

BORK

ЭЛЕКТРОСОТЕЙНИК G504

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЭЛЕКТРОСОТЕЙНИК G504





ЧАША ОБЪЕМОМ 3,5 Л С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ

Вместительная чаша электросотейника G504 подходит для приготовления блюд даже для большой семьи, а антипригарное покрытие позволяет готовить без добавления масла и упрощает чистку.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ И ТУШЕНИЕ

Точная регулировка температуры создает идеальные условия для тушения, а специальная решетка превращает прибор в пароварку.



КРЫШКА ИЗ ЗАКАЛЕННОГО СТЕКЛА С ОТВЕРСТИЕМ ДЛЯ ВЫХОДА ПАРА

Крышка плотно прилегает к корпусу и создает оптимальное давление для приготовления вкусных и полезных блюд. Благодаря отверстию для выхода пара крышка не запотекает, что позволяет контролировать процесс готовки.



СЕМЬ ТЕМПЕРАТУРНЫХ РЕЖИМОВ

Датчик температуры позволяет выбрать 1 из 6 режимов в диапазоне от 90 до 230 °С или режим подогрева, чтобы разогреть блюдо или сохранить его теплым после приготовления.

РАВНОМЕРНОЕ РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТЕПЛА

Благодаря эргономичной конструкции нагревательного элемента тепло в электросотейнике распределяется равномерно, что обеспечивает быстрый нагрев и оптимальную температуру.



ИДЕАЛЕН ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ МЯСА, ПТИЦЫ, РЫБЫ И ОВОЩЕЙ

Тепловая обработка в процессе тушения или приготовления на пару сохраняет вкус продуктов, витамины и полезные микроэлементы. Мясо и птица получаются аппетитными и сочными. Вытянутая форма электросотейника позволяет готовить рыбу целиком.

УСТРОЙСТВО

Крышка

Чаша с антипригарным покрытием

Корпус электросотейника



Съемный датчик температуры



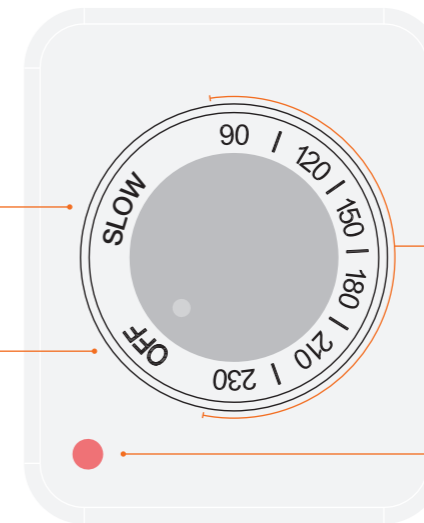
Решетка для приготовления на пару

УСТРОЙСТВО

Температурные режимы
90, 120, 150, 180, 210, 230 °C

Режим подогрева (45°C)

Выключение электросотейника



Индикатор нагрева

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Удалите упаковочные материалы и наклейки с электросотейника.
- Промойте проточной водой и тщательно просушите все съемные детали, кроме съемного датчика температуры.

Категорически запрещается погружать датчик температуры и сетевой шнур в воду или другие жидкости.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- Установите корпус электросотейника на сухую горизонтальную поверхность.
- Убедитесь, что регулятор съемного датчика температуры находится в положении OFF.



- Установите съемный датчик температуры в отверстие на корпусе электросотейника до упора.
- Подключите электросотейник к сети.

ТУШЕНИЕ

- Выполните подготовку к работе.
- Поместите продукты в чашу электросотейника.
- Установите крышку.
- Установите регулятор на отметку необходимой температуры. Сразу после этого загорится индикатор нагрева. Как только индикатор погаснет, установленная температура будет достигнута.

Контролируйте процесс приготовления во избежание перегрева электросотейника и пригорания продуктов.

Во время и по окончании процесса приготовления электросотейник производит большое количество тепла и пара. Во избежание ожогов, прикасаясь к ручкам, крышке и корпусу электросотейника, используйте прихватки.

- Готовьте продукты согласно рецепту или до достижения желаемого результата.
- По завершении процесса приготовления поверните регулятор в положение OFF и отключите электросотейник от сети.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

- Подготовьте прибор к работе.
- Добавьте в чашу электросотейника необходимое количество воды.

Уровень воды не должен быть выше установленной решетки для приготовления на пару.

- Установите решетку для приготовления на пару в чашу электросотейника.
- Поместите продукты на решетку.
- Установите крышку.
- Установите регулятор на отметку необходимой температуры. Сразу после этого загорится индикатор нагрева. Как только индикатор погаснет, установленная температура будет достигнута.
- Готовьте продукты согласно рецепту или до достижения желаемого результата.

Контролируйте процесс приготовления во избежание перегрева электросотейника и чрезмерной тепловой обработки продукта.

Во время и по окончании процесса приготовления электросотейник производит большое количество тепла и пара. Во избежание ожогов, прикасаясь к ручкам, крышке и корпусу электросотейника, используйте прихватки.

- По завершении процесса приготовления поверните регулятор в положение OFF и отключите электросотейник от сети.

ОБЖАРИВАНИЕ

Обратите внимание, температура образования дыма у разных видов масла отличается. Поэтому перед началом приготовления убедитесь, что масло подходит для использования в выбранном температурном режиме.

