

BORK

МУЛЬТИШЕФ U710

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МУЛЬТИШЕФ U710





МУЛЬТИШЕФ BORK — ПЕРВЫЙ ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫЙ РОБОТ-ПОВАР

IQ-система автоматизированного приготовления берет на себя полный контроль процесса приготовления: регулирует время, давление и температуру, в зависимости от выбранного блюда и количества ингредиентов. Голосовые подсказки позволяют обходиться без инструкции и обеспечивают безопасность использования.



ОБЪЕМНЫЙ ЧЕТЫРЕХЗОННЫЙ НАГРЕВ

С помощью индукционного нагревательного элемента обеспечивается мгновенный и равномерный нагрев всей поверхности чаши. 4 автономные зоны нагрева подключаются в зависимости от выбранной программы. Постоянный уровень давления обеспечивается электромагнитным клапаном выпуска пара.



ФУНКЦИЯ ПАМЯТИ

Сохранив в памяти мультишефа необходимые настройки времени и температуры (до трех рецептов одновременно), можно сделать приготовление блюд еще более удобным и быстрым.



НЕОГРАНИЧЕННОЕ КОЛИЧЕСТВО ПРОГРАММ

10 стандартизированных автоматических программ. Программа «Мультиповар» позволяет создавать индивидуальную программу приготовления для любого блюда, задав температуру с точностью до градуса и время приготовления с точностью до минуты.

Рычаг блокировки крышки

Кнопка для открывания крышки

Дисплей и панель управления



Клапан сброса давления

Контейнер для сбора конденсата



Съемная крышка с уплотнителем



Внутренняя чаша



Решетка для приготовления на пару



Контейнер для сбора конденсата



Мерный стакан на 180 мл



Лопатка



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Удалите упаковочные материалы и наклейки с корпуса мультишефа.
- Перед началом приготовления протрите внутреннюю поверхность прибора и поверхность нагревательного элемента сухой мягкой тканью.
- Промойте внутреннюю чашу и протрите сухой мягкой тканью.
- Установите прибор на ровную горизонтальную термоустойчивую поверхность.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Откройте крышку мультишефа, нажав кнопку для открывания.
- Положите во внутреннюю чашу необходимые ингредиенты.
- Установите внутреннюю чашу в корпус мультишефа, закройте верхнюю крышку и заблокируйте ее, повернув регулятор блокировки крышки в положение ●.
- Подключите шнур питания в сетевую розетку.

Если крышка закрыта правильно, индикация дисплея загорится.

Если чаша не установлена / крышка не заблокирована, на дисплее появится символ L_J. Вы услышите голосовую подсказку: «Пожалуйста, установите чашу».

- Выберите необходимую программу с помощью кнопки **Меню**.
- Если в процессе приготовления вы захотите выбрать другую программу, нажмите и удерживайте кнопку **Отмена**.

Количество продуктов и воды не должно превышать отметку 3000 мл.

- С помощью кнопок **Δ** и **∇** установите время и температуру приготовления, где это возможно. Для подтверждения нажмите кнопку **Старт**.

По завершении процесса приготовления вы услышите звуковой сигнал, мультишеф перейдет в режим **Подогрев/Ожидание**.

- Чтобы отключить автоматический режим подогрева, удерживайте кнопку **Подогрев/Разогрев** в течение 2 секунд. При этом на дисплее отобразится индикация OFF.
- Откройте крышку.

Большинство программ работают под давлением, что позволяет сократить время приготовления.

НАСТРОЙКИ

Используется для настройки текущего времени, уровня громкости голосовых подсказок, температуры подогрева, программирования любимых рецептов.

Установка текущего времени

- Однократно нажмите кнопку **Настройки**.
- С помощью кнопок **▲** и **▼** установите часы и минуты.
- Нажмите кнопку **Старт** для подтверждения текущего времени.

Настройка уровня громкости голосовых подсказок

Процесс подготовки и настройки мультишефа сопровождается голосовыми подсказками при каждом нажатии кнопок, а во время приготовления он информирует вас о выпуске пара и об окончании приготовления.

- Дважды нажмите кнопку **Настройки**.
- С помощью кнопок **▲** и **▼** установите уровень громкости в диапазоне от 0 до 4.
- Подтвердите выбор нажатием кнопки **Старт**.

