

BORK

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ W700

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

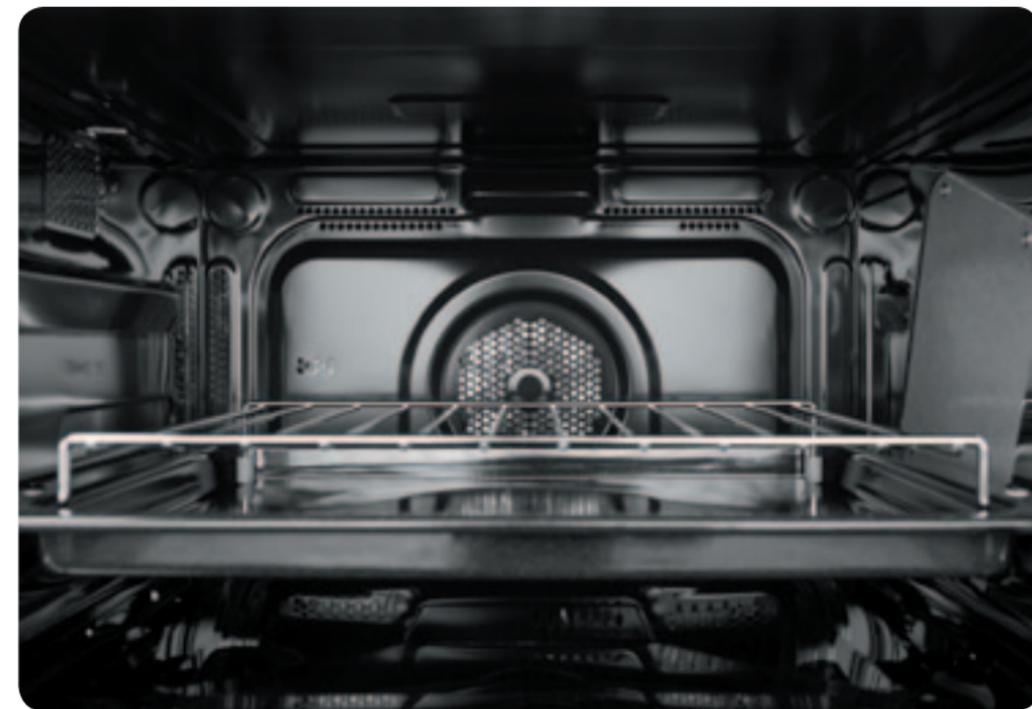
МИКРОВОЛНОВАЯ
ПЕЧЬ
W700





46 ЗАПРОГРАММИРОВАННЫХ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Богатый выбор запрограммированных режимов приготовления ставит печь в один ряд с полноценными духовками. Поджаривание стейков до желаемого уровня, подъем теста для пирогов, приготовление морепродуктов, заготовка сухофруктов и закваска йогуртов — все эти возможности позволят вам украсить стол и наслаждаться вкусом деликатесов собственного приготовления.



7 РУЧНЫХ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ВКЛЮЧАЯ РЕЖИМ ФЕРМЕНТАЦИИ

Каждый из режимов приготовления можно выбрать вручную и настроить по своему собственному вкусу: установка нужной температуры духовки (до 250°), ферментация теста при низких температурах, деликатная разморозка блюд, а главное — возможность обработки паром синхронно с термообработкой позволяет готовить широчайший спектр блюд.

ФУНКЦИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБРАБОТКИ СВЕРХГОРЯЧИМ ПАРОМ

Функция дополнительной обработки сверхгорячим паром с максимальной температурой до 300 градусов сокращает время термообработки пищи и, как следствие, сохраняет витамины, также снижая при этом количество калорий в пище на 30%.



СИСТЕМА ОПТИМАЛЬНОГО РАСПРЕДЕЛЕНИЯ МИКРОВОЛН

Главное преимущество такой системы — плавное и равномерное распределение микроволн, позволяющее ускорить приготовление любого блюда. Рассекатель, равномерно распределяющий микроволны, выведен за пределы рабочей камеры печи, что позволяет использовать весь ее полезный объем. Комбинации режимов еще больше сокращают время приготовления, что позволяет сэкономить до 20% электроэнергии.

