

BORK

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ G800





ЗАКРЫТЫЙ КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ, ОТКРЫТЫЙ ГРИЛЬ ДЛЯ БАРБЕКЮ

Благодаря продуманной конструкции гриль легко трансформируется из закрытого контактного в открытый гриль для барбекю, что дает возможность для приготовления разнообразных блюд.



УСТОЙЧИВОЕ К ЦАРАПИНАМ АНТИПРИГАРНОЕ ПОКРЫТИЕ QUANTANIUM

Трехслойное антипригарное покрытие рабочей поверхности Quantanium позволяет готовить вкусную и здоровую пищу без жира и масла, а также обеспечивает легкую чистку гриля.



РАВНОМЕРНЫЙ ПРОГРЕВ ДВУХ РАБОЧИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

Нагревательные элементы гриля сконструированы таким образом, что прогрев рабочих поверхностей осуществляется равномерно и быстро. Это гарантирует качественную прожарку продуктов с двух сторон по всей площади рабочей поверхности гриля.



РЕГУЛИРОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ И ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ШЕСТЬ ПОЛОЖЕНИЙ ВЫСОТЫ ВЕРХНЕЙ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

Верхняя рабочая поверхность
с антипригарным покрытием
Quantanium

Диск замка гриля

Нижняя рабочая поверхность
с антипригарным покрытием
Quantanium

Съемный лоток для жира



Устройство регулировки высоты
верхней рабочей поверхности

Индикатор нагрева

Регулятор управления наклоном нижней
рабочей поверхности

Регулятор управления 15-минутным таймером

Регулятор управления температурой

Кнопка включения/выключения

УСТРОЙСТВО РЕГУЛИРОВКИ ВЫСОТЫ ВЕРХНЕЙ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

Гриль оснащен устройством регулировки
высоты, которое фиксирует верхнюю рабочую
поверхность в одном из положений над нижней
рабочей поверхностью, в зависимости от толщины
приготавливаемого продукта.



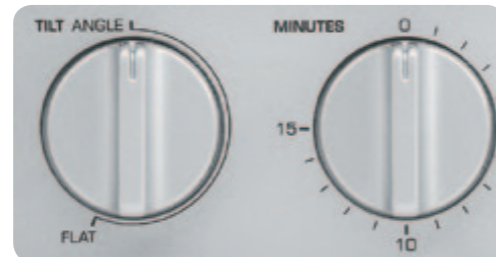
- Передвиньте рычаг на правой боковой стороне гриля, установив необходимую высоту.



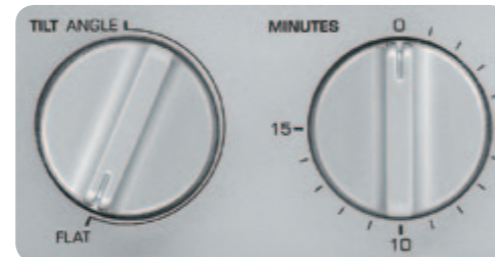
- Медленно опустите верхнюю рабочую поверхность.

РЕГУЛЯТОР НАКЛОНА НИЖНЕЙ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

Регулятор наклона нижней рабочей поверхности имеет два положения: ANGLE и FLAT.



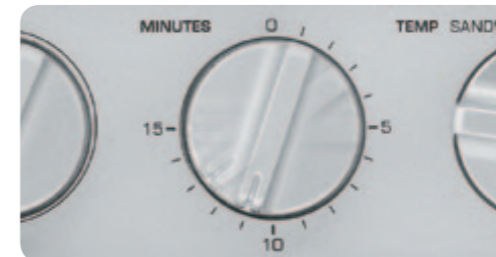
- Для установки нижней рабочей поверхности под наклоном поверните регулятор наклона рабочей поверхности так, чтобы он оказался в положении ANGLE. Это положение хорошо подходит для максимального вытапливания жира, когда прибор используется в качестве закрытого гриля.



- Для установки нижней рабочей поверхности в горизонтальное положение поверните регулятор наклона рабочей поверхности так, чтобы он оказался в положении FLAT. Это положение идеально подходит для продуктов, которые могут соскользнуть в процессе приготовления, например яичница.

РЕГУЛЯТОР УПРАВЛЕНИЯ 15-МИНУТНЫМ ТАЙМЕРОМ

Гриль оснащен 15-минутным таймером, который напомнит вам о готовности блюда звуковым сигналом.



- Для установки таймера просто поверните регулятор по часовой стрелке до конца (в положение 15), а затем — против часовой стрелки и выберите нужное количество минут.



- По истечении заданного времени таймер однократно подаст звуковой сигнал. Гриль после этого не отключится, он останется в рабочем состоянии.

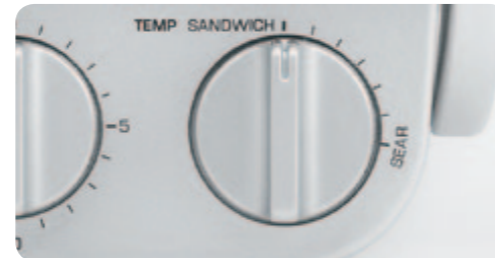
РЕГУЛЯТОР УПРАВЛЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРОЙ

Гриль оснащен регулятором управления температурой, который позволяет подобрать оптимальную температуру для приготовления широкого ассортимента блюд.

