

BORK

БЛЕНДЕР В501

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

БЛЕНДЕР B501





НАСАДКА ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ

Удобная насадка для получения соков из свежих цитрусовых фруктов.

Удобство и быстрота работы насадки позволит за считанные минуты приготовить вкусный и полезный напиток.

Два положения насадки (**JUICE** или **BLEND**) для свежевыжатых соков, витаминных коктейлей или питательных смузи.

Заряд бодрости и сил на целый день.



ШЕСТЬ РЕЖИМОВ РАБОТЫ

Устройство имеет 6 режимов работы: **MIX** и **BLEND** для смешивания, **PULSE** для интенсивной обработки, **LIQUIFY** и **CHOP** для создания смесей, а также **SMOOTHIE** для приготовления смузи.



ПРОЧНАЯ ЧАША ОБЪЕМОМ 1,5 ЛИТРА

Выполнена из прочного полимера Eastman Tritan™, который не содержит вредных веществ. Ударостойкая, долговечная, легко переносит мойку в посудомоечной машине.



СИСТЕМА НОЖЕЙ MINI KINETIX

Эффективно измельчает ингредиенты и равномерно смешивает продукт по всему объему чаши.

БЕЗОПАСНОСТЬ И НАДЕЖНОСТЬ

Высокопрочные материалы, защита от перегрева и плавный пуск двигателя обеспечивают высокую безопасность и надежность.

УСТРОЙСТВО

Насадка для цитрусовых



Внешняя крышка / мерный стакан

Внутренняя крышка

Чаша из полимера для измельчения

Блок несъемных ножей

Основание с двигателем

Панель управления



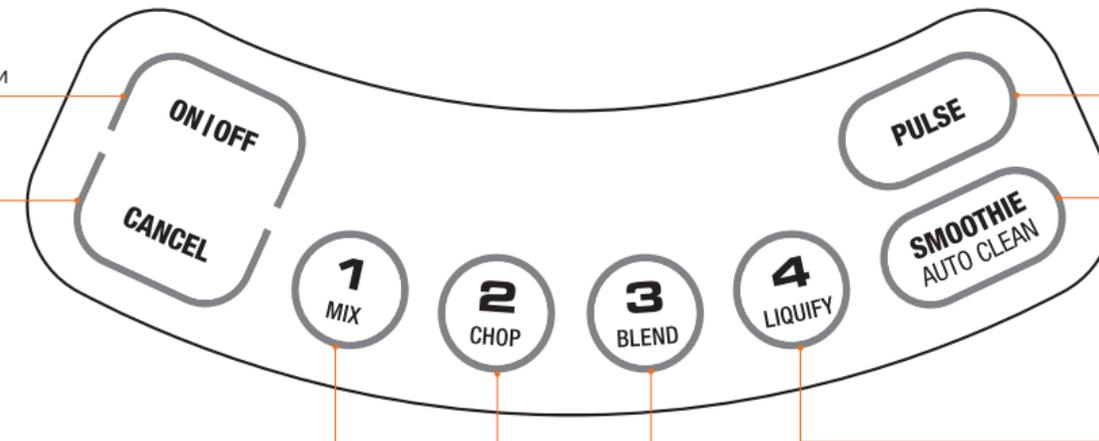
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Кнопка включения/выключения
Перевод блендера в режим готовности

Кнопка отмены
выбранного режима/скорости

Перемешивание

Измельчение



Кнопка режима интенсивной обработки
PULSE

Кнопка режима приготовления смесей
SMOOTHIE / функция самоочистки

Смешивание жидкостей

Взбивание

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Удалите упаковочные материалы и снимите все наклейки с корпуса блендера.
- Промойте чашу блендера, citrusовую насадку, внутреннюю крышку, внешнюю крышку/ мерный стакан с помощью нейтрального моющего средства в теплой воде и протрите мягкой сухой салфеткой.

ПРАВИЛА ПОДКЛЮЧЕНИЯ К РОЗЕТКЕ

- Не прикасайтесь влажными руками к вилке шнура питания.
- Подключайте устройство только к розетке с заземлением.
- Извлекая вилку из розетки, не тяните за шнур; беритесь только за вилку.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Стационарный блендер идеально подходит для приготовления коктейлей, соусов, смузи, майонеза и детского питания.

Во избежание чрезмерной переработки продуктов или жидкости, во время работы блендер необходимо останавливать и проверять консистенцию ингредиентов.

- Установите основание с двигателем на ровную устойчивую поверхность. Установите чашу на базу блендера.
- Поместите в чашу блендера продукты и плотно закройте крышкой.
- Следите, чтобы уровень наполнения чаши не превышал отметки **MAX**.

