увеличиваются в объеме в процессе взбивания и замораживания.

- Для хранения замороженного десерта в морозильнике следует использовать воздухонепроницаемый, герметичный контейнер, лист пекарной или жиронепроницаемой бумаги, уложенный поверх замороженного десерта. Это предотвратит образование в нем кристаллов льда.

**Не допускается ставить в морозильник ведерко с приготовленным мороженым.**

- Замороженные десерты рекомендуется употребить в течение 1 недели после взбивания.
- Имейте в виду, что при сервировке мороженого в вафельные стаканчики или на вафельные пластинки лучше всего поместить

приготовленное мороженое в морозильник за 2 часа до сервировки.

- Если сервируется десерт из морозильника, необходимо дать постоять ему 5–10 минут при комнатной температуре перед сервировкой.

**Молоко**

- Для приготовления мороженого используют цельное молоко, также допускается использование обезжиренных сортов молока, но результат при этом будет хуже. Обезжиренное молоко можно использовать на замену в тех рецептах, где не требуется заваривание. Молоко пониженной жирности дает высокую вероятность разделения при заваривании.

**Сахар**

- Во всех рецептах рекомендуется использовать сахарную пудру, поскольку она легко растворяется и снижает образование кристаллов льда. Возможно использование и белого сахара, но при этом слегка увеличивается время его растворения.

- При расчете количества сахара в мороженом следует иметь в виду: чем больше добавлено сахара, тем ниже будет точка замерзания воды в смеси, что предотвратит образование в замораживаемом десерте крупных, твердых, трудноизвлекаемых комков.

**Сливки**

- Сливки придают мороженому маслянистость и мягкость.
- Густые сливки, как правило, имеют добавки, например желатин (животного происхождения), для густоты и увеличения срока годности.
- Сливки с пониженной жирностью могут быть использованы только в рецептах, где не требуется заваривание.

**Яйца**

- Яйца придают мороженому объем, стабилизируют и эмульгируют смесь. Желток яйца содержит лецитин, действующий в качестве эмульгатора для связывания жировых шариков.
- Не рекомендуется использовать старые яйца, особенно в случае, если вы не кипятите смесь.

**Алкоголь**

- Алкоголь препятствует процессу замораживания, поэтому если алкоголь присутствует в рецепте вашего десерта, старайтесь добавлять его в конце процесса приготовления.

**ЧИСТКА**

- Выключите мороженицу, нажав кнопку POWER. Выньте штепсельную вилку из сетевой розетки. Позвольте мороженице полностью остыть, прежде чем начинать ее разборку и чистку.

**Категорически запрещается погружать корпус из нержавеющей стали в воду или ставить в посудомоечную машину. Соблюдайте осторожность, чтобы вода или чистящие жидкости не проникали под кнопки или экран дисплея на панели управления.**

**ЧИСТКА МОРОЗИЛЬНОЙ КАМЕРЫ**

- Чистку морозильной камеры мороженицы следует выполнять при комнатной температуре. Протрите поверхности камеры мягкой тканью, смоченной в мыльной воде.

**ЧИСТКА КОРПУСА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ**

- Протирайте наружные поверхности корпуса из нержавеющей стали и экран дисплея мягкой влажной тканью. Не используйте сухие бумажные полотенца или ткань для чистки дисплея, а также абразивные чистящие средства или металлические мочалки для чистки любых частей мороженицы, так как это вызовет образование царапин на поверхностях прибора.

**ЧИСТКА ЛОПАСТИ**

- Промывайте лопасть теплой мыльной водой.
- Чтобы полностью удалить мороженое из центральной части лопасти, используйте прилагаемую щетку для чистки.
- Лопасть и крышку допускается мыть в посудомоечной машине, но только на верхней полке.

### ЧИСТКА КРЫШКИ

Крышку можно мыть в теплой мыльной воде с помощью мягкой губки. Не используйте абразивные чистящие средства или металлические мочалки, так как они могут поцарапать поверхности. Тщательно просушите крышку, прежде чем устанавливать ее в мороженицу.

### ЧИСТКА ВЕДЕРКА ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

Заполните ведро наполовину теплой мыльной водой и оставьте его на 10–20 минут. Допускается использовать неабразивные моющие жидкости или нейтральные аэрозоли.