ФУНКЦИЯ САМООЧИСТКИ И УСТРАНЕНИЯ ЗАПАХОВ

Печь оснащена режимами самоочистки и устранения запахов, которые активируются при выборе соответствующего пункта в меню.

— Режим самоочистки (44): Внутренняя поверхность печи обрабатывается паром, что позволяет по окончании обработки с легкостью удалить остатки пищи со стенок и основания рабочей камеры.

— Режим стерилизации и устранения запахов (46): Камера печи подвергается обработке высокой температурой (250°), что способствует уничтожению микробов (бактерий) и стерилизации камеры, а вентилятор удаляет отработанный воздух из печи через вентиляционные отверстия.

КОМФОРТ И УДОБСТВО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Панель управления можно заблокировать, чтобы выбранный режим приготовления не сбился от случайного прикосновения. Двухуровневая система направляющих позволит более точно выбрать положение противня и решетки в зависимости от продукта и режима приготовления. Конструкция печи без поворотного стола позволяет пользоваться посудой любой формы, используя все пространство рабочей камеры, и максимально упростить чистку.



Вентиляционные
отверстия

Поддон
для конденсата



Вентилятор

Отверстия
для подачи пара

Направляющие





Power/Cancel — кнопка включения/отмены приготовления.

Lock — для того чтобы заблокировать/разблокировать панель управления нажмите и удерживайте в течение 3–4 секунд.

Steam — включение дополнительной подачи пара. Дополнительную подачу пара можно включить во время приготовления.

MWO — кнопка установки времени приготовления в режиме микроволн (шаг 30 секунд).

Automatic — меню запрограммированных режимов приготовления.

Manual — меню ручных режимов приготовления.

Select — кнопка подтверждения выбора.

Start — кнопка начала приготовления.

Автоматический режим приготовления

Режимы приготовления

Статус приготовления/подсказки



Ручной режим приготовления

Информация о приготовлении

Мощность, температура, номер автоматического режима и время приготовления

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Steam — пароварка

Oven — духовка

Grill — гриль

Microwave — микроволны

Defrost — размораживание

Ferment — ферментация

СТАТУС ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ПОДСКАЗКИ

Start — нажмите кнопку **Start**.

Select — нажмите кнопку **Select**.

Preheat — прогрев камеры печи.

End — завершение прогрева камеры печи.

Hot — индикатор слишком высокой температуры в камере печи.

Приготовление можно возобновить, как только индикатор погаснет.

Refill — индикатор отсутствия воды в контейнере.

Extend — индикатор возможности увеличения времени приготовления.

АВТОМАТИЧЕСКАЯ ФУНКЦИЯ ПРОГРЕВА КАМЕРЫ ПЕЧИ

Данная функция позволяет заранее прогреть печь до необходимой температуры перед началом приготовления. При этом будет мигать индикатор процесса прогрева печи **Preheat**. Когда температура в печи достигнет необходимого значения, прозвучит звуковой сигнал и загорится индикатор завершения процесса прогрева **End**.

Если прогревать духовку не нужно, просто нажмите кнопку **Start**, и приготовление начнется без предварительного прогрева.

Поместите подготовленные продукты в печь и нажмите кнопку **Start**.

Функция используется в режимах духовки и пароварки.

ВОЗМОЖНОСТЬ УВЕЛИЧЕНИЯ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

По истечении заданного времени приготовления загорится индикатор возможности увеличения процесса приготовления — **Extend**. Если вы хотите продолжить приготовление блюда, нажмите кнопку **Select**, установите время и температуру и нажмите кнопку **Start**.

Данной функцией можно воспользоваться 2 раза за один цикл приготовления.

ФУНКЦИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБРАБОТКИ СВЕРХГОРЯЧИМ ПАРОМ

Заполните емкость водой. Включите подачу пара во время приготовления блюда. подача пара осуществляется до тех пор, пока данная функция не будет отключена вручную.

Кнопка функции обработки паром неактивна в режиме автоматического приготовления и в режиме приготовления на пару.

АВТОМАТИЧЕСКИЙ ПЕРЕХОД В РЕЖИМ ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

В течение 10 минут ожидания печь переходит в режим энергосбережения, и дисплей гаснет. Чтобы активировать работу печи нажмите на любую кнопку на панели управления или откройте дверцу.