- Сверху установите внешнюю крышку/ мерный стакан, повернув по часовой стрелке до щелчка.
- Подключите блендер к электросети.
- Выберите необходимую скорость (1–4), автоматический режим **SMOOTHIE** или режим **PULSE**.

Для отмены выбранной скорости или режима нажмите кнопку **CANCEL** или повторно нажмите на кнопку скорости/выбранного режима.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЦИТРУСОВОЙ НАСАДКИ

Подходит для приготовления соков из свежих citrusовых фруктов.

- Установите основание блендера на ровную устойчивую поверхность.
- На основание с двигателем установите чашу, сверху установите крышку.
- Затем установите насадку для citrusовых.
- Положение насадки **JUICE** позволит получить свежавыжатый сок из апельсинов, грейпфрутов, лайма, лимона или добавить сок из citrusовых в любой напиток.
- В процессе смешивания, взбивания или перемешивания ингредиентов насадку необходимо повернуть в положение **BLEND**.



- Для добавления ингредиентов во время смешивания снимите крышку вместе с насадкой.

4 СКОРОСТИ

1 MIX перемешивание

2 CHOP измельчение

3 BLEND взбивание

4 LIQUIFY смешивание жидкостей

Кнопка ON/OFF — кнопка включения/выключения. Переводит блендер в режим готовности.

Кнопка CANCEL — отмена выбранной скорости/режима.

Добавляйте в блендер ингредиенты комнатной температуры.

РЕЖИМ PULSE

Режим интенсивной обработки **PULSE** подходит для твердых продуктов, например орехов. В этом режиме блендер работает на максимальной скорости.

- Удерживайте кнопку в режиме **PULSE** короткие отрезки времени, пока не будет достигнута желаемая консистенция.

РЕЖИМ SMOOTHIE

В режиме приготовления смесей **SMOOTHIE** автоматически происходит смешивание ингредиентов попеременно на низкой и высокой скоростях в течение 60 секунд.

Данный режим идеально подходит для смешивания замороженных и жидких ингредиентов.

Продукт	Подготовка и использование	Количество	Функции	Время
Сырые овощи	Очистить и нарезать кубиками 1,5–2 см	200 г	CHOP Скорость 2	10–30 секунд
Орехи	Удалить скорлупу	200 г	CHOP Скорость 2	10–20 секунд
Панировочные сухари	Нарезать кусочками 2 см	100 г	PULSE	40–50 секунд
Печенье	Разломать на половинки	125 г	PULSE	50–60 секунд
Взбитые сливки	Добавить сахар или ваниль по вкусу	300 мл	MIX Скорость 1 и PULSE	30–40 секунд
Фруктовый коктейль	Молоко, нарезанные свежие фрукты, мороженое, йогурт, мороженое	800 мл	SMOOTHIE	60 секунд
Пюре из свежих фруктов	Целые ягоды, нарезанные мягкие фрукты, например, персики	250 г	BLEND Скорость 3	10–30 секунд
Зелень	Только листья	20–30 г	CHOP Скорость 2	10–15 секунд
Суп-пюре	Охладить до комнатной температуры	800 мл	BLEND Скорость 3	30–50 секунд
Приправа	Растительное масло, уксус или лимонный сок, специи	250 мл	LIQUIFY Скорость 4	15–20 секунд
Лед		Не более 8–10 кубиков	PULSE	60 секунд

Функция AUTO CLEAN

Данная функция позволяет упростить процесс очистки чаши вместе с ножами.

- Добавьте 500 мл теплой воды с небольшим количеством жидкого моющего средства в чашу и нажмите кнопку **AUTO CLEAN**.
- Затем промойте чашу в проточной воде и протрите мягкой сухой салфеткой.

Все съемные части прибора сразу после использования необходимо промывать проточной водой с использованием мягких моющих средств.

Блендер необходимо очищать каждый раз после использования.

Не используйте для чистки блендера абразивные чистящие средства и металлические мочалки.

Чистка корпуса блендера

- Наружную часть корпуса блендера протрите влажной салфеткой, смоченной мыльным раствором, а затем мягкой сухой салфеткой.

Чашу блендера вместе с ножами можно мыть в посудомоечной машине.

ХРАНЕНИЕ

- Перед тем как убрать блендер на хранение, отключите его от электросети, очистите и просушите.
- Храните прибор в собранном виде в вертикальном положении в сухом прохладном месте, изолированном от мест хранения кислот и щелочей, при температуре от 5 до 30 °С и относительной влажности не более 65%.
- Не кладите на блендер какие-либо предметы.
- Оберегайте прибор от значительных перепадов температур и воздействия прямых солнечных лучей.