Во избежание разрушения специального покрытия, настоятельно не рекомендуется мыть ведро в посудомоечной машине.

### ХРАНЕНИЕ

Прибор рекомендовано хранить в собранном виде в сухом прохладном месте, изолированном от мест хранения кислот и щелочей, при температуре от 5 до 30 °C и относительной влажности не более 65%.

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

**8 800 700 55 88**  
(служба информационной поддержки).

Проблема	Решение
Мороженица не замораживает продукт	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Требуется нажать кнопку START/PAUSE.</li> <li>• В мороженое добавлен алкоголь? Добавлено слишком много или слишком быстро.</li> <li>• Обеспечьте надлежащую циркуляцию воздуха вокруг мороженицы. Рекомендуется оставлять свободное пространство между мороженицей и ближайшей твердой поверхностью не менее 15 см.</li> </ul>
Лопасть не вращается	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Лопасть не будет вращаться, если не выбрать функцию предварительного охлаждения PRE-COOL в течение первых 5 минут.</li> <li>• Проверьте, правильно ли вставлен крепежный стержень в пластмассовую лопасть; если не вращается крепежный стержень, значит, неисправна машина. Обратитесь в центр обслуживания клиентов BORK.</li> </ul>

Проблема	Решение
Крышка не фиксируется	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Неправильно установлены лопасть и ведро — убедитесь, что ручка ведра находится в канавках, а лопасть вставлена надлежащим образом.</li> </ul>
Десерт не замораживается в заданное время	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Десертная смесь была слишком теплая, когда ее заливали в ведро.</li> <li>• Изменение ингредиентов и их количества влияют на время замораживания. При использовании таких ингредиентов, как яйца/алкоголь, требуется дополнительное время.</li> </ul>
Невозможно вынуть ведро после взбивания смеси	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ингредиенты могли выплеснуться через край ведра и попасть в морозильную камеру. Выключите прибор и дайте ему постоять 10–20 минут, чтобы мороженое растаяло. Затем извлеките ведро и протрите внутренние поверхности морозильной камеры мороженицы.</li> </ul>

Проблема	Решение
Как сделать мягкое мороженое?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Попробуйте приготовить мягкое мороженое на настройке <b>Сорбет</b>.</li> </ul>
Как сделать мороженое еще тверже?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Извлеките мороженое из ведерка, поместите его в воздухонепроницаемый контейнер и поставьте в морозильник еще на 1–2 часа или пока оно не достигнет требуемой твердости.</li> </ul>
Можно ли добавлять вкусовые ингредиенты в основу?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Дополнительные вкусовые ингредиенты можно добавлять в конце приготовления после вывода на дисплей сообщения ADD MIX-INS.</li> </ul> <p>Помните, что такие ингредиенты, как фрукты и ягоды, могут помяться во время процесса взбивания, если добавить их слишком рано.</p>

Проблема	Решение
У мороженицы возникают кратковременные вибрации	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Холодильный компрессор установлен на специальные резиновые опоры для снижения уровня шума и вибраций во время работы. При отсутствии потребности в охлаждении компрессор будет автоматически выключаться, поэтому незначительные вибрации, возникающие при этом в течение 1–2 секунд, не являются признаком неисправности.</li> </ul>
Не работают элементы управления	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Возможно, включена блокировка доступа детей. Нажмите и удерживайте кнопку HOLD в течение 2 секунд для снятия блокировки.</li> </ul>
Мороженица не запоминает последние настройки	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Встроенный процессор запоминает настройки только после активирования кнопки START/PAUSE.</li> </ul>
Температура отображается в градусах Фаренгейта	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Нажмите на кнопку <math>\frac{^{\circ}\text{F}}{^{\circ}\text{C}}</math> для изменения единиц измерения температуры.</li> </ul>

Проблема	Решение
Компрессор работает, но мороженое не взбивается	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Активирован режим предварительного охлаждения PRE-COOL.</li> <li>• Для увеличения срока службы компрессора мороженица оборудована устройством автоматического пуска компрессора. Для безопасного пуска компрессора предусмотрена 3-минутная выдержка времени.</li> </ul>
В мороженом присутствует лед. Почему?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• В некоторых десертах имеется повышенное содержание воды, поэтому такая смесь будет содержать кристаллы льда.</li> </ul>
Когда я вынимаю мороженое из морозильника, оно чересчур твердое. Почему?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Домашнее мороженое всегда получается более твердым, чем купленное в магазине, поскольку оно содержит меньше воздуха. Рекомендуется вынимать мороженое из морозильника примерно за 5–10 минут до сервировки.</li> </ul>

