

**BORK**

ХЛЕБОПЕЧЬ X800

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



## Мой BORK

Зарегистрируйте вашу технику BORK в личном кабинете 👤 на [bork.ru](http://bork.ru).  
Вы получите быстрый доступ к инструкциям, аксессуарам, запчастям  
и напоминаниям о необходимости замены расходных материалов.

Диспенсер для автоматического  
добавления ингредиентов

Смотровое окно

Ручна для поднятия крышки



Пенал для рецептов  
и держатель для провода

Панель управления

Съемная крышка



Вентиляционные отверстия

Форма для выпечки с антипригарным покрытием



Конвертация единиц измерения веса и температуры  
г → lb, °C → °F

Включение звукового сигнала

Изменение параметров приготовления

Отложенный старт



Включение подсветки внутренней камеры

Отмена приготовления

Запуск и приостановка процесса приготовления

Регулятор изменения настроек

#### Автоматические режимы

CUSTOM — программируемый режим

BASIC — основной режим

BASIC RAPID — основной ускоренный режим

WHOLE WHEAT — пшеничный цельнозерновой

WHOLE WHEAT RAPID — пшеничный цельнозерновой (ускоренный режим)

GLUTEN FREE — без клейковины

CRUSTY LOAF — хрустящая булочка

SWEET — сладная выпечка

YEAST FREE — бездрожжевой

DOUGH — тесто

DOUGH PIZZA — тесто для пиццы

DOUGH PASTA — тесто для пасты

BAKE ONLY — только выпечка

JAM — джем



Выбор цвета корочки  
светлая/средняя/темная

Размер буханки  
500/750/1000/1250 г

Индикация отложенного старта

Индикация времени приготовления

Шкала этапов приготовления

PREHEAT — предварительный нагрев, KNEAD — замес,  
RISE — подъем, PUNCH DOWN — обминка,  
BAKE — выпекание, KEEP WARM — режим поддержания тепла

#### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Внимательно ознакомьтесь с данным руководством пользователя.
- Удалите и безопасно утилизируйте все упаковочные материалы, рекламные наклейки и этикетки с корпуса прибора.
- Промойте съемные детали хлебопечи под проточной водой и высушите их.
- Извлеките форму для выпечки.
- Закрепите лопасть на вал двигателя до упора. Перед началом приготовления лопасть для замешивания должна находиться в вертикальном положении.
- Положите ингредиенты в форму.

При первом включении хлебопечь может испускать легкий дым, так как обгорают защитное покрытие на нагревательном элементе.

#### ПРАВИЛА ПОДКЛЮЧЕНИЯ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

- 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

- Положите ингредиенты в форму в следующей последовательности: жидкие ингредиенты → жиры → сухие ингредиенты (соль, сахар, мука) → дрожжи. Это обеспечит тщательное замешивание и достаточный подъем теста.

- Установите форму для выпечки в печь до упора и закройте крышку.
- Откройте крышку диспенсера и положите дополнительные ингредиенты. Обратите внимание на то, 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.
- Подключите хлебопечь к электросети.
- С помощью регулятора SELECT выберите режим приготовления, цвет корочки и размер выпечки. Для подтверждения выбора нажмите на регулятор.
- Для начала приготовления нажмите кнопку START | PAUSE. Для отмены нажмите CANCEL.

После завершения процесса приготовления раздастся звуковой сигнал и хлебопечь автоматически перейдет в режим поддержания тепла и на дисплее появится индикация KEEP WARM.

Режим KEEP WARM длится 60 минут, после чего хлебопечь выключается. Чтобы отключить эту функцию, нажмите и удерживайте кнопку CANCEL.

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

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

Не рекомендуется поднимать крышку во время процесса приготовления.

Не добавляйте жидкие ингредиенты в диспенсер. Все ингредиенты должны быть комнатной температуры, если иного не указано в рецепте.

#### 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.

#### ФУНКЦИЯ ЗАПОМИНАНИЯ

При внезапном отключении электроэнергии функция запоминания позволяет возобновить прерванный цикл автоматически, не начиная приготовления с самого начала. Хлебопечь включится, если электропитание было восстановлено в течение 60 минут.

#### ФУНКЦИЯ ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА

Функция DELAY START позволяет приготовить выпечку к желаемому времени. Время программируется с отсрочкой до 13 часов. Не используйте функцию DELAY START, если в рецепте присутствуют скоропортящиеся продукты.

- С помощью регулятора SELECT выберите 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 кнопку START | PAUSE. На дисплее начнется обратный отсчет времени.

#### ПРОГРАММИРУЕМЫЙ РЕЖИМ CUSTOM

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

- С помощью регулятора SELECT выберите режим CUSTOM.
  - Нажмите регулятор для подтверждения выбора. На дисплее загорится индикация CUSTOM 1 (2, 3, 4, 5).
- О возможностях настроек каждого из этапов см. в таблице «Автоматические режимы приготовления».

- Если необходимо изменить ранее созданный рецепт, нажмите кнопку MODIFY. На дисплее появится надпись REPLACE («Заменить»).
- Для подтверждения нажмите на регулятор SELECT и используйте алгоритм, описанный выше. Для отказа нажмите CANCEL.

#### ИЗМЕНЕНИЕ ПАРАМЕТРОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ MODIFY

Функция позволяет менять параметры приготовления в автоматических режимах. Возможно изменить настройки температуры и времени приготовления на этапах: PREHEAT, KNEAD, RISE, PUNCH DOWN, BAKE и KEEP WARM.

