

BORK

INDUSTRIAL

ИСТИННЫЕ ШЕДЕВРЫ ДОМАШНЕЙ КОЛЛЕКЦИИ







СОКОВЫЖИМАЛКА S801

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



КОФЕЙНАЯ СТАНЦИЯ S801

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



БЛЕНДЕР В800

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



СОКОВЫЖИМАЛКА Z800

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



ГРИЛЬ G801

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



ЧАЙНИК K810

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



ТОСТЕР T800

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



МИКСЕР E800

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



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ХЛЕБОПЕЧЬ

X800



14 АВТОМАТИЧЕСКИХ РЕЖИМОВ

9 ПРОГРАММИРУЕМЫХ РЕЖИМОВ

4 РАЗМЕРА ГОТОВОЙ ВЫПЕЧКИ

2 ВИДА ЛОПАСТЕЙ ДЛЯ ЗАМЕШИВАНИЯ

ФУНКЦИЯ ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА

ДИСПЕНСЕР ДЛЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ДОБАВЛЕНИЯ ИНГРЕДИЕНТОВ

ОПИСАНИЕ



14 АВТОМАТИЧЕСКИХ РЕЖИМОВ

Возможность выбора самых разнообразных программ позволяет приготовить выпечку на любой вкус. Вы можете выбрать 1 из 4 размеров готовой выпечки, 1 из 3 вариантов цвета корочки, а главное — любой из автоматических режимов. Вы можете настроить согласно своим вкусовым предпочтениям, изменяя температуру или время приготовления.

9 ПРОГРАММИРУЕМЫХ РЕЖИМОВ

Уникальная особенность хлебопечи — возможность запрограммировать от 1 до 9 режимов, используя свои собственные рецепты. Рецепты сохраняются в памяти хлебопечи.



4 РАЗМЕРА ГОТОВОЙ ВЫПЕЧКИ

Вы можете выбрать один из 4 размеров буханки хлеба:
500 г, 750 г, 1000 г или 1250 г.

ФУНКЦИЯ ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА

Функция отложенного старта позволяет приготовить выпечку к желаемому времени. Время, к которому приготовление должно завершиться, программируется с отсрочкой до 13 часов.

ОПИСАНИЕ



ДИСПЕНСЕР ДЛЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ДОБАВЛЕНИЯ ИНГРЕДИЕНТОВ

Позволяет добавлять в хлеб дополнительные ингредиенты в нужное время. Засыпьте в диспенсер орехи, зерна, кусочки фруктов или шоколадную крошку и создайте свой собственный кулинарный шедевр.

2 ВИДА ЛОПАСТЕЙ ДЛЯ ЗАМЕШИВАНИЯ

В комплекте с хлебопечью поставляются 2 лопасти для замешивания:

УНИВЕРСАЛЬНАЯ СКЛАДНАЯ ЛОПАСТЬ

Используется во всех режимах для приготовления хлеба и теста. Перед стадией выпекания переводится в горизонтальное положение, чтобы свести к минимуму размер отверстия в основании буханки. В конце приготовления лопасть не требуется извлекать из хлеба.

ЛОПАСТЬ ДЛЯ ДЖЕМА

Идеально подходит для приготовления джема и варенья, так как позволяет непрерывно перемешивать ингредиенты.



УСТРОЙСТВО

Диспенсер для автоматического добавления ингредиентов

Смотровое окно

Ручка для поднятия крышки



Подставка для рецептов и держатель для провода

Панель управления

УСТРОЙСТВО

Съемная крышка

Корпус из нержавеющей стали

Вентиляционные отверстия



Форма для выпечки
с антипригарным покрытием





Кнопка конвертации единиц измерения температуры и веса — **WEIGHT | TEMP**

Нажмите кнопку для конвертации °C в °F и граммов в фунты.

Кнопка включения/выключения звукового сигнала — **BEEPER**

Кнопка включения/выключения освещения — **LIGHT**

Нажмите и удерживайте кнопку, чтобы включить внутреннее освещение камеры.

Кнопка функции отложенного старта — **DELAY START**

Нажмите кнопку, чтобы установить время начала приготовления.