При установленном значении уровня громкости «0» функция голосовых подсказок будет отключена.

Режим установки температуры подогрева

- Трижды нажмите кнопку **Настройки**.
- С помощью кнопок **▲** и **▼** установите необходимую температуру подогрева в диапазоне 35–80 °C и нажмите кнопку **Подогрев/Разогрев**.

Если в течение 10 секунд не будет нажата ни одна из кнопок, то настройки автоматически сохранятся.

ТАЙМЕР

Мультишеф позаботится о вашем горячем завтраке — функция отложенного старта до 12 часов 59 минут сработает с точностью до минуты.

- Выберите программу с помощью кнопки **Меню**.
- С помощью кнопок **▲** и **▼** задайте время приготовления.
- Нажмите кнопку **Таймер**.
- С помощью кнопок **▲** и **▼** задайте время окончания приготовления.
- Для подтверждения нажмите кнопку **Старт**.

Проверьте правильность установки текущего времени.

Таймер нельзя активировать, если крышка мультишефа не заблокирована.

Максимальное время отсрочки готовности составляет 12 часов 59 минут. При установке времени, превышающем это значение, таймер автоматически переключится на максимально допустимое.

Режим автоматического подогрева можно отключить только в процессе приготовления.

Данная функция доступна в следующих программах:

- Каша
- Суп
- Плов
- Жарка
- Тушение
- Пароварка
- Духовка

По завершении процесса приготовления вы услышите звуковой сигнал, мультишеф перейдет в режим **Подогрев/Ожидание**.

ФУНКЦИЯ ПАМЯТИ

С помощью функции памяти вы можете сохранять индивидуальные настройки времени и температуры для приготовления любимых блюд.

- С помощью кнопки **Мои рецепты** установите номер рецепта.
- Нажмите кнопку **Настройки**.
- С помощью кнопок **Δ** и **∇** установите время приготовления.

Время приготовления по умолчанию: 30 минут.

Диапазон: от 5 до 540 минут.

Нажмите кнопку **Настройки**.

- С помощью кнопок **Δ** и **∇** установите температуру приготовления.

Температура приготовления по умолчанию: 100 °С.

Диапазон: от 35 до 140 °С.

- Для подтверждения рецепта повторно нажмите кнопку **Настройки**.
- Нажмите кнопку **Старт**.

Если вы хотите внести изменения в существующий рецепт, повторите все вышеуказанные этапы.

РАЗОГРЕВ

Используется для разогревания готового блюда.

- Нажмите кнопку **Подогрев/Разогрев** 2 раза, чтобы запустить программу автоматического разогрева.

Блюдо будет разогрето через 15 минут.

ПОДОГРЕВ

По окончании процесса приготовления мультишеф автоматически переходит в режим **Подогрев**.

Загорается индикатор **Подогрев**, на дисплее отображается время поддержания температуры.

Функция будет активна в течение 36 часов.

Чтобы отключить автоматический режим подогрева, удерживайте кнопку **Подогрев/Разогрев** в течение 2 секунд во время процесса приготовления. При этом на дисплее отобразится индикация OFF.

Оптимальное время использования данной функции не более 8 часов.

Температуру подогрева можно изменить в меню «Настройки» (см. стр.12).

РЕЖИМ ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

Если в течение 1 минуты ни одна из кнопок не была активирована, прибор автоматически переключится в режим энергосбережения.

Прибор выйдет из этого режима при нажатии любой кнопки или повороте рычага блокировки крышки.

РИС

Данный режим позволяет готовить любимые гарниры из различных видов круп. Блюдо готовится под давлением.

- Выберите программу Рис, нажав кнопку **Меню**.
- Нажмите кнопку **Старт**.

Время приготовления задается автоматически.

Функция Таймер не доступна в данной программе.

КАША

Благодаря этой программе можно приготовить каши из различных круп, добавляя к ним дополнительные ингредиенты. Блюдо готовится под давлением.

- Выберите программу Каша, нажав кнопку **Меню**.
- Нажмите кнопку **Старт**.

Время приготовления: 25 минут по умолчанию.

Функция Таймер доступна в данной программе.

СУП

Программа предназначена для приготовления бульонов, супов, а также супов-пюре. Блюда готовятся под давлением.