- Для изменения параметров приготовления выберите режим приготовления, цвет корочки и размер буханки.
- Нажмите кнопку MODIFY. На дисплее начнет мигать индикация этапа приготовления, настройки которого вы можете изменить.
- Используйте регулятор SELECT для установки новых настроек.
- Для начала приготовления нажмите кнопку START | PAUSE. При следующем включении новые настройки не сохранятся.

ИЗМЕНЕНИЕ ПАРАМЕТРОВ ФУНКЦИИ MODIFY

Режим настройки	Температура предварит. нагрева	Время предварит. нагрева	Время замеса 1	Время замеса 2	Температура подъема	Время подъема 1	Обминка	Время подъема 2	Обминка	Время подъема 3	Время выпекания	Температура выпекания	Время подогрева
BASIC			0 мин — 1:00 ч	0 мин — 1:00 ч	27—34°C	0 мин — 1:40 ч	0—120 с	0 мин — 1:40 ч	0—120 с	0 мин — 1:40 ч	0 мин — 2 ч	60—150°C	0 мин — 1:00 ч
BASIC RAPID			0 мин — 1:00 ч	0 мин — 1:00 ч	27—34°C	0 мин — 1:40 ч	0—120 с	0 мин — 1:40 ч	0—120 с	0 мин — 1:40 ч	0 мин — 2 ч	60—150°C	0 мин — 1:00 ч
WHOLE WHEAT	16—25°C	0 мин — 1:00 ч	0 мин — 1:00 ч	0 мин — 1:00 ч	27—34°C	0 мин — 1:40 ч	0—120 с	0 мин — 1:40 ч	0—120 с	0 мин — 1:40 ч	0 мин — 2 ч	60—150°C	0 мин — 1:00 ч
WHOLE WHEAT RAPID	16—25°C	0 мин — 1:00 ч	0 мин — 1:00 ч	0 мин — 1:00 ч	27—34°C	0 мин — 1:40 ч	0—120 с	0 мин — 1:40 ч	0—120 с	0 мин — 1:40 ч	0 мин — 2 ч	60—150°C	0 мин — 1:00 ч
GLUTEN FREE			0 мин — 1:00 ч	0 мин — 1:00 ч	27—34°C	0 мин — 1:40 ч	0—120 с			0 мин — 1:40 ч	0 мин — 2 ч	60—150°C	0 мин — 1:00 ч
CRUSTY LOAF			0 мин — 1:00 ч	0 мин — 1:00 ч	27—34°C	0 мин — 1:40 ч	0—120 с	0 мин — 1:40 ч	0—120 с	0 мин — 1:40 ч	0 мин — 2 ч	60—150°C	0 мин — 1:00 ч
SWEET			0 мин — 1:00 ч	0 мин — 1:00 ч	27—34°C	0 мин — 1:40 ч	0—120 с	0 мин — 1:40 ч	0—120 с	0 мин — 1:40 ч	0 мин — 2 ч	60—150°C	0 мин — 1:00 ч
YEAST FREE			10—30 мин								0 мин — 2 ч	60—150°C	0 мин — 1:00 ч
DOUGH			0 мин — 1:00 ч	0 мин — 1:00 ч	27—34°C	0 мин — 1:40 ч							
DOUGH PIZZA			0 мин — 1:00 ч	0 мин — 1:00 ч	27—34°C	0 мин — 1:40 ч							
DOUGH PASTA			10—30 мин										
BAKE ONLY											1 мин — 2 ч	60—150°C	0 мин — 1:00 ч

## ЭТАПЫ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Этап	Описание	Примечание
PREHEAT	Происходит нагрев ингредиентов для оптимального действия дрожжей. Твердые зерна и мука размягчаются и разбухают для лучшего образования клейковины.	Этот этап используется только в режимах WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID и JAM.
KNEAD 1	Распределяются дрожжи, клейковина смачивается в муке.	
KNEAD 2	Формируется тесто. Лопасть вращается быстрее и в обоих направлениях: по часовой и против часовой стрелки. На этом этапе 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 добавьте 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. Оно 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.

Этап	Описание	Примечание
RISE 1 PUNCH DOWN RISE 2 PUNCH DOWN	Стадия RISE представляет собой период подъема теста, во время которого клейковина (глютен) становится мягкой и эластичной. Комок теста превращается в пышную массу, которая увеличивается в размере. Эта стадия очень важна для вкуса хлеба. Во время этой стадии никакого движения в хлебной форме не происходит. Этапы подъема (RISE 1 и RISE 2) разделяются двумя стадиями обминки (PUNCH DOWN). Эти стадии необходимы для выпуска из теста скопившегося диоксида углерода (углекислого газа). Во время этой стадии лопасть делает несколько оборотов в течение приблизительно 10—15 секунд.	Чтобы тесто в форме распределилось равномерно, сместите его в центр поверх лопасти перед началом 3-й стадии подъема (RISE 3). Это особенно важно при выпекании буханок малых размеров. Складная лопасть автоматически переводится в горизонтальное положение перед стадией выпекания BAKE, чтобы свести к минимуму размер отверстия в основании буханки. Снимите лопасть, чтобы отверстие стало еще меньше. В начале 3-й стадии подъема (RISE 3) подается звуковой сигнал REMOVE PADDLE (снимите лопасть). Нажмите и удерживайте START   PAUSE для прерывания цикла. Откройте крышку, используя прихватки. Поднимите форму, взявшись за ручку. Поставьте форму на проволочное основание. Извлеките тесто, снимите лопасть, сформируйте тесто в аккуратный шар и положите на середину формы, чтобы буханка была ровной. Верните форму в камеру печи. Закройте крышку. Нажмите START   PAUSE Чтобы тесто поднялось полностью, снимите его сразу после звукового сигнала. Не снимайте лопасть в режимах GLUTEN FREE и YEAST FREE, так как тесто в этих режимах имеет более жидкую консистенцию.