Проблема	Решение
Мотор не включается, ножи не вращаются	Убедитесь в правильности установки чаши блендера. Убедитесь, что устройство подключено к источнику питания
Продукты измельчаются неравномерно	Нарежьте ингредиенты на равные кубики размером 2–3 см. Во избежание чрезмерной обработки ингредиентов периодически проверяйте консистенцию. При необходимости используйте кнопку PULSE
Блендер перегружен	Удалите часть смеси, нарежьте продукты более мелкими кусочками или обрабатывайте меньшее количество ингредиентов за раз

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).

- 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).
- Блендер предназначен для смешивания жидкостей и продуктов питания. Используйте блендер по назначению.
- Блендер не предназначен для использования детьми без надлежащего присмотра.
- Перед началом работы убедитесь в том, что прибор правильно и полностью собран.
- Данное устройство предназначено для использования только в домашних условиях.
- Устанавливайте прибор только на сухую ровную горизонтальную поверхность. Не устанавливайте блендер на газовую или электрическую плиту, а также в непосредственной близости от источников тепла.
- Никогда не погружайте основание с двигателем, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или иную жидкость. Не допускайте образования на них водного конденсата, не эксплуатируйте блендер в местах с повышенной влажностью.
- Не перегружайте чашу блендера — не заполняйте ее выше отметки максимального уровня. Чрезмерное количество продуктов может остановить двигатель.
- Добавляйте в блендер ингредиенты комнатной температуры.
- Не оставляйте работающий блендер без присмотра.
- Не смешивайте в блендере горячие продукты и жидкости. Дайте им остыть перед тем, как помещать их в чашу.
- Всегда вынимайте вилку сетевого шнура из розетки электросети по окончании использования блендера, а также перед сборкой, разборкой, чисткой, перемещением и перед тем, как убрать на хранение.
- Ножи блендера очень острые и требуют крайне осторожного обращения. Не помещайте руки в чашу блендера, когда он подключен к источнику питания.

- Включайте блендер только при плотно закрытой крышке. Прежде чем снять крышку, убедитесь, что ножи полностью остановлены.
- Не допускайте свисания кабеля с края стола, не прокладывайте его по нагревающимся поверхностям, не допускайте запутывания кабеля.
- Не перемещайте работающий блендер. Не снимайте крышку и чашу блендера с основания во время работы.
- Не помещайте какие-либо части блендера в микроволновую печь.
- Не используйте чашу в качестве емкости для хранения продуктов.
- Не включайте блендер без продуктов питания и жидкостей.
- Для обеспечения безопасности и правильного функционирования блендера используйте только оригинальные детали BORK.
- Регулярно проверяйте сетевой шнур, вилку сетевого шнура и блендер на предмет повреждений. При обнаружении повреждений любого рода немедленно прекратите использование блендера и передайте его в ближайший сервисный центр для тестирования, замены или ремонта.
- 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

- 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 или по телефону 8 800 700 55 88.
- При обнаружении неисправностей в работе прибора следует обратиться к разделу **Устранение неисправности**. В случае если неисправность прибора не удалось устранить, немедленно прекратите его использование и передайте в ближайший сервисный центр компании BORK для тестирования, замены или ремонта.



КОКТЕЙЛЬ ИЗ МАНГО, КОКОСОВОГО МОЛОКА И ЛАЙМА

- ½ лайма
 - 400 мл охлажденного обезжиренного кокосового молока
 - 130 г ванильного йогурта
 - 1 измельченный крупный (350–450 г) плод манго
 - 1 ч.л. тонко измельченной цедры лайма
 - 5 кубиков льда
- С помощью цитрусовой насадки выжмите лайм.
 - Добавьте в чашу остальные ингредиенты, включите режим **SMOOTHIE** и дождитесь его завершения.

ФРУКТОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ НА ЗАВТРАК

- 4 апельсина
 - 250 г очищенной свежей клубники
 - ½ ч.л. натертой апельсиновой цедры
 - 2 ст. л. овсяных хлопьев
 - 100 мл питьевого йогурта
 - мед по вкусу
- С помощью цитрусовой насадки выжмите апельсины в чашу.
 - Поместите ингредиенты в чашу блендера и закройте крышку. Включите режим **SMOOTHIE** и дождитесь его завершения.