- Выберите программу Суп, нажав кнопку **Меню**.
- С помощью кнопок **Δ** и **∇** установите время приготовления.

Время приготовления по умолчанию: 45 минут.

Диапазон: 10–90 минут.

- Нажмите кнопку **Старт**.

Функция Таймер доступна в данной программе.

ПЛОВ

Программа используется для приготовления плова: с мясом, с овощами, с морепродуктами, с сухофруктами. Блюда готовятся под давлением.

- Выберите программу Плов, нажав кнопку **Меню**.
- Нажмите кнопку **Старт**.

Время приготовления задается автоматически.

Функция Таймер доступна в данной программе.



ЖАРКА

Программа Жарка заменяет процесс обжаривания на сковороде. Поджаривание может происходить как с открытой, так и с закрытой крышкой. Подходит для предварительного обжаривания продуктов для программы Суп. Блюда готовятся без давления.

- Выберите программу Жарка, нажав кнопку **Меню**.
- С помощью кнопок **Δ** и **∇** установите время приготовления.

Время приготовления по умолчанию: 5 минут.

Диапазон: 5–90 минут.

- Нажмите кнопку **Старт**.

Функция Таймер доступна в данной программе.

ТУШЕНИЕ

В программе Тушение продукт готовится под давлением в собственном соку. Воду добавлять необязательно. Программа Тушение в мультишефе идеально подходит для варки супов, тушения мяса, печени, рыбы, овощей, приготовления омлетов.

- Выберите программу Тушение, нажав кнопку **Меню**.
- С помощью кнопок **Δ** и **∇** установите время приготовления.

Время приготовления по умолчанию: 35 минут.

Диапазон: 10–90 минут.

- Нажмите кнопку **Старт**.

Функция Таймер доступна в данной программе.

ПАРОВАРКА

В пароварке пища готовится на пару и под давлением. Сохраняются витамины и вкус продуктов. Для приготовления блюд используйте решетку.

- Выберите программу Пароварка, нажав кнопку **Меню**.
- С помощью кнопок **▲** и **▼** установите время приготовления.

Время приготовления по умолчанию: 25 минут.
Диапазон: 10–90 минут.

- Нажмите кнопку **Старт**.

Функция Таймер доступна в данной программе.

ДУХОВКА

Программа для выпекания коржей, кексов, пирогов и других кондитерских изделий, а также для запекания мяса, птицы, рыбы и овощей. Блюда готовятся без давления.

- Выберите программу Духовка, нажав кнопку **Меню**.
- С помощью кнопок **▲** и **▼** установите время приготовления.

Время приготовления по умолчанию: 60 минут.
Диапазон: 10–90 минут.

- Нажмите кнопку **Настройки**.
- С помощью кнопок **▲** и **▼** установите температуру приготовления.

Температура приготовления по умолчанию: 130 °С.
Диапазон: 120 °С → 130 °С → 140 °С.

- Нажмите кнопку **Старт**.
- Функция Таймер доступна в данной программе.

МЕДЛЕННОВАРКА

Подходит для приготовления блюд, требующих длительного томления. Блюда готовятся без давления.

- Выберите программу Медленноварка, нажав кнопку **Меню**.
- С помощью кнопок **▲** и **▼** установите время приготовления.

Время приготовления по умолчанию: 6 часов.
Диапазон: 1 час — 12 часов 50 минут.

- Нажмите кнопку **Старт**.

Функция Таймер не доступна в данной программе.

МУЛЬТИПОВАР

Программа позволяет настраивать температуру и время приготовления под конкретный рецепт.

Заданная вами температура будет поддерживаться на протяжении всего процесса приготовления. Блюда готовятся под давлением.

- Функция Таймер не доступна в данной программе.

- Выберите программу Мультиповар, нажав кнопку **Меню**.
- С помощью кнопок **▲** и **▼** установите время приготовления.

Время приготовления по умолчанию: 50 минут.
Диапазон: 5–540 минут.

- Нажмите кнопку **Настройки**.
- С помощью кнопок **▲** и **▼** установите температуру приготовления.

Температура приготовления по умолчанию: 100 °С.
Диапазон: 35–140 °С.

- Нажмите кнопку **Старт**.