Этап	Описание	Примечание
RISE 3	Тесто приобретает форму.	Если тесто поднимается выше хлебной формы, откройте крышку и проткните верхнюю часть, чтобы тесто слегка опало.
BAKE	Время и температура регулируются в соответствии с рецептом.	Из вентиляционных отверстий выходит пар.
KEEP WARM	Выпечка подогревается в течение 60 минут до автоматического выключения печи.	Во время этапа KEEP WARM боковые поверхности буханки могут стать вогнутыми и влажными, а корочка — темной. Чтобы сохранить у буханки свежую корочку, удалите форму перед началом этапа.

#### АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Режим	Описание	Дополнительные возможности
CUSTOM 1—9	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	Универсальный режим для выпечки белого хлеба. Также используется для приготовления с использованием хлебных смесей.	Цвет корочки: 3 варианта Размера буханки: 4 варианта Функции: MODIFY, KEEP WARM, DELAY START
BASIC RAPID	Режим сокращает общее время приготовления на 1 час. Используйте только быстроастворимые дрожжи, иначе хлеб не будет подниматься и выпекаться надлежащим образом. Также используется для приготовления с использованием хлебных смесей.	Цвет корочки: 3 варианта Размера буханки: 4 варианта Функции: MODIFY, KEEP WARM, DELAY START
WHOLE WHEAT	Режим используется для выпечки хлеба из пшеничной муки, муки из цельнозернового зерна или специальной муки (например, ячменной или ржаной). Хлеб, выпекаемый в этом режиме, более плотный, чем хлеб, выпекаемый в режиме BASIC. Чтобы получать более легкие и высокие буханки предусмотрена стадия предварительного нагрева, которая обеспечивает оптимальные условия для действия дрожжей.	Цвет корочки: 3 варианта Размера буханки: 4 варианта Функции: MODIFY, KEEP WARM, DELAY START

Режим	Описание	Дополнительные возможности
WHOLE WHEAT	Режим используется для выпечки хлеба из пшеничной муки, муки из цельнозернового зерна или специальной муки (например, ячменной или ржаной). Хлеб, выпекаемый в этом режиме, более плотный, чем хлеб, выпекаемый в режиме BASIC. Чтобы получить более легкую и высокую буханку, предусмотрена стадия предварительного нагрева, которая обеспечивает оптимальные условия для действия дрожжей.	Цвет корочки: 3 варианта Размера буханки: 4 варианта Функции: MODIFY, KEEP WARM, DELAY START
WHOLE WHEAT RAPID	Режим сокращает общее время приготовления на 1 час. Используйте только быстрорастворимые дрожжи, иначе хлеб не будет подниматься и выпекаться надлежащим образом.	Цвет корочки: по умолчанию Размера буханки: 4 варианта Функции: MODIFY, KEEP WARM, DELAY START
GLUTEN FREE	Режим для выпечки хлеба из муки, не содержащей растительного белка (клейковины). Консистенция теста более жидкая. Важно не перемесить тесто, так как это ухудшает его эластичность.	3 варианта цвета корочки 2 варианта размера буханки (1000 и 1250 г) Функции MODIFY, KEEP WARM, DELAY START
CRUSTY LOAF	Режим для выпекания хлеба с низким содержанием жира и сахара. В этом режиме более продолжительные стадии подъема и выпекания, выше температура выпекания для получения хрустящей корочки и более плотной текстуры хлеба.	Цвет корочки: по умолчанию Размера буханки: 4 варианта Функции: MODIFY, KEEP WARM, DELAY START

Режим	Описание	Дополнительные возможности
SWEET	Используется для выпекания хлеба с высоким содержанием жира и сахара, позволяя получать хлеб с более темной корочкой. По сравнению с режимом BASIC температура выпекания более низкая.	Цвет корочки; по умолчанию 4 варианта размера буханки ФУНКЦИИ: MODIFY, KEEP WARM, DELAY START
YEAST FREE	Режим используется для выпекания хлеба, который вместо дрожжей содержит разрыхлитель или пищевую соду для подъема теста.	Цвет корочки: по умолчанию Хлеб имеет фиксированное количество ингредиентов для получения конкретного размера буханки, поэтому настройка размера буханки в этом режиме не применяется. Функции MODIFY, KEEP WARM, DELAY START
DOUGH	Приготовление теста, предназначенного для ручного формования (например, для булочек, круглого хлеба, плетенки, витого хлеба, хлебных палочек, батонов и т.п., которые затем выпекаются с использованием режима BAKE ONLY).	Функции MODIFY, DELAY START
DOUGH PIZZA	Режим используется для приготовления теста для пиццы и итальянской фокаччи. Тесто для пиццы необходимо вынимать, формировать и сразу выпекать. Для фокаччи следует использовать стадию подъема RISE перед выпечкой.	Цвет корочки: по умолчанию Размер буханки: по умолчанию Функции MODIFY, DELAY START

Режим	Описание	Дополнительные возможности
DOUGH PASTA	Режим для приготовления теста для пасты и 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 Функции MODIFY, DELAY START
JAM	Режим приготовления джема (варенья) из свежих фруктов. Идеально подходит для приготовления джема, так как лопасть печи непрерывно перемешивает ингредиенты.	Цвет корочки: не применяется Размер буханки: не применяется
BAKE ONLY	Этот режим используется для подрумянивания до хрустящей корочки уже выпеченного и охлажденного хлеба. Процесс занимает несколько минут, поэтому требует постоянной контроль, чтобы выпечка не подгорела и не пересохла. Режим рекомендуется для разогрева уже испеченного и охлажденного хлеба, выпекания сформованных вручную изделий из теста, подрумянивания верхнего слоя. Из-за небольшого размера герметичной пекарной камеры и близко расположенного нагревательного элемента температура выпечки ниже, чем в обычной печи, но этого тепла достаточно, чтобы хлеб выпекался эффективно и равномерно. Диапазон времени выпекания: 1—2 часа при 60—150 °C (140—300 °F).	Цвет корочки: не применяется Размер буханки: не применяется

## ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

### Пекарский порошок

Пекарский порошок представляет собой разрыхлитель теста, используемый при выпекании бездрожжевого хлеба. Этот тип разрыхлителя не требует времени на подъем перед выпечкой, так как химическая реакция происходит сразу с добавлением жидких ингредиентов, а затем еще раз во время процесса выпекания. Пекарский порошок можно заменить пищевой содой.

### Пищевая сода

Сода представляет собой другой тип разрыхлителя. Она также не требует времени на подъем перед выпечкой, так как химическая реакция происходит во время процесса выпекания. Пищевая сода не может быть заменена пекарским порошком.

### Яйца

Яйца придают хлебу приятный вкус, питательность и нежность. Жидкое яйцо заменяет яичный порошок, а белковый яичный порошок может быть заменен свежими яйцами, однако все они перед закладкой в хлебную форму должны быть комнатной температуры, если в рецепте не указано иного. Свежие яйца нельзя использовать с функцией отложенного старта (DELAY START).

### Жиры

Жиры, например несоленое сливочное масло, оливковое или подсолнечное масло, придают хлебу приятный вкус, текстуру, влажность и улучшают его сохранность. Если используется несоленое сливочное масло, его следует нарезать кусочками по 2 см и довести до комнатной температуры, прежде чем закладывать в хлебную форму (если в рецепте не указано иного).

Хлеб, выпекаемый в режиме CRUSTY LOAF, приобретает хрустящую корочку и текстуру от недостатка жира.

### Мука

Мука — самый важный ингредиент при выпечке хлеба. Она дает питательную среду для дрожжей и обеспечивает структуру хлеба. При замешивании с жидкостью содержащийся в муке белок начинает образовывать глютен (клейковину). Глютен представляет собой сеть эластичных волокон, которые переплетаются друг с другом, захватывая газы, вырабатываемые дрожжами. Этот процесс нарастает, так как тесто подвергается замешиванию, и придает тесту структуру, необходимую для веса и формы хлеба.

Храните муку в закрытом, воздухонепроницаемом контейнере. Пшеничную муку цельносмолотого зерна храните в холодильнике, морозильнике или в прохладном помещении, чтобы она не прогоркла. При выпечке хлеба в хлебопечи просеивать муку нет необходимости, однако обязательно следует доводить ее до комнатной температуры, прежде чем закладывать в хлебную форму.

### **Пшеничная мука**

Может быть отбеленной и неотбеленной. Неотбеленная мука идеально подходит для бездрожжевого хлеба, так как из нее получается нежный хлеб с хорошими текстурой и мякишем. Хлебопекарная мука более пригодна для приготовления плотного бездрожжевого хлеба, а кондитерская мука идеальна для выпечки высокого пышного хлеба.

### **Хлебопекарная мука**

Хлебопекарная мука, известная также как мука для хлебопечей, имеет высокое содержание белка (глутена). Для выпечки в хлебопечках мы рекомендуем использовать неотбеленную хлебопекарную муку вместо муки пшеничной, так как из нее получается высокий хлеб с плотной структурой.

### **Ржаная мука**

Имеет низкое содержание белка (глутена) и традиционно используется для приготовления хлеба из непросеянной ржаной муки и черного хлеба. Ржаную муку необходимо всегда смешивать в большой пропорции с хлебопекарной мукой, поскольку она не содержит достаточное количество клейковины (глутена), чтобы обеспечить структуру для высокого, равномерно-зернистого хлеба.

### **Самоподнимающаяся мука**

Не рекомендуется для выпечки в хлебопечках, так как содержит разрыхлители, которые препятствуют приготовлению хлеба. Эта мука более подходит для бисквитов, булочек, песочного печенья, блинов или вафель.

### **Пшеничная мука из цельносмолотого зерна**

Содержит витамины, белки и минералы, которые есть в отрубях и зародыше. Поэтому такая мука полезнее, чем привычная белая. Из-за пониженного содержания клейковины выпечка будет не такой пышной. Пшеничная мука цельносмолотого зерна с низким содержанием белка (глутена) может быть улучшена добавлением пшеничной клейковины.

### **Пшеничная клейковина**

Производится из пшеничной муки, из которой удалили большую часть крахмала. На выходе получают муку с высоким содержанием белка. Добавление пшеничной клейковины может улучшить структуру, увеличить объем и облегчить структуру хлеба при использовании основной муки с низким содержанием белка, муки общего назначения, пшеничной муки цельносмолотого зерна, ржаной муки или муки жернового помола. Рекомендуется добавлять пшеничную клейковину к быстрорастворимым дрожжам (также известным как быстродействующие дрожжи или дрожжи для хлебопечей) при использовании режимов BASIC RAPID и WHOLE WHEAT RAPID, так как она обеспечивает лучший подъем теста во время укороченной стадии подъема (RISE).

Пропорции размера буханки хлеба к количеству добавляемой клейковины:

1250 г → 2 ¾ ч.л. клейковины

1000 г → 2 ½ ч.л. клейковины

750 г → 2 ч.л. клейковины

500 г → ½ ч.л. клейковины

### **Глазурь**

Глазурь улучшает вкусовые качества испеченного хлеба и добавляет внешней привлекательности. После глазирования хлеб можно обсыпать измельченными орехами или семенами (например, маком, кунжутом или тмином).