Для правильного выбора температуры приготовления обратитесь к разделу «Рецепты».



- Поверните регулятор в положение SEAR. Эта температура идеально подходит для приготовления мяса.



- Поверните регулятор в положение SANDWICH. Эта температура идеально подходит для приготовления сэндвичей.



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

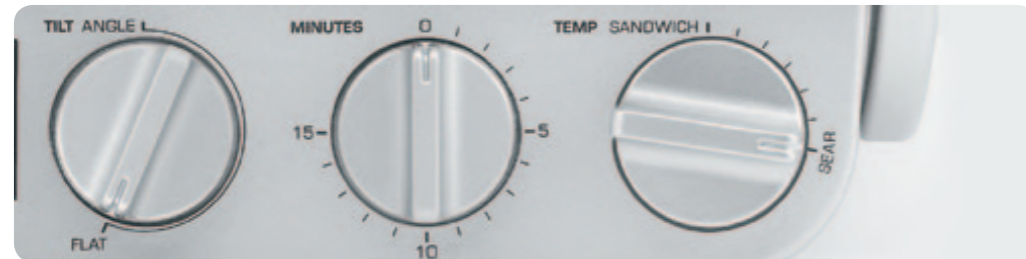
- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети и включите гриль. Начнет светиться красный индикатор нагрева.



- Вставьте съемный лоток для жира до упора.
- Удостоверьтесь в том, что верхняя рабочая поверхность находится в закрытом положении. В этом случае предварительный нагрев наиболее эффективен.



При первом использовании гриля может наблюдаться небольшое задымление. Это обусловлено первым нагревом некоторых компонентов и не свидетельствует о неисправности гриля.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В КАЧЕСТВЕ ОТКРЫТОГО ГРИЛЯ ДЛЯ БАРБЕКЮ

- Поверните регулятор наклона нижней рабочей поверхности в положение FLAT.

- Удостоверьтесь в том, что верхняя рабочая поверхность находится в закрытом положении. Установите регулятор изменения температуры в положение SEAR. Это обеспечивает быстрый предварительный нагрев.

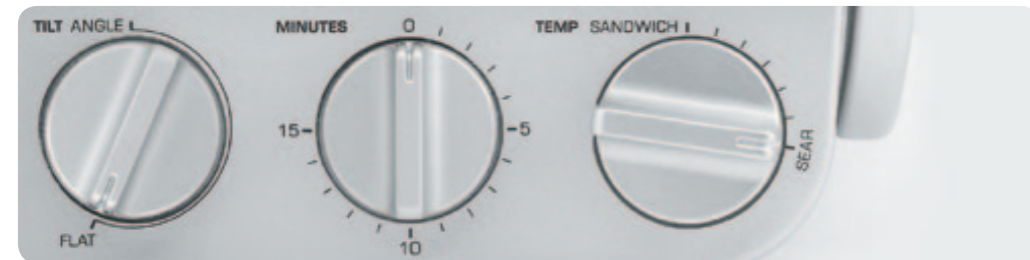


- Дождитесь, когда гриль завершит предварительный нагрев. По окончании нагрева красный индикатор должен погаснуть.
- Поверните диск замка на боковой стороне гриля в вертикальное положение и откройте верхнюю рабочую поверхность до горизонтального положения.



- Положите продукты, которые необходимо приготовить, на одну или обе рабочие поверхности. Время приготовления отдельных блюд можно найти в разделе «Рецепты».
- Когда продукт будет приготовлен, снимите его, используя деревянную или пластмассовую лопатку.

Замок гриля автоматически переустановится в исходное положение, когда гриль будет переведен из открытого положения для барбекю в закрытое.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В КАЧЕСТВЕ ЗАКРЫТОГО ГРИЛЯ

- Поверните регулятор наклона нижней рабочей поверхности в положение FLAT или ANGLE, в зависимости от рецепта приготавливаемого блюда.

- Удостоверьтесь в том, что верхняя рабочая поверхность находится в закрытом положении. Установите регулятор изменения температуры в положение SEAR. Это обеспечивает быстрый предварительный нагрев.
- Дождитесь, когда гриль завершит предварительный нагрев. По окончании нагрева красный индикатор должен погаснуть.



- Откройте верхнюю рабочую поверхность под углом 90° к нижней рабочей поверхности.

Положение ANGLE хорошо подходит для максимального вытапливания жира. Положение FLAT — когда необходимо, чтобы приготавливаемые продукты не соскальзывали.



