

# BERK

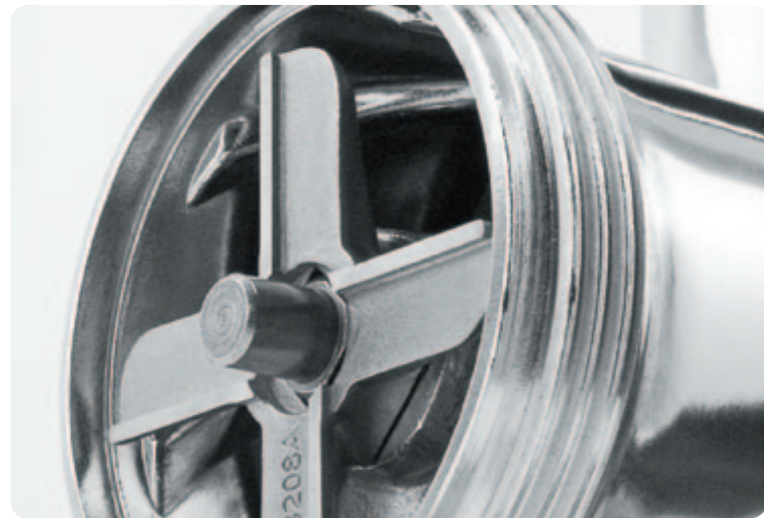
МЯСОРУБКА М501

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

# МЯСОРУБКА М501





## ВЫСОКАЯ МОЩНОСТЬ

Двигатель мощностью 2000 Вт и две скорости работы позволяют получать качественный фарш из любого типа мяса.

## ШИРОКИЙ СПЕКТР ВОЗМОЖНОСТЕЙ

Нож из легированной стали и три решетки для фарша позволяют готовить самые разнообразные блюда от рубленого бифштекса до паштета. Насадка для нарезки кубиками и двусторонняя насадка терка/шинковка упрощают приготовление разнообразных салатов, супов, закусок и гарниров. С помощью насадок для кеббе и колбас ваши домашние блюда станут еще разнообразнее.



## СИСТЕМА РЕВЕРСА

Система реверса позволяет облегчить переработку мяса, если во время работы шнек замедлил вращение.

## СИСТЕМА АВТОМАТИЧЕСКОГО ОТКЛЮЧЕНИЯ ДВИГАТЕЛЯ ПРИ ПЕРЕГРЕВЕ

Если температура двигателя достигнет критического значения, мясорубка отключится.

## УСТРОЙСТВО

Толкатель для мяса

Кнопка режима реверса

Кнопка включения/выключения  
и выбора скорости

Фиксатор решетки  
для фарша

Кнопка включения/выключения  
электропитания



Металлический  
загрузочный лоток

Загрузочная часть  
для мяса

Сверхпрочный нож  
из легированной стали

Решетка для фарша

Диаметр  
отверстий: 8 мм



Диаметр  
отверстий: 4,5 мм



Диаметр  
отверстий: 3 мм



## ОВОЩЕРЕЗКА

Фиксаторы

Крепежный стержень

Загрузочная часть



## УСТРОЙСТВО

Толкатель

Загрузочный желоб

Крышка загрузочной части

Насадка для нарезки кубиками

Решетка

Держатель насадки

Двусторонняя насадка терка/шинковка

Соединительный блок

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Перед первым использованием промойте шнек, нож, загрузочную часть для мяса, загрузочный лоток, решетки и толкатель, овощерезку под проточной водой и просушите.

- Присоедините загрузочную часть для мяса к основанию с двигателем и зафиксируйте ее, слегка повернув влево.
- Установите шнек в загрузочную часть для мяса.
- Наденьте нож на шнек таким образом, чтобы режущий край ножа был с внешней стороны.
- Установите решетку для фарша на вал шнека и плотно закрутите фиксатор.
- Установите лоток на загрузочную часть для мяса.



Решетка 3 мм рекомендуется для приготовления паштетов и начинок для различных рыбных и мясных закусок.

Решетка 4,5 мм рекомендуется для измельчения говядины, баранины и мяса птицы, а также твердых и полутвердых сортов сыра.