Программа	Приготовление под давлением	Время приготовления, минут	Таймер	Температура, °C
Рис	+	Автоматически*	–	Автоматически
Каша	+	25	+	Автоматически
Суп	+	45 — по умолчанию; настраивается в диапазоне 10–90	+	Автоматически
Плов	+	Автоматически*	+	Автоматически
Жарка	–	5 — по умолчанию; настраивается в диапазоне 5–90	+	Автоматически
Тушение	+	35 — по умолчанию; настраивается в диапазоне 10–90	+	Автоматически
Пароварка	+	25 — по умолчанию; настраивается в диапазоне 10–90	+	Автоматически
Духовка	–	60 — по умолчанию; настраивается в диапазоне 10–90	+	120–130–140
Медленноварка	–	6 часов — по умолчанию; настраивается в диапазоне 1–12 часов 50 минут	–	Автоматически
Мультиповар	+	50 — по умолчанию; настраивается в диапазоне 5–540	–	100 — по умолчанию; настраивается в диапазоне 35–140
Мои рецепты	+	30 — по умолчанию; настраивается в диапазоне 5–540	–	100 — по умолчанию; настраивается в диапазоне 35–140

При повторном приготовлении учитывайте температуру чаши. Если чаша еще горячая, сократите время приготовления.

* В зависимости от количества ингредиентов, их исходной температуры и содержания в них влаги.

ЧИСТКА И УХОД

- Перед чисткой прибора необходимо отсоединить шнур электропитания от сети.

Не опускайте прибор или шнур питания в воду или иную жидкость.

Для облегчения процесса чистки все съемные части прибора сразу после приготовления пищи необходимо промывать проточной водой с использованием мягких моющих средств.

Не используйте для чистки прибора проволочные мочалки, химикаты, абразивные чистящие средства и средства, содержащие сульфаниламидную или лимонную кислоту.

Не рекомендуется мыть какие-либо части прибора или дополнительные приспособления в посудомоечной машине.

НАРУЖНАЯ ЧАСТЬ КОРПУСА

- Сначала протрите влажной салфеткой, смоченной моющим средством, а затем мягкой сухой салфеткой или используйте специальное средство для чистки пластиковых поверхностей.

ВНУТРЕННЯЯ ЧАША

- После приготовления блюда дождитесь, когда внутренняя чаша остынет.
- После использования чашу необходимо вымыть горячей водой и средством для мытья посуды.

СЪЕМНАЯ ВНУТРЕННЯЯ КРЫШКА

- Поверните рычаг блокировки в положение  и откройте верхнюю крышку.
- Нажмите белую кнопку **Push** на внутренней стороне крышки и снимите внутреннюю крышку вместе с уплотнителем.
- Тщательно промойте внутреннюю крышку и уплотнение, не снимая его с крышки, просушите и установите на место.



Уплотнение должно плотно прилегать к крышке.

КЛАПАН СБРОСА ДАВЛЕНИЯ

Очистку клапана сброса давления необходимо производить каждый раз после использования прибора.

- Поверните рычаг блокировки в положение .



- Аккуратно открутите клапан, расположенный на внешней стороне крышки, против часовой стрелки.



- Промойте клапан проточной водой, после чего тщательно просушите и установите на место.
- Очистите пространство под ним с помощью мягкой губки и щетки.

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ СБОРА КОНДЕНСАТА

- Снимите контейнер для сбора конденсата.
- Очистите контейнер с помощью нейтрального моющего средства и просушите.
- После чистки установите контейнер на место.



САМООЧИСТКА

Функция самоочистки упрощает чистку, она предназначена для прочистки клапана сброса давления и удаления стойких загрязнений.

- Для запуска режима самоочистки залейте в чашу 2 мерных стакана воды, после чего закройте крышку и заблокируйте ее. С помощью кнопки **Меню** выберите программу **Мультиповар**.

- С помощью кнопок **Δ** и **∇** установите время 16 минут.
- Нажмите кнопку **Настройки**.
- С помощью кнопок **Δ** и **∇** установите температуру 100 °С.
- Нажмите кнопку **Старт**.

В процессе самоочистки горячий пар под давлением будет выходить из клапана сброса давления.

Не открывайте крышку сразу после окончания процесса самоочистки.

Используйте только чистую воду. Не добавляйте в воду никакие моющие средства или иные химические вещества.