### **Яичная глазурь**

Смешайте 1 яичный белок или 1 целое яйцо и 1 ст. л. воды. Смажьте тесто полученной смесью перед выпеканием.

### **Топленое масло**

Смажьте свежеспеченный хлеб топленным маслом для придания корочке большей мягкости и нежности.

### **Молочная глазурь**

Смажьте свежеспеченный хлеб молоком или сметаной для придания корочке большей мягкости и блеска.

### **Сладкая снежная глазурь**

Смешайте 150 г просеянной сахарной пудры с 1—2 ст.л. молока до растворения пудры. Нанесите глазурь на хлеб, когда он почти полностью остынет.

### Молоко

В тесто можно добавлять молочные или кисло-молочные продукты (молоко, топленое молоко, кефир, творожную сыворотку, простоквашу, ряженку, сметану). При добавлении молока корочка у хлеба будет более поджаристой.

Если хлеб выпенается с отсрочкой по таймеру, вместо свежего молока используйте сухое.

### Соль

Соль является важным ингредиентом в рецептах дрожжевого хлеба. Она не только улучшает вкус, но и ограничивает рост дрожжей, сдерживая подъем теста. Будьте внимательны, не меняйте количество соли, указанное в рецепте.

Можно использовать как столовую, так и морскую соль.

### Сахар

Сахар обеспечивает питательную среду для дрожжей и способствует поджариванию корочки.

Белый и коричневый сахар, мед и сахарные сиропы — все это пригодно для выпечки.

Используя мед или сиропы, необходимо учитывать их как дополнительную жидкость.

### Вода

При приготовлении теста все жидкости, и в особенности вода, должны иметь комнатную температуру (если в рецепте не указано иного). Слишком низкая или слишком высокая температура может повлиять как на активность дрожжей, так и на результат выпекания в целом.

### Дрожжи

Благодаря процессу ферментации дрожжи вырабатывают углекислый газ CO<sub>2</sub>, необходимый для подъема хлеба. Дрожжи питаются углеводами, содержащимися в сахаре и муке, чтобы произвести этот газ, и нуждаются в жидкости и теплоте для обеспечения активности.

Рекомендуется использовать активные сухие дрожжи для стандартных режимов и быстрорастворимые дрожжи для ускоренных (BASIC RAPID и WHOLE WHEAT RAPID). Почти каждый рецепт можно модифицировать для ускоренных режимов путем применения равнозначного или большего количества быстрорастворимых дрожжей.

Пропорции размера буханки хлеба к количеству быстрорастворимых дрожжей:

1250 г → 3 ½ ч. л. дрожжей

1000 г → 3 ч. л. дрожжей

750 г → 2 ½ ч. л. дрожжей

500 г → 2 ч. л. дрожжей

### Ксантановая камедь

Ксантановая камедь представляет собой загуститель, используемый при выпечке безглютенового хлеба для увеличения объема. Действует как связующее вещество для удержания влаги. Ксантановая камедь может быть заменена гуаровой камедью.

### РЕКОМЕНДАЦИИ

Вместо свежих ингредиентов можно использовать сухие: яичный порошок, сухую пашту или сухое молоко. Это позволит применить функцию отложенного старта (DELAY START), однако при этом необходимо всегда сначала заливать в форму воду, затем закладывать муку и после этого сухие ингредиенты, чтобы они не смешивались друг с другом.

Свежее молоко и яйца можно заменять сухим молоком и яичным порошком, но тогда хлеб будет иметь более тяжелую текстуру. При использовании свежего молока необходимо уменьшить общий объем жидкости и убрать из рецепта сухое молоко. Не используйте функцию отложенного старта (DELAY START) со скоропортящимися ингредиентами.

Мargarin можно заменить сливочным маслом.

При этом хлеб может оказаться более жирным и иметь насыщенный желтый цвет.

Вместо сахара можно использовать мед, сахарные сиропы или коричневый сахар. В случае замены медом или подобной жидкостью не забудьте уменьшить общее количество жидкости на величину объема жидкого заменителя сахара.

Соль играет важную роль в приготовлении хлеба. Если отказаться от соли, тесто будет хуже удерживать жидкость. Кроме того, ухудшатся эффект замешивания теста, интенсивность развития глютена и ферментации дрожжей. В готовом хлебе соль улучшает форму буханки, структуру мякиша и цвет корочки, а также увеличивает срок хранения и улучшает вкус выпечки.

Для достижения наилучших результатов рекомендуется использовать смесь хлебопекарной муки и муки домашнего помола. Мука не должна быть слишком грубого помола, так как это может повредить покрытие хлебной формы.

Закладывайте ингредиенты в форму в определенном порядке, чтобы гарантировать, что все сухие ингредиенты перемешаются с водой, и избежать преждевременной активации дрожжей в результате контакта с водой, солью или сахаром в режиме отложенного старта (DELAY START).

Температура воздуха и воды влияет на активность дрожжей и может повлиять и на качество хлеба. Дрожжи размножаются при комнатной температуре и чуть выше (27—30 °C). Воду следует использовать обыкновенную питьевую комнатной температуры.

Если в процессе выпекания произойдет внезапное отключение питания (до 60 минут), то после устранения неисправности хлебопечь автоматически возобновит цикл приготовления с того места, где он был прерван.

Если вы случайно сделали отмену цикла во время стадии замешивания теста (KNEAD), сделайте повторный выбор режима приготовления хлеба и предоставьте тесту возможность пройти заново стадию замешивания и последующие стадии подъема и выпечки. В результате хлеб может получиться большего объема и более легкой текстурой.