При повторном ожидании печь вновь переходит в режим энергосбережения. Чтобы отключить режим удерживайте кнопку **Power/Cancel** в течение 3 секунд. Если вы не пользуетесь печью в течение нескольких часов, нажмите и удерживайте кнопку **Power** в течение 3 секунд, чтобы отключить печь.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Перед первым использованием печи снимите весь упаковочный материал.
- Извлеките контейнер для воды, наполните его водой и установите на место.
- Убедитесь в соответствии местной питающей сети параметрам печи.

РУЧНЫЕ РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Активируйте меню ручных режимов приготовления — **Manual** .

Выберите желаемый режим (с помощью  ) и подтвердите свой выбор — **Select** .

Введите необходимые настройки (температуру, время приготовления) и нажмите **Start** .

Следите за подсказками в нижней части дисплея.

Steam — пароварка

Oven — духовка

Steam Oven — пароварка и духовка

Grill — гриль

Microwave — микроволновка

Defrost — размораживание

Ferment — ферментация (томление)

В режиме ферментации печь работает на пониженных температурах (40–80 °C), что идеально подходит для приготовления йогурта, подъема теста, высушивания продуктов.

АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Активируйте меню автоматических режимов приготовления — **Automatic** .

Выберите одну из желаемых программ приготовления (с помощью  )

Подтвердите свой выбор (нажав кнопку выбора — **Select** .

На дисплее отобразится информация о настройках приготовления в данном режиме.

Для начала приготовления нажмите кнопку **Start** .



РЕЖИМЫ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1	КУРИЦА	Целая курица: 1 кг	Combi (духовка, микроволновая печь, пароварка)	Нижний уровень	250 °С	35 мин.
2	КУРИНАЯ ГРУДКА	Куриная грудка: 300 г	Combi (духовка, микроволновая печь, пар)	Нижний уровень	250 °С	15 мин.
3	КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ	Куриные крылышки: 500 г	Combi (духовка, микроволновая печь, пар)	Нижний уровень	250 °С	25 мин.
4	РОСТБИФ	Говяжья вырезка: 1 кг	Combi (духовка, микроволновая печь, пар)	Нижний уровень	230 °С	40 мин.
5	СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ	Мякоть верхней части бедра: 500 г	Combi (духовка, микроволновая печь, пар)	Верхний уровень	250 °С	10 мин.
6	СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ	Свинные ребра: 1 кг	Combi (духовка, микроволновая печь, пар)	Нижний уровень	230 °С	25 мин.
7	РЕБРА ЯГНЕНКА	Ребра ягненка: 1 кг	Grill	Верхний уровень	250 °С	20 мин.
8	КОТЛЕТЫ	Фарш: 500 г	Oven	Нижний уровень	250 °С	25 мин.

РЕЖИМЫ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

9	ЕЖИКИ	Говядина: 300 г, рис: 400 г	Combi (духовка, микроволновая печь, пар)	Нижний уровень	250 °С	18 мин.
10	РИС	Рис: 400 г, вода: 700–800 мл	Combi (духовка, микроволновая печь)	Дно печи	230 °С	25 мин.
11	РЫБА	Рыба: 300 г	Grill	Верхний уровень	250 °С	25 мин.
12	КРЕВЕТКИ МАРИНОВАННЫЕ	Креветки, маринад (белое вино, оливковое масло, сок лимона, соль, специи)	Grill	Верхний уровень	250 °С	20 мин.
13	КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ	Креветки	Oven	Нижний уровень	250 °С	15 мин.
14	МОРЕПРОДУКТЫ НА ГРИЛЕ	Морепродукты: 500 г	Combi (духовка, микроволновая печь, пар)	Верхний уровень	250 °С	15 мин.
15	СТЕЙК ИЗ СЕМГИ	Лосось: 400 г	Oven	Верхний уровень	250 °С	15 мин.
16	КАЛЬМАР НА ГРИЛЕ	Кальмары: 1 кг	Oven, Steam	Верхний уровень	230 °С	12 мин.
17	ОВОЩИ НА ГРИЛЕ	Овощи: 400 г	Grill	Верхний уровень	250 °С	12 мин.