- Мультишеф предназначен для использования только в домашних условиях.
- Мультишеф не предназначен для использования детьми без надлежащего присмотра.
- Прежде чем использовать мультишеф, убедитесь в том, что он правильно и полностью собран.
- Перед использованием прибора промойте все съемные детали.
- Устанавливайте прибор только на сухую ровную горизонтальную термоустойчивую поверхность.
- Не устанавливайте прибор в непосредственной близости от источников тепла.
- Не используйте при приготовлении в чаше алюминиевую фольгу, формочки или подобные приспособления из металлосодержащих материалов.
- При установке следите за тем, чтобы горячий пар во время приготовления не попадал на мебель, бытовую технику, стены и т. п.
- Обеспечьте свободное пространство над прибором для безопасного выхода пара не менее 1 метра.
- Не перемещайте мультишеф в процессе работы.
- Никогда не погружайте мультишеф, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или иную жидкость. Не допускайте образования на них водного конденсата, не эксплуатируйте прибор в местах с повышенной влажностью.
- Не включайте прибор без установленной внутренней чаши.
- Не переполняйте внутреннюю чашу прибора.
- Аккуратно обращайтесь с внутренней чашей. Избегайте повреждения антипригарного покрытия. В процессе приготовления используйте специальную лопатку, входящую в комплект.
- Внутреннюю чашу не рекомендуется мыть в посудомоечной машине.

- По окончании приготовления крышку открывайте аккуратно, избегая контакта с паром.
- Не закрывайте клапан выхода пара рукой. Это может привести к ожогам.
- Не распыляйте и не наносите на прибор какие-либо химикаты.
- 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 прибора, кроме чистки, должны выполняться только представителями уполномоченных авторизованных сервисных центров компании BORK.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220–240 В. Частота: 50 Гц

Мощность: 1400 Вт

Габариты (В×Ш×Г): 290×300×410 мм

Вес: 6,8 кг. Объем: 5 л

Информация о назначении изделия:

устройство с микропроцессорной автоматикой, предназначено для приготовления пищи.

Наименование и местонахождение поставщика:

ООО «БОРК-Импорт», 119017, Россия, г. Москва, Пыжевский переулок, д. 5, стр. 1, эт. 3.

Товар сертифицирован №ТС RU. Срок действия — с 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.

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 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>.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Мультишеф: 1 шт.

Внутренняя чаша: 1 шт.

Контейнер для сбора конденсата: 1 шт.

Мерный стакан: 1 шт.

Лопатка: 1 шт.

Решетка для приготовления на пару: 1 шт.

Руководство по эксплуатации

с гарантийным талоном: 1 шт.

Внимание! Вследствие постоянного совершенствования продукции производитель сохраняет за собой право на внесение изменений в конструкцию, комплектацию и технические характеристики.

Новейшую версию данного руководства можно посмотреть на сайте www.bork.ru.

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 S805

- 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 °С
- Охлаждение воды до +7 °С
- Сенсорная панель управления

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 видеоруководства 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, видеоруководства, 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

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).

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, стертые 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.

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.

Изделие	МУЛЬТИШЕФ
Модель	U710
Серийный номер	
Дата приобретения	
Информация о фирме-продавце (наименование, юридический адрес)	

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 действиях 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 их 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 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;
- использованием нестандартных (неоригинальных) расходных материалов, принадлежностей, запасных частей;
- обстоятельствами непреодолимой силы (пожар, наводнение, молния).

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Модель	U710
Серийный номер
Дата продажи
Подпись покупателя

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Модель	U710
Серийный номер
Дата продажи
Подпись покупателя

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Модель	U710
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

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
„АТремантируем 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 Близницов И.Л.
Дудинская ул., 12А
(391) 229-65-95, 201-92-28