Тип масла	Температурный режим	90°C	120°C	150°C	180°C	210°C	230°C
Сливочное		✓	✓				
Рафинированное подсолнечное		✓	✓	✓	✓	✓	
Нерафинированное подсолнечное		✓					
Оливковое		✓	✓	✓	✓		
Рисовое		✓	✓	✓	✓	✓	✓
Рафинированное кукурузное		✓	✓	✓	✓	✓	✓
Нерафинированное кукурузное		✓	✓	✓			
Кунжутное		✓	✓	✓			
Рафинированное арахисовое		✓	✓	✓	✓	✓	✓
Рафинированное кокосовое		✓	✓	✓	✓	✓	✓

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Подготовьте прибор к работе.
- Установите регулятор на отметку необходимой температуры. Сразу после этого загорится индикатор нагрева.
- Как только индикатор погаснет, добавьте масло и продукты в чашу электросотейника.

Контролируйте процесс приготовления во избежание перегрева электросотейника и пригорания продуктов.

Во время и по окончании процесса приготовления электросотейник производит большое количество тепла и пара. Во избежание ожогов, прикасаясь к ручкам, крышке и корпусу электросотейника, используйте прихватки.

- Готовьте продукты согласно рецепту или до достижения желаемого результата.
- По завершении процесса приготовления поверните регулятор в положение OFF и отключите электросотейник от сети.

УХОД И ЧИСТКА

Перед чисткой необходимо прежде всего отключить электросотейник от сети и извлечь съемный датчик температуры.

Категорически запрещается погружать датчик температуры и сетевой шнур в воду или другие жидкости.

- Убедитесь, что электросотейник и его детали полностью остыли.

Чашу, крышку, решетку для приготовления на пару и корпус электросотейника можно мыть в посудомоечной машине.

УХОД И ЧИСТКА / МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Не допускается использование абразивных чистящих средств, которые при чистке могут поцарапать поверхность электросотейника.

- Вымойте чашу, крышку, решетку для приготовления на пару и корпус электросотейника в теплой мыльной воде, сполосните и тщательно просушите.
- Съемный датчик температуры при необходимости можно протереть влажной мягкой тканью.

- Электросотейник предназначен для использования только в домашних условиях.
- Электросотейник не предназначен для использования детьми без надлежащего присмотра.
- Запрещается оставлять электросотейник без присмотра во время его использования.
- Прежде чем использовать электросотейник, убедитесь, что он правильно и полностью собран.
- Не используйте металлические кухонные принадлежности, поскольку они могут повредить антипригарное покрытие чаши электросотейника.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Не перемещайте прибор во время приготовления продуктов.
- Во время и по окончании процесса приготовления электросотейник производит большое количество тепла и пара. Во избежание ожогов не прикасайтесь к электросотейнику в районе отверстия для выпуска пара на крышке и не перекрывайте его. Снимайте крышку для уменьшения образования конденсата.
- Чтобы переместить прибор сразу после приготовления, используя прихватки, возьмитесь за корпус обеими руками.
- Перед отключением прибора от сети поверните регулятор датчика температуры в положение OFF.
- Категорически запрещается погружать съемный датчик температуры и сетевой шнур электросотейника в воду и любые другие жидкости.
- Храните электросотейник в вертикальном положении. При хранении не кладите на него никакие предметы.
- Не эксплуатируйте электросотейник 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.
- При обнаружении повреждений любого рода немедленно прекратите использование электросотейника и передайте его в ближайший авторизованный сервисный центр (см.раздел **Сервисные центры**). В целях безопасности все работы по ремонту и обслуживанию прибора, кроме чистки, должны выполняться только представителями уполномоченных авторизованных сервисных центров BORK.

Раздел «Рецепты» содержит рекомендации по приготовлению блюд в электросотейнике и не является инструкцией.

ОМЛЕТ

- 3 яйца
- 3 ст. л. молока
- 1 ч. л. муки
- 100 г ветчины
- 1 помидор
- ½ сладкого болгарского перца
- соль, перец, зелень по вкусу
- растительное масло

- Добавьте в чашу электросотейника растительное масло и нарезанные перец, зелень, помидор и ветчину.
- Смешайте и взбейте блендером BORK яйца, молоко, соль, перец, муку. Добавьте получившуюся смесь в чашу электросотейника.
- Установите регулятор на отметку 120°С, установите крышку электросотейника. Готовьте 5–7 минут.



ТВОРОЖНЫЙ ПУДИНГ

- 500 г творога
 - 4 ст. л. сахарного песка
 - 2 яйца
 - 2 ст. л. манной крупы
 - 2 ст. л. муки
 - 100 мл молока
 - ванилин
 - сливочное масло
- Залейте манную крупу молоком и оставьте на 10 минут.
 - Смешайте вручную или при помощи блендера творог, сахар, яйца, муку, ванилин. Добавьте в получившуюся смесь манную крупу с молоком и тщательно перемешайте.
 - Смажьте чашу электросотейника сливочным маслом и добавьте творожную смесь.
 - Установите регулятор на отметку 90°С. Готовьте 30–40 минут.



