

BORK

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

КУХОННЫЙ КОМБАЙН B801



reddot





УНИВЕРСАЛЬНЫЙ КОМПЛЕКТ НАСАДОК И НОЖЕЙ

Предоставляет большой выбор возможностей для приготовления разнообразных блюд — от картофельного пюре до кондитерских изделий.

Многофункциональные насадки и ножи заменят ряд приборов на вашей кухне: миксер, ломтерезку, терку, блендер, мясорубку и другие устройства.



ТАЙМЕР С ФУНКЦИЕЙ ПРЯМОГО И ОБРАТНОГО ОТСЧЕТА ВРЕМЕНИ

Позволяет максимально автоматизировать работу кухонного комбайна при использовании продуктов для любимых рецептов.



ВМЕСТИТЕЛЬНАЯ РАБОЧАЯ ЧАША

Основная чаша объемом 2,5 литра с удобной ручкой для переноса просто и надежно фиксируется на основании с двигателем. Чаша снабжена съемной крышкой для защиты от брызг и широким загрузочным желобом для добавления ингредиентов во время работы.

ШИРОКИЙ ЗАГРУЗОЧНЫЙ ЖЕЛОБ

Позволяет экономить время: вы можете загружать продукты целиком, не разрезая их на части.



ВЫСОКАЯ МОЩНОСТЬ

Надежный двигатель с мощностью 2000 Вт позволяет быстро и эффективно смешивать, измельчать, резать, шинковать продукты разной консистенции для самых разнообразных блюд.

При высоких нагрузках двигатель контролирует обороты и автоматически регулирует мощность в зависимости от объема и степени твердости продуктов.



ВСТРОЕННЫЙ ФИКСАТОР

Обеспечивает включение прибора только в случае правильной установки всех деталей: чаши на основание с двигателем, крышки, а также большого толкателя для продуктов.

ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРУЗКИ ДВИГАТЕЛЯ

Комбайн оснащен автоматическим устройством безопасности, которое предохраняет двигатель от выхода из строя при перегреве во время работы с максимальной нагрузкой. В случае перегрева двигателя защита автоматически отключит кухонный комбайн.

Малый толкатель/мерный стакан

Большой толкатель

Широкий загрузочный желоб

Защитная крышка

Ручка чаши

Основная чаша

Панель управления

Основание с двигателем





Насадка с регулировкой толщины нарезки



Насадка для нарезки крупной соломкой



Насадка для нарезки тонкой соломкой



Двусторонняя терка



Насадка для взбивания



Система ножей с четырьмя лезвиями QUAD BLADE



Нож-измельчитель



Нож для замешивания теста



Крепежный стержень



Малая чаша объемом 600 мл



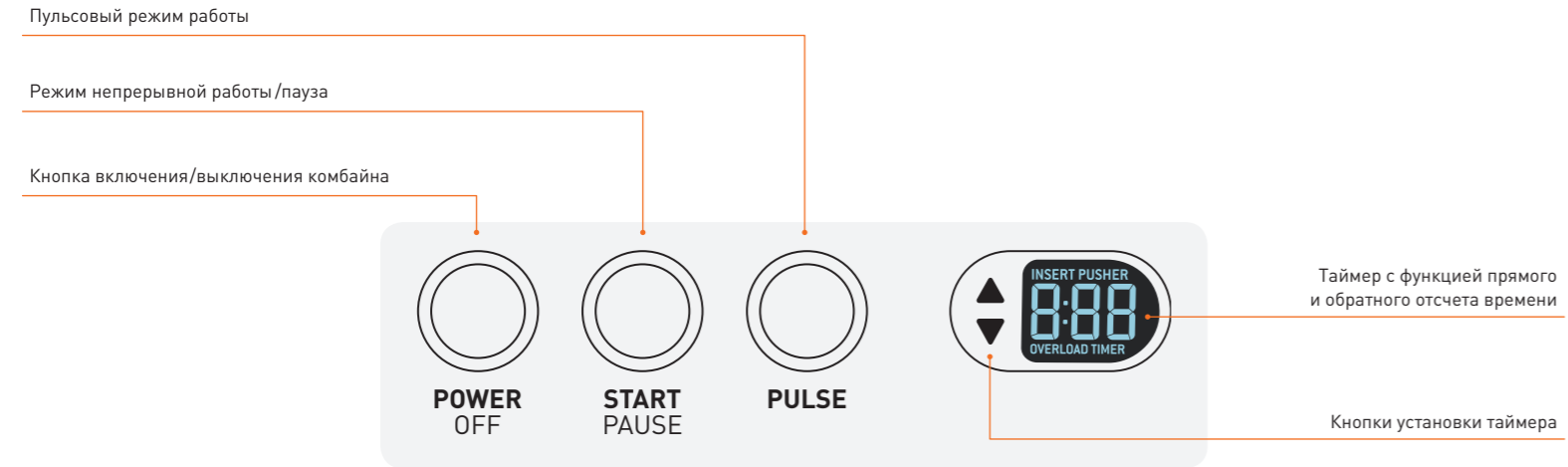
Щетка для чистки



Лопатка



Контейнер для хранения насадок



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

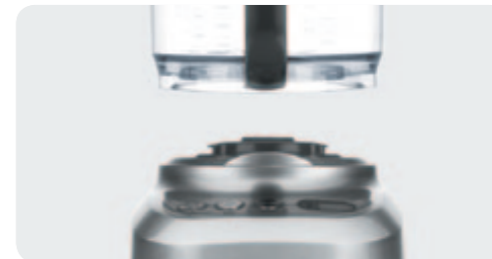
- Удалите упаковочные материалы и наклейки с кухонного комбайна.
- Промойте все съемные детали проточной водой.
- Протрите сухой мягкой тканью.

См. раздел «Чистка и хранение» (стр. 21).

Будьте осторожны при обращении с ножами и насадками: лезвия и режущие кромки очень острые.

СБОРКА

- Установите основание с двигателем на сухую горизонтальную поверхность.