Решетка 8 мм рекомендуется для фаршировки домашних колбас, приготовления свиного фарша, а также измельчения сухофруктов, твердых и полутвердых сортов сыра.

## ПРАВИЛА ПОДКЛЮЧЕНИЯ К РОЗЕТКЕ

- Не прикасайтесь влажными руками к вилке шнура питания.
- Подключайте устройство только к розетке с заземлением (при отсутствии заземления, выполненного в соответствии с местными правилами, изготовитель (уполномоченное изготовителем лицо) снимает с себя всякую ответственность по возмещению ущерба).
- Извлекая вилку из розетки, не тяните за шнур; беритесь только за вилку.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Подготовьте мясо к переработке, удалив кости, хрящи, сухожилия, и нарежьте ломтиками.
- Подключите мясорубку к электросети.
- Для включения мясорубки один раз нажмите кнопку **ON/OFF**. По умолчанию устанавливается высокая скорость.
- Чтобы перейти на низкую скорость, нажмите повторно кнопку **ON/OFF**.
- Чтобы выключить мясорубку, нажмите 3-й раз кнопку **ON/OFF**.

Подавайте мясо в загрузочную часть порциями при помощи толкателя для мяса.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## НАСАДКА ДЛЯ НАРЕЗКИ КУБИКАМИ



Предназначена для нарезки моркови, картофеля, кабачков и других твердых и вареных овощей кубиками для приготовления салатов, запеканок, разнообразных гарниров.

- Установите соединительный блок в мясорубку.



- Поверните соединительный блок против часовой стрелки до щелчка.
- Сверху установите загрузочную часть, повернув против часовой стрелки..



- Установите крепежный стержень.




- В держатель установите насадку и закрепите фиксаторами, как показано на рисунке.



- Установите насадку в сборе в загрузочную часть таким образом, чтобы пазы на насадке совпали с выступами на загрузочной части.



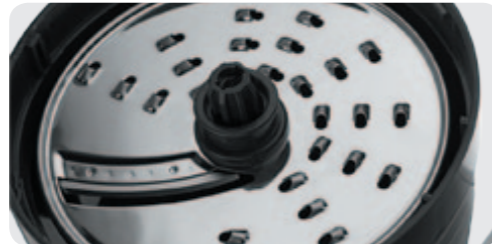
- Установите крышку, наклонив на себя, таким образом, чтобы рисунок  на крышке совпал с риской на загрузочной части, и поверните против часовой стрелки.

Запрещается проталкивать продукты в загрузочную часть какими-либо предметами. При необходимости используйте толкатель.

## ДВУСТОРОННЯЯ НАСАДКА ТЕРКА/ШИНКОВКА


Обеспечивает мелкое измельчение продуктов с одной стороны лезвия и нарезку на маленькие ломтики с другой стороны.

- Установите соединительный блок в мясорубку и поверните против часовой стрелки.
- Сверху установите загрузочную часть, повернув против часовой стрелки.



- Установите крепежный стержень и на него двустороннюю насадку терку/шинковку нужной стороной.



- Установите крышку, наклонив на себя таким образом, чтобы рисунок  на крышке совпал с риской на загрузочной части, и поверните против часовой стрелки.

Используйте натуральную оболочку: свиные или бараньи кишки. Промойте оболочку в проточной воде снаружи и изнутри, залейте водой на 5–7 минут, чтобы избавиться от лишней соли и обеспечить эластичность.

Для приготовления начинки рекомендуется нарезать мясо на куски размером 2–3 см и пропустить через мясорубку.

- Установите необходимые насадки на вал шнека согласно схеме.
- Плотнo закрутите фиксатор и установите лоток на загрузочную часть для мяса.

- К установленной на мясорубку насадке присоедините оболочку для колбасы. Используйте низкую скорость работы для насадок КЕББЕ и приготовления домашних колбас.
- Наполните загрузочную часть для мяса начинкой для колбас.
- Подавайте рубленое мясо или фарш в загрузочную часть порциями при помощи толкателя. Контролируйте наполнение оболочки, придерживая ее рукой.
- После завершения работы нажмите кнопку включения/выключения и отсоедините мясорубку от электросети.