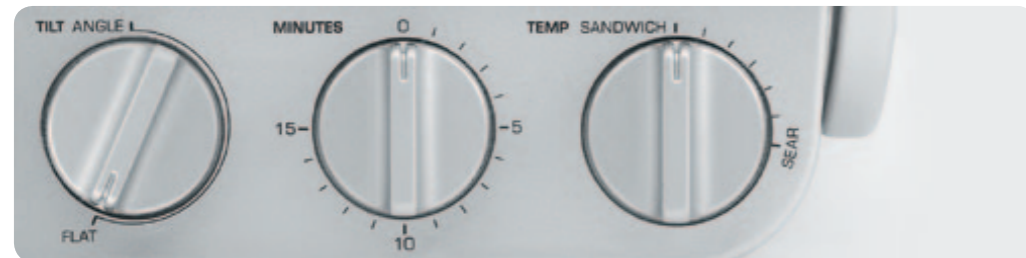
- Положите продукты на нижнюю рабочую поверхность. Время приготовления блюд можно посмотреть в разделе «Рецепты».



Верхняя рабочая поверхность оснащена плавающей системой с шарниром, которая сконструирована для создания равномерного давления на продукт.

Для того, чтобы решетка отпечаталась на приготавливаемом продукте, верхняя рабочая поверхность должна быть полностью опущена.

- Когда продукты будут готовы, снимите их, используя деревянную или пластмассовую лопатку.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В КАЧЕСТВЕ ПРЕССА ДЛЯ СЭНДВИЧЕЙ

- Поверните регулятор наклона нижней рабочей поверхности в положение FLAT.

- Поверните регулятор температуры и установите его в положение SANDWICH.
- Дождитесь, когда гриль завершит предварительный нагрев. При окончании нагрева красный индикатор должен погаснуть.



- Откройте верхнюю рабочую поверхность под углом 90° к нижней рабочей поверхности.



- Положите сэндвич на нижнюю рабочую поверхность. Приготовление должно длиться приблизительно 5–8 минут. Точное время приготовления Вы можете выбрать по своему усмотрению.



Верхняя рабочая поверхность оснащена плавающей системой с шарниром, которая сконструирована для создания равномерного давления на сэндвич.

- Когда сэндвич будет готов, снимите его, используя деревянную или пластмассовую лопатку.

В процессе приготовления блюда красный световой индикатор нагрева будет систематически включаться и выключаться. Это указывает на поддержание правильной температуры.

- Перед чисткой гриля отключите вилку сетевого шнура от розетки электросети. Дождитесь охлаждения устройства. Гриль удобнее чистить, если он слегка теплый.
- Всегда производите чистку гриля после приготовления блюда, не допускайте возникновения наростов из остатков продуктов.
- Удалите остатки продуктов с поверхностей, используя губку или мягкую салфетку. Чтобы удалить остатки жира, протрите рабочие поверхности влажной салфеткой.

УСТОЙЧИВОЕ К ЦАРАПИНАМ АНТИПРИГАРНОЕ ПОКРЫТИЕ QUANTANIUM

В гриле применено трехслойное антипригарное покрытие, устойчивое к царапинам.

Рекомендовано с осторожностью обращаться с антипригарным покрытием. Выделить красным.

Не используйте острые предметы и не режьте пищу прямо на гриле.

Антипригарное покрытие со временем может изменить окраску, что не повлияет на качество приготовления пищи.

ЧИСТКА НАРУЖНОЙ ЧАСТИ КОРПУСА

- Наружную часть корпуса гриля можно сначала протереть влажной салфеткой, смоченной мыльным раствором, а затем мягкой сухой салфеткой или использовать специальное средство для чистки металлических поверхностей.

ЧИСТКА ЛОТКА ДЛЯ СБОРА ЖИРА

- После каждого использования гриля промывайте лоток для сбора жира теплой водой с мылом или моющим средством для посуды.
- Тщательно промойте лоток, протрите его чистой мягкой салфеткой и установите на место.



ХРАНЕНИЕ

- Отключите вилку сетевого шнура от розетки электросети.
- Дождитесь, пока гриль полностью остынет.



- Сдвиньте рычаг управления высотой верхней поверхности в положение LOCK так, чтобы верхняя и нижняя рабочие поверхности соединились вместе.

- Установите на место съемный лоток для сбора жира.
- Смотайте сетевой шнур и уложите его в отсек для хранения в нижней части гриля.

Для большего удобства гриль можно хранить в вертикальном положении.

Храните гриль на ровной и сухой поверхности



Ингредиенты и среднее время приготовления

Говядина (SEAR)	куски из филейной части	3 минуты (до полуготовности), 5–6 минут (полная готовность)	Курятина (SEAR)	филе грудки	6 минут или до готовности 4–5 минут или до готовности
	«минутное» мясо пирожки для гамбургеров	1–2 минуты 4–6 минут		филе бедра	
Свинина (SEAR)	филе (куски из филейной части)	4–6 минут	Сэндвичи (SANDWICH)		3–5 минут или 5–8 минут до золотисто-коричневой корочки
	Баранина (SEAR)	филейная часть отбивные котлеты куски из ножной части	3 минуты 4 минуты 4 минуты	Овощи, нарезанные кусками длиной 2,5–5 см и толщиной 1,25 см (SANDWICH-SEAR)	баклажаны кабачки сладкий картофель
Сосиски (SANDWICH-SEAR)	тонкие	3–4 минуты	Рыба и морепродукты (SEAR)	филе рыбы	2–4 минуты 3–5 минут
	толстые	6–7 минут		рыбные котлеты осьминог (очищенный)	
				креветки	2 минуты
				морской гребешок	1 минута

РЕЦЕПТЫ

РЕЧНАЯ ФОРЕЛЬ С ЛАЙМОМ

800 г речной форели, 1 лайм, веточка розмарина, соль, перец

- Форель почистите, выпотрошите и промойте проточной водой.
- Натрите соком лайма, посыпьте мелко нарезанной зеленью розмарина и поместите в холодильник на 20 минут.
- Посолите, поперчите и жарьте в гриле, периодически переворачивая и поливая соком лайма.