- Установите основную чашу на основание с двигателем.



- Зафиксируйте чашу, повернув ее по часовой стрелке до упора.

Установка насадок



- Установите крепежный стержень на приводной вал.



- Установите насадку на металлический штифт крепежного стержня и протолкните до упора.

Установка ножей



- Установите нож на приводной вал и протолкните до упора.

Установка малой чаши



- Установите малую чашу.



- Установите нож-измельчитель в малую чашу на приводной вал и протолкните до упора.



- Установите крышку.
Ручка крышки при установке должна находиться немного правее ручки чаши.

- Зафиксируйте крышку, повернув ее по часовой стрелке до упора.

Рукоятки чаши и крышки должны соединиться.

- Подсоедините прибор к электросети.

Кухонный комбайн не будет работать, если основная чаша, крышка или большой толкатель установлены неправильно.

Силиконовый уплотнитель, расположенный в нише внешнего обода крышки кухонного комбайна, обеспечивает герметичность соединения крышки и рабочей чаши.

- Добавьте необходимые ингредиенты в чашу кухонного комбайна.
- Нажмите на кнопку POWER/OFF для включения кухонного комбайна.
- Нажмите на кнопку START/PAUSE для включения двигателя и непрерывной работы.
- При необходимости кратковременной работы комбайна с максимальной мощностью нажмите на кнопку PULSE и удерживайте ее.

ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

Прежде чем снять крышку, убедитесь, что ножи/насадки полностью остановлены.

- Нажмите на кнопку POWER/OFF для выключения кухонного комбайна. При этом индикация всех кнопок панели управления и дисплея должна отключиться.
- Отсоедините прибор от электросети.
- Снимите крышку рабочей камеры, повернув ее против часовой стрелки.
- Извлеките насадку/нож/крепежный стержень.
- Снимите основную чашу, повернув ее против часовой стрелки.

АВТОМАТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА ЗАЩИТЫ ОТ ПЕРЕГРУЗКИ

Двигатель защищен от перегрузки автоматическим выключателем, срабатывающим при перегреве. Если кухонный комбайн перегружен или работает слишком долго, то на дисплее появится надпись OVERLOAD и комбайн отключится.

Чтобы продолжить использование, необходимо выключить его и дать остыть в течение 30 минут. После этого можно продолжить работу.

ТАЙМЕР С ФУНКЦИЕЙ ПРЯМОГО И ОБРАТНОГО ОТСЧЕТА ВРЕМЕНИ

При использовании функции прямого отсчета времени на дисплее будет отображаться текущее время работы.

При использовании функции обратного отсчета времени кухонный комбайн автоматически отключается через заданное время.

- Стрелками ▲▼ установите таймер.

Время будет увеличиваться с интервалом в 5 секунд от 0 до 30 секунд; с интервалом в 10 секунд — от 30 секунд до 2 минут; с интервалом в 20 секунд — от 2 минут до 9 минут 59 секунд.

Максимально возможное время работы кухонного комбайна — 9 минут 59 секунд.

- Когда нужное время установлено, нажмите на кнопку START/PAUSE, и таймер начнет обратный отсчет.

По окончании обработки прозвучат 3 звуковых сигнала.

СИСТЕМА НОЖЕЙ С ЧЕТЫРЬМЯ ЛЕЗВИЯМИ QUAD BLADE

Система ножей используется для измельчения мяса, фруктов, овощей, орехов, сухофруктов, льда, при приготовлении паштетов, соусов, супов-пюре, детского питания, кондитерских изделий, а также для получения панировочных сухарей.

Конечная консистенция определяется типом продукта и продолжительностью обработки.

При обработке более плотных ингредиентов используйте кнопку PULSE (пульсовый режим).

Система ножей укомплектована специальной защитной оболочкой для хранения, благодаря которой лезвие ножа останется острым и в то же время уберезет ваши руки от случайных порезов.

Перед обработкой таких продуктов, как мясо, фрукты или овощи, порежьте их кубиками размером 2–3 см.

При использовании пульсового режима обрабатывайте не более 4 чашек (1000 мл) сухих продуктов (мясо, овощи, фрукты, орехи, зелень) одновременно.

Не превышайте уровень жидкости легкой консистенции (бульон, молочный коктейль) в 1500 мл, а густой консистенции (супы-пюре, соусы, жидкое тесто) — в 1000 мл.

МАЛАЯ ЧАША И НОЖ-ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ

Малая чаша служит для обработки небольшого количества ингредиентов. Количество ингредиентов легко рассчитать — на чаше есть мерная шкала.

Продуманная конструкция с прорезиненными ножками не поцарапает дно основной чаши.

Нож-измельчитель может использоваться для резки, смешивания и обработки овощей, зелени, шоколада и даже льда.

Зелень для измельчения должна быть чистой и сухой.

При смешивании вареных продуктов и при приготовлении детского питания добавьте немного жидкости в чашу.

НОЖ ДЛЯ ЗАМЕШИВАНИЯ ТЕСТА

Лопасты ножа идеально вымешивают как жидкое тесто (для пирогов, оладий и бисквитов), так и сложные виды теста, например, дрожжевое с добавлением масла или маргарина.

Густое вязкое тесто может замедлить вращение ножа. Не включайте комбайн более чем на 1 минуту.

В первую очередь в чашу помещайте сухие или густые ингредиенты, а затем добавляйте жидкость.

НАСАДКА С РЕГУЛИРОВКОЙ ТОЛЩИНЫ НАРЕЗКИ

Предназначена для нарезки фруктов и овощей.

Толщина ломтика зависит от заданного значения, а форма — от расположения в загрузочном желобе. Регулировка плавная — 24 регулируемых положения толщины нарезки: от 0,5 до 8 мм.

Для регулировки толщины нарезки поверните регулировочный циферблат на нижней стороне насадки, удерживая насадку за внешний край. Графическая стрелка укажет высоту, на которую установлена насадка.

На обратной стороне насадки находится противовес, который снижает вибрацию при вращении.