Если вы случайно сделали отмену цикла во время стадии подъема (RISE), выключите хлебопечь. Оставьте тесто внутри камеры при поднятой крышке.

Позвольте тесту подняться почти до верха формы. Выберите режим BAKE ONLY («Только выпекание»), установите температуру и время выпекания и нажмите START | PAUSE.

Если вы случайно сделали отмену цикла во время стадии выпекания (BAKE), выберите режим BAKE ONLY («Только выпекание»), установите температуру и время выпекания и нажмите START | PAUSE.

Если хлеб не поднимается, причин может быть несколько. Возможно, причиной плохого поднятия хлеба стало то, что ингредиенты были неправильной температуры (слишком горячими или слишком холодными). Оптимальная температура для нормального развития дрожжей 35—38 °C.

Иногда во время последней стадии подъема (RISE 3) воздушные пузырьки концентрируются в определенном месте и хлеб выпекается в этом состоянии. Это может быть вызвано слишком большим количеством воды и/или дрожжей или недостаточным количеством муки. Проверьте ингредиенты рецепта и способ их взвешивания.

Иногда у буханки разрушается горбушка. Обычно это происходит из-за нарушения сбалансированности ингредиентов или низкого содержания белка в муке. Проверьте способ взвешивания ингредиентов. Слишком большое количество дрожжей, воды и других жидких ингредиентов или недостаточное количество муки может привести к разрушению или блеклости горбушки.

Хлеб очень чувствителен ко всем параметрам окружающей среды, поэтому на него могут повлиять высота над уровнем моря, погода, температура и влажность в помещении, продолжительность периода отложенного старта (DELAY START) и даже колебания напряжения в электросети. Форма хлеба также зависит от свежести ингредиентов и корректности их количества.

Пшеничная мука цельносомлотого зерна и мука некоторых других злаков не поднимается так же хорошо, как хлебопекарная мука. В результате буханка будет меньше и ниже. Ингредиенты и их свойства могут сказываться на разной степени подрумянивания хлеба. Попробуйте изменить цвет корочки, температуру и/или время выпечки. Кроме того, корочка может потемнеть во время стадии подогрева. Рекомендуется вынимать хлеб до начала стадии подогрева.

Слишком много дрожжей или несвежие ингредиенты, особенно мука и вода, могут вызвать неприятные запахи. Используйте свежие ингредиенты и точно измеряйте их.

Во время стадии замешивания теста (KNEAD) небольшое количество муки может иногда прилипнуть к стенкам хлебной формы и запекаться на боковых поверхностях буханки. Соскоблите муку с поверхности корочки острым ножом. Когда будете в следующий раз пробовать этот рецепт, в случае необходимости, во время 2-го замеса (KNEAD 2) используйте лопатку, чтобы снять со всех краев формы всю незамешанную муку и добавить ее в тесто. Это особенно важно при использовании режимов GLUTEN FREE и YEAST FREE.

Можно попробовать распылить на дно и стенки хлебной формы до половины высоты кулинарный жир перед закладкой ингредиентов для бездрожжевого хлеба и использовать резиновую лопатку, чтобы отделить буханку от формы, перед опрокидыванием формы.

Если лопасть вынимается вместе с хлебом, используйте кухонные принадлежности, чтобы вынуть ее из выпеченной буханки перед нарезкой. Работайте осторожно, так как лопасть будет очень горячей. Как вариант, можно удалить лопасть перед началом стадии выпекания (BAKE).

Обычно при первом включении хлебопечь испускает легкий дым, так как обгорает защитное покрытие на нагревательном элементе.

Кроме того, обычно во время работы печи из специально предусмотренных отверстий выходит пар. Однако появление дыма может быть вызвано также попаданием ингредиентов на наружные поверхности формы и внутренние поверхности пекарной камеры. Не выключая хлебопечь, выньте вилку из розетки. Используя мягкую влажную ткань очистите печь от посторонних элементов, затем протрите насухо наружные поверхности формы, пекарной камеры и нагревательного элемента. Соблюдайте осторожность, так как все они будут горячими. Вставьте вилку в розетку. Функция защиты при отключении питания автоматически возобновит цикл с того момента, когда он был прерван.

Нельзя устанавливать период отложенного старта более 13 часов, так как ингредиенты могут потерять качество или могут разрушиться ферменты, если они будут находиться долгое время в хлебной форме. Это особенно вероятно в летний период, когда функцию отложенного старта следует устанавливать на более короткий период времени. Большинство белковых пищевых продуктов, таких как молоко, сыр, яйца, бекон и т. п., являются скоропортящимися, поэтому их нельзя использовать с функцией отложенного старта.

## ДИАГНОСТИКА И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Ошибка эксплуатации	Отсутствует движение в хлебной форме	Сырой или липкий хлеб	Хлеб поднимается слишком высоко	Хлеб поднимается, но затем опадает	Буханка короткая и плотная
Неправильно установлена лопасть или хлебная форма.	•				
Стадия PREHEAT («Предварительный нагрев»). Отсутствует движение в хлебной форме во время стадии предварительного нагрева. Эта стадия используется только в режимах WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID и JAM.	•				
На дисплее отображается код ---H или -H. Перегрев пекарной камеры, печь не будет работать, пока камера не остынет. Откройте крышку, извлеките хлебную форму и дайте ей остыть. После охлаждения дисплей вернется к главному меню. Нажмите кнопку START   PAUSE для активации цикла.	•				
На дисплее отображается код --L. Хлебопечь слишком холодная и не будет работать, пока не нагреется. Поместите печь в более теплую среду (рекомендуемая температура составляет 25 °C). После достаточного нагревания дисплей вернется к главному меню. Нажмите кнопку START   PAUSE для активации цикла.	•				