18	ПЕЧЕНый КАРТОФЕЛЬ	Картофель: 1,5 кг	Combi (духовка, микроволновая печь, пар)	Нижний уровень	250 °С	25 мин.
19	КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ	Картофель: 500 г	Combi (духовка, микроволновая печь, пар)	Нижний уровень	230 °С	15 мин.
20	ДРАНИКИ	Картофель (тертый): 1 кг	Oven	Нижний уровень	210 °С	20 мин.
21	ТУШЕНые ОВОЩИ	Овощи: 300–400 г	Combi (духовка, микроволновая печь, пар)	Нижний уровень	140 °С	8 мин.
22	ТЫКВА НА ПАРУ	Тыква: 500 г	Combi (духовка, микроволновая печь, пар)	Нижний уровень	150 °С	15 мин.
23	ОМЛЕТ	Яйцо: 8 шт.	Oven, Steam	Нижний уровень	140 °С	20 мин.
24	МИДИИ В МАРИНАДЕ	Мидии, маринад (белое вино, оливковое масло, сок лимона, лук, чеснок, сахар, соль, специи)	Oven, Steam	Нижний уровень	200 °С	9 мин.
25	РЫБА НА ПАРУ	Рыба: 300–400 г	Oven, Steam	Нижний уровень	180 °С	20 мин.

ПЕЧЕНЬЕ

26	Oven	Нижний уровень	170 °С	18 мин.
----	------	----------------	--------	---------

- просеянная кондитерская мука 200 г
- размягченное сливочное масло 80 г
- сахарный песок 80 г
- яйцо 1 шт.
- пекарский порошок ½ ч.л.

- В большой чашке взбейте сливочное масло с сахаром до однородного состояния.
- Добавьте яйцо и взбивайте до полной однородности.
- Добавьте муку, кокосовую стружку, пекарский порошок и смешивайте их до получения теста.

- Накройте тесто и поставьте на 30 минут в холодильник.
- Раскатайте тесто пластом толщиной примерно в 5 мм и вырежьте печенье формочкой.
- Выложите печенье на противень, выстланный пергаментной бумагой.
- Установите противень на нижний уровень и начинайте приготовление.



КЕКС

27	Oven	Нижний уровень	170 °С	28 мин.
----	------	----------------	--------	---------

- просеянная кондитерская мука 125 г
- размягченное сливочное масло 60 г
- сахарный песок 70 г
- яйцо 1 шт.
- молоко $\frac{1}{3}$ стакана
- пекарский порошок 3 г
- растворимый кофе в гранулах 1 ч.л.
- ванильное масло 1 г
- шоколадная стружка 50 г

- Смешайте муку и пекарский порошок.
- В малой чашке растворите кофе в теплом молоке.
- В большой чашке взбейте сливочное масло с сахаром до однородного состояния.
- Добавьте яйцо, ванильное масло и кофейную смесь, шоколадную стружку и взбейте до однородного состояния.
- Вылейте полученную смесь в смесь муки с пекарским порошком и перемешайте до однородного состояния.

- Вылейте смесь в формочки для выпекания, чтобы тесто занимало 70% от объема формы, и поставьте формы на противень.
- Установите противень на нижний уровень и начинайте приготовление.

ТОРТ

28	Oven	Нижний уровень	170 °С	30 мин.
----	------	----------------	--------	---------

- просеянная кондитерская мука 1 стакан
- пекарский порошок 1 ст.л.
- соль $\frac{1}{4}$ ст.л.
- яйца 3 шт.
- сахарный песок 1 стакан
- лимонный сок 2 ч.л.
- горячее молоко 6 ст.л.
- Добавьте в муку пекарский порошок и соль и два раза просейте смесь через сито.

- Взбейте яичные желтки на высокой скорости до загустения, добавьте $\frac{1}{2}$ стакана сахара, муку.
- Взбейте белки и оставшиеся $\frac{1}{2}$ стакана сахара.
- Вылейте взбитый желток поверх взбитого белка.
- Добавьте лимонный сок и молоко, тщательно перемешивая смесь.
- Вылейте тесто в несмазанную форму.
- Установите противень на нижний уровень и начинайте приготовление.
- Добавьте фрукты и украсьте слоем крема.