Следите за тем, чтобы продукт плотно прилегал к лезвию насадки.

Обрабатывайте продукты, используя кнопку START/PAUSE.

При необходимости нарежьте продукты в соответствии с шириной/высотой загрузочного желоба (не более 9 см при вертикальной загрузке, 14 см — при горизонтальной загрузке).

НАСАДКА ДЛЯ НАРЕЗКИ КРУПНОЙ СОЛОМКОЙ

Используется для нарезки картофеля, моркови и других твердых овощей крупной соломкой для жарки, приготовления супов, рагу, разнообразных гарниров.

На обратной стороне насадки находится противовес, который снижает вибрацию при вращении.

НАСАДКА ДЛЯ НАРЕЗКИ ТОНКОЙ СОЛОМКОЙ

Используется для нарезки моркови, цукини, сельдерея и других твердых овощей тонкой соломкой для приготовления салатов, запеканок, разнообразных гарниров.

ДВУСТОРОННЯЯ ТЕРКА

Обеспечивает мелкое измельчение продуктов с одной стороны лезвия и более крупное — с другой.

Подходит для обработки сыра твердых сортов (например, пармезан), овощей и фруктов.

НАСАДКА ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ

Пригодится при приготовлении жидкого теста, различных соусов, домашнего майонеза, меренги, мусса, суфле, десертов, а также для смешивания ингредиентов для напитков.

При замешивании теста включайте кухонный комбайн перед добавлением воды. Добавляйте жидкость медленно, равномерными порциями.

Насадка для взбивания не предназначена для приготовления дрожжевого теста с добавлением масла или маргарина. Для этой цели используйте нож для замешивания теста.

- Будьте осторожны при обращении с ножами и насадками: лезвия и режущие кромки очень острые.
- Установите насадку прежде, чем добавить продукт.
- Прежде чем снять крышку, убедитесь, что ножи/насадки полностью остановлены.
- В первую очередь в чашу помещайте сухие или густые ингредиенты, а затем добавляйте жидкость.
- Заполняйте загрузочный желоб равномерно по всей ширине.
- Насадки и ножи для обработки в основной чаше не предназначены для работы в малой.
- Нож-измельчитель предназначен для использования только в малой чаше.
- Перед обработкой фруктов и овощей выньте из них косточки и семена, из мяса/птицы/рыбы удалите кости во избежание повреждения ножей.
- Не перегружайте чашу — не заполняйте ее выше отметки максимального уровня. Чрезмерное количество продуктов может остановить двигатель.
- Обратите внимание на то, какой стороной продукт располагается в загрузочном желобе. Длинная тонкая соломка получится из любого однородного продукта при горизонтальной загрузке, и наоборот, короткая — при вертикальной загрузке.

ЧИСТКА

Перед чисткой всегда вынимайте вилку сетевого шнура из розетки электросети.

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

Не рекомендуется мыть какие-либо части кухонного комбайна 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.

Основная и малая чаши, крышка, большой и малый толкатель

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

Насадки/ножи/крепежный стержень

После каждого использования тщательно мойте насадки/ножи/крепежный стержень щеткой, прилагаемой в комплекте. Используйте мягкие моющие средства.

ХРАНЕНИЕ

- Храните кухонный комбайн в вертикальном положении.
- Убедитесь, что все съемные части комбайна чистые и сухие.
- Систему ножей с четырьмя лезвиями QUAD BLADE храните в специальной защитной оболочке.
- Храните все насадки в специальном контейнере в недоступном для детей месте.
- Не рекомендуется хранить кухонный комбайн с зафиксированной чашей или крышкой.

- Перед началом использования кухонного комбайна внимательно прочитайте и сохраните это руководство по эксплуатации, чтобы иметь возможность обратиться к нему в будущем.
- Устанавливайте прибор только на сухую ровную горизонтальную поверхность.
- Не перемещайте работающий кухонный комбайн.
- Никогда не погружайте основание с двигателем, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или иную жидкость. Не допускайте образования на них водного конденсата, не эксплуатируйте кухонный комбайн в местах с повышенной влажностью.
- Будьте осторожны при обращении с ножами и насадками: лезвия и режущие кромки очень острые.
- Не устанавливайте прибор в непосредственной близости от источников тепла.
- Перед началом работы убедитесь в том, что прибор правильно и полностью собран.
- Кухонный комбайн не предназначен для использования детьми без надлежащего присмотра.
- Выключайте прибор и отсоединяйте его от сети перед установкой и снятием каких-либо частей, после использования и перед чисткой.
- Не проталкивайте продукты в загрузочный желоб пальцами или кухонными принадлежностями. Всегда используйте толкатели для продуктов.
- Никогда не используйте крышку для остановки комбайна, используйте для этой цели кнопку POWER/OFF.
- Не используйте горячие или кипящие жидкости. Дайте им остыть перед тем, как помещать их в чашу.
- Не используйте какие-либо части кухонного комбайна в микроволновой печи.
- Данное устройство предусмотрено для использования только в домашних условиях.
- При обнаружении повреждений любого рода немедленно прекратите использование прибора и передайте его в ближайший сервисный центр 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 BORK.

ДИАГНОСТИКА И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Решение
Двигатель не запускается	<ul style="list-style-type: none"> • Убедитесь в том, что кухонный комбайн подключен к электросети. • Убедитесь в том, что основная чаша, крышка и большой толкатель установлены правильно
Кухонный комбайн останавливается во время работы	<ul style="list-style-type: none"> • Убедитесь в том, что крышка зафиксирована. • Убедитесь в том, что кухонный комбайн не перегружен. При превышении максимальной загрузки удалите некоторое количество ингредиентов и продолжите обработку. • При отображении на дисплее надписи OVERLOAD отключите комбайн на 30 минут
Двигатель теряет обороты во время работы	<ul style="list-style-type: none"> • При превышении максимальной загрузки удалите некоторое количество ингредиентов и продолжите обработку
Продукт обрабатывается неравномерно	<ul style="list-style-type: none"> • Перед обработкой нарежьте ингредиенты кубиками размером 2–3 см. • Обрабатывайте продукты партиями, избегайте перегрузки комбайна
Кухонный комбайн вибрирует/перемещается во время работы	<ul style="list-style-type: none"> • Убедитесь в том, что основание с двигателем чистое и сухое. • Не превышайте уровень максимальной загрузки

При использовании твердых продуктов возможна вибрация кухонного комбайна, что допустимо и не является неисправностью.