КОТЛЕТЫ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

- 200 г фарша из говядины
 - 200 г помидоров
 - 1 яйцо
 - 2 луковицы
 - 1 зубчик чеснока
 - 70 мл воды
 - зелень
 - соль, перец, специи по вкусу
 - растительное масло
- Измельчите 1 луковицу вручную или блендером BORK. Смешайте с фаршем и яйцами, посолите и поперчите, тщательно перемешайте. Из получившейся массы сформируйте котлеты.
 - Установите регулятор на отметку 120°С. Как только индикатор нагрева погаснет, добавьте в чашу электросотейника растительное масло и выложите котлеты. Готовьте до образования золотистой корочки с обеих сторон. По завершении обжаривания выложите котлеты в отдельную емкость.
 - Помидоры измельчите блендером BORK или пропустите через мясорубку BORK. Лук мелко нарежьте. Раздавите чеснок прессом или измельчите блендером.
 - Установите регулятор на отметку 90°С. Как только индикатор погаснет, добавьте в чашу электросотейника растительное масло и обжарьте лук до золотистого цвета.
 - Добавьте в чашу электросотейника чеснок, помидоры, соль, перец, специи и продолжайте готовить при температуре 90°С 4–5 минут.
 - Добавьте в соус котлеты, закройте крышку и продолжайте готовить еще 10–15 минут.

СТЕЙКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

- 2 стейка из говядины
 - розмарин
 - соль, перец, специи по вкусу
 - растительное масло
- Промокните стейки с обеих сторон салфеткой, посолите, поперчите, добавьте специи и оставьте мясо мариноваться при комнатной температуре 1 час.
 - Смажьте стейки растительным маслом при помощи кисточки.
 - Установите регулятор на отметку 210 °С. Как только индикатор нагрева погаснет, выложите стейки в чашу электросотейника и обжаривайте до готовности согласно вашим вкусовым предпочтениям.

Для оптимальной прожарки стейков используйте пресс для гриля BORK G8P1.



КУРИНЫЙ БУЛЬОН

- 500 г курицы
 - 1 л воды
 - 1 средняя луковица
 - 1 морковь
 - зелень, специи, соль по вкусу
- Поместите все ингредиенты в чашу электросотейника и перемешайте.
 - Установите регулятор на отметку 90 °С. Готовьте примерно 30 минут.

СОТЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ С ОВОЩАМИ

- 400 г говяжьей вырезки
 - 4 картофелины
 - 1 болгарский перец
 - 2 помидора
 - 3 зубчика чеснока
 - 1 луковица
 - 1 морковь
 - 100 мл воды
 - растительное масло
 - соль, перец по вкусу
- Овощи и мясо нарежьте на небольшие, но достаточно толстые куски, чеснок раздавите ножом или в прессе.
 - Поместите все ингредиенты в чашу электросотейника, перемешайте, посолите, поперчите и добавьте растительное масло. Закройте крышку.
 - Установите регулятор на отметку 90 °С. Готовьте примерно 45 минут.

РЕЦЕПТЫ

КОТЛЕТЫ НА ПАРУ

- 300 г куриного (свиного, говяжьего, телячьего) фарша
- 1 средняя луковица
- 2–3 зубчика чеснока
- 100 г белого хлеба
- 50 мл молока
- 1 яйцо
- черный перец, соль по вкусу
- 500 мл воды

- Измельчите лук и чеснок. Хлеб размочите в молоке до кашеобразного состояния. Смешайте лук, чеснок, хлеб и фарш, добавьте яйцо, соль, перец. Тщательно перемешайте и сформируйте из полученной массы котлеты.
- Добавьте в чашу электросотейника воду, установите решетку для приготовления на пару. Выложите котлеты на решетку. Закройте крышку. Установите регулятор на отметку 90 °С. Готовьте примерно 20 минут.



КУРИЦА В ПРЯНОМ СОУСЕ

- 2 средних стебля сельдерея
- 1 луковица
- 500 мл куриного бульона
- 200 мл воды
- 50 мл хереса
- ¼ ч. л. эстрагона
- 2 лавровых листа
- 4 филе куриных грудок
- соль, перец по вкусу

- Нарезьте куриное филе на одинаковые куски, посолите, поперчите и уберите в холодильник.
- Мелко нарежьте сельдерей, лук и поместите в чашу электросотейника. Добавьте воду, бульон, херес, эстрагон и лавровый лист, посолите, поперчите и тщательно перемешайте.
- Установите крышку электросотейника.
- Установите регулятор на отметку 90 °С. Готовьте 30 минут.
- В приготовленный соус добавьте куриное филе, перемешайте и готовьте при температуре 90 °С 8–10 минут.



ЕЖИКИ

- 500 г фарша
 - 400 г отварного риса
 - 2 яичных желтка
 - 1 луковица
 - 200 г сметаны
 - 100 г томатной пасты
 - 400 г бульона или воды
 - соль, перец, специи по вкусу
- Измельчите лук блендером или в мясорубке, смешайте с фаршем. Добавьте рис, желтки, соль, перец и специи. Сформируйте небольшие шарики и поместите их в чашу электросотейника.
 - Смешайте сметану с томатной пастой, водой или бульоном, посолите. Получившейся смесью залейте ежики. Закройте крышку электросотейника. Установите регулятор на отметку 90°С. Готовьте 20–30 минут.