Проблема	Решение
Можно ли ставить ведерко с приготовленным мороженым в морозильник?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Мы не рекомендуем ставить ведерко с мороженым в морозильник, так как мороженое может примерзнуть к стенкам ведерка и его будет очень трудно извлекать. Не допускается использовать острые или металлические предметы для извлечения мороженого из ведерка, так как это может повредить его защитное покрытие.</li> </ul>

- Внимательно прочтите данное руководство по эксплуатации перед использованием прибора. Несоблюдение указанных в руководстве правил пользования может привести к травмам и повреждению имущества пользователя.
- Запрещается ставить мороженицу на край стола во время работы. Опорная поверхность должна быть горизонтальной, чистой и свободной от жидкостей или других веществ. Вибрация во время процесса взбивания может привести прибор к незначительному перемещению.
- Мороженица предназначена для использования только в домашних условиях.
- Перед эксплуатацией устройства удостоверьтесь в том, что характеристики электросети соответствуют указанным на этикетке устройства.
- Подключайте устройство только к розетке с заземлением (при отсутствии заземления, выполненного в соответствии с местными правилами, изготовитель (уполномоченное изготовителем лицо) снимает с себя ответственность по возмещению ущерба).
- Не допускайте попадания жидкости под корпус мороженицы во время эксплуатации.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными интеллектуальными возможностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями.
- Прежде чем использовать мороженицу, убедитесь в том, что она правильно и полностью собрана.
- Перед использованием мороженицы промойте все съемные детали.
- Не оставляйте работающую мороженицу без присмотра.
- Запрещается закрывать вентиляционные отверстия во время использования мороженицы.

- Храните мороженицу в вертикальном положении. При хранении не кладите никакие предметы на верхнюю панель.
- Запрещается устанавливать прибор на горячие газовые или электрические конфорки или рядом с ними, а также в местах, где он может соприкоснуться с горячей духовкой печи.
- Располагайте мороженицу на расстоянии не менее 15 см от стен. Это позволит обеспечить надлежащую вентиляцию.
- Запрещается класть ингредиенты непосредственно в морозильную камеру мороженицы. Закладывать ингредиенты необходимо только в ведерко.
- Запрещается хранить в данном приборе взрывоопасные вещества, в частности аэрозольные баллоны с легковоспламеняющимися веществами.
- Не оставляйте мороженицу без крышки в течение длительного времени.

- Перед каждым использованием проверяйте, чтобы морозильная камера мороженицы была чистой и сухой.
- Запрещается вставлять руки или пальцы в мороженицу во время работы. Избегайте контактов с движущимися частями прибора.
- Если мороженица не используется или выводится из действия для чистки, необходимо выключить ее и отсоединить от электросети.
- Поддерживайте чистоту внутри и снаружи прибора. Следуйте при этом инструкциям по чистке.
- Не используйте никакие другие принадлежности помимо тех, которые входят в комплект мороженицы.
- Всегда вынимайте вилку сетевого шнура из розетки электросети, когда оставляете мороженицу без присмотра, по окончании использования, а также перед

- сборкой, разборкой, чисткой и перед тем, как убрать ее на хранение.
- Не допускайте попадания инородных тел и жидкости в корпус прибора, это может привести к его повреждению.
- Не удаляйте и не повреждайте шильд с информацией о приборе и его серийном номере. Он необходим для точной идентификации прибора в случае возникновения неисправности.
- Не эксплуатируйте мороженицу в местах с повышенной влажностью и при температуре ниже 0 °С. В случае транспортировки или хранения прибора при отрицательной температуре и переносе его в теплое помещение необходимо выдержать прибор в помещении не менее 4 часов.
- Транспортировка изделия допускается только в заводской упаковке, а также в зафиксированном вертикальном положении.

- Утилизируйте устройство в соответствии и с соблюдением требований законодательства страны, в которой осуществляется реализация.