Содержание углеводов — 5 г.

КРЕВЕТКИ С ЛИМОНОМ

500 г замороженных креветок, сок 1 лимона, 50 г оливкового масла, 1 ч. л. сахара, соль

- Креветки разморозьте, очистите.
- Сахар растворите в соке лимона, сбрызните полученным соком креветки, сложите в миску и поместите в холодильник на 30 минут.
- Выньте креветки из маринада, посолите, смажьте оливковым маслом и зажарьте в гриле до образования румяной корочки.
- Подавайте с лимоном.

Содержание углеводов — 12 г.



ЦЫПЛЕНОК ПО-ТОСКАНСКИ

2 цыпленка по 500 г, 1/4 ч. л. молотого черного перца, 1/4 ч. л. сухого розмарина, 1/2 ч. л. сухого тимьяна, 1 лимон, соль

- Разрежьте цыплят пополам вдоль, выложите на смазанную маслом и разогретую решетку гриля кожей вниз и посыпьте 1/4 ч. л. соли. Жарьте 15 минут. В это время смешайте тимьян, измельченный розмарин, черный перец и 1/2 ч. л. соли.
- Затем цыплят переверните и посыпьте травяной смесью. Жарьте еще 15 минут, пока цыплята не приобретут золотистый цвет, а вытекающий сок не станет прозрачным. Выложите готовое мясо на подогретое блюдо, полейте соком лимона.

Содержание углеводов — 60 г.

КУРИЦА ПО-МАРОККАНСКИ

500 г куриного мяса без кожи, 1 ст. л. кукурузного масла, 1/4 стакана апельсинового мармелада, 1/2 ч. л. уорчестерского соуса, 1/2 стакана кетчупа, 1 ст. л. уксуса, 1/2 ч. л. порошка чили, соль

- Куриное мясо вымойте, обсушите, натрите маслом и солью.
- Поместить в гриль и жарьте 15–20 минут с закрытой крышкой, пока мясо не станет мягким.
- В небольшой емкости смешайте мармелад, уорчестерский соус, кетчуп, уксус и порошок чили.
- За 10 минут до готовности мясо смажьте приготовленным соусом.

Содержание углеводов — 48 г.



СВИНИНА ПО-НЕМЕЦКИ

400 г свиной грудинки, 200 г яблок, 200 г свежей белокочанной капусты, 50 г репчатого лука, 50 г оливкового масла, 50 г зелени петрушки, соль и специи

- Очистите яблоки от кожуры, удалите сердцевину и нарежьте соломкой.
- Капусту нашинкуйте, перетрите с солью и отожмите. Перемешайте яблоки и капусту, заправьте маслом.
- Сделайте в свиной грудинке надрез и заполните его получившейся смесью. Надрез зашейте кулинарными нитками. Мясо натрите толченым луком, посыпьте специями и посолите. Жарьте до готовности в гриле.

Содержание углеводов — 36 г.

КОТЛЕТЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

500 г телятины, 1 стакан молока, 2 ст. л. сливочного масла, 125 г белого хлеба, 1/2 стакана панировочных сухарей, 50 г рубленой зелени, 1 головка репчатого лука

- Мясо пропустите через мясорубку.
- Добавьте в фарш нашинкованный лук и белый хлеб без корочки, предварительно размоченный в молоке.
- Хорошо перемешайте и еще раз пропустите через мясорубку.
- Из приготовленного фарша сформируйте котлеты, обваляйте их в сухарях.
- Положите котлеты на решетку гриля и жарьте до готовности. Подавайте к столу, посыпав мелко нарубленной зеленью.

Содержание углеводов — 118 г.



ОВОЩНЫЕ РУЛЕТКИ

2 баклажана, 1 цукини, 2 сладких перца, 2 зубчика чеснока, 2 ст. л. растительного масла, 100 г зелени петрушки и укропа, соль

- Перец, баклажаны и цукини нарежьте вдоль на тонкие ломтики, обильно посолите.
- Чеснок очистите, мелко порубите, смешайте с маслом и измельченной зеленью, посолите.
- Баклажаны покройте чесночной смесью. Между двумя ломтиками цукини заложите один ломтик баклажана и, положив сверху поперек полоски перца, сверните в рулетики.
- Нанижите рулетики на деревянные шпажки и запекайте в гриле с обеих сторон по 4 минуты до появления золотистой корочки.

Содержание углеводов — 12 г.