ГОЛУБЦЫ

- 1 небольшой кочан капусты
 - 400 г фарша
 - 2 луковицы
 - 200 г риса
 - 1 морковь
 - 1 ст. л. томатной пасты
 - 600 мл воды
 - 1 помидор
 - соль, черный перец, специи по вкусу
- Возьмите кочан капусты, удалите кочерыжку, бланшируйте в кипящей воде 3–5 минут, а затем аккуратно разберите кочан на отдельные листья, стараясь не повредить их.
 - Мелко нарежьте 1 луковицу, смешайте с фаршем и рисом. Посолите и приправьте по вкусу.
 - Нарежьте лук, морковь, помидоры. Поместите в чашу электросотейника, залейте водой, добавьте томатную пасту, соль, перец и перемешайте. Установите регулятор на отметку 90°С. Готовьте 10 минут. По истечении 10 минут поверните регулятор в положение OFF.

- В листья капусты заверните смесь из фарша. Поместите голубцы в приготовленный бульон в чаше электросотейника. Установите регулятор на отметку 90°С. Готовьте 20–30 минут.

КРАСНАЯ РЫБА С СОУСОМ

- 3 куска семги (или любой другой красной рыбы)
 - 500 мл воды
 - ½ лимона
 - 5 ст. л. сметаны
 - 2 веточки шнитт-лука
 - 2 веточки укропа
 - соль и перец по вкусу
- Добавьте воду в чашу электросотейника, установите решетку для приготовления на пару. Кусочки рыбы посолите, поперчите и выложите на решетку. Сверху добавьте 3 дольки лимона. Закройте крышку. Установите регулятор на отметку 90°С. Готовьте 10–12 минут.
 - Для соуса в отдельной емкости взбейте сметану и свежавыжатый сок лимона, добавьте измельченный шнитт-лук, укроп, перец, соль и тщательно перемешайте. Подавайте вместе с рыбой.



КАРП ПО-СЫЧУАНЬСКИ

- 1 карп (около 1 кг)
 - 4 свежих шампиньона
 - 600 мл воды
 - 1 ст. л. водки
 - 2 ст. л. рубленого укропа
 - щепотка тертого корня имбиря
 - 1 луковица
 - соль по вкусу
- Очистите карпа, выпотрошите, удалите жабры и тщательно промойте в проточной воде. По бокам рыбы сделайте небольшие косые надрезы.
 - Очистите и мелко нарежьте лук и грибы. В надрезы на боках рыбы вложите измельченные грибы. В брюхо вложите нарезанный лук, посыпьте молотым имбирем и сбрызните водкой, посолите.
 - Добавьте воду в чашу электросотейника, установите решетку для приготовления на пару.
 - Подготовленную рыбу заверните в фольгу и положите на решетку.
- Установите регулятор на отметку 90°С. Готовьте примерно 20 минут.
 - Из приготовленного карпа удалите лук, подавайте, посыпав зеленью.

СОТЕ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

- 2 баклажана
 - 2 болгарских перца
 - 2 помидора
 - 1 луковица
 - 200 мл воды
 - ½ ч. л. майорана
 - 1–2 зубчика чеснока
 - соль, перец по вкусу
- Баклажаны, перец и лук нарежьте кубиками, поместите в чашу электросотейника и добавьте воду. Закройте крышку. Установите регулятор на отметку 90°С. Готовьте 20–25 минут.
 - Натрите на крупной терке помидоры, раздавите чеснок ножом или в прессе. Добавьте помидоры, чеснок, майоран, соль и перец к овощам в чашу электросотейника. Продолжайте готовить при температуре 90°С еще 10 минут.



АРТИШОКИ С ЛИМОНОМ И ЧЕСНОКОМ

- 4 средних артишока
 - 8 зубчиков чеснока
 - 800 мл воды
 - 50 мл лимонного сока
 - 4 ч. л. оливкового масла
 - 1 ч. л. молотого черного перца
 - 1 ч. л. соли
- Очистите артишоки от внешних листьев, срежьте верхушку и стебель. Нарежьте чеснок тонкими ломтиками. Поместите ломтики чеснока между листьями артишоков. Приправьте каждый артишок лимонным соком, солью, перцем и оливковым маслом. Поместите артишоки в чашу электросотейника. Добавьте воду так, чтобы она закрывала артишоки на ⅔.
 - Установите регулятор на отметку 90°С. Готовьте примерно 1 час.



АДЖИКА ДЛЯ КОНСЕРВИРОВАНИЯ

- 1,5 кг болгарского перца
- 1 кг помидоров
- 2 шт. жгучего перца
- 1 зубчик чеснока
- 50 мл 10%-ного уксуса
- 2 ст. л. растительного масла
- 2,5 ст. л. сахарного песка
- 2 ст. л. соли

- Промойте овощи. Из болгарского перца удалите семена, вместе с помидорами пропустите через мясорубку или измельчите блендером, добавьте в чашу электросотейника и накройте крышкой. Установите регулятор на отметку 90°С. Готовьте примерно 1,5 часа.
- Жгучий перец и чеснок пропустите через мясорубку или измельчите блендером. Получившуюся смесь, соль, сахар и уксус добавьте в чашу электросотейника, перемешайте и закройте крышку. Готовьте еще 20 минут.
- По завершении процесса приготовления разлейте аджику в предварительно простерилизованные банки и закрутите их.