#### МЕРЫ ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

- При обнаружении неисправностей в работе прибора следует немедленно прекратить его использование и передать в ближайший сервисный центр компании BORK для тестирования, замены или ремонта.
- В целях безопасности все работы по ремонту и обслуживанию устройства должны выполняться только представителями уполномоченных сервисных центров компании BORK. Адреса и телефоны сервисных центров можно узнать на сайте [www.bork.ru](http://www.bork.ru) или по телефону 8 800 700 55 88.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220–240 В. Частота: 50 Гц

Мощность: 170–200 Вт. Вес: 13,6 кг

Размеры (В×Ш×Г): 270×410×280 мм

Сделано в Китае

Информация о назначении изделия: устройство предназначено для изготовления мороженого и сорбетов.

Специальные условия реализации не установлены.

Товар сертифицирован №ТС RU С-DE.АЛ15.В.00440.

Срок действия — с 26.01.2016 по 25.01.2018

включительно. Орган по сертификации продукции и услуг — ЗАО «Спектр-К».

Изменения данных сертификации происходят в срок не чаще 1 раза в 2 года и находят отражение в обновленном сертификате соответствия.

## ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ



Товар сертифицирован. Установленный производителем в соответствии с п. 2 ст. 5 Закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы данного изделия равен 4 годам с даты продажи при условии, что изделие используется согласно правилам и рекомендациям, изложенным в настоящем руководстве по эксплуатации, и применяемым техническим стандартам.

Информацию о соответствии можно найти по адресу: <http://www.bork.ru>.

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

Мороженица: 1 шт.

Ведерко для мороженого: 1 шт.

Щетка для чистки лопасти и ведерка: 1 шт.

Лопатка для очистки стенок ведерка: 1 шт.

Руководство по эксплуатации

с гарантийным талоном: 1 шт.

Внимание! Вследствие постоянного совершенствования продукции производитель сохраняет за собой право на внесение изменений в конструкцию, комплектацию и технические характеристики.

Новейшую версию данного руководства можно посмотреть на сайте [www.bork.ru](http://www.bork.ru).

## ИСТИННЫЕ ШЕДЕВРЫ ДОМАШНЕЙ КОЛЛЕКЦИИ





### МУЛЬТИШЕФ U803

- Более 200 рецептов с автоматическим приготовлением
- Объемный четырехзонный нагрев
- Удобство управления
- Технология «1+1»™ — приготовление с точностью до 1 градуса и 1 минуты



### КОФЕЙНАЯ СТАНЦИЯ С805

- Возможность программирования
- Кофемолка с 45 степенями помола
- Функция автоматической утрямбовки
- Автокапучинатор с функцией самоочистки
- Одновременное заваривание кофе и подача пара



### БЛЕНДЕР В802

- Супермощный мотор — 2200 Вт
- Функция нагрева
- Система смешивания ProKinetix
- Тончайшее измельчение
- 12 скоростей, 5 программ



### СОКОВЫЖИМАТЕЛЬ Z800

- Комбинированная система отжима
- Универсальная конструкция конуса для отжима всех видов цитрусовых
- 2 степени фильтрации сока
- Функция «Капля-стоп»



### ЧАЙНИК К810

- Технология заваривания чая
- Индивидуальные настройки температуры и крепости заваривания чая
- Функция отложенного старта
- Функция поддержания температуры



### ГРИЛЬ G802

- Съёмный термошуп для приготовления сочного мяса
- Автоматические программы
- Система равномерного нагрева — Element IQ
- Устойчивое к царапинам антипригарное покрытие Quantanium
- Регулировка угла наклона рабочей поверхности

[www.bork.ru](http://www.bork.ru) Актуальная информация и полная линейка техники BORK с возможностью сделать покупку одним нажатием, а также приобрести к технике аксессуары и сменные детали. Электронные версии инструкций и подробные видеоинструкции по сложным вопросам эксплуатации.



[multibork.ru](http://multibork.ru)

Уникальные авторские рецепты для кухонной линейки BORK от лучших шеф-поваров. Мобильная версия в приложении MultiBORK (доступно для iOS и Android).