ФОРШМАК

- 2 филе сельди
- 4 вареных яйца
- 1 отварная морковь
- 1 лук красный салатный
- 100 г сливочного масла
- 100 г плавленого сыра
- 1 зеленое яблоко
- зелень петрушки, укропа по вкусу
- соль, перец черный молотый, лимонный сок по вкусу

- Измельчите филе сельди до получения однородной массы в малой чаше.
- Очистите яблоко от кожуры, разрежьте его на 4 части.
- Поместите в основную чашу яблоко, лук, морковь и яйца и измельчите с помощью системы ножей QUAD BLADE.
- К полученной массе добавьте сливочное масло, плавленый сыр, перец, лимонный сок и тщательно перемешайте.
- Селечный фарш переложите к полученной массе, перемешайте до однородного состояния.
- Охладите.

- Готовый форшмак выложите в сервировочную посуду и украсьте зеленью, предварительно измельченной в малой чаше.

САЛАТ ЗИМНИЙ

- 200 г капусты белокочанной
- 200 г капусты краснокочанной
- 40 г сыра твердых сортов
- 60 г ветчины
- 60 г соленых огурцов
- 60 г отварной моркови
- 60 г яблок
- 2 вареных яйца
- 100 г маслин без косточек
- масло растительное
- сок лимонный по вкусу
- соль по вкусу
- зелень петрушки, укропа, сельдерея по вкусу

- Капусту нарежьте соломкой толщиной 3 мм при помощи насадки с регулировкой толщины нарезки, посолите, заправьте растительным маслом и лимонным соком.
- Огурцы, яблоки и отварную морковь нарежьте тонкими ломтиками толщиной 2–3 мм, используя насадку с регулировкой толщины нарезки.
- Используя двустороннюю терку, натрите сыр на крупной терке.
- Ветчину охладите и нарежьте при помощи насадки для нарезки крупной соломкой.

- В малой чаше измельчите маслины и яйца.
- Смешайте все ингредиенты в сервировочной посуде, украсьте зеленью петрушки, укропа или сельдерея.

ТЫКВЕННЫЙ СУП

- 1 луковица репчатого лука
- 2 зубчика чеснока
- 400 г тыквы
- 1 л куриного бульона
- 2 ст.л. растительного масла
- соль, перец черный молотый по вкусу

- Лук и чеснок очистите, измельчите в малой чаше.
- Тыкву очистите от кожуры и нарежьте кубиками.
- Разогрейте растительное масло в большой кастрюле; добавьте лук и чеснок, обжарьте в течение 5 минут.
- Добавьте в кастрюлю тыкву и перемешайте, чтобы все кусочки тыквы покрылись смесью из лука, чеснока и масла, затем добавьте куриный бульон и доведите смесь до кипения.
- Уменьшите огонь до минимального и готовьте в течение 20 минут, прикрыв крышкой до полной готовности тыквы.
- Охладите.

- Перелейте остывшую смесь в основную чашу. Используя систему ножей QUAD BLADE, перемешайте суп до получения однородной массы.

При желании суп можно украсить веточками петрушки, тыквенными семечками или взбитыми сливками.

КРЕМ-СУП ИЗ БРОККОЛИ И ГОЛУБОГО СЫРА

- 20 г сливочного масла
- 2 луковицы
- 1 головка брокколи
- 650 мл молока
- 200 мл сливок (20%)
- 100 г голубого сыра
- 1 зубчик чеснока
- соль, перец черный молотый по вкусу

- Очистите и измельчите лук и чеснок в малой чаше.
- Брокколи разделите на соцветия.
- Растопите сливочное масло в большой кастрюле и обжарьте лук и чеснок до легкого золотистого оттенка. Добавьте брокколи и молоко. Тушите в течение 30 минут.
- Добавьте сливки и сыр, приправьте солью и перцем. Готовьте еще 10 минут.
- Охладите, перелейте в основную чашу и перемешайте до получения однородной массы при помощи системы ножей QUAD BLADE.

Подавайте крем-суп со сливками и кусочками голубого сыра.

ПЕЧЕНОЧНЫЙ ПАШТЕТ

- 2 луковицы
- 20 мл оливкового масла
- 75 г сливочного масла
- 500 г куриной печени
- 50 мл коньяка
- 200 мл сливок (20%)
- 10 горошин розового перца
- 5 г тимьяна

- Лук очистите и нарежьте полукольцами толщиной 2–4 мм, используя насадку с регулировкой толщины нарезки.
- В сковороду налейте оливковое масло и растопите в нем сливочное. В этой смеси обжарьте лук до легкого золотистого оттенка.
- Увеличьте огонь и положите куриную печень, предварительно очищенную от жилок и порезанную кубиками.
- Обжарьте, помешивая, 5–7 минут, пока печень немного не зарумянится. Влейте коньяк и готовьте еще 2 минуты, чтобы алкоголь выпарился.
- Добавьте сливки, доведите до кипения и готовьте 1–2 минуты. Посолите.

- Дайте печени немного остыть, затем измельчите в основной чаше до получения однородной массы, используя систему ножей QUAD BLADE.
- Выложите паштет лопаткой в сервировочную посуду, накройте и охладите.
- Украсьте тимьяном и розовым перцем.

Подавайте со свежим хлебом, тостами или хлебцами.