ЯБЛОЧНЫЙ КОМПОТ

- 5 яблок
- 30 мл лимонного сока
- 30 мл бренди
- 70 г сахарного песка
- 1,5 л воды
- 1 щепотка корицы
- Удалите из яблок семечки и нарежьте кусочками. Добавьте все ингредиенты в чашу электросотейника.
- Установите регулятор на отметку 90°С. Готовьте примерно 30 минут.

ГРУШИ В ИМБИРНОМ СОУСЕ

- 4 груши
- 800 мл воды
- 300 мл портвейна
- 20 г корня имбиря, разрезанного на 4 части
- 1 палочка корицы
- ваниль по вкусу
- Добавьте в чашу электросотейника воду, портвейн, имбирь, корицу и ваниль, перемешайте. Установите регулятор на отметку 90°С. Готовьте 20 минут.
- Очищенные от кожуры и сердцевин груши поместите в приготовленный соус в чашу электросотейника. Продолжайте готовить при температуре 90°С примерно 1 час.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220–240 В

Частота: 50 Гц

Мощность: 1260–1500 Вт

Внимание! Производитель сохраняет за собой право вносить изменения 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 согласно правилам и рекомендациям, изложенным в настоящем руководстве по эксплуатации, и применяемым техническим стандартам.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Электросотейник: 1 шт.

Руководство по эксплуатации с гарантийным талоном: 1 шт.

ИСТИННЫЕ ШЕДЕВРЫ ДОМАШНЕЙ КОЛЛЕКЦИИ



СОКОВЫЖИМАЛКА S810

- Соковыжималка и блендер на единой базе
- Мощность 1800 Вт
- 5 скоростей отжима сока
- 8 режимов работы блендера
- Система ножей Kinetix



КОФЕЙНАЯ СТАНЦИЯ C802

- 2 независимых бойлера
- Функция подачи пара и горячей воды
- Точный контроль температуры и давления
- Предварительное заваривание
- LCD-дисплей с подсветкой



БЛЕНДЕР B800

- Мощность 2000 Вт
- Система ножей Kinetix
- Легкая высокопрочная чаша 2 л
- Автоматические режимы работы



СОКОВЫЖИМАЛКА Z800

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



ТОСТЕР T800

- Функция Lift & Look — контроль готовности тостов
- Функция одностороннего обжаривания тостов Crumpet
- Функция быстрого дожаривания тостов — A bit more
- 5 степеней обжарки



ЧАЙНИК K810

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



ГРИЛЬ G801

- Система равномерного нагрева Element IQ
- Закрытый контактный гриль, открытый гриль для барбекю
- Устойчивое к царапинам антипригарное покрытие Quantanium
- Съемные рабочие поверхности



МИКСЕР E800

- Планетарная система смешивания
- 12 режимов работы, плавная регулировка скорости
- Таймер прямого и обратного отсчета
- Эксклюзивный комплект насадок



ХЛЕБОПЕЧЬ X800

- 14 автоматических режимов
- 9 программируемых режимов
- 4 размера готовой выпечки
- Диспенсер для автоматического добавления ингредиентов



МУЛЬТИВАРКА U800

- 4 в 1: пароварка, скороварка, духовка и медленноварка
- Индукционный нагревательный элемент
- Автоматические программы
- Авторские рецепты от итальянского шеф-повара



КУХОННЫЙ КОМБАЙН B801

- Вместительная рабочая чаша на 2,5 литра
- Система ножей с четырьмя лезвиями QUAD BLADE
- Набор насадок для измельчения, нарезки, шинкования, взбивания и замешивания теста



СИСТЕМА ОЧИСТКИ ВОДЫ K890

- Многоступенчатая система фильтрации
- Нагрев воды до +92 °C
- Охлаждение воды до +7 °C
- Сенсорная панель управления

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)

или посетить наш сайт **www.bork.ru**

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

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

Гарантия действительна только в том случае, если гарантийный талон заполнен полностью и заверен печатью фирмы-продавца.

Изделие	ЭЛЕКТРОСОТЕЙНИК	Изделие проверено, укомплектовано, механических повреждений не имеет.	
Модель	G504	С условиями гарантийных обязательств и сервисного обслуживания согласен.	
Серийный номер	Подпись покупателя	Подпись продавца
Дата приобретения
Информация о фирме-продавце		
		
		М.П.	

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 изделие;
- правильно заполненного гарантийного талона (имеются дата продажи, печать, подпись продавца и покупателя, серийный номер изделия);
- обслуживания изделия только в авторизованных сервисных центрах.

Гарантия не распространяется на:

- элементы и детали, имеющие естественный износ.

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 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 на изделие, 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;
- обстоятельствами непреодолимой силы (пожар, наводнение, молния).

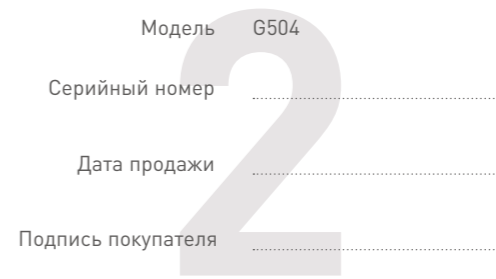
ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров



ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров



ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров



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

Альметьевск

ИП Валиуллин М.Р.