ТОМАТЫ ПО-СИЦИЛИЙСКИ

500 г спелых твердых томатов, 100 г сливочного масла, 30 г мелко нарезанной зелени, 1 зубчик чеснока, 100 г сыра, соль

- Томаты вымойте, разрежьте пополам, обжарьте на разогретой и смазанной маслом решетке гриля.
- На половину томата положите кусочек масла или тертый сыр с чесноком, посолите и посыпьте зеленью. Запекайте еще в течение 5–10 минут.

Содержание углеводов — 18 г.



РЕЦЕПТЫ

СЭНДВИЧИ С КУРИНЫМ ПАШТЕТОМ

10 ломтиков хлеба, 70 г сливочного масла, 150 г брынзы, 400 г вареного куриного филе, 80 мл майонеза, 4 веточки петрушки, 1 ст. л. растительного масла

- Куриное филе мелко нарежьте, брынзу разотрите. Курицу и брынзу тщательно смешайте с майонезом.
- Ломтики хлеба смажьте сливочным маслом, сверху выложите приготовленную массу. Украсьте измельченной зеленью петрушки.
- Сэндвичи положите на решетку гриля, смазанную растительным маслом, жарьте 3–4 минуты, подавайте к столу горячими.

Содержание углеводов в одном сэндвиче — 16 г.

СЫРНЫЕ ТОСТЫ

1 стакан нежирного творога, 100 г сыра пармезан, 1/4 стакана рубленого сельдерея, 2 ст. л. изюма, 100 г сыра чеддер, 6 ломтиков белого хлеба, 1 ст. л. растительного масла

- Творог взбейте в миксере до однородной консистенции. Пармезан натрите на мелкой терке, чеддер мелко порубите.
- В творог добавьте сыр, сельдерей и изюм. Все хорошо перемешайте.
- Получившейся смесью намажьте половину ломтиков хлеба и накройте их оставшимися ломтиками.
- Обжаривайте тосты на решетке гриля, смазанной маслом с обеих сторон, пока не расплавится сыр.

Содержание углеводов — 80 г.



ФРУКТЫ В ВИННОМ СОУСЕ

150 г яблок, 150 г дыни, 150 г груш, 2 киви, 100 г сыра дор-блю. Для соуса: 60 г сахара, 60 г десертного вина, 4 яичных желтка, 300 г сливок (25%)

- Фрукты очистите от кожуры и семян. Сыр и фрукты нарежьте равными кубиками и нанижите, чередуя, на шпажки.
- Обжарьте в гриле, выложите на тарелку и полейте винным соусом.
- Для соуса: взбейте желтки с сахаром, поставьте смесь на водяную баню и продолжайте взбивать, подливая вино, еще 3 минуты.
- Снимите соус с водяной бани и взбивайте еще 2 минуты. Охлажденные сливки взбейте до устойчивой массы и осторожно смешайте с соусом.

Содержание углеводов — 150 г.

ПЬЯНАЯ ДЫНЯ

300 г дыни без кожуры, 60 г яблок, сок 1/2 лайма, 50 г коньяка, 2 ч. л. меда

- Дыню нарежьте дольками, положите в миску, добавьте мелко нарезанные яблоки.
- Смешайте коньяк с медом и соком лайма, полученным маринадом залейте дыню и поместите в холодильник на 1 час.
- Нанижите дольки дыни на шпажки и обжаривайте в гриле.
- При подаче украсьте лимоном.

Содержание углеводов — 68 г.



- Перед началом использования гриля внимательно прочитайте это руководство по эксплуатации. В нем содержатся важные сведения по технике безопасности, эксплуатации и по уходу за грилем. Позаботьтесь о сохранности настоящего руководства по эксплуатации, чтобы иметь возможность обратиться к нему в будущем, и, если гриль перейдет к другому хозяину, передайте руководство вместе с ним.
- Гриль не предназначен для использования детьми и недееспособными взрослыми без надлежащего присмотра.
- Запрещается использование гриля в движущихся транспортных средствах и на открытых площадках без навеса.
- Не оставляйте гриль в местах, доступных для детей.
- Поддерживайте гриль в чистоте. При чистке соблюдайте инструкции, приведенные в разделе «Обслуживание и чистка».
- Никогда не погружайте гриль, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или иную жидкость. Не допускайте образования на них водного конденсата, не эксплуатируйте гриль в местах с повышенной влажностью.
- Не допускайте свисания сетевого шнура с края стола, не прокладывайте его по нагревающимся поверхностям, не допускайте запутывания шнура.