БАКЛАЖАНЫ В ДУХОВКЕ

- 3 средних баклажана
- 150 г сыра твердых сортов
- 4 томата
- 300 г шампиньонов
- 150 г майонеза
- 2 зубчика чеснока
- соль, перец черный молотый, специи по вкусу
- зелень по вкусу

- Используя насадку с регулировкой толщины нарезки, нарежьте баклажаны кружочками толщиной по 6–8 мм. Натрите солью, оставьте на 10–15 минут. Промойте в холодной воде и обсушите на бумажном полотенце.
- Используя насадку с регулировкой толщины нарезки, томаты нарежьте кружочками толщиной по 5–7 мм, шампиньоны нашинкуйте пластинками толщиной по 4–6 мм.
- Чеснок измельчите и перемешайте с майонезом в малой чаше.

- Используя двустороннюю терку, мелко натрите сыр.
- Противень смажьте растительным маслом или выложите дно пергаментной бумагой. На противень последовательно уложите кружочки баклажанов, томаты и шампиньоны. Смажьте майонезом с чесноком, посолите, поперчите, добавьте базилик и/или другие специи по вкусу. Сверху посыпьте тертым сыром и поставьте запекаться в разогретую до 180 °С духовку на 30–35 минут.

При подаче украсьте блюдо зеленью.

СОУС ГУАКАМОЛЕ

Это адаптированный рецепт традиционного мексиканского соуса.

- 2 авокадо
- 1 перец чили
- 1 лук красный салатный
- 1–2 зубчика чеснока
- 1–2 ст.л. оливкового масла
- 1 лайм
- соль, специи, табаско по вкусу
- зелень петрушки, кинзы, орегано по вкусу

- Измельчите перец чили в малой чаше.
- Отдельно измельчите зелень и чеснок в малой чаше.
- Мякоть авокадо отделите от кожуры чайной ложечкой, соедините с луком и перемешайте в чаше до получения однородной массы, используя систему ножей QUAD BLADE.
- В полученную смесь добавьте измельченный чили, зелень и чеснок, оливковое масло и выдавите сок 1 лайма. После чего тщательно перемешайте.
- На заключительном этапе добавьте табаско, соль и специи. Перемешайте до получения однородной массы.

- Выложите соус лопаткой в сервировочную посуду, накройте и охладите.

В соус можно также добавить мелко нарезанный томат.

Традиционно гуакамолем едят с чипсами и тостами; этот соус замечательно сочетается с жареным картофелем или мясом в панировке, а также с салатом из свежих овощей.

СОУС ПЕСТО

- 70 г свежих листьев базилика
- 60 г сыра пармезан
- 4 ст.л. кедровых орешков
- 1 ст.л. лимонного сока
- 100 мл оливкового масла
- 2–3 зубчика чеснока
- соль по вкусу

- Поместите листья базилика, чеснок и кедровые орешки в малую чашу. Измельчите.
- В полученную смесь медленно влейте оливковое масло и лимонный сок, перемешайте до получения однородной массы.
- Используя двустороннюю терку, натрите на мелкой терке сыр, добавьте его в полученную смесь и тщательно перемешайте.
- Посолите по вкусу.

Имейте в виду, что сыр пармезан довольно соленый.

Готовый соус подается с мясом, рыбой, курицей и макаронами.

БЛИНЧИКИ

- 300 г пшеничной муки
- 400 мл молока
- 3 яйца
- 2 ст.л. растительного масла
- 1–2 ст.л. сахарного песка
- 1 ч.л. разрыхлителя
- 50 г сливочного масла
- соль по вкусу

- Используя насадку для взбивания, взбейте в основной чаше яйца с сахаром и солью.
- При постоянном взбивании добавьте сначала 200 мл слегка подогретого молока, разрыхлитель и муку, растительное масло и затем оставшееся молоко.
- Взбивайте, пока тесто не станет однородным. Тесто должно напоминать по густоте нежирные сливки.
- Сковороду разогрейте, немного смажьте сливочным маслом. В середину налейте немного теста, сковороду покрутите, чтобы тесто распределилось.

- Поджарьте блинчик до золотистого цвета, затем переверните. Через несколько секунд снимите блинчик со сковороды, смажьте сливочным маслом, поставьте в теплое место.

Подавайте к столу с вареньем, сгущенным молоком, медом или различными начинками: мясной, рыбной, творожной.

АРАХИСОВОЕ МАСЛО

- 250 г очищенного арахиса
- 1–2 ст.л. растительного масла
- 2 ч.л. меда (или сахарного песка)
- соль по вкусу
- Арахис подсушите на сковороде или в духовке. Очистите от шелухи.
- Измельчите в малой чаше, добавьте растительное масло и соль.
- Перемешайте до получения однородной массы.
- Добавьте мед или сахар (по желанию), тщательно перемешайте.

КЛАССИЧЕСКИЙ КОФЕ ФРАППЕ

- 200 мл двойного эспрессо
- 150 мл молока
- 10 кубиков льда
- Измельчите лед в малой чаше.
- Высокие бокалы ополосните прохладной водой и насыпьте в них колотый лед.
- Приготовьте порцию двойного эспрессо.
- Готовый горячий эспрессо смешайте с молоком при помощи насадки для взбивания в основной чаше и влейте в бокалы со льдом.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220–240 В

Частота: 50 Гц

Мощность: 2000 Вт

Вес: 12,3 кг

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.

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Товар сертифицирован в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей».

Установленный производителем в соответствии с п. 2 ст. 5 Закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы данного изделия равен 5 годам с даты продажи при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящим руководством по эксплуатации и применяемыми техническими стандартами.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Кухонный комбайн: 1 шт.

Малая чаша: 1 шт.

Крепежный стержень: 1 шт.

Контейнер для хранения насадок: 1 шт.

Насадка с регулировкой толщины нарезки: 1 шт.

Насадка для нарезки тонкой соломкой: 1 шт.

Насадка для нарезки крупной соломкой: 1 шт.

Двусторонняя терка: 1 шт.

Насадка для взбивания: 1 шт.

Система ножей с четырьмя лезвиями QUAD BLADE: 1 шт.

Нож-измельчитель: 1 шт.