## НАСАДКА ДЛЯ КЕББЕ И КОЛБАС



### Насадка КЕББЕ

Используется для приготовления люля-кебаб и сарделек.


### Насадка для колбас

Предназначена для приготовления сосисок и домашних колбас.

## РЕВЕРС

- Если в процессе прокрутки мяса шнек перестает вращаться, необходимо отключить мясорубку, нажав 1 или 2 раза кнопку **ON/OFF**, в зависимости от первоначальной скорости работы мясорубки.
- Для включения функции реверса нажмите и удерживайте кнопку **REVERSE** в течение 5–7 секунд, пока засор не будет устранен.
- Далее используете мясорубку в обычном режиме.

## РАЗБОРКА

- Перед разборкой отключите мясорубку от электросети.
- Снимите крышку, затем извлеките насадку, вал, загрузочную часть.
- Для отсоединения блока нажмите на кнопку  на корпусе мясорубки, поверните по часовой стрелке, затем извлеките его.

## ЧИСТКА

- Перед чисткой отключите мясорубку от электросети (см. раздел **Разборка**).
- Тщательно промойте все съемные детали и насадки проточной водой с применением мягких моющих средств. Затем ополосните в воде и протрите мягкой сухой салфеткой.
- Наружную часть корпуса мясорубки протрите влажной салфеткой, смоченным мыльным раствором, а затем мягкой сухой салфеткой.

После чистки необходимо смазать нож и решетки растительным маслом.

**Во избежание появления ржавчины нож и решетки для фарша необходимо насухо протирать. Не мойте загрузочную часть и съемные детали в посудомоечной машине.**

## ЧИСТКА НАСАДКИ ДЛЯ НАРЕЗКИ КУБИКАМИ



- С помощью специальной щетки очистите насадку для нарезки кубиками.
- Затем промойте все съемные части в проточной воде с помощью специального моющего средства и протрите сухой салфеткой.

**Будьте осторожны, режущая часть насадки очень острая.**

- Отключите мясорубку от электросети (см. раздел **Разборка**).
- Откройте металлические фиксаторы, которые находятся на держателе насадки.
- Извлеките насадку.

## ХРАНЕНИЕ

Прибор рекомендовано хранить в собранном виде в сухом прохладном месте, изолированном от мест хранения кислот и щелочей, при температуре от 5 до 30 °С и относительной влажности не более 65%.

## КОТЛЕТЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

400 г телятины, 100 г мякоти белого хлеба, 100 мл молока, соль по вкусу.

Телятину пропустите через мясорубку 2 раза или измельчите в блендере BORK. К фаршу добавьте размягченный в молоке и отжатый хлеб, посолите, тщательно перемешайте. Из подготовленной массы сформируйте небольшие котлеты.

Накройте фольгой и готовьте в пароварке BORK 30 минут. Подавайте с овощным гарниром.

## МЯСНЫЕ ЗРАЗЫ

600 г нежирной говядины, 100 г белого хлеба без корки, 2 ст.л. сливочного масла, 2 яйца, 150 мл молока, соль по вкусу.

Приготовьте омлет. Для этого взбейте яйца, смешайте с 3 столовыми ложками молока, добавьте щепотку соли, пожарьте. Остудите и мелко его нарубите. Говядину пропустите через мясорубку 2 раза, добавьте размягченный в молоке хлеб, растопленное сливочное масло, посолите, тщательно перемешайте. Из фарша сделайте 8 круглых лепешек. На середину каждой положите омлет и соедините края. Выложите зразы в пароварку BORK и готовьте 30 минут. Подавайте, полив растопленным сливочным маслом.

## ЛЮЛЯ-КЕБАБ

600 г баранины, 40 г курдючного сала, 40 г репчатого лука, 1/2 лимона, 4 зубчика чеснока, 4–5 веточек кинзы, 4–5 веточек петрушки, базилик, 1 лаваш, соль и красный перец по вкусу.