Кнопка изменения параметров приготовления — **MODIFY**

Кнопка отмены — **CANCEL**

Нажмите кнопку для возврата в главное меню перед началом цикла.

Нажмите и удерживайте кнопку для отмены приготовления.

Кнопка начала/прерывания приготовления — **START | PAUSE**
Нажмите кнопку **START | PAUSE** для начала приготовления.

Нажмите и удерживайте кнопку **START | PAUSE** для прерывания приготовления.
При повторном нажатии процесс приготовления возобновится.

Примечание. Функцию паузы нельзя выбрать во время режима подогрева — **KEEP WARM**.

Регулятор выбора — **SELECT**
(выбор программ, цвета корочки, веса, времени).
Вращайте регулятор для выбора настроек и нажмите для подтверждения выбора.

УСТРОЙСТВО | ДИСПЛЕЙ



14 АВТОМАТИЧЕСКИХ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. CUSTOM — программируемый режим
2. BASIC — основной режим
3. BASIC RAPID — основной ускоренный режим
4. WHOLE WHEAT — цельнопшеничный хлеб
5. WHOLE WHEAT RAPID — цельнопшеничный хлеб, ускоренный режим
6. GLUTEN FREE — хлеб без клейковины
7. CRUSTY LOAF — хрустящая булочка
8. SWEET — сладкая выпечка
9. YEAST FREE — бездрожжевой хлеб

10. DOUGH — тесто

11. PIZZA — тесто для пиццы

12. PASTA — тесто для пасты

13. BAKE ONLY — выпекание

14. JAM — джем

3 ВАРИАНТА ЦВЕТА КОРОЧКИ

1. LIGHT — светлый

2. MED — средний

3. DARK — темный

4 РАЗМЕРА БУХАНКИ

1. 500 г
2. 750 г
3. 1000 г
4. 1250 г

ОТСЧЕТ ВРЕМЕНИ НА ДИСПЛЕЕ

Функция подогрева KEEP WARM — прямой отсчет времени.

Функция отложенного старта DELAY START — обратный отсчет времени.

ШКАЛА ЭТАПОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Отображает время работы на каждом из этапов

- 'PREHEAT' — предварительный нагрев
- 'KNEAD' — замес
- 'RISE' — подъем
- 'PUNCH-DOWN' — обминка
- 'BAKE' — выпекание
- 'KEEP WARM' — подогрев

READY IN — индикация работы функции отложенного старта.

REMAINING — индикация отсчета времени.

ИНДИКАЦИЯ ПЕРЕГРЕВА

При перегреве камеры хлебопечи на дисплее появятся символы ---H или -H.

Отключите печь от электросети, достаньте форму для выпечки и дайте камере полностью остыть.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ФУНКЦИЯ «ПАМЯТЬ»

При внезапном отключении электроэнергии активируется функция «ПАМЯТЬ», которая позволяет возобновить прерванный цикл автоматически, не начиная приготовление с самого начала.

Примечание. Функция «ПАМЯТЬ» включится, если хлебопечь проработала не менее 5 минут, а электропитание было восстановлено в течение 60 минут.

ФУНКЦИЯ ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА — DELAY START

Функция отложенного старта позволяет приготовить выпечку к желаемому времени. Время, к которому приготовление должно завершиться, программируется с отсрочкой до 13 часов.

Примечание. Не используйте функцию DELAY START, если в рецепте присутствуют скоропортящиеся продукты.

С помощью регулятора SELECT выберите желаемый режим приготовления, цвет корочки и размер буханки.

Нажмите кнопку DELAY START.
На дисплее отобразится индикация READY IN.

Поверните регулятор SELECT, чтобы выбрать время, к которому будет готова выпечка.

Для начала отсчета времени нажмите START | PAUSE. На дисплее начнется обратный отсчет времени.

ФУНКЦИЯ ПОДОГРЕВА — KEEP WARM

После завершения процесса приготовления хлебопечь автоматически переходит в режим подогрева и на дисплее появляется индикация KEEP WARM.

Подогрев длится в течении 60 минут, после чего хлебопечь выключается. Чтобы отключить эту функцию нажмите и удерживайте CANCEL.