Нож для замешивания теста: 1 шт.

Щетка для чистки: 1 шт.

Лопатка: 1 шт.

Руководство по эксплуатации с гарантийным талоном: 1 шт.

ИСТИННЫЕ ШЕДЕВРЫ ДОМАШНЕЙ КОЛЛЕКЦИИ



СОКОБЛЕНДЕР S810

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



КОФЕЙНАЯ СТАНЦИЯ C802

- 2 независимых бойлера
- Функция подачи пара и горячей воды
- Точный контроль температуры и давления
- Предварительное заваривание
- LCD-дисплей с подсветкой



БЛЕНДЕР B800

- Мощность 2000 Вт
- Система ножей Kinetix
- Легкая высокопрочная чаша 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 V801

- Вместительная рабочая чаша на 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

Уважаемый покупатель, при возникновении любых вопросов, связанных с покупкой, эксплуатацией и обслуживанием техники BORK, вы можете проконсультироваться по телефону

8 800 700 55 88 (служба информационной поддержки)

или посетить наш сайт **www.bork.ru**

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Компания BORK несет гарантийные обязательства в течение 3 лет с даты продажи данного изделия.

Изделие	КУХОННЫЙ КОМБАЙН	Изделие проверено, укомплектовано, механических повреждений не имеет.	
Модель	V801	С условиями гарантийных обязательств и сервисного обслуживания согласен.	
Серийный номер	Подпись покупателя	Подпись продавца
Дата приобретения
Информация о фирме-продавце		
		

М.П.

УСЛОВИЯ СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Гарантия действительна только при соблюдении клиентом условий гарантийных обязательств.

Гарантия действительна при условиях:

- наличия гарантийного талона, прилагаемого к руководству по эксплуатации на изделие;
- правильно заполненного гарантийного талона (имеются дата продажи, печать, подпись продавца и покупателя, серийный номер изделия);
- обслуживания изделия только в авторизованных сервисных центрах.

Гарантия не распространяется на:

- элементы и детали, имеющие естественный износ.

Гарантия не распространяется на изделия с повреждениями, вызванными:

- неправильной эксплуатацией, небрежным обращением, нарушением правил хранения, неправильным подключением, несоблюдением прилагаемого руководства по эксплуатации;
- попаданием посторонних предметов внутрь корпуса изделия;
- воздействием высоких и низких внешних температур на нетермостойкие части изделия;
- механическими воздействиями;
- неквалифицированным ремонтом и другим вмешательством, повлекшим изменения в конструкции изделия;
- подключением в сеть с напряжением, отличным от указанного в руководстве по эксплуатации на изделие, или с несоответствием параметров питающей сети государственным стандартам Российской Федерации;
- использованием изделия в промышленных и/или коммерческих целях;
- повреждением электрических шнуров;
- использованием чистящих средств, не предусмотренных данным руководством по эксплуатации;
- обстоятельствами непреодолимой силы (пожар, наводнение, молния).

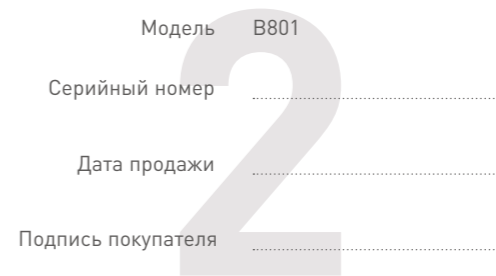
ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров



ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров



ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров



ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Описание дефекта

1

Сервисный центр

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Описание дефекта

2

Сервисный центр

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Описание дефекта

3

Сервисный центр

АДРЕСА СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ

Альметьевск
ИП Валиуллин М.Р.
К. Цеткин ул., 18А
(8553) 32-22-11

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

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

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

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

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

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

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

ООО «Ремикс»
Комсомольский пр-т, 111
(3852) 24-06-03

ООО «СВ-Мастер»
Антон Петрова ул., 264
(3852) 48-42-11, 32-33-32

Белгород
ИП Богушева Е.И.
Сумская ул., 22; Ватутина пр-т, 5А
(4722) 30-07-22, 55-34-00

Белореченск
ИП Бублик С.В.
Шалимова ул., 33
(861) 552-29-40

Брянск
ИП Чистосердов С.И. («Арт-сервис»)
Молодой Гвардии ул., 20
(4832) 59-91-31,
8 (950) 691-15-79

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

ООО «Техсервис»
Авиационный пер., д. 3, к. 2
(4832) 62-21-21

Великий Новгород
ООО «Ремсервис»
Б. Санкт-Петербургская ул., д. 39,
стр. 11 (территория ТЦ «Волна»)
(8162) 60-65-30, 60-75-30

Владивосток
ОАО «Старт—2000»
Харьковская ул., 2
(4232) 27-29-54, 27-08-21

Владикавказ

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

Владимир

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

Волгоград

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

Волжский

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

Вологда

ИП Остромская Н.Н.
[«Ремонт Бытовой Техники»]
Чернышевского ул., 65
(8172) 54-21-54, 70-03-45;
(911) 516-49-39
ООО «ТехноСервис»
Благовещенская ул., 47
(8172) 70-02-44

Воркута

ООО «Алгоритм»
Тиманская ул., 8А
(82151) 6-60-06

Воронеж

ОАО «ВТ ТЦ „Орбита-сервис“»
Донбасская ул., 1
(4732) 35-58-30
ООО «Транссервис-Воронеж»
Ленинский пр-т, 160
(4732) 39-37-55
ООО «Экран-Сервис»
Перхоровича ул., 2
(4732) 31-46-78, 31-79-66

Дмитровград

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

Долгопрудный

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

Екатеринбург

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

Ессентуки

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

Зеленоград

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

Иваново

ООО «Луч-Сервис»
Заводская ул., 13
(4932) 47-29-84, 47-29-85

Ижевск

ООО «АРГУС-Сервис»
Азина ул., 4
(3412) 30-83-07, 30-79-79
ООО «Гарант-Сервис»
К. Маркса ул., 395
(3412) 43-70-40
ООО «РИТ-Сервис»
Пушкинская ул., 216
(3412) 45-74-74