Баранину, очищенную от пленок и жира, вместе с курдючным салом пропустите через мясорубку. Очищенный лук, чеснок и кинзу измельчите в блендере BORK до однородной консистенции. Мясную и луковую смесь, соль, красный перец, сок 1/2 лимона перемешайте. Затем поместите в холодильник на 20 минут. Сделайте из фарша люля-кебаб — продолговатые колбаски небольшого размера. Обжарьте на гриле BORK в течение 10 минут, заверните в лаваш вместе с петрушкой и базиликом.

## ЕЖИКИ РЫБНЫЕ С РОЗМАРИНОМ

300 г риса, 500 г рыбы, 1 яйцо, 1 луковица, веточка розмарина, соль, перец по вкусу.

Рис отварите и остудите. Рыбу пропустите через мясорубку, добавьте пассерованный лук, яйцо и рис, измельченный розмарин, соль, перец. Сформируйте круглые ежики и готовьте их в пароварке BORK 30 минут.

## КОЛБАСА ДОМАШНЯЯ

1 кг свинины (шейная часть), 100 г шпика, 100 мл молока (3,2%), 10 зубчиков чеснока, 50 г сухих соленых свиных кишок, 1 ч.л. соли, черный свежемолотый перец, молотый лавровый лист по вкусу.

Нарежьте мясо и шпик кубиками 1–2 см. Смешайте мясо, шпик и молоко, добавьте соль, перец и лавровый лист. Готовую смесь оставьте промариноваться на 30 минут. Добавьте мелко рубленный чеснок и пропустите через мясорубку. Установите в мясорубку насадку для колбас и наденьте на нее большую часть оболочки. Когда оболочка начнет наполняться начинкой, завяжите на ее конце узел.

Если вы сначала завяжите узел, а потом начнете ее заполнять, в колбасе образуется воздушный пузырь.

Продолжайте наполнение оболочки, равномерно спуская ее с насадки. Перекрутите колбасу через равные участки, делая полный оборот, и перевяжите ниткой. Колбасу отварите в бульоне (при диаметре 4 см около 20 минут), предварительно проколов оболочку в нескольких местах. Вареную колбасу смажьте жиром и обжарьте на гриле BORK около 10 минут до румяной корочки.

## САЛАТ «ВАЛЬДОРФ»

2 средних зеленых яблока, 100 г грецких орехов, 2 ст.л. лимонного сока, 2–3 горошины свежемолотого черного перца, 3 горошины душистого свежемолотого перца, 100 г майонеза, 4 ст.л. сливок, 250 г сельдерея, соль по вкусу.

Черешки сельдерея очистите от верхней кожицы, вымойте и нарежьте с помощью двусторонней насадки терки. Яблоки очистите, нарежьте с помощью специальной насадки на кубики, сбрызните лимонным соком. Орехи порубите. Положите ингредиенты в миску и перемешайте. Сливки слегка взбейте, смешайте с майонезом, лимонным соком, солью, черным и душистым перцем. Заправьте салат и поставьте на 2 часа в холодильник.

## САЛАТ «ИСПИРАЗЬЕН»

400 грудинки копченой, 2 помидора, 1 огурец, 200 г сыра фетакса, 1 болгарский перец, 100 г салата айсберг, соль, перец черный по вкусу.

Огурец, болгарский перец и салат айсберг нарежьте с помощью специальной насадки кубиками. Грудинку, сыр и помидоры нарежьте кусочками произвольного размера. Чтобы салат был мягче, снимите с огурца кожуру. Смешайте салат в миске с крышкой, предварительно добавив соль и перец по вкусу. Помидоры и болгарский перец дадут сок, впитают аромат копченной грудки, соль и перец.



- Позаботьтесь о сохранности настоящего руководства по эксплуатации.
- Перед первым использованием промойте и просушите все съемные детали мясорубки.
- Перед эксплуатацией устройства удостоверьтесь в том, что характеристики электросети соответствуют указанным на этикетке устройства.
- Поддерживайте в чистоте корпус мясорубки. При чистке соблюдайте инструкции, приведенные в разделе **Чистка**.
- Устанавливайте мясорубку только на сухую ровную поверхность.