БУЛОЧКИ

29	Oven	Нижний уровень	190 °С	20 мин.
----	------	----------------	--------	---------

- кондитерская мука 250 г
- пекарский порошок 6 г
- соль 2 г
- коричневый сахар 50 г
- рубленый грецкий орех 50 г
- сливочное масло 70 г
- молоко ½ стакана
- яйцо 1 шт.

- Добавьте в муку пекарский порошок и соль и два раза просейте через сито полученную смесь.
- Добавьте коричневый сахар и грецкий орех.
- Порежьте сливочное масло на кусочки и добавьте в мучную смесь.
- Разотрите сливочное масло с мукой, пока смесь не станет похожей на хлебные крошки.
- В чашке взбейте яйцо с молоком и добавьте к растертой массе.
- Слегка взбейте, пока смесь не дойдет до состояния мягкого теста.

- Раскатайте тесто скалкой или разомните руками в пласт толщиной 3 см.
- Нарезьте тесто треугольниками с помощью острого ножа и выложите булочки на противень, выстланный пергаментной бумагой.
- Установите противень на нижний уровень и начинайте приготовление.

ПИРОГ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

30	Oven	Нижний уровень	180 °С	30 мин.
----	------	----------------	--------	---------

- просеянная кондитерская мука 160 г
- соль ½ ч.л.
- сливочное масло 80 г
- яйцо 1 шт.
- Начинка:
- кукурузный сироп 130 г
- коричневый сахар 70 г
- сливочное масло 20 г
- яйца 3 шт.
- корица (порошок) 1 ч.л.
- соль ½ ч.л.
- рубленый грецкий орех 100 г

- Просейте муку, смешанную с щепоткой соли.
- Порежьте сливочное масло небольшими кусочками и добавьте в муку.
- Разотрите сливочное масло с мукой, пока смесь не станет похожей на хлебные крошки.
- В чашке взбейте одно яйцо и добавьте к растертой массе. Слегка взбейте, пока смесь не дойдет до состояния мягкого теста.
- Накройте тесто и поставьте в холодильник на 30 минут.
- С помощью скалки придайте тесту форму круга.
- Выложите тесто в форму для пирога.

- Смешайте кукурузный сироп, сахар, соль, корицу и сливочное масло в кастрюле.
- Помешивая, растопите смесь на среднем огне.
- Взбейте в чашке яйцо. Добавьте в смесь и взбивайте смесь до однородного состояния на медленном огне.
- Сбрызните тесто полученной смесью, выложите на тесто грецкий орех и вылейте сверху оставшуюся массу.
- Поставьте форму на противень.
- Установите противень на нижний уровень и начинайте приготовление.

ПИТА

31	Oven	Нижний уровень	210 °С	25 мин.
----	------	----------------	--------	---------

- теплая вода 2½ чашки
- активные сухие дрожжи 3½ ч. л.
- сахарный песок 1 ч.л.
- соль ½ ч.л.
- пшеничная мука из цельного зерна 5½ стаканов
- В большую чашку вылейте воду, насыпьте сахар, дрожжи и перемешайте.
- Оставьте смесь на 5 минут.
- Постепенно добавляйте соль и муку. Хорошо помесите тесто в течение 5 минут.

- Налейте в ладонь немного растительного масла и распределите по поверхности теста, чтобы оно не растрескалось.
- Накройте тесто хлопчатобумажным полотенцем и оставьте на полчаса.
- Разделите тесто на 6 частей. Каждую часть раскатайте пластиной.
- Накройте и оставьте на 20 минут.
- Выложите тесто на противень, выстланный пергаментной бумагой.
- Установите противень на нижний уровень и начинайте приготовление.



ПИРОЖНОЕ СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

32	Oven	Нижний уровень	180 °С	23 мин.
----	------	----------------	--------	---------

- сливочное масло 100 г
- соль 1 г
- кондитерская мука 250 г
- яйца 4 шт.
- жирные сливки 500 г
- сахарный песок 50 г
- Смешайте воду, сливочное масло и соль и нагрейте до закипания.
- Добавьте муку и взбивайте до загустения на медленном огне.
- Выключите огонь и добавьте яйцо, взбивая смесь до однородного состояния.