Ошибка эксплуатации	Отсутствует движение в хлебной форме	Сырой или липкий хлеб	Хлеб поднимается слишком высоко	Хлеб поднимается, но затем падает	Буханка короткая и плотная
Крышка была открыта во время выпекания. Не рекомендуется поднимать крышку во время работы, чтобы проверять консистенцию теста или глазировать и посыпать семенами горбушку буханки, если не указано иного.	•				•
Хлеб остался в пенарной камере во время стадии подогрева. Снимите хлебную форму перед началом стадии подогрева, затем извлеките из формы хлеб и дайте ему остыть на решетке.		•			
Хлеб нарезается сразу после выпекания. Пар не успел выйти из выпеченной буханки. Хлеб лучше режется, если он остынет как минимум в течение 20 минут.		•			
Недостаточное количество воды. Проверьте консистенцию теста во время стадии 2-го замеса. Если тесто слишком сухое, добавьте жидкость комнатной температуры (½—1 ст. л. за раз).					•
Слишком много воды. Проверьте консистенцию теста во время стадии 2-го замеса. Если тесто слишком влажное, добавьте муку (по 1 ст. л. за один раз).		•	▪	▪	
Слишком высокая или слишком низкая температура воды. Вода и жидкие ингредиенты должны иметь комнатную температуру, если не указано иного.					•

Ошибка эксплуатации	Отсутствует движение в хлебной форме	Сырой или липкий хлеб	Хлеб поднимается слишком высоко	Хлеб поднимается, но затем падает	Буханка короткая и плотная
Недостаточное количество муки. Проверьте консистенцию теста во время стадии 2-го замеса. Если тесто слишком влажное, добавьте муку (по 1 ст. л. за один раз).				•	
Слишком много муки. Проверьте консистенцию теста во время стадии 2-го замеса. Если тесто слишком сухое, добавьте жидкость комнатной температуры (½–1 ст. л. за раз).					•
Используется мука неправильного типа. Используйте рекомендуемую в рецепте муку. Для выпекания хлеба рекомендуется использовать хлебопекарную муку с содержанием белка 11—12%, чтобы получить высокий упругий хлеб.					•
Недостаточное количество дрожжей. Увеличьте на ¼ ч. л.					•
Слишком много дрожжей. Уменьшите на ¼ ч. л.			•	•	
Используются дрожжи неправильного типа. Используйте активные сухие дрожжи для всех стандартных режимов и быстрорастворимые дрожжи для ускоренных режимов.			•		•
Просроченные дрожжи. Проверьте срок годности дрожжей.					•

Ошибка эксплуатации	Отсутствует движение в хлебной форме	Сырой или липкий хлеб	Хлеб поднимается слишком высоко	Хлеб поднимается, но затем опадает	Буханка короткая и плотная
Дрожжи начали действовать преждевременно. Всегда закладывайте ингредиенты в хлебную форму слоями в указанном в рецепте порядке, отделяя дрожжи от жидкости. Если используется режим отложенного старта (DELAY START), сделайте небольшое углубление в муке (углубление не должно касаться слоя воды, соли или сахара) и положите в углубление дрожжи.					•
Недостаточное количество сахара. Сахар является важной частью процесса приготовления хлеба, так как он обеспечивает питательную среду для дрожжей. Мы не рекомендуем использовать порошковые или жидкие искусственные подслащивающие вещества.					•
Нерекомендуемые ингредиенты и используемые количества. Используйте рекомендуемые ингредиенты, их заменители и соответствующие количества. Результаты могут варьироваться от рецепта к рецепту.			•	•	•

#### ЧИСТКА И УХОД

- Отключите хлебопечь от электросети и дайте полностью остыть.
- Протрите корпус влажной салфеткой.  
При сильных загрязнениях используйте мягкое чистящее средство.
- В случае попадания во внутреннюю камеру муки, орехов, изюма и т. д., осторожно удалите их с помощью мягкой влажной ткани.
- Для очистки не используйте абразивные чистящие средства и жесткие мочалки.

#### Чистка крышки

- Поднимите крышку полностью.
- Взявшись за боковые стороны, поднимите ее. Крышка должна отделиться от петель.
- Протрите крышку, смотровое окно и диспенсер мягкой влажной салфеткой.

Можно использовать очиститель для стекол или нейтральное чистящее средство.

- Просушите хлебопечь, прежде чем подключать к электросети.

#### Чистка формы для выпечки

- Наполните форму для выпечки теплой водой до половины и оставьте на 10—20 минут. Не погружайте наружные поверхности формы в воду.
- Извлеките лопасть и промойте внутреннюю поверхность формы.
- Дайте поверхностям полностью просохнуть, прежде чем устанавливать форму в корпус хлебопечи. Форму для выпечки нельзя мыть в посудомоечной машине. Не используйте для чистки мочалки с жестким покрытием и абразивные чистящие средства.

#### Чистка лопастей

Промойте лопасти теплой мыльной водой. Не мойте лопасти в посудомоечной машине. Дайте всем поверхностям полностью просохнуть. Поддерживайте хлебопечь в чистоте. Производите чистку формы для выпечки и лопастей после каждого использования.

#### ХРАНЕНИЕ

Храните прибор в собранном виде в сухом прохладном месте, изолированном от мест хранения кислот и щелочей, при температуре от 5 до 30°C и относительной влажности воздуха не более 65%. Оберегайте прибор от значительных перепадов температур.

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- 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.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными интеллектуальными возможностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями.