КЛАССИЧЕСКАЯ МАРГАРИТА

- 3 лайма
 - 2 апельсина
 - 60 мл сахарного сиропа
 - 12 кубиков льда
- С помощью цитрусовой насадки выжмите лаймы в чашу блендера.
 - Добавьте остальные ингредиенты и поверните цитрусую насадку в положение **BLEND**.
 - Включите режим **LIQUIFY** (скорость 4) и дождитесь его завершения.
 - При необходимости используйте режим **PULSE**.

КЛУБНИЧНЫЙ МОХИТО

- 3 шт. клубники
 - 10 шт. листьев мяты
 - 3 ч.л. сахарного песка
 - ½ лимона
 - 30 мл клубничного ликера
 - 30 мл содовой
- С помощью цитрусовой насадки выжмите лимон в чашу блендера.
 - Добавьте остальные ингредиенты и поверните цитрусую насадку в положение **BLEND**.
 - Включите режим **LIQUIFY** (скорость 4) и дождитесь его завершения.
 - При необходимости используйте режим **PULSE**.



СОУС ПЕСТО

- 1 большой пучок базилика
- 2 зубчика чеснока, разрезанные пополам
- ½ лимона
- 40 г поджаренных кедровых орехов
- 60 г натертого сыра пармезан
- 125 мл оливкового масла
- соль и свежемолотый черный перец по вкусу

- Выжмите лимон прямо в чашу блендера, используя цитрусовую насадку.
- Поместите все ингредиенты в кувшин блендера в перечисленном порядке и закройте крышку.
- Выберите режим **CHOP** (скорость 2) и, полностью измельчив ингредиенты, получите однородную смесь.

- Полейте соус оливковым маслом, затем перелейте в емкость и поставьте в холодильник.

ХУМУС

- 1 лимон
- 400 г очищенного и просушенного нута
- 2 зубчика чеснока, разрезанные пополам
- 2 ч.л. пасты тахини
- 1 ст.л. теплой воды
- 1 ч.л. молотого кумина
- соль и свежемолотый черный перец по вкусу
- первосортное оливковое масло для приправы
- сладкий перец, подаваемый вместе со свежим турецким хлебом

- Выжмите лимон прямо в чашу блендера, используя цитрусовую насадку.
- Добавьте в чашу блендера зерна нута, пасту тахини, воду и кумин и закройте крышку.

- Выберите режим **BLEND** (скорость 3). Необходимо, чтобы смесь была однородной.
- Переложите соус в чашку. Полейте оливковым маслом и посыпьте перцем. Подается вместе с турецким хлебом.

МАЙОНЕЗ

- ½ лимона
- 2 яичных желтка
- 1 ч.л. дижонской горчицы
- ¼ ч.л. соли
- 200 г рафинированного светлого оливкового масла

- Выжмите сок лимона в чашу блендера, используя цитрусовую насадку.
- Добавьте в чашу блендера яичные желтки, горчицу и соль и закройте крышку.
- Выберите режим **MIX** (скорость 1) до получения однородной консистенции.
- В процессе смешивания добавьте масло в чашу блендера.
- Перелейте смесь в емкость и поставьте в холодильник.



КАРТОФЕЛЬНЫЙ СУП-ПЮРЕ

- 40 г сливочного масла
- 1 ст. л. оливкового масла
- 2 тонко нарезанные головки лука-порея
- 750 г крупно нарезанного картофеля
- 1 л куриного бульона
- соль и белый перец по вкусу
- нашинкованный свежий лук-резанец
- Очистите лук и порежьте полукольцами.
- Картофель очистите и порежьте крупными кубиками.
- В кастрюле разогрейте сливочное масло вместе с оливковым и обжарьте лук до прозрачности.

- Затем добавьте картофель и куриный бульон. Доведите все до кипения и варите до готовности картофеля 20–25 минут.
- Необходимо, чтобы готовый картофель остыл, затем все перелейте в чашу блендера.
- Частями измельчайте в блендере картофель вместе с куриным бульоном в режиме **MIX** (скорость 1) до получения однородной консистенции.
- Затем все перелейте в кастрюлю, добавьте соль и перец по вкусу и доведите до кипения.
- Снимите с огня, немного остудите, подавайте с гренками из белого или черного хлеба.