Иркутск

ООО «Алика-Сервис»
Писарева ул., 18А
(3952) 34-97-27, 34-82-98
ПБОЮЛ Чураев В.Н.
Литвинова ул., д. 20, стр. 10, оф. 4.3
(3952) 20-90-06

Йошкар-Ола

ИП Бешкарева С.В.
Советская ул., 173
(8362) 45-73-68, 41-77-43
ООО «Позитрон-Сервис»
Гагарина ул., 7
(8362) 45-00-45, 66-06-61

Казань

ООО «Городской сервисный центр
„АТремонтируем все“»
Краснококшайская ул., 92
(843) 555-49-32, 555-49-92
ООО «Луазо»
Декабристов ул., 106Б
(843) 562-47-07, 562-46-45
ООО «ТехноВидеоСервис»
Проточная ул., 8
(843) 518-97-97

Калининград

ИП Дементьев А.И.
Московский пр-т, 163
(4012) 58-83-54, 76-04-77

ООО «Техно-Торговый Центр „Вега“»
Гагарина ул., 41-45
(4012) 46-19-81, 53-49-04, 35-85-05

Калуга

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

Кемерово

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

Киров

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

Королёв

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

Кострома

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

Краснодар

ИП Мизин В.П.
Академика Лукьяненко ул.,
д. 103, оф. 55
(861) 222-85-55, 222-64-13
ООО «КОМЕТА»,
Уральская ул., 100
(861) 231-26-72
ООО «Ларина-Сервис»
Демуса ул., 14
(861) 260-09-00
ООО «Транссервис-Краснодар»
Ставропольская ул., 268
(861) 277-36-63

Красноярск

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

ИП Вацлавский М.С. Красноярский Рабочий пр-т, 120Б (391) 279-99-71, 241-05-75 ООО «ДОН-ТВ» Железнодорожников ул., 11 (3912) 21-94-82, 21-46-51	Липецк ОАО «РБТ» Октябрьская ул., 28 (4742) 77-35-86 ООО «ТСЦ Быттехника», Московская ул., 117 (4742) 31-55-10, 31-56-58, 38-30-41	Москва ООО «Сервис», Большая Садовая ул., 10 Вход в сервис через фирменный магазин BORK. Часы работы: с 9.00 до 21.00, без перерывов и выходных. (495) 755-85-20	Находка ИП Смоленский Г.В. Павлова ул., 11 (4236) 69-78-67	Новокузнецк ИП Булахов Ф.В. Кузнецова ул., 31 (3843) 91-04-09 ООО «МВ-Сервис» Кузнецкостроевский пр-т, 44-40 (3843) 46-94-00, 53-83-05	Новосибирск ООО «Сонико-Н» Красина ул., 51 (383) 279-02-64	Омск ООО «Фирма „Сибтекс“» 24-я Линия ул., 59 (3812) 36-98-04, 36-70-44, 36-91-04	Пенза ООО «Мир Сервиса» Кулакова ул., 2 (8412) 26-09-60 ООО «Орбита-Сервис» Карпинского ул., 2 (8412) 42-27-26
Курган ООО «ТВ-Сервис» Родионова ул., 56 (3522) 48-59-40	Магнитогорск ИП Сенник А.И. Октябрьская ул., 12 (3519) 22-70-47	Мурманск ООО «Электроника Сервис» Ледокольный пр-д, 5 (8152) 52-71-77	Нефтеюганск ИП Кожухин А.Ю. 16А мкр-н, 85, пом. 55/2 (3463) 25-19-90 ИП Подкин С.Н. Набережная ул., д. 7. оф. 18 (3463) 26-66-06, 26-69-66	Новомосковск ЗАО «АВС Центр» Донской пр-д, 4 (48762) 3-45-07	Ногинск ИП Запышный А.И. 3-го Интернационала ул., 175 (49651) 9-32-02	Орел ООО «АРС» Московская ул., 100 (4862) 55-60-14, 54-18-33 ООО «МастерЪ» Латышских Стрелков ул., 1 (4862) 73-17-31, 75-14-80 ООО «Евросервис» 8 Марта ул., 25 (4862) 40-86-81, 40-86-82, 43-40-66	Первоуральск ООО «Оптим-Сервис» Луначарского ул., 34 (3439) 25-03-70
Курск ИП Колычев С.В. Литовская ул., 12А (4712) 30-41-00, 31-20-23 ООО «Маяк+» Студенческая ул., 36А (4712) 50-85-90	Махачкала ИП Джабраилов Р.Р. Шамяла ул., 95Б (928) 989-56-34, (989) 669-48-99 ИП Эмирбеков А.А. Ленина ул., 113А (8722) 67-95-87	Набережные Челны ООО «Комплексные Системы Плюс» Вахитова пр-т, 20 (30/05) (8552) 35-90-02, 35-90-42, 59-77-13	Нижний Новгород ИП Сумин В.П. Жукова ул., 24 (831) 462-84-05 ООО «Прок-Сервис» Марата ул., 51 (831) 413-82-91	Новороссийск ИП Кузьменко С.В. Сибиряков-Гвардейцев ул., 60/1 (383) 342-03-54 ООО «Аргон-Сервис» Серова ул., 14 (8617) 63-11-15, 63-03-95	Обнинск ООО «Радиотехника» Курчатова ул., 46 (48439) 5-63-50	Озёрск ООО «Рембыттехника Плюс» Калинина ул., 12В (35130) 7-99-51	Пермь ООО «Сатурн-Сервис» Гагарина б-р, 24 (342) 259-66-59
		Нальчик ООО «Альфа-Сервис» Ленина пр-т, 24 (8662) 42-04-30, 42-04-54				Оренбург ООО «Сервисбыттехника» Лесозащитная ул., 18 (3532) 66-30-66	Петрозаводск ИП Мельников А.В. Республика Карелия, Ленинградская ул., 20, СТЦ «Электрон» (8142) 59-50-15