[facebook.com/BORKrus](https://facebook.com/BORKrus)

Актуальная информация о новинках, рецепты от ведущих шеф-поваров, вопросы и ответы в режиме on-line.



[youtube.com/bork](https://youtube.com/bork)

Видеорецепты, видеоинструкции, обзоры новинок.



[twitter.com/bork\\_rus](https://twitter.com/bork_rus)

Бренд-шеф BORK отвечает на вопросы по рецептуре и использованию техники.



[instagram.com/bork\\_com](https://instagram.com/bork_com)

Профессиональные фотографии и рецепты для кухонной линейки BORK.

## ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Компания BORK несет гарантийные обязательства в течение 2 лет с даты продажи данного изделия.

Во избежание недоразумений убедительно просим вас внимательно изучить Руководство по эксплуатации, условия гарантийных обязательств, проверить правильность заполнения гарантийного талона. Гарантийный талон действителен при наличии правильно и разборчиво указанных: модели, серийного номера изделия, даты продажи, четких печатей фирмы-продавца, подписи покупателя. Модель и серийный номер на изделии должны соответствовать указанным в гарантийном талоне.

При нарушении этих условий и в случае, когда данные, указанные в гарантийном талоне, изменены, стертые или перезаписаны, гарантийный талон признается недействительным. В случае если дату продажи установить невозможно, в соответствии с законодательством о защите прав потребителей, гарантийный срок и срок службы исчисляются с даты изготовления изделия.

Изделие	МОРОЖЕНИЦА
Модель	E801
Серийный номер	.....
Дата приобретения	.....
Информация о фирме-продавце (наименование, юридический адрес)	.....

Дата изготовления закодирована в серийном номере изделия, например: 1 и 2-й знаки — неделя изготовления; 3 и 4-й знаки — год изготовления; последние 5 цифр — серийный номер.

Изделие проверено, укомплектовано, механических повреждений не имеет. С условиями гарантийных обязательств и сервисного обслуживания согласен.

Подпись покупателя

Подпись продавца

.....  
М.П.

Наименование и местонахождение изготовителя (уполномоченного изготовителем лица), импортера, информация для связи с ними указаны на упаковке изделия.

## УСЛОВИЯ СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Изготовитель оставляет за собой право отказать в удовлетворении требований потребителей по гарантийным обязательствам в случае несоблюдения условий эксплуатации, установки изделия, умышленных или неосторожных действий покупателя (потребителя) или третьих лиц, повлекших повреждение изделия.

### Гарантия не распространяется:

- на элементы и детали, имеющие естественный износ. При этом под естественным износом понимаются последствия эксплуатации изделия, вызвавшие ухудшение его технического состояния и внешнего вида из-за длительного использования данного изделия.

### Гарантия не распространяется на изделия с повреждениями, вызванными:

- неправильной эксплуатацией, небрежным обращением, нарушением правил хранения, неправильным подключением, несоблюдением прилагаемого руководства по эксплуатации;
- попаданием посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых или животных внутрь корпуса изделия;
- воздействием высоких и низких внешних температур на нетермостойкие части изделия;

- механическими воздействиями;
- неквалифицированным ремонтом и другим вмешательством, повлекшим изменения в конструкции изделия;
- подключением в сеть с напряжением, отличным от указанного в руководстве по эксплуатации изделия, или с несоответствием параметров питающей сети государственным стандартам Российской Федерации;
- использованием изделия в промышленных и/или коммерческих целях;
- повреждением электрических шнуров;
- использованием чистящих средств, не предусмотренных данным руководством по эксплуатации;
- использованием нестандартных (неоригинальных) расходных материалов, принадлежностей, запасных частей;
- обстоятельствами непреодолимой силы (пожар, наводнение, молния).

Замена в изделии неисправных частей (деталей, узлов, сборочных единиц) в период гарантийного срока не ведет к установлению нового гарантийного срока на все изделие, либо на замененные части.

### АДРЕСА СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ

ООО «Сервис», Москва, Большая Садовая ул., 10.

Часы работы: с 9.00 до 21.00,  
без перерывов и выходных.  
(495) 755-85-20

**Актуальную информацию о наличии сервисных центров в вашем регионе можно найти на сайте [www.bogk.ru](http://www.bogk.ru) или по телефону 8 800 700 55 88.**