К. Цеткин ул., 18А

(8553) 32-22-11

Архангельск

ИП Ерыкалов П.А. (Вега 29)

Котласская ул., д. 1, к. 1, оф.12

(8182) 44-15-55

ООО «Двина-Сервис Центр»

Турмалиновская ул., 79/3

(8182) 20-40-30

ООО «Сервисный Центр „Мир“»

Гагарина ул., 1

(8182) 27-55-51

Астрахань

ООО «Сервисный центр „Эй-Джи-Эс“»

Минусинская ул., 8

(8512) 40-80-06, 30-79-62, 30-99-90

ООО «Эфир»

Боевая ул., 72А

(8512) 30-10-14, 30-10-15

Ачинск

ООО «Центр технического обслуживания»

Гагарина ул., 10А

(39151) 7-17-97

Балаково

ИП Дунаев О.В.

Набережная 50 лет ВЛКСМ, 6

(8845) 362-79-72

Барнаул

ООО «Ремикс»

Комсомольский пр-т, 111

(3852) 24-06-03

ООО «СВ-Мастер»

Антон Петрова ул., 264

(3852) 48-42-11, 32-33-32

Белгород

ИП Богушева Е.И.

Сумская ул., 22; Ватутина пр-т, 5А

(4722) 30-07-22; 55-34-00

Белореченск

ИП Бублик С.В.

Шалимова ул., 33

(861) 552-29-40

Брянск

ИП Чистосердов С.И (Арт-сервис)

Молодой Гвардии ул., 20

(4832) 59-91-31, 8 (950) 691-15-79

ООО «Техсервис»

Авиационный пер., д. 3, к. 2

(4832) 62-21-21

Великий Новгород

ООО «Ремсервис»

Б.Санкт-Петербургская ул., д. 39,

стр. 11 (территория ТЦ «Волна»)

(8162) 60-65-30; 60-75-30

Владивосток

ОАО «Старт—2000»

Харьковская ул., 2

(4232) 27-29-54, 27-08-21

Владикавказ

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

ООО «Арктика-Сервис»

Коста пр-т, 15
(8672) 25-01-07, 75-77-77, 55-08-70

Владимир

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

Волгоград

ООО «АС» Классика»
Елецкая ул., 173
(8442) 97-50-10

ООО «Планета Сервис»

Рионская ул., 3
(8442) 36-64-20, 36-64-25

Вологда

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

Воркута

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

Воронеж

ОАО «ВТ ТЦ „Орбита-сервис“»
Донбасская ул., 1
(4732) 35-58-30

ООО «Транссервис-Воронеж»

Ленинский пр-т, 160
(4732) 39-37-55

ООО «Экран-Сервис»

Перхоровича ул., 2
(4732) 31-46-78, 31-79-66

Долгопрудный

ИП Ковба И.Ю.
Институтский пер., 8
(495) 545-67-73

Екатеринбург

ИП Панченко С. Н.
Студенческая ул., 1/16
(922) 104-54-42

ООО «Сервисный центр Связь-Сети»

Чистопольская ул., 13
(343) 216-25-00

ООО «Техноплюс»

8 Марта ул., 84
(343) 229-96-15, 219-34-76, 295-12-81

ООО «Транссервис-Екатеринбург»

Гагарина ул., 5
(343) 278-90-91

Ессентуки

ООО «Арктика ОС»
Пушкина ул., 124
(87934) 7-82-88, 7-73-35

Иваново

ООО «Луч-Сервис»
Заводская ул., 13
(4932) 47-29-84, 47-29-85

Ижевск

ООО «АРГУС-Сервис»
Азина ул., 4
(3412) 30-83-07, 30-79-79

ООО «Гарант-Сервис»

К. Маркса ул., 395
(3412) 43-70-40

ООО «РИТ-Сервис»

Пушкинская ул., 216
(3412) 45-74-74

Иркутск

ООО «Алика-Сервис»
Писарева ул., 18А
(3952) 34-97-27, 34-82-98

ПБОЮЛ Чураев В. Н.

Литвинова ул., д. 20, стр. 10, оф. 4.3
(3952) 20-90-06

Йошкар-Ола

ИП Бешкарева С.В.
Советская ул., 173
(8362) 45-73-68, 41-77-43

Казань

ООО «Городской сервисный центр
„АТремонтруем все“»
Краснококшайская ул., 92
(843) 555-49-32, 555-49-92

ООО «Луазо»

Декабристов ул., 106Б
(843) 562-47-07, 562-46-45

ООО «ТехноВидеоСервис»

Академика Глушко ул., 43
(843) 276-21-21

Калининград

ИП Дементьев А.И.
Московский пр-т, 163
(4012) 58-83-54, 76-04-77

ООО «Техно-Торговый Центр „Вега“»

Гагарина ул., 41-45
(4012) 46-19-81, 53-49-04, 35-85-05

Калуга

ООО «Бинэс Сервис»
Суворова ул., 25
(4842) 54-82-22

Кемерово

ИП Кукченко В.В.
Октябрьский пр-т, 53/2
(3842) 35-39-67, 75-04-14

Киров

ООО «ТВКОМ»
Октябрьский пр-т, 116А
(8332) 54-05-97

Кострома

ООО «Антэк»
Станкостроительная ул., 5Б
(4942) 41-02-02

ООО «Сервисный центр „Гепард“»

Рыбные Ряды ул., д. 3, к. 1
(4942) 39-00-48, 31-25-01

Краснодар

ИП Мизин В. П.
Академика Лукьяненко ул.,
д. 103, оф. 55
(861) 222-85-55, 222-64-13

ООО «Ларина-Сервис»

Демуса ул., 14
(861) 260-09-00

ООО «Транссервис-Краснодар»

Ставропольская ул., 268
(861) 277-36-63

Красноярск

ИП Близицов И. Л.
Дудинская ул., 12А
(391) 229-65-95, 201-92-28

ИП Вацлавский М. С.