- Не касайтесь движущихся частей мясорубки во время ее работы.
- Запрещается измельчать в мясорубке твердые продукты, а также кости, хрящи, сухожилия и орехи.
- Не мойте загрузочный отсек и съемные детали в посудомоечной машине.
- При отключении прибора от электросети не тяните за шнур.
- Перед началом работы убедитесь в том, что мясорубка правильно собрана.
- Никогда не погружайте корпус с двигателем, сетевой шнур или вилку сетевого шнура

в воду или иную жидкость. Не допускайте образования на них водного конденсата.

- Не используйте для переработки в мясорубке замороженные продукты.
- Не мойте загрузочный отсек и съемные детали в посудомоечной машине.
- Всегда отключайте мясорубку от электросети по окончании использования, перед сборкой, разборкой, а также перед чисткой прибора.
- Запрещается проталкивать продукты в загрузочную часть какими-либо предметами. При необходимости используйте толкатель.

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Во избежание появления ржавчины нож и решетки для фарша необходимо насухо протирать.
- Не оставляйте работающую мясорубку без присмотра.
- Не перегружайте мясорубку. При блокировке шнека немедленно остановите мясорубку и очистите шнек, нож от остатков продуктов.
- Перед эксплуатацией устройства удостоверьтесь в том, что характеристики электросети соответствуют указанным на этикетке устройства.
- Транспортировка изделия допускается только в заводской упаковке, а также в зафиксированном вертикальном положении.
- Утилизируйте устройство в соответствии и с соблюдением требований законодательства страны, в которой осуществляется реализация.

## МЕРЫ ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

- При обнаружении неисправностей в работе прибора следует немедленно прекратить его использование и передать 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](http://www.bork.ru) или по телефону 8 800 700 55 88.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220–240 В  
Частота: 50 Гц  
Номинальная мощность: 600 Вт  
Максимальная мощность: 2000 Вт  
Габариты (В×Ш×Г): 27×27×38 см  
Вес: 7,09 кг  
Сделано в Китае  
Информация о назначении изделия: устройство предназначено для измельчения мяса и рыбы при приготовлении фарша из них, а также для измельчения и нарезки овощей.

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

Мясорубка: 1 шт., нож: 1 шт., шнек: 1 шт.  
Решетка для фарша: 3 шт.  
Фиксатор решетки для фарша: 1 шт.  
Загрузочная часть для мяса: 1 шт.  
Загрузочный лоток для мяса: 1 шт.  
Толкатель для мяса: 1 шт.  
Насадка для колбас: 1 шт.  
Насадка КЕББЕ: 1 шт.  
Лоток для фарша: 1 шт.

Овощерезка:  
Соединительный блок: 1 шт.  
Крепежный стержень: 1 шт.  
Загрузочная часть: 1 шт.  
Крышка загрузочной части: 1 шт.  
Решетка: 1 шт.  
Толкатель: 1 шт.  
Держатель насадки: 1 шт.  
Насадка для нарезки кубиками: 1 шт.  
Двусторонняя насадка для терки/шинковки: 1 шт.  
Руководство по эксплуатации с гарантийным талоном: 1 шт.

## 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.

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](http://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 С805

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



### БЛЕНДЕР В800

- 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 К810

- 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](http://club.bork.ru)



[www.bork.ru](http://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](http://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](https://facebook.com/BORKrus)

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



[youtube.com/bork](https://youtube.com/bork)

Видеорецепты, видеоинструкции, обзоры новинок.



[twitter.com/bork\\_rus](https://twitter.com/bork_rus)

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



[instagram.com/bork\\_com](https://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	МЯСОРУБКА
Модель	M501
Серийный номер	.....
Дата приобретения	.....
Информация о фирме-продавце (наименование, юридический адрес)	.....

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.

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 понимаются 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).

### АДРЕСА СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ

ООО «Сервис», Москва, 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

**Актуальную информацию о наличии сервисных центров в вашем регионе можно найти на сайте [www.bork.ru](http://www.bork.ru) или по телефону 8 800 700 55 88**

## ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Модель	M501
Серийный номер	.....
Дата продажи	.....
Подпись покупателя	.....

## ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Модель	M501
Серийный номер	.....
Дата продажи	.....
Подпись покупателя	.....

## ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Модель	M501
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 .....