ФУНКЦИЯ ИЗМЕНЕНИЯ ПАРАМЕТРОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ — MODIFY

Эта функция позволяет менять параметры приготовления в автоматических режимах.

Возможно изменить настройки температуры и времени приготовления на этапах 'PREHEAT' (предварительный нагрев), 'KNEAD' (замешивание теста), 'RISE' (расстойка), 'PUNCH-DOWN' (обминка), 'BAKE' (выпекание) и 'KEEP WARM' (подогрев).

Для изменения параметров приготовления выберите желаемый режим приготовления, цвет корочки и размер буханки.

Нажмите кнопку MODIFY. На дисплее начнет мигать этап приготовления, настройки которого Вы можете изменить.

Используйте регулятор SELECT для введения новых настроек.

Для начала приготовления нажмите START | PAUSE. При следующем включении новые настройки не сохранятся.

Для сохранения введенных настроек используйте режим CUSTOM.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ПРОГРАММИРУЕМЫЕ РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ — CUSTOM

Для создания и сохранения в памяти хлебопечи индивидуальных рецептов приготовления используйте программируемые режимы. Память хлебопечи рассчитана на 9 рецептов приготовления.

Для создания и сохранения рецепта: С помощью регулятора SELECT выберите режим CUSTOM и нажмите на регулятор для подтверждения выбора. На дисплее загорится индикация CUSTOM 1 (2, 3, 4,5).

Примечание. О возможностях настроек каждого из этапов см. в таблице «Автоматические режимы».

Если вам необходимо изменить ранее созданный рецепт, нажмите на кнопку MODIFY. На дисплее появится надпись REPLACE (заменить).

Для подтверждения нажмите SELECT и используйте алгоритм, описанный выше.

Для отказа нажмите CANCEL.



РЕКОМЕНДАЦИИ

Не закладывайте избыточное или недостаточное количество ингредиентов в форму для выпечки, так как в этом случае хлеб может замеситься неправильно.

Не рекомендуется поднимать крышку во время работы, если в рецептах нет других указаний.

Не добавляйте жидкие ингредиенты в диспенсер.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Перед первым использованием промойте съемные детали хлебопечи под проточной водой и высушите их.

1. Извлеките форму для выпечки из хлебопечи.
2. Закрепите лопасть на вал двигателя до упора.

Примечание. Перед началом приготовления лопасть для замешивания должна находиться в вертикальном положении.

3. Положите необходимые ингредиенты в форму в указанной последовательности, чтобы обеспечить тщательное замешивание и достаточный подъем теста.

- Жидкие ингредиенты
- Жиры
- Сухие ингредиенты, например, соль, сахар, мука
- Дрожжи

Примечание. Ингредиенты должны быть комнатной температуры, если в рецептах нет других указаний.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

4. Установите форму для выпечки в печь до упора и закройте крышку.

5. Откройте крышку диспенсера и положите дополнительные ингредиенты.

Обратите внимание, что нижняя часть диспенсера должна быть полностью закрыта. Диспенсер автоматически добавит ингредиенты в нужное время.

Автоматическое срабатывание диспенсера не происходит в режимах JAM и BAKE ONLY.

6. Подключите хлебопечь к электросети.

7. С помощью регулятора SELECT выберите желаемый режим приготовления, цвет корочки и размер выпечки. Для подтверждения выбора нажмите на регулятор.

Примечание. Такие параметры, как цвет корочки и размер выпечки, можно регулировать не во всех режимах.

8. Для начала приготовления нажмите кнопку START | PAUSE.

Примечание. Если вы выбрали неправильный режим, нажмите кнопку CANCEL.

9. После завершения процесса приготовления раздастся звуковой сигнал и включится функция поддержания температуры .

Примечание. Между окончанием предыдущего приготовления и началом следующего хлебопечь должна остыть в течение часа с открытой крышкой.



ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ЭТАП	ОПИСАНИЕ	ПРИМЕЧАНИЕ
'PREHEAT' (предварительный нагрев)	Обеспечивает нагрев ингредиентов для оптимального действия дрожжей. Кроме того, позволяет твердым зернам и муке поглощать воду, что способствует их размягчению и разбуханию для лучшего образования клейковины.	Этот этап используется только в режимах WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID и JAM
'KNEAD 1' (замес 1)	Этап замешивания теста 'KNEAD 1' распределяет дрожжи и смачивает клейковину в муке.	
'KNEAD 2' (замес 2)	На этапе 'KNEAD 2' тесто формируется. На этом этапе лопасть вращается быстрее и в обоих направлениях — по часовой стрелке и против часовой стрелки. Можно заметить, что на этом этапе складная лопасть будет несколько раз автоматически складываться в горизонтальное положение и вновь возвращаться в вертикальное. Это действие приводит к тому, что комок теста вбирает в себя все ингредиенты, оставшиеся в углах хлебной формы. Диспенсер автоматически добавляет ингредиенты за 8 минут до завершения этапа.	В случае необходимости используйте резиновую лопаточку, чтобы добавить в тесто всю муку с краев хлебной формы. Это особенно важно при использовании режимов GLUTEN FREE и YEAST FREE. На данном этапе есть возможность проверить тесто. Тесто должно быть мягким и липким на ощупь. Если тесто слишком сухое, добавьте 1 ст. л. жидкости. Если тесто слишком влажное, добавьте 1 ст. л. муки.

ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ЭТАП	ОПИСАНИЕ	ПРИМЕЧАНИЯ
'RISE 1' (подъем 1) 'PUNCH DOWN' (обминка) 'RISE 2' (подъем 2) 'PUNCH DOWN' (обминка)	На этом этапе комок теста превращается в пышную массу, которая увеличивается в размере. Этапы подъема 1 и 2 ('RISE 1' и 'RISE 2') разделяются двумя этапами обминки.	
'RISE 3' (подъем 3)	На этом этапе тесто приобретает форму.	Если тесто поднимается выше хлебной формы, откройте крышку, и проткните верхнюю часть, чтобы тесто слегка опало
'BAKE' (выпекание)	Этап выпекания регулирует время и температуру выпекания в соответствии с определенным рецептом.	Из вентиляционных отверстий будет выходить пар
'KEEP WARM' (подогрев)	На этом этапе выпечка подогревается в течение 60 минут до автоматического выключения.	Чтобы сохранить у буханки свежую корку, нажмите и удерживайте кнопку CANCEL и удалите хлебную форму перед началом этапа подогрева. Во время этапа подогрева боковые поверхности буханки могут становиться вогнутыми и влажными, а корочка — темнеть.

АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

РЕЖИМ	ОПИСАНИЕ	ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ
CUSTOM 1-9 — пользовательская настройка	Этот режим позволяет изменять предварительно установленные параметры приготовления, которые необходимы для отдельных рецептов или соответствуют вашим персональным предпочтениям. Их впоследствии можно будет сохранить в памяти хлебопечи.	Зависят от выбранного режима
BASIC — основной режим	Это универсальный режим для выпечки белого хлеба. Также используйте этот режим для приготовления хлебных смесей.	3 варианта цвета корочки 4 размера буханки Функции MODIFY, KEEP WARM, DELAY START
BASIC RAPID — основной ускоренный режим	В отличие от режима BASIC режим BASIC RAPID сокращает общее время приготовления на 1 час. В данном режиме необходимо использовать быстрорастворимые дрожжи, иначе хлеб не будет подниматься и выпекаться надлежащим образом. Используйте этот режим для приготовления хлебных смесей.	3 варианта цвета корочки 4 размера буханки Функции MODIFY, KEEP WARM, DELAY START

АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

РЕЖИМ	ОПИСАНИЕ	ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ
WHOLE WHEAT — цельнопшеничный хлеб	<p>Этот режим используется для выпечки хлеба, который содержит пшеничную муку, муку из цельносмолотого зерна или специальную муку, например, ячменную или ржаную. Благодаря свойствам ингредиентов хлеб, выпекаемый в режиме WHOLE WHEAT, более плотный, чем хлеб, выпекаемый в режиме BASIC.</p> <p>Чтобы получать более легкие и высокие буханки, в отличие от режима BASIC, у режима WHOLE WHEAT предусмотрена стадия предварительного нагрева, которая обеспечивает оптимальные условия для действия дрожжей.</p>	<p>Цвет корочки — по умолчанию</p> <p>4 размера буханки</p> <p>Функции MODIFY, KEEP WARM, DELAY START</p>
WHOLE WHEAT RAPID — цельнопшеничный хлеб, ускоренный режим	<p>В отличие от режима WHOLE WHEAT режим WHOLE WHEAT RAPID сокращает общее время приготовления на 1 час. По этой причине в данном режиме необходимо использовать быстрорастворимые дрожжи, иначе хлеб не будет подниматься и выпекаться надлежащим образом.</p>	<p>Цвет корочки — по умолчанию</p> <p>4 размера буханки</p> <p>Функции MODIFY, KEEP WARM, DELAY START</p>

АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

РЕЖИМ	ОПИСАНИЕ	ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ
GLUTEN FREE — хлеб без клейковины	Этот режим используется для выпечки хлеба из муки, не содержащей растительного белка — клейковины. Благодаря свойствам ингредиентов консистенция теста более жидкая. Важно не перемесить тесто, так как это ухудшает его эластичные свойства	3 варианта цвета корочки 2 размера буханки (1,0 кг, 1,25 кг) Функции MODIFY, KEEP WARM, DELAY START
CRUSTY LOAF — хрустящая булочка	Этот режим используется для выпечки хлеба с низким содержанием жира и сахара, а также с хрустящей корочкой. Этот режим подходит для выпечки французского хлеба.	Цвет корочки — по умолчанию 4 размера буханки Функции MODIFY, KEEP WARM, DELAY START
SWEET — сладкая выпечка	Этот режим используется для выпечки хлеба с высоким содержанием сахара, жиров и белка. Благодаря свойствам ингредиентов, хлеб имеет вырженный коричневый оттенок.	Цвет корочки — по умолчанию 4 размера буханки Функции MODIFY, KEEP WARM, DELAY START
YEAST FREE — бездрожжевой хлеб	Этот режим используется для выпечки хлеба, который вместо дрожжей содержит разрыхлитель или пищевую соду для подъема хлеба.	Цвет корочки — по умолчанию Размер буханки — по умолчанию Функции MODIFY, KEEP WARM, DELAY START

АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

РЕЖИМ	ОПИСАНИЕ	ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ
DOUGH — тесто	В этом режиме можно готовить тесто, предназначенное для ручного формования, например булочки, круглый хлеб, плетенки, витой хлеб, хлебные палочки, батоны и т.п., которые затем выпекаются с использованием режима BAKE ONLY.	Цвет корочки — по умолчанию Размер буханки — по умолчанию Функции MODIFY, DELAY START
PIZZA — тесто для пиццы	Этот режим используется для приготовления теста для пиццы и итальянского хлеба «фокачча». Тесто для пиццы необходимо вынимать, формовать и сразу выпекать, а тесто для фокаччи вынимать, формовать и использовать этап «подъем» перед выпечкой.	Цвет корочки — по умолчанию Размер буханки — по умолчанию Функции MODIFY, DELAY START
PASTA — тесто для пасты	Этот режим используется для приготовления теста для пасты, макаронных изделий. В конце цикла тесто необходимо вынуть и дать ему расстояться при комнатной температуре перед сворачиванием и нарезкой.	Цвет корочки — по умолчанию Размер буханки — по умолчанию Функция MODIFY, DELAY START

ЧИСТКА

ЧИСТКА КОРПУСА

Отключите хлебопечь от электросети и дайте ей полностью остыть.

Протрите корпус влажной салфеткой. При сильных загрязнениях используйте мягкое моющее средство.

В случае попадания во внутреннюю камеру муки, орехов, изюма и т.п. осторожно удалите их с помощью мягкой влажной салфетки.

Внимание! Для очистки не используйте абразивные моющие средства или железные мочалки.

ЧИСТКА КРЫШКИ

Откройте крышку полностью.

Взявшись за боковые стороны поднимите крышку вверх. Крышка должна отделиться от петли.