Красноярский Рабочий пр-т, 120Б
(391) 279-99-71, 241-05-75

ООО «ДОН-ТВ»

Железнодорожников ул., 11
(3912) 21-94-82, 21-46-51

Курган

ООО «ТВ-Сервис»
Родионова ул., 56
(3522) 48-59-40

<p>Курск ИП Колычев С. В. Литовская ул., 12А (4712) 30-41-00, 31-20-23 ООО «Маяк+» Студенческая ул., 36А (4712) 50-85-90</p>	<p>Махачкала ИП Джабраилов Р.Р. Проектная ул., 15А (8722) 64-19-54 ИП Эмирбеков А. А. Ленина ул., 113А (8722) 67-95-87</p>	<p>Набережные Челны ООО «Комплексные Системы Плюс» Вахитова пр-т, 20 (30/05) (8552) 35-90-02, 35-90-42, 59-77-13</p>	<p>Нижний Новгород ИП Сумин В.П. Жукова ул., 24 (831) 462-84-05 ООО «Транссервис — Н. Новгород» Артельная ул., 31 (831) 463-61-77</p>	<p>Новороссийск ООО «Аргон-Сервис» Серова ул., 14 (8617) 63-11-15, 63-03-95</p>	<p>Обнинск ООО «Радиотехника» Курчатова ул., 46 (48439) 5-63-50</p>	<p>Орел ООО «АРС» Московская ул., 100 (4862) 55-60-14, 54-18-33 ООО «МастерЪ» Латышских Стрелков ул., 1 (4862) 73-17-31, 75-14-80 ООО «Евросервис» 8 Марта ул., 25 (4862) 40-86-81, 40-86-82, 43-40-66</p>	<p>Пенза ООО «Мир Сервиса» Кулакова ул., 2 (8412) 26-09-60 ООО «Орбита-Сервис» Карпинского ул., 2 (8412) 42-27-26</p>
<p>Липецк ОАО «РБТ» Октябрьская ул., 28 (4742) 77-35-86</p>	<p>Москва ООО «Сервис», Большая Садовая ул., 10 Вход в сервис через фирменный магазин BORK. Часы работы: с 9.00 до 21.00, без перерывов и выходных. (495) 755-85-20</p>	<p>Нальчик ООО «Альфа-Сервис» Ленина пр-т, 24 (8662) 42-04-30, 42-04-54</p>	<p>Новокузнецк ИП Булахов Ф. В. Свердлова ул., 8 (3843) 91-04-09</p>	<p>Новосибирск ООО «Сонико-Н» Красина ул., 51 (383) 279-02-64 ООО «Транссервис-Новосибирск» Ломоносова ул., 57 (383) 284-99-81</p>	<p>Озерск ООО «Рембыттехника Плюс» Калинина ул., 12В (35130) 7-99-51</p>	<p>Оренбург ООО «Сервисбыттехника» Лесозащитная ул., 18 (3532) 30-00-30, 30-00-66</p>	<p>Первоуральск ООО «Оптима-Сервис» Луначарского ул., 34 (3439) 25-03-70</p>
<p>Магнитогорск ИП Сенник А. И. Октябрьская ул., 12 (3519) 22-70-47</p>	<p>Мурманск ООО «Электроника Сервис» Ледокольный пр-д, 5 (8152) 52-71-77</p>	<p>Находка ИП Смоленский Г.В. Павлова ул., 11 (4236) 69-78-67</p>	<p>Новомосковск ЗАО «АВС Центр» Донской пр-д, 4 (48762) 3-45-07</p>	<p>Ногинск ИП Запышный А. И. 3-го Интернационала ул., 175 (49651) 9-32-02</p>	<p>Омск ООО «Домотехника-сервис» Лермонтова ул., 194 (3812) 36-74-01 ООО «Фирма „Сибтекс“» 24-я Линия ул., 59 (3812) 36-98-04, 36-70-44, 36-91-04</p>	<p>Орск ИП Бердников В.В. Волкова ул., 2 (3537) 35-13-18, 33-84-43</p>	<p>Пермь ИП Бутырин Д.В. Крисанова ул., 29 (3422) 36-30-33, 36-13-94, 38-33-80</p>