- Всегда вынимайте вилку сетевого шнура из розетки электросети, когда оставляете гриль без присмотра и по окончании использования.
- Не устанавливайте гриль на газовую или электрическую плиту или на поверхность, которая может нагреваться. На таких поверхностях необходимо использовать рекомендованные теплозащитные коврики.
- При эксплуатации не устанавливайте гриль на край стойки или стола. Удостоверьтесь в том, что поверхность, на которой установлен гриль, сухая, ровная и чистая.
- Обеспечьте свободные промежутки со всех сторон гриля для циркуляции воздуха.
- Перед эксплуатацией полностью размотайте сетевой шнур.
- Не прикасайтесь к нагревающимся рабочим поверхностям. Для открывания и подъема верхней рабочей поверхности пользуйтесь ручкой. Соблюдайте меры предосторожности при регулировке высоты верхней рабочей поверхности.
- Никогда не пользуйтесь ножом или другими острыми предметами, они могут повредить антипригарное покрытие гриля.
- Перед тем, как убрать гриль на хранение или провести чистку гриля, отключите вилку сетевого шнура от розетки электросети и дождитесь охлаждения гриля.
- Не размещайте на гриле никакие предметы, когда верхняя рабочая поверхность гриля закрыта при эксплуатации или хранении. Это может повредить конструкцию и функциональность гриля.
- На механические повреждения антипригарного покрытия гарантийное обслуживание не распространяется.
- При обнаружении повреждений любого рода немедленно прекратите использование прибора и передайте его в ближайший сервисный центр компании BORK для тестирования, замены или ремонта.
- В целях безопасности все работы по ремонту и обслуживанию гриля, кроме чистки, должны

выполняться только представителями уполномоченных авторизованных сервисных центров компании BORK.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220–240 В

Частота: 50/60 Гц

Мощность: 2000–2400 Вт

Габариты (В×Ш×Г): 160×510×380 мм

Вес: 9,6 кг

Информация о назначении изделия: устройство предназначено для жарки мяса, рыбы и овощей, а также его можно использовать в качестве пресса для сэндвичей и гриля для барбекю.

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.

30

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ



Товар сертифицирован в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»

и соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования». Установленный производителем в соответствии с п. 2 ст. 5 Закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы данного изделия равен 5 годам с даты продажи при условии, что изделие используется согласно правилам и рекомендациям, изложенным в настоящем руководстве по эксплуатации, и применяемым техническим стандартам.

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

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Электрический гриль: 1 шт.

Руководство по эксплуатации

с гарантийным талоном: 1 шт.

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»



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



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



МУЛЬТИШЕФ 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 объемом 2,5 л
- 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 3 лет с даты продажи данного изделия.

Изделие	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ	Изделие проверено, укомплектовано, механических повреждений не имеет.	
Модель	G800	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).

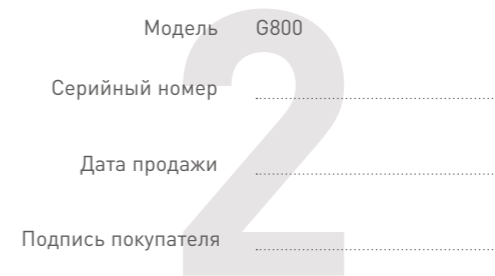
ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

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

Анапа
ИП Коваленко С.И. («СПЕКТР-СЕРВИС»)
Астраханская ул., 98
(86133) 6-09-84

Архангельск
ИП Ерыкалов П.А. («Вега 29»)
Котласская ул., д. 1, к. 1, оф. 12
(8182) 44-15-55

Астрахань
ИП Смирнов О.Ю.
Минусинская ул., 8Д
(8512) 41-01-61

ООО «Сервисный центр «Эй-Джи-Эс»
Минусинская ул., 8
(8512) 52-55-25, 52-50-10

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

Ачинск
ООО «Центр технического обслуживания»
Гагарина ул., 10А
(39151) 7-17-97

Барнаул
ООО «АЙСБЕРГ-СЕРВИС»
Северо-Западная ул., 54
(3852) 36-20-02, 75-49-50

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 «Селена-Сервис»,
Станке Димитрова пр-т, 28
(4832) 32-00-00

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 «АльдаБытСервис»
Кутузова ул., 82
(8672) 64-03-98

Владимир

ООО «Мастер Сервис»
Тракторная ул., 8
(4922) 33-10-79, 33-31-52
ООО «ДОМСЕРВИС»
Батурина ул., 39
(4922) 44-72-80, 44-72-81

Волгоград

ООО «АС» Классика»
Елецкая ул., 173
(8442) 97-50-10
ООО «Планета Сервис»
Рионская ул., 3
(8442) 36-64-20, 36-64-25

Волжский

ИП Грушевский В.В.
Оломоутская ул., 31В
(8443) 21-55-80

Вологда

ИП Остромская Н.Н.
[«Ремонт Бытовой Техники»]
Чернышевского ул., 65
(8172) 54-21-54, 70-03-45;
(911) 516-49-39
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

Дмитровград

ИП Федотов С.А. [«ЭлКом Сервис»]
Октябрьская ул., 63
(84235) 2-86-59, 9-14-64

Долгопрудный

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

Екатеринбург

ООО «Сервисное обслуживание»
К. Маркса ул., 12
(343) 216-25-09
ООО «Сервисный центр Связь-Сети»
Чистопольская ул., 13
(343) 216-25-00
ООО «Транссервис-Екатеринбург»
Гагарина ул., 5
(343) 278-90-91

Ессентуки

ООО «Арктика ОС»
Пушкина ул., 124
(879) 347-82-88, 347-73-35

Зеленоград

ООО «Протор-Сервис»
корпус 1534
(499) 717-82-12, 738-01-44

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
ООО «Позитрон-Сервис»
Гагарина ул., 7
(8362) 45-00-45, 66-06-61