- Поставьте на противень лист для выпечки. С помощью кондитерского шприца выдавите тесто на лист небольшими бугорками.
- Установите противень на нижний уровень и начинайте приготовление.
- Взбейте сливки до кремообразной консистенции. Постепенно добавляйте сахар и взбивайте, пока сливки не будут держать форму.
- Добавьте сливки к выпечке.



ПЕЧЕНЬЕ BISCOTTI

33	Oven	Нижний уровень	180 °С	20 мин.
----	------	----------------	--------	---------

- просеянная кондитерская мука 150 г
- пекарский порошок 1 г
- ванилин 1 ч.л.
- яйцо 1 шт.
- сахар 80 г
- соль 1 г
- оливковое масло: 2 ст.л.
- миндаль (порошок) 30 г
- миндаль 20 г
- шоколадная стружка 30 г
- сушеная клюква 20 г
- кокосовая стружка 20 г

- Смешайте растительное масло и сахар до однородного состояния.
- Добавьте ванилин, муку, соль, пекарский и миндальный порошок, затем взбейте яйца.
- Добавьте клюкву, шоколад и орехи и тщательно перемешайте.
- На противне, выстланном пергаментной бумагой, сформируйте из теста овал.
- Установите противень на нижний уровень и начинайте приготовление.
- Нарезьте выпечку диагональными пластинами.
- Разложите печенье по краям противня и поставьте обратно в печь еще на 10 минут.



ГРЕНКИ

34	Oven	Нижний уровень	210 °С	7 мин.
----	------	----------------	--------	--------

- яйца 2 шт.
- хлеб для сэндвичей 4 шт.
- ростки спаржи 3 шт.
- пармская ветчина ломтиками 4 шт.
- сыр ломтиками 2 шт.
- грибы 3 шт.
- бекон 30 г
- соль, перец по вкусу.
- Разбейте яйца в формочки для выпечки.
- На каждую полоску бекона поперек выложите по шестой части ростка спаржи.

- Сверните бекон рулетиками.
- Поставьте формочки с яйцами и выложите ростки спаржи на противень.
- Выложите грибы и пармскую ветчину на хлеб и накройте сыром.
- Выложите хлеб на решетку для запекания.
- Установите противень на нижний уровень и начинайте приготовление.



35	ПИЦЦА		Oven	Нижний уровень	230 °С	20 мин.
36	ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ		Combi (духовка, микроволновая печь, пар)	Нижний уровень	200 °С	7 мин.
37	ФРУКТОВЫЙ ДЖЕМ	Фрукты, сахар, лимонный сок, растительное масло.	MWO	Нижний уровень		20 мин.
38	СУП		MWO (разогрев)	Нижний уровень		2,5 мин.
39	ХЛЕБ		MWO (разогрев)	Нижний уровень		2 мин.
40	ПАСТА		MWO	Нижний уровень		10 мин.
41	ФЕРМЕНТАЦИЯ (ПОДЪЕМ ТЕСТА)	Тесто: 300–600 г	Oven, Steam	Дно печи	40 °С	50 мин.
42	ЙОГУРТ	Молоко: 1 л, закваска: 60 мл. По окончании охлаждайте 24 часа	Oven	Дно печи	40 °С	5 ч.
43	СУХОФРУКТЫ		Oven	Нижний уровень	60 °С	4 ч.

44	ОЧИСТКА ПАРОМ	Данная функция нужна для очистки камеры печи и удаления остатков пищи. Выньте из печи все предметы. Выберите автоматический режим номер 44 и нажмите кнопку Start . После очистки дайте печи остыть и протрите внутреннюю поверхность мягкой губкой.	15 мин.
45	УДАЛЕНИЕ ОСТАТОЧНОЙ ВЛАГИ	Данная функция нужна для очистки печи и удаления остатков влаги, скопившихся после приготовления пищи. Выньте контейнер для воды. Выберите автоматический режим номер 45 и нажмите кнопку Start . После того, как влага будет удалена, протрите внутреннюю поверхность мягкой губкой.	2 мин.
46	УСТРАНЕНИЕ ЗАПАХОВ	Данная функция нужна для удаления из печи запахов, а также для сушки поверхностей. Выньте из печи все предметы. Выберите автоматический режим номер 46 и нажмите кнопку Start . После очистки оставьте дверцу печи на некоторое время открытой.	15 мин.