<p>Петрозаводск ООО «Арнаут» Лесной пр-т, 51 (8142) 63-32-18 ИП Чирков И.Е. (СТЦ «Электрон») Ленинградская ул., 20 (8142) 59-50-15</p>	<p>ООО «ТД Оптима» Турмалиновская ул., 79/3 (863) 230-31-31</p>	<p>ООО «Транссервис-Самара» Карла Маркса пр-т, 39 (846) 336-33-33; 336-85-11</p>	<p>Саратов ООО «Транссервис-Саратов» 3-я Дачная ул., ост. «Торговый Дом „ТЦ-Поволжье“» (8452) 35-11-80, 55-43-63</p>	<p>ООО «Кибер» Конституции СССР ул., 50 (8622) 98-56-20</p>	<p>Стерлитамак ООО «Сервис-Технос» Худайбердина ул., 158 (3473) 20-27-70</p>	<p>Тверь ООО «Юмэкс-Сервис» Хромова ул., 4 (4822) 552-304, 559-239</p>	<p>Тюмень ООО «Пульсар» Республики ул., 169 (3452) 20-82-65, 75-95-08, 29-70-40</p>
<p>Пятигорск ИП Асцатурян Г.Р. Фучика ул., 21 (8793) 32-68-80</p>	<p>Рыбинск ООО «Транс-экспедиция» Серова пр-т, 8 (4855) 55-65-72, 28-65-10</p>	<p>Санкт-Петербург ООО «Евросервис XXI» Обуховской Обороны пр-т, 197 (812) 600-11-97 ООО «Ремсервис» Балтийского вокзала пл., д. 1, к. 2 (812) 326-90-96</p>	<p>Северодвинск ИП Варенбуд В. И. Гагарина ул., 12 (8184) 58-72-21</p>	<p>Ставрополь ООО «Бытсервис» 50 лет ВЛКСМ ул., 8/1 (8652) 74-01-91, 77-36-00 ООО «Т-Сервис» Пушкина ул., 54 (8652) 94-55-62 ООО «Техно-Сервис» 7-я Промышленная ул., 6 (8652) 39-30-30 ООО «УниСервис» Пушкина ул., 63 (8652) 23-31-81</p>	<p>Сургут ООО «ЮграСтройСервис» Киртбая ул., 11 (3462) 34-04-63</p>	<p>Тольятти ООО «Электрон-Сервис-КПД» Свердлова ул., 41 (8482) 77-03-27</p>	<p>Ульяновск ООО «Лица-Сервис» Богдана Хмельницкого ул., 9/28 (8422) 61-32-45</p>
<p>Ростов-на-Дону ООО «Мастер» Ростсельмаша ул., 1 (863) 219-21-12; 8 (800)100-51-52 ООО «Транссервис-Ростов» Королева пр-т, 7/19 (863) 299-65-36, 299-65-37</p>	<p>Рязань ООО «Транссервис-Рязань» Зубковой ул., 17А (4912) 27-70-70</p>	<p>Саранск ИП Аксёнов Е. С. Республиканская ул., 37 (8342) 37-38-69</p>	<p>Смоленск ИП Петин Р.А., Румянцева ул., 19 (4812) 62-50-52</p>	<p>Старый Оскол ИП Грибачев А.В. (СЦ «Экспресс-Сервис») Олимпийский мкр-н, 7 (4725) 42-41-00</p>	<p>Таганрог ООО «АСЦ КРИСТИ» Фрунзе ул., 45 (8634) 38-30-48</p>	<p>Томск ООО «Академия-Сервис» Академический пр-т, д. 1, блок А, оф. 203 (3822) 49-15-80 ООО «Элит-Сервис» Академический пр-д, 1А (3822) 25-32-12; 21-04-80</p>	<p>Уфа ООО «Авторизированный Сервисный Центр» Панфилова ул., 9 (347) 291-25-25 ООО «Сервис»Техно» Менделеева ул., 153 (347) 279-90-70</p>
	<p>Самара ООО «Видикон-Сервис» М. Тореза ул., 137 (846) 262-62-62 ООО «Спец-Мастер» Ленинградская ул., 100/56 (846) 990-37-51, 240-98-17</p>		<p>Сочи ООО «ДЭЛ» Донская ул., 90 (8622) 55-51-19</p>		<p>Тамбов ООО «Вега-ТамбовСервис» Киквидзе ул., 69 (4752) 73-94-01 ООО ТТЦ «Атлант-Сервис» Московская ул., 23А (84752) 71-59-94, 72-63-46, 71-59-94</p>	<p>Тула ИП Банькова М.И. (СЦ «Дуэт сервис») Жуковского ул., 13 (4872) 36-26-30, 36-30-31, 36-30-66</p>	<p>Ханты-Мансийск ИП Климин А.А. (ЦТО «Альфа-Сервис») Обская ул., 29А (3467) 30-00-01, 30-00-05</p>

Чебоксары

ИП Николаев С. Н.
И. Франко ул., 3
(8352) 38-63-92; 31-76-49

ООО «Центр обслуживания
сложной техники»
Пирогова ул., 20
(8352) 43-12-11, 43-95-65

Челябинск

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

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

Череповец

ИП Куликов Д.В.
Строителей пр-т, 28А
(8202) 22-92-06

Черкесск

ИП Батов Р.Х.
Ленина ул., 340В
(8782) 27-70-77, 27-30-60

Чита

ООО «Прометей»
Шилова ул., 100
(3022) 41-51-05, 41-51-07

Ярославль

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

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

Актуальную информацию о наличии сервисных центров
в вашем регионе уточняйте на сайте www.borg.ru
или по телефону 8 800 700 55 88