Казань

ООО «Городской сервисный центр
„АТремонтируем 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»
Проточная ул., 8
(843) 518-97-97

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

подразделение ООО «Радиотехника»
Николо-Козинская ул., 65
(4842) 55-95-55, факс 55-95-55

Кемерово

ИП Кукченко В.В.
жилой район Лесная Поляна,
Весенний пр-кт, 8-45
(3842) 35-39-67, 75-04-14

Киров

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

Королёв

ООО «Палладиум»
Циолковского проезд, 5
(495) 516-91-71

Кострома

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

Краснодар

ИП Мизин В.П.
Академика Лукьяненко ул.,
д. 103, оф. 55
(861) 222-85-55, 222-64-13
ООО «КОМЕТА»,
Уральская ул., 100
(861) 231-26-72
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	Липецк ОАО «РБТ» Октябрьская ул., 28 (4742) 77-35-86 ООО «ТСЦ Быттехника», Московская ул., 117 (4742) 31-55-10, 31-56-58, 38-30-41	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	Находка ИП Смоленский Г.В. Павлова ул., 11 (4236) 69-78-67	Новокузнецк ИП Булахов Ф.В. Кузнецова ул., 31 (3843) 91-04-09 ООО «МВ-Сервис» Кузнецкостроевский пр-т, 44-40 (3843) 46-94-00, 53-83-05	Новосибирск ООО «Сониго-Н» Красина ул., 51 (383) 279-02-64	Омск ООО «Фирма „Сибтекс“» 24-я Линия ул., 59 (3812) 36-98-04, 36-70-44, 36-91-04	Пенза ООО «Мир Сервиса» Кулакова ул., 2 (8412) 26-09-60 ООО «Орбита-Сервис» Карпинского ул., 2 (8412) 42-27-26
Курган ООО «ТВ-Сервис» Родионова ул., 56 (3522) 48-59-40	Магнитогорск ИП Сенник А.И. Октябрьская ул., 12 (3519) 22-70-47	Мурманск ООО «Электроника Сервис» Ледокольный пр-д, 5 (8152) 52-71-77	Нефтеюганск ИП Кожухин А.Ю. 16А мкр-н, 85, пом. 55/2 (3463) 25-19-90 ИП Подкин С.Н. Набережная ул., д. 7. оф. 18 (3463) 26-66-06, 26-69-66	Новомосковск ЗАО «АВС Центр» Донской пр-д, 4 (48762) 3-45-07	Ногинск ИП Запышный А.И. 3-го Интернационала ул., 175 (49651) 9-32-02	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	Первоуральск ООО «Оптим-Сервис» Луначарского ул., 34 (3439) 25-03-70
Курск ИП Колычев С.В. Литовская ул., 12А (4712) 30-41-00, 31-20-23 ООО «Маяк+» Студенческая ул., 36А (4712) 50-85-90	Махачкала ИП Джабраилов Р.Р. Шамяла ул., 95Б (928) 989-56-34, (989) 669-48-99 ИП Эмирбеков А.А. Ленина ул., 113А (8722) 67-95-87	Набережные Челны ООО «Комплексные Системы Плюс» Вахитова пр-т, 20 (30/05) (8552) 35-90-02, 35-90-42, 59-77-13	Нижний Новгород ИП Сумин В.П. Жукова ул., 24 (831) 462-84-05 ООО «Прок-Сервис» Марата ул., 51 (831) 413-82-91	Новороссийск ИП Кузьменко С.В. Сибиряков-Гвардейцев ул., 60/1 (383) 342-03-54 ООО «Аргон-Сервис» Серова ул., 14 (8617) 63-11-15, 63-03-95	Обнинск ООО «Радиотехника» Курчатова ул., 46 (48439) 5-63-50	Озёрск ООО «Рембыттехника Плюс» Калинина ул., 12В (35130) 7-99-51	Пермь ООО «Сатурн-Сервис» Гагарина б-р, 24 (342) 259-66-59
		Нальчик ООО «Альфа-Сервис» Ленина пр-т, 24 (8662) 42-04-30, 42-04-54				Оренбург ООО «Сервисбыттехника» Лесозащитная ул., 18 (3532) 66-30-66	Петрозаводск ИП Мельников А.В. Республика Карелия, Ленинградская ул., 20, СТЦ «Электрон» (8142) 59-50-15