Протрите крышку, смотровое окно и диспенсер мягкой влажной салфеткой. Можно использовать очиститель для стекол или нейтральное моющее средство. Не используйте абразивные очистители или металлические мочалки, так как они оставляют царапины.

Просушите хлебопечь после очистки прежде чем подключать к электросети.

ЧИСТКА ФОРМЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

Заполните наполовину форму для выпечки теплой водой.

Отставьте форму в сторону на 10-20 минут.

Примечание. Не погружайте наружные поверхности формы для выпечки в воду.

Снимите лопасть и промойте внутреннюю поверхность формы.

Дайте всем поверхностям полностью просохнуть, прежде чем вставлять форму в корпус из нержавеющей стали.

Категорически запрещается мыть форму для выпечки в посудомоечной машине.

ОЧИСТКА ЛОПАСТИ

Промойте складную лопасть и стационарную лопасть теплой мыльной водой, используя мягкую ткань. Дайте всем поверхностям полностью просохнуть, прежде чем вставлять лопасть в хлебную форму.

Не рекомендуется мыть лопасть в посудомоечной машине.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Сохраните данное руководство по эксплуатации.
- Прибор должен располагаться на расстоянии не менее 10 см от стен.
- Не допускается использование прибора на поверхностях, накрытых скатертями, вблизи штор и других огнеопасных материалов.
- При использовании прибора его крышка и наружные поверхности могут сильно нагреваться.
- Не заслоняйте вентиляционные отверстия во время использования хлебопечи.
- Снимая горячую хлебную форму, вынимая из нее хлеб или сливая джем, используйте специальные термостойкие рукавицы.
- Не заливайте жидкости в диспенсер для ингредиентов.
- При первом использовании хлебопечи Вы можете заметить, что из нее выходит пар. Это нормальное явление.
- При обнаружении повреждений любого рода немедленно прекратите использование хлебопечи и передайте ее в ближайший сервисный центр для тестирования, ремонта или замены.
- В целях безопасности все работы по ремонту хлебопечи, кроме чистки, должны выполняться только представителями уполномоченных авторизованных сервисных центров компании BORK.

Напряжение: 220-240 В~
Частота: 50 Гц
Мощность: 680-830 Вт
Вес: 8.2 кг

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

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Хлебопечь: 1 шт.
Форма для выпечки: 1 шт.
Лопасть для замешивания: 2 шт.
Книга рецептов: 1 шт.
Руководство по эксплуатации с гарантийным талоном: 1 шт.

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

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

или посетить наш сайт **www.bork.ru**

Гарантийный талон

Компания BORK несет гарантийные обязательства в течение 3 лет с даты продажи хлебопечи. Гарантия действительна, только если гарантийный талон заполнен полностью и заверен печатью фирмы-продавца.

Изделие:

ХЛЕБОПЕЧЬ

Информация о фирме-продавце:

Модель:

X800

Изделие проверено, укомплектовано, механических повреждений не имеет.

Серийный номер:

С условиями гарантийных обязательств и сервисного обслуживания согласен.

Дата приобретения:

Подпись покупателя:

Подпись продавца:

МП

Условия сервисного обслуживания

Гарантия действительна только при соблюдении клиентом условий гарантийных обязательств.

Гарантия действительна при условиях:

- Наличие гарантийного талона, прилагаемого к руководству по эксплуатации на хлебопечь.
- Правильно заполненного гарантийного талона: имеется дата продажи, печать, подпись продавца и покупателя, серийный номер хлебопечи.
- Обслуживания хлебопечи только в авторизованных сервисных центрах.

Гарантия не распространяется на:

- Элементы и детали, имеющие естественный износ — форма для выпечки, лопасти для замешивания.