<p>ИП Вацлавский М.С. Красноярский Рабочий пр-т, 120Б (391) 279-99-71, 241-05-75</p> <p>ООО «ДОН-ТВ» Железнодорожников ул., 11 (3912) 21-94-82, 21-46-51</p>	<p>Липецк ОАО «РБТ» Октябрьская ул., 28 (4742) 77-35-86</p> <p>ООО «ТСЦ Быттехника», Московская ул., 117 (4742) 31-55-10, 31-56-58, 38-30-41</p>	<p>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</p>	<p>Находка ИП Смоленский Г.В. Павлова ул., 11 (4236) 69-78-67</p>	<p>Новокузнецк ИП Булахов Ф.В. Кузнецова ул., 31 (3843) 91-04-09</p> <p>ООО «МВ-Сервис» Кузнецкостроевский пр-т, 44-40 (3843) 46-94-00, 53-83-05</p>	<p>Новосибирск ООО «СониКо-Н» Красина ул., 51 (383) 279-02-64</p>	<p>Омск ООО «Фирма „Сибтекс“» 24-я Линия ул., 59 (3812) 36-98-04, 36-70-44, 36-91-04</p>	<p>Пенза ООО «Мир Сервиса» Кулакова ул., 2 (8412) 26-09-60</p> <p>ООО «Орбита-Сервис» Карпинского ул., 2 (8412) 42-27-26</p>	
<p>Курган ООО «ТВ-Сервис» Родионова ул., 56 (3522) 48-59-40</p>	<p>Магнитогорск ИП Сенник А.И. Октябрьская ул., 12 (3519) 22-70-47</p>	<p>Мурманск ООО «Электроника Сервис» Ледокольный пр-д, 5 (8152) 52-71-77</p>	<p>Нефтеюганск ИП Кожухин А.Ю. 16А мкр-н, 85, пом. 55/2 (3463) 25-19-90</p> <p>ИП Подкин С.Н. Набережная ул., д. 7. оф. 18 (3463) 26-66-06, 26-69-66</p>	<p>Новомосковск ЗАО «АВС Центр» Донской пр-д, 4 (48762) 3-45-07</p>	<p>Ногинск ИП Запышный А.И. 3-го Интернационала ул., 175 (49651) 9-32-02</p>	<p>Орел ООО «АРС» Московская ул., 100 (4862) 55-60-14, 54-18-33</p> <p>ООО «МастерЪ» Латышских Стрелков ул., 1 (4862) 73-17-31, 75-14-80</p> <p>ООО «Евросервис» 8 Марта ул., 25 (4862) 40-86-81, 40-86-82, 43-40-66</p>	<p>Первоуральск ООО «Оптим-Сервис» Луначарского ул., 34 (3439) 25-03-70</p>	
<p>Курск ИП Колычев С.В. Литовская ул., 12А (4712) 30-41-00, 31-20-23</p> <p>ООО «Маяк+» Студенческая ул., 36А (4712) 50-85-90</p>	<p>Махачкала ИП Джабраилов Р.Р. Шамяла ул., 95Б (928) 989-56-34, (989) 669-48-99</p> <p>ИП Эмирбеков А.А. Ленина ул., 113А (8722) 67-95-87</p>	<p>Набережные Челны ООО «Комплексные Системы Плюс» Вахитова пр-т, 20 (30/05) (8552) 35-90-02, 35-90-42, 59-77-13</p>	<p>Нижний Новгород ИП Сумин В.П. Жукова ул., 24 (831) 462-84-05</p> <p>ООО «Прок-Сервис» Марата ул., 51 (831) 413-82-91</p>	<p>Новороссийск ИП Кузьменко С.В. Сибиряков-Гвардейцев ул., 60/1 (383) 342-03-54</p> <p>ООО «Аргон-Сервис» Серова ул., 14 (8617) 63-11-15, 63-03-95</p>	<p>Обнинск ООО «Радиотехника» Курчатова ул., 46 (48439) 5-63-50</p>	<p>Озёрск ООО «Рембыттехника Плюс» Калинина ул., 12В (35130) 7-99-51</p>	<p>Оренбург ООО «Сервисбыттехника» Лесозащитная ул., 18 (3532) 66-30-66</p>	<p>Пермь ООО «Сатурн-Сервис» Гагарина б-р, 24 (342) 259-66-59</p>
		<p>Нальчик ООО «Альфа-Сервис» Ленина пр-т, 24 (8662) 42-04-30, 42-04-54</p>					<p>Петрозаводск ИП Мельников А.В. Республика Карелия, Ленинградская ул., 20, СТЦ «Электрон» (8142) 59-50-15</p>	

<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 «Лица-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.borg.ru
или по телефону 8 800 700 55 88

Сделано в Корее