<p>ООО «Арнаут» Лесной пр-т, 51 (8142) 63-32-18</p> <p>Петропавловск-Камчатский ИП Тихомирова Е.А. Лукашевского ул., 23 (4152) 26-32-00</p> <p>Пятигорск ИП Асцатурян Г.Р. Фучика ул., 21 (8793) 32-68-80</p> <p>Ростов-на-Дону ООО «Транссервис-Ростов» Королева пр-т, 7/19 (863) 299-65-36, 299-65-37</p> <p>Рыбинск ООО «Транс-экспедиция» Серова пр-т, 8 (4855) 55-65-72, 28-65-10</p>	<p>Рязань ООО «ТРАНССЕРВИС-Рязань» Славянский пр-т, 6 8 (4912) 77-88-10</p> <p>Самара ИП Руднев А.Н. Карла Маркса пр-т, д. 360, оф. 5 (846) 201-87-15, 201-87-16</p> <p>ООО «Видикон-Сервис» М. Тореза ул., 137 (846) 262-62-62</p> <p>ООО «СК-Сервис-Самара» Свободы ул., 149 (846) 979-99-79</p> <p>ООО «Спец-Мастер» Ленинградская ул., 100/56 (846) 990-37-51, 240-98-17</p> <p>ООО «Транссервис-Самара» Карла Маркса пр-т, 39 (846) 336-33-33, 336-85-11</p>	<p>Санкт-Петербург ООО «Евросервис XXI» Обуховской Обороны пр-т, 197 (812) 600-11-97</p> <p>ООО «Ремсервис» Балтийского вокзала пл., д. 1, к. 2 (812) 326-90-96</p> <p>Сарапул ИП Колесов М.В. Фабричная ул., 1А (34147) 2-58-48, 2-58-46</p> <p>Саранск ИП Аксёнов Е.С. Республиканская ул., 37 (8342) 37-38-69 (ремонт кондиционеров не производится)</p>	<p>Саратов ООО «ТРАНССЕРВИС-Саратов» Большая Садовая ул., 95 (8452) 52-84-58, 52-84-72, 52-84-73</p> <p>Северодвинск ИП Варенбуд В.И. Гагарина ул., 12 (8184) 58-72-21</p> <p>Сергиев Посад ИП Мулик Р.В. Красной Армии пр-т, 253А (496) 547-04-95, 549-32-79</p> <p>Смоленск ИП Петин Р.А., Румянцева ул., 19 (4812) 62-50-52</p>	<p>Сочи ООО «ДЭЛ» Донская ул., 90 (8622) 55-51-19</p> <p>ООО «Кибер» Конституции СССР ул., 50 (8622) 98-56-20</p> <p>Ставрополь ООО «Бытсервис» 50 лет ВЛКСМ ул., 8/1 (8652) 74-01-91, 77-36-00</p> <p>ООО «Техно-Сервис» 7-я Промышленная ул., 6 (8652) 39-30-30</p> <p>ООО «Т-Сервис» Кулакова пр-т, 18Д (8652) 38-78-88</p> <p>ООО «УниСервис» Пушкина ул., 63 (8652) 23-31-81</p>	<p>Старый Оскол ИП Грибачев А.В. (СЦ «Экспресс-Сервис») Олимпийский мкр-н, 7 (4725) 42-41-00</p> <p>Стерлитамак ООО «Сервис-Технос» Худайбердина ул., 158 (3473) 20-27-70</p> <p>Сургут ООО «ЮграСтройСервис» Киртбая ул., 11 (3462) 34-04-63</p> <p>Таганрог ООО «АСЦ КРИСТИ» Фрунзе ул., 45 (8634) 38-30-48</p>	<p>Тамбов ООО «Вега-ТамбовСервис» Киквидзе ул., 69 (4752) 73-94-01</p> <p>ООО ТТЦ «Атлант-Сервис» Московская ул., 23А (84752) 71-59-94, 72-63-46, 71-59-94</p> <p>Тверь ООО «Телемобайл» Ногина б-р, 7 (4822) 42-93-03</p> <p>ООО «Юмэкс-Сервис» Хромова ул., 4 (4822) 552-304, 559-239</p> <p>Тольятти ООО «Электрон-Сервис-КПД» Свердлова ул., 41 (8482) 77-03-27</p>	<p>Томск ООО «Академия-Сервис» Академический пр-т, д. 1, блок А, оф. 203 (3822) 49-15-80</p> <p>ООО «Элит-Сервис» Академический пр-д, 1А (3822) 25-32-12, 21-04-80</p> <p>Туапсе ООО «Планар» Софьи Перовской ул., 8 (86167) 2-23-36</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>Тюмень ООО «Пульсар» Республики ул., 169 (3452) 20-82-65, 75-95-08, 29-70-40</p>
--	---	--	--	---	---	--	---

ООО «Евросервис»
Геологоразведчиков ул., 33
(3452) 26-06-06

Ульяновск
ИП Мумлева Е.В.
Металлистов ул., 16/7
(8422) 73-44-22, 73-29-19

ООО «Лика-Сервис»
Богдана Хмельницкого ул., 9/28
(8422) 61-32-45

Уфа
ООО «Авторизированный
Сервисный Центр»
Панфилова ул., 9
(347) 291-25-25

ООО «Сервис»Техно»
Менделеева ул., 153
(347) 279-90-70

Ханты-Мансийск
ИП Климин А.А. (ЦТО «Альфа-Сервис»)
Обская ул., 29А
(3467) 30-00-01, 30-00-05

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

ООО «БТ-Сервис»
М. Горького пр-т, 26
(8352) 41-50-50
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

Череповец
ИП Куликов Д.В.
Строителей пр-т, 28А
(8202) 22-92-06
ИП Остромская Н.Н.
(«Ремонт Бытовой Техники»)
Моченкова ул., 18
(8202) 54-31-88

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.bogk.ru
или по телефону 8 800 700 55 88