Гарантия не распространяется на изделия с повреждениями вызванными:

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

Отметки сервис-центра

Рекомендуется пользоваться услугами
только авторизованных сервисных центров

Серийный номер:

Дата продажи:

Модель:

X800

Подпись покупателя:

3

Отметки сервис-центра

Рекомендуется пользоваться услугами
только авторизованных сервисных центров

Серийный номер:

Дата продажи:

Модель:

X800

Подпись покупателя:

2

Отметки сервис-центра

Рекомендуется пользоваться услугами
только авторизованных сервисных центров

Серийный номер:

Дата продажи:

Модель:

X800

Подпись покупателя:

1

Отметки сервис-центра

Рекомендуется пользоваться услугами
только авторизованных сервисных центров

Описание дефекта

1

Сервисный центр

Отметки сервис-центра

Рекомендуется пользоваться услугами
только авторизованных сервисных центров

Описание дефекта

2

Сервисный центр

Отметки сервис-центра

Рекомендуется пользоваться услугами
только авторизованных сервисных центров

Описание дефекта

3

Сервисный центр

Адреса сервисных центров

Вы можете обратиться за обслуживанием в любой из сервисных центров:

Абакан

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

Армавир

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

Астрахань

ООО «Эфир», ул. Боевая, д. 72 А,
(8512) 30-10-14, 30-10-15, 22-66-77

ООО «Сервисный центр «Эй-Джи-Эс»,
ул. Минусинская, д. 8,
(8512) 408-006, 307-962, 309-990

Барнаул

ИП Фаненштиль Е. В., ул. Антона Петрова, д. 264,
(3852) 48-42-11, 69-16-00

ООО «Ремикс», Комсомольский пр-т, д. 111,
(3852) 24-06-03

Белгород

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

Брянск

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

Владивосток

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

Владикавказ

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

ООО «Арктика-Сервис», пр-т Коста, д. 15,
(8672) 25-01-07, 75-77-77, 55-08-70

Владимир

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

Волгоград

ООО «Планета Сервис», ул. Рионская, д. 3,
(8442) 36-64-20, 36-64-25

ООО «Технический центр «Приборсервис»,
пр-т Ленина, д. 92, (8442) 24-02-55, 23-20-28

Вологда

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

Воркута

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

Воронеж

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

Екатеринбург

ООО «Соники-Ектб», ул. Степана Разина, д. 109,
оф. 101, (343) 269-19-48, 269-29-48

ООО «ТРАНССЕРВИС-Екатеринбург»,
ул. Фронтовых бригад, д. 18, (343) 278-90-91

Иваново

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

Ижевск

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

ООО «Гарант-Сервис», ул. К. Маркса, д. 395,
(3412) 43-70-40

ООО «РИТ-Сервис», ул. Пушкинская, д. 216,
(3412) 45-74-74

Иркутск

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

Йошкар-Ола

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

Адреса сервисных центров

Казань

ООО «Луазо», ул. Декабристов, д. 106 Б,
[843] 562-47-07, 562-46-45

ООО «ТехноВидеоСервис», ул. Академика Глушко,
д. 43, [843] 276-21-21

Калуга

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

Кемерово

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

Кострома

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

Краснодар

ООО «Ларина-Сервис», ул. Демуса, д. 14,
[861] 260-09-00

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

Красноярск

ООО «ТехноСтиль», ул. Карамзина, д. 7
[391] 279-99-71, 241-05-75
ООО «ДОН-ТВ», ул. Железнодорожников, д. 11,
[3912] 21-94-82, 21-46-51

Курган

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

Курск

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

Липецк

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

Махачкала

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

Москва

ООО «Сервис», ул. Большая Садовая, д. 10,
Вход в сервис: через Фирменный Магазин BORK.
Часы работы: с 10.00 до 20.00, без перерывов
и выходных.
[495] 755-85-20
«КАП-СЕРВИС», Варшавское ш., д. 143 А, стр. 2
[495] 517-16-13, 642-36-37

Мурманск

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

Набережные Челны

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

Нальчик

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

Нижний Новгород

ИП Сумин В. П., ул. Жукова, д. 24, [831] 462-84-05
ООО «ТРАНССЕРВИС-Н.Новгород»,
ул. Артельная, д. 4.5, [831] 463-61-77