- Перед чисткой отключите печь от электросети и дайте ей полностью остыть.

ЧИСТКА НАРУЖНОЙ ЧАСТИ КОРПУСА

- Протрите корпус печи влажной салфеткой, а затем сухой, или используйте моющее средство для чистки металлических поверхностей.

Не используйте для чистки печи абразивные моющие средства, химикаты, железные мочалки.

ЧИСТКА КАМЕРЫ ПЕЧИ

- Камеру печи протрите влажной салфеткой или используйте мягкое моющее средство.
- Промойте поддон для конденсата, контейнер для воды, поддон и решетку в теплой воде с использованием мягкого моющего средства.

ХРАНЕНИЕ

Храните печь в сухом помещении, изолированном от мест хранения кислот и щелочей при температуре от 5 до 30 °С и относительной влажности не более 65%.

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).

- Сохраните данное руководство по эксплуатации.
- Перед эксплуатацией устройства убедитесь в соответствии местной питающей сети параметрам изделия.
- Не используйте для приготовления продуктов металлическую посуду и посуду с металлической росписью. Используйте только жаропрочную посуду.
- При температуре выше 140 °С упаковка у продуктов должна быть жаропрочной.
- Расстояние от печи до стен должно быть не менее 10 см. Над печью должно оставаться не менее 20 см свободного пространства. Не ставьте прибор на поверхности из стекла или других материалов с низкой жаропрочностью (винил, текстиль).
- Не встраивайте прибор в шкаф.

- Не закрывайте вентиляционные отверстия.
- Не устанавливайте микроволновую печь вблизи других источников тепла.
- Если в печи произошло возгорание, не открывайте дверцу. Отключите печь от электросети. Огонь погаснет.
- Во избежание поражения электрическим током не погружайте микроволновую печь, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или иную жидкость.
- Не нагревайте жидкости и другие продукты в герметичных контейнерах (закрытые бутылки), поскольку они могут взорваться.
- Не нагревайте такие продукты как, например, фрукты, зерна или семена, каштаны, яйца.
- Не используйте абразивные чистящие средства или жесткие металлические губки для чистки.

- Утилизируйте устройство в соответствии и с соблюдением требований законодательства страны, в которой осуществляется реализация.
- Транспортирование изделия допускается только в заводской упаковке, а так же в зафиксированном вертикальном положении.
- 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 устройства должны выполняться только представителями уполномоченных сервисных центров компании BORK. Адреса и телефоны сервисных центров можно узнать на сайте www.bork.ru или по телефону 8 800 700 55 88.

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ



Товар сертифицирован.
Установленный производителем
в соответствии с п. 2 ст. 5 Закона РФ

«О защите прав потребителей» срок службы
данного изделия равен 4 годам с даты продажи
при условии, что изделие используется согласно
правилам и рекомендациям, изложенным
в настоящем руководстве по эксплуатации,
и применяемым техническим стандартам.
Информацию о соответствии можно найти
по адресу: <http://www.bork.ru>.

Специальные условия реализации
не установлены.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220–240 В/50 Гц. Частота: 2450 МГц
Потребляемая мощность: 1400 Вт (микроволны),
1700 Вт (гриль, духовка), 500 Вт (пароварка)
Выходная мощность (микроволны): 700 Вт
Объем: 30 л. Вес: 21 кг
Габариты (В×Ш×Г): 390×500×500 мм
Сделано в Корее
Информация о назначении изделия: устройство
предназначено для разогрева, разморозки
и приготовления пищи.
Товар сертифицирован №ТС RU С-DE.AY14.B.00449.
Срок действия — с 30.05.2014 по 29.05.2016
включительно. Орган по сертификации продукции
и услуг — ООО «Сертификация-ПТС».
Изменения данных сертификации происходят
в срок не чаще 1 раза в 2 года и находят отражение
в обновленном сертификате соответствия.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Микроволновая печь: 1 шт.
Поддон для конденсата: 1 шт.
Контейнер для воды: 1 шт.
Противень: 1 шт.
Решетка: 1 шт.
Руководство по эксплуатации с гарантийным
талоном: 1 шт.