ОСТРЫЙ МОРКОВНЫЙ СОУС С СЫРОМ ФЕТА

- 500 г моркови
- 2 ст. л. первого сорта оливкового масла и дополнительное его количество для приправы
- 125 г питьевого йогурта
- 3 ч. л. яблочного уксуса
- 1 зубчик чеснока, разрезанный пополам
- 1 ст. л. листьев кинзы
- 1¼ ч. л. молотого кумина
- ½ ч. л. молотого имбиря
- молотый перец чили или кайенский перец, соль и свежемолотый черный перец по вкусу
- 50 г раскрошенного сыра фета
- Нарезьте морковь ломтиками толщиной 1,5 см.
- Выложите на противень антипригарную бумагу для выпечки. Уложите ломтики моркови на противень и полейте оливковым маслом. Добавьте соль и перец по вкусу. Запекайте в течение 50 минут, при температуре 170°C. Извлеките противень из духового шкафа и оставьте остывать на 10 минут. Переложите ломтики моркови в чашу блендера.
- Добавьте в чашу блендера остатки: оливковое масло, йогурт, уксус, чеснок, кинзу, кумин и имбирь и закройте крышку.
- Выберите режим **BLEND** (скорость 3) и дождитесь, когда смесь станет полностью однородной.

- Переложите соус в чашку. Накройте соус пищевой полиэтиленовой пленкой и поместите в холодильник не менее чем на 1 час для охлаждения.
- Непосредственно перед употреблением тщательно перемешайте с одной половиной сыра фета. Посыпьте блюдо оставшимся сыром фета, полейте оливковым маслом и приправьте листьями кинзы. Подается вместе с хрустящими хлебцами.



СУП-ПЮРЕ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

- 150 г шампиньонов
- ½ головки репчатого лука
- ½ моркови
- ½ стебеля сельдерея
- 1 шт. картофеля
- 500 мл воды или молока
- соль и молотый черный перец по вкусу

- Овощи очистите. Шампиньоны, лук, морковь, сельдерей, картофель нарежьте кубиками.
- Затем выложите в кастрюлю овощи, грибы, добавьте воду (молоко), соль, перец.
- Доведите все до кипения и варите до готовности 15–20 минут.

- После окончания приготовления охладите до комнатной температуры. Затем частями перелейте в чашу блендера и измельчите в режиме **MIX** (скорость 1) до получения однородной консистенции.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220–240 В

Частота: 50 Гц

Мощность: 1000 Вт

Длина шнура: 1 м

Габариты (В×Ш×Г): 440×190×185 мм

Вес: 2,6 кг

Сделано в Китае

Информация о назначении изделия: устройство предназначено для измельчения пищи и отжима сока из citrusовых фруктов.

Специальные условия реализации не установлены.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Блендер: 1 шт.

Цитрусовая насадка: 1 шт.

Внешняя крышка/мерный стакан: 1 шт.

Внутренняя крышка: 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.

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>.

ИСТИННЫЕ ШЕДЕВРЫ ДОМАШНЕЙ КОЛЛЕКЦИИ





СОКОБЛЕНДЕР S810

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



КОФЕЙНАЯ СТАНЦИЯ C805

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



БЛЕНДЕР B800

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



СОКОВЫЖИМАТЕЛЬ Z800

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



ЧАЙНИК K810

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



МУЛЬТИШЕФ U800

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



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



МОРОЖЕНИЦА E801

- 4 авторежима: сорбет, джелато, замороженный йогурт и классическое мороженое
- Ручной режим для создания собственных рецептов
- Функция предварительного охлаждения PRE-COOL
- Функция предотвращения таяния в течение 3 часов KEEP COOL

КЛУБ BORK

Добро пожаловать в Клуб BORK!

Расширенная гарантия, участие в кулинарных мастер-классах известных шеф-поваров, особые условия у партнеров BORK, дополнительные сервисные опции — вот неполный список привилегий, доступных участникам Клуба BORK.

Став членом Клуба, вы оказываетесь в хорошей компании. В Клубе BORK состоят люди, которые обладают хорошим вкусом и индивидуальностью, ценят красивые и функциональные вещи. Такой подход к жизни соответствует ценностям BORK и достоин привилегий, которые получает каждый участник Клуба от нашей компании.

Полную информацию о Клубе BORK вы можете узнать на сайте club.bork.ru



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

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



facebook.com/BORKrus

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



youtube.com/bork

Видеорецепты, видеоинструкции, обзоры новинок.



twitter.com/bork_rus

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



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 пользователя, 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, стерты 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	БЛЕНДЕР
Модель	B501
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).

АДРЕСА СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ

ООО «Сервис», Москва, 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

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

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Модель	B501
Серийный номер
Дата продажи
Подпись покупателя

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Модель	B501
Серийный номер
Дата продажи
Подпись покупателя

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Модель	B501
Серийный номер
Дата продажи
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