Новомосковск

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

Новороссийск

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

Новосибирск

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

Адреса сервисных центров

Ногинск

ИП Запышный Александр Иванович,
ул. 3-го Интернационала, д. 175,
[49651] 9-32-02

Обнинск

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

Омск

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

Оренбург

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

Орел

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

ООО «АРС», ул. Революции, д. 1,
[4862] 55-60-14, 54-18-33

Орск

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

Пенза

ООО «Орбита-Сервис», ул. Карпинского, д. 2,
[8412] 42-27-26

ООО «Мир Сервиса», ул. Кулакова, д. 2,
[8412] 68-19-99, 68-66-99

Пермь

ООО «Импорт-Сервис», ул. Инженерная, д. 10,
[3422] 66-12-60

ИП Бутырин Д.В. 614068, ул. Крисанова, д. 29
[3422] 36-30-33, 36-13-94, 38-33-80

Пятигорск

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

Ростов-на-Дону

ООО «Мастер», ул. Ростсельмаша, д. 1,
[863] 255-20-17, 255-20-18

ООО «ТРАНССЕРВИС-Ростов», пр-т Королева,
д. 7/19, [863] 299-65-36, 299-65-37

ООО «Сервис-плюс», ул. Мечникова, д. 71 Д,
[8632] 299-30-60, 232-23-53

Рязань

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

Самара

ООО ПТТФ «Самара-Спектр», ул. Енисейская, д. 37,
[846] 993-23-24, 993-23-22

ООО «ТРАНССЕРВИС-САМАРА»,
пр-т Карла Маркса, д. 39, [846] 336-33-33; 336-85-11

Санкт-Петербург

ООО «ЕвросервисХХI», пр-кт Обуховской обороны,
д. 197, [812] 600-11-97

Саратов

ООО «ТРАНССЕРВИС-Саратов»,
пр-т 50 лет Октября, д. 102, [8452] 35-11-80, 55-43-63

Смоленск

ИП Петин Р. А., ул. Румянцева, д. 19,
[4812] 62-50-52

Сочи

ООО «ТЕХНО 2000», ул. Конституции СССР, д. 46,
[8622] 98-56-20

ООО «ДЭЛ», ул. Донская, д. 90,
[8622] 55-51-19

Ставрополь

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

ООО «Т-Сервис», ул. Пушкина, д. 54, [8652] 94-55-62
ООО «УниСервис», ул. Пушкина, д. 63, [8652] 23-31-81

Старый Оскол

ИП Грибачев А.В., СЦ «Экспресс-Сервис»,
мкр. Олимпийский, д. 7, [4725] 42-41-00

Адреса сервисных центров

Стерлитамак

ООО «Сервис-Технос», ул. Худайбердина, д. 158
[3473] 20-27-70

Сургут

ООО «ЮграСтройСервис», ул. Киртбая, д. 11,
[3462] 34-04-63

Таганрог

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

Тверь

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

Тольятти

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

Томск

ООО «Академия-Сервис», Академический пр-т,
д. 1, блок А, оф. 203,
[3822] 49-15-80

Тула

ООО «Дуэт сервис», ул. Жуковского, д.13
[4872] 36-26-30, 36-30-31, 36-30-66

Тюмень

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

Улан-Удэ

ИП Голева С. Н., пр-т Автомобилистов, д. 5 А,
[3012] 26-75-38

Уфа

ООО «Сервис»Техно», ул. Менделеева, д. 153,
[347] 279-90-70
ООО «Авторизированный Сервисный Центр»,
ул. Кольцевая, д. 43,
[347] 291-25-25

Ханты-Мансийск

ИП Климин А. А., ул. Мира, д. 52,
[3467] 30-00-05

Чита

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

Челябинск

ООО ТТЦ «Рембытехника»,
ул. Производственная, д. 8 Б, [351] 239-39-26
ООО «ЭЛЕКТРО-Н», пр-т Победы, д. 302,
[351] 741-01-51

Ярославль

ЗАО Фирма «ТАУ», Московский пр-т, д. 1 А, стр. 5,
[4852] 26-65-37, 92-31-89
ООО «Трио-Сервис», ул. Угличская, д. 12
[4852] 25-94-83

Список сервисных центров может быть изменен.
Актуальную информацию о наличии сервисных
центров в вашем регионе уточняйте на сайте
www.bork.ru или по телефону горячей линии
8-800-700-55-88