Внимание! Вследствие постоянного совершенство-
вания продукции производитель сохраняет за собой
право на внесение изменений в конструкцию, ком-
плектацию и технические характеристики.
Новейшую версию данного руководства можно
посмотреть на сайте www.bork.ru.

ИСТИННЫЕ ШЕДЕВРЫ ДОМАШНЕЙ КОЛЛЕКЦИИ



СОКОБЛЕНДЕР S810

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



КОФЕЙНАЯ СТАНЦИЯ C805

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



БЛЕНДЕР B800

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



СОКОВЫЖИМАТЕЛЬ Z800

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



ЧАЙНИК K810

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



МУЛЬТИШЕФ U800

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



ГРИЛЬ G801

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



МИКСЕР E800

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



МОРОЖЕНИЦА E801

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

КЛУБ BORK

Добро пожаловать в Клуб BORK!

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

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

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



www.bork.ru Актуальная информация и полная линейка техники BORK с возможностью сделать покупку одним нажатием, а также приобрести к технике аксессуары и сменные детали. Электронные версии инструкций и подробные видеоинструкции по сложным вопросам эксплуатации.



multibork.ru

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



facebook.com/BORKrus

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



youtube.com/bork

Видеорецепты, видеоинструкции, обзоры новинок.



twitter.com/bork_rus

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



instagram.com/bork_com

Профессиональные фотографии и рецепты для кухонной линейки BORK.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

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

Во избежание недоразумений убедительно просим вас внимательно изучить Руководство пользователя, условия гарантийных обязательств, проверить правильность заполнения гарантийного талона. Гарантийный талон действителен при наличии правильно и разборчиво указанных: модели, серийного номера изделия, даты продажи, четких печатей фирмы-продавца, подписи покупателя. Модель и серийный номер на изделии должны соответствовать указанным в гарантийном талоне.

При нарушении этих условий и в случае, когда данные, указанные в гарантийном талоне, изменены, стерты или перезаписаны, гарантийный талон признается недействительным. В случае если дату продажи установить невозможно, в соответствии с законодательством о защите прав потребителей, гарантийный срок и срок службы исчисляются с даты изготовления изделия.

Изделие	МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ
Модель	W700
Серийный номер	
Дата приобретения	
Информация о фирме-продавце (наименование, юридический адрес)	

Наименование и местонахождение изготовителя (уполномоченного изготовителем лица), импортера, информация для связи с ними указаны на упаковке изделия.

Дата изготовления закодирована в серийном номере изделия, например: 1 и 2-й знаки — неделя изготовления; 3 и 4-й знаки — год изготовления; последние 5 цифр — серийный номер.

Изделие проверено, укомплектовано, механических повреждений не имеет. С условиями гарантийных обязательств и сервисного обслуживания согласен.

Подпись покупателя

Подпись продавца

М.П.

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 по эксплуатации;

- попаданием посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых или животных внутрь корпуса изделия;
- воздействием высоких и низких внешних температур на нетермостойкие части изделия;
- механическими воздействиями;
- неквалифицированным ремонтом и другим вмешательством, повлекшим изменения в конструкции изделия;
- подключением в сеть с напряжением, отличным от указанного в руководстве по эксплуатации изделия, или с несоответствием параметров питающей сети государственным стандартам Российской Федерации;

- использованием изделия в промышленных и/или коммерческих целях;
- повреждением электрических шнуров;
- использованием чистящих средств, не предусмотренных данным руководством по эксплуатации;
- использованием нестандартных (неоригинальных) расходных материалов, принадлежностей, запасных частей;
- обстоятельствами непреодолимой силы (пожар, наводнение, молния).

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

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Модель W700
Серийный номер
Дата продажи
Подпись покупателя

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Модель W700
Серийный номер
Дата продажи
Подпись покупателя

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Модель W700
Серийный номер
Дата продажи
Подпись покупателя

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами
только авторизованных сервисных центров

Описание дефекта

1

Сервисный центр

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами
только авторизованных сервисных центров

Описание дефекта

2

Сервисный центр

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами
только авторизованных сервисных центров

Описание дефекта

3

Сервисный центр