- Устройство предназначено для использования только в домашних условиях.
- Не допускайте соприкосновения шнура питания с горячей поверхностью.
- Устанавливайте хлебопечь на ровную, устойчивую, жаропрочную поверхность.
- При использовании обеспечьте свободные промежутки со всех сторон хлебопечи. Не устанавливайте хлебопечь рядом с предметами, которые могут деформироваться от нагрева.
- Не устанавливайте прибор на газовую или электрическую плиту или на поверхность, которая может нагреваться.
- Не заливайте жидкости в диспенсер для ингредиентов.

- Снимая горячую хлебную форму, вынимая из нее хлеб или сливая джем, используйте специальные термостойкие рукавицы.
- Не используйте для чистки прибора проволочные мочалки, химикаты, абразивные чистящие средства и средства, содержащие сульфаниламидную или лимонную кислоту.
- Не допускайте попадания инородных тел и жидкости в корпус прибора.
- Вынимайте вилку сетевого шнура из розетки электросети, когда оставляете прибор без присмотра, по окончании использования, а также перед чисткой, перемещением и перед тем, как убрать его на хранение.
- Транспортировка изделия допускается только в заводской упаковке, а также в зафиксированном положении.

- Регулярно проверяйте сетевой шнур, вилку сетевого шнура и хлебопечь на предмет повреждений. При обнаружении повреждений любого рода немедленно прекратите использование и передайте его в ближайший сервисный центр для тестирования, замены или ремонта.
- Не удаляйте и не повреждайте шильд с информацией о приборе и его серийном номере. Он необходим для точной идентификации прибора в случае возникновения неисправности.
- Не погружайте хлебопечь, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду. Не допускайте образования на них водного конденсата, не эксплуатируйте прибор в местах с повышенной влажностью.

- В случае транспортировки или хранения прибора при отрицательной температуре и переносе в теплое помещение перед эксплуатацией необходимо выдержать его в помещении не менее 4 часов.
- Утилизируйте устройство в соответствии и с соблюдением требований законодательства страны, в которой осуществляется реализация.
- Не включайте прибор без установленной внутренней формы для выпечки.
- Аккуратно обращайтесь с формами для выпечки и лопастями для замешивания. Избегайте повреждения антипригарного покрытия. Формы для выпечки и лопасти имеют естественный износ. Срок эксплуатации зависит от частоты и аккуратности использования.
- Не распыляйте и не наносите на прибор химикаты.

- При обнаружении неисправностей в работе прибора следует обратиться к разделу «Диагностика и устранение неисправностей». 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.
- 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 [bork.ru](http://bork.ru) или по телефону 8 800 500 88 99.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220—240 В  
Частота: 50 Гц  
Мощность: 680—830 Вт  
Габариты (В × Ш × Г): 345 × 400 × 250 мм  
Вес: 7,7 кг

Сделано в Китае.

Информация о назначении изделия:  
устройство предназначено для замешивания теста, выпекания хлебобулочных изделий и приготовления джема.

Специальные условия реализации не установлены.

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

Хлебопечь: 1 шт.  
Форма для выпечки: 1 шт.  
Лопасть для замешивания: 2 шт.  
Мерный стакан: 1 шт.  
Мерная ложка: 1 шт.  
Руководство пользователя 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 [bork.ru](http://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 3 годам с даты продажи при условии, что изделие используется согласно правилам и рекомендациям, изложенным в настоящем руководстве пользователя, и применяемым техническим стандартам. Информацию о соответствии можно найти по адресу <http://www.bork.ru>.

Организация, уполномоченная изготовителем на принятие претензий от потребителей: ООО «БОРК-Импорт». Адрес: 108811, г. Москва, пос. Московский, квартал 32, вл. 17А, стр. 1, этаж 3, пом. 104. Тел.: 8 800 500 88 99.  
Электронная почта: [info@bork.ru](mailto:info@bork.ru).

## ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Компания BORK несет гарантийные обязательства в течение года с даты продажи данного изделия. Срок службы, установленный компанией BORK на данное изделие, составляет 3 года с даты продажи при условии, что изделие используется согласно правилам и рекомендациям, изложенным в приложенном к нему руководстве по эксплуатации, и применимым техническим стандартам.

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 законом «О защите прав потребителей», гарантийный срок и срок службы исчисляются с даты изготовления изделия.

Изделие	ХЛЕБОПЕЧЬ	Дата изготовления закодирована в серийном номере изделия, например: 1-й и 2-й знаки — неделя изготовления; 3-й и 4-й знаки — год изготовления; последние 5 цифр — серийный номер.	
Модель	X800	Изделие проверено, укомплектовано, механических повреждений не имеет. С условиями гарантийных обязательств и сервисного обслуживания согласен.	
Серийный номер	.....	Подпись покупателя	Подпись продавца
Дата приобретения	.....	.....	.....
Информация о фирме-продавце (наименование, юридический адрес)	.....	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 понимают 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 пользователя;
- 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;
- использованием изделия в промышленных и/или коммерческих целях;
- повреждением электрических шнуров;

- использованием чистящих средств, не предусмотренных данным руководством пользователя;
- использованием нестандартных (неоригинальных) расходных материалов, принадлежностей, запасных частей;
- подключением в сеть с напряжением, отличным от указанного в руководстве пользователя изделия, или с несоответствием параметров питающей сети государственным стандартам Российской Федерации;
- обстоятельствами непреодолимой силы (пожар, наводнение, молния).

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

### **Адрес сервисного центра**

ООО «Премиум Сервис», г. Москва, Большая Садовая ул., д. 10.

Актуальная информация о наличии сервисных центров в вашем регионе на сайте [bork.ru](http://bork.ru) или по телефону 8 800 500 88 99.