<p>ООО «Арнаут» Лесной пр-т, 51 (8142) 63-32-18</p> <p>Петропавловск-Камчатский ИП Тихомирова Е.А. Лукашевского ул., 23 (4152) 26-32-00</p> <p>Пятигорск ИП Асцатурян Г.Р. Фучика ул., 21 (8793) 32-68-80</p> <p>Ростов-на-Дону ООО «Транссервис-Ростов» Королева пр-т, 7/19 (863) 299-65-36, 299-65-37</p> <p>Рыбинск ООО «Транс-экспедиция» Серова пр-т, 8 (4855) 55-65-72, 28-65-10</p>	<p>Рязань ООО «ТРАНССЕРВИС-Рязань» Славянский пр-т, 6 8 (4912) 77-88-10</p> <p>Самара ИП Руднев А.Н. Карла Маркса пр-т, д. 360, оф. 5 (846) 201-87-15, 201-87-16</p> <p>ООО «Видикон-Сервис» М. Тореза ул., 137 (846) 262-62-62</p> <p>ООО «СК-Сервис-Самара» Свободы ул., 149 (846) 979-99-79</p> <p>ООО «Спец-Мастер» Ленинградская ул., 100/56 (846) 990-37-51, 240-98-17</p> <p>ООО «Транссервис-Самара» Карла Маркса пр-т, 39 (846) 336-33-33, 336-85-11</p>	<p>Санкт-Петербург ООО «Евросервис XXI» Обуховской Обороны пр-т, 197 (812) 600-11-97</p> <p>ООО «Ремсервис» Балтийского вокзала пл., д. 1, к. 2 (812) 326-90-96</p> <p>Сарапул ИП Колесов М.В. Фабричная ул., 1А (34147) 2-58-48, 2-58-46</p> <p>Саранск ИП Аксёнов Е.С. Республиканская ул., 37 (8342) 37-38-69 (ремонт кондиционеров не производится)</p>	<p>Саратов ООО «ТРАНССЕРВИС-Саратов» Большая Садовая ул., 95 (8452) 52-84-58, 52-84-72, 52-84-73</p> <p>Северодвинск ИП Варенбуд В.И. Гагарина ул., 12 (8184) 58-72-21</p> <p>Сергиев Посад ИП Мулик Р.В. Красной Армии пр-т, 253А (496) 547-04-95, 549-32-79</p> <p>Смоленск ИП Петин Р.А., Румянцева ул., 19 (4812) 62-50-52</p>	<p>Сочи ООО «ДЭЛ» Донская ул., 90 (8622) 55-51-19</p> <p>ООО «Кибер» Конституции СССР ул., 50 (8622) 98-56-20</p> <p>Ставрополь ООО «Бытсервис» 50 лет ВЛКСМ ул., 8/1 (8652) 74-01-91, 77-36-00</p> <p>ООО «Техно-Сервис» 7-я Промышленная ул., 6 (8652) 39-30-30</p> <p>ООО «Т-Сервис» Кулакова пр-т, 18Д (8652) 38-78-88</p> <p>ООО «УниСервис» Пушкина ул., 63 (8652) 23-31-81</p>	<p>Старый Оскол ИП Грибачев А.В. (СЦ «Экспресс-Сервис») Олимпийский мкр-н, 7 (4725) 42-41-00</p> <p>Стерлитамак ООО «Сервис-Технос» Худайбердина ул., 158 (3473) 20-27-70</p> <p>Сургут ООО «ЮграСтройСервис» Киртбая ул., 11 (3462) 34-04-63</p> <p>Таганрог ООО «АСЦ КРИСТИ» Фрунзе ул., 45 (8634) 38-30-48</p>	<p>Тамбов ООО «Вега-ТамбовСервис» Киквидзе ул., 69 (4752) 73-94-01</p> <p>ООО ТТЦ «Атлант-Сервис» Московская ул., 23А (84752) 71-59-94, 72-63-46, 71-59-94</p> <p>Тверь ООО «Телемобайл» Ногина б-р, 7 (4822) 42-93-03</p> <p>ООО «Юмэкс-Сервис» Хромова ул., 4 (4822) 552-304, 559-239</p> <p>Тольятти ООО «Электрон-Сервис-КПД» Свердлова ул., 41 (8482) 77-03-27</p>	<p>Томск ООО «Академия-Сервис» Академический пр-т, д. 1, блок А, оф. 203 (3822) 49-15-80</p> <p>ООО «Элит-Сервис» Академический пр-д, 1А (3822) 25-32-12, 21-04-80</p> <p>Туапсе ООО «Планар» Софьи Перовской ул., 8 (86167) 2-23-36</p> <p>Тула ИП Банькова М.И. (СЦ «Дуэт сервис») Жуковского ул., 13 (4872) 36-26-30, 36-30-31, 36-30-66</p> <p>Тюмень ООО «Пульсар» Республики ул., 169 (3452) 20-82-65, 75-95-08, 29-70-40</p>
--	---	--	--	---	---	--	---

Ульяновск

ИП Мумлева Е.В.
Металлистов ул., 16/7
(8422) 73-44-22, 73-29-19
ООО «Лика-Сервис»
Богдана Хмельницкого ул., 9/28
(8422) 61-32-45

Уфа

ООО «Авторизированный
Сервисный Центр»
Панфилова ул., 9
(347) 291-25-25
ООО «Сервис»Техно»
Менделеева ул., 153
(347) 279-90-70

Ханты-Мансийск

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

Чебоксары

ИП Николаев С. Н.
И. Франко ул., 3
(8352) 38-63-92, 31-76-49
ООО «БТ-Сервис»
М. Горького пр-т, 26
(8352) 41-50-50
ООО «Центр обслуживания
сложной техники»
Пирогова ул., 20
(8352) 43-12-11, 43-95-65

Челябинск

ООО «ЭЛЕКТРО-Н»
Победы пр-т, 302
(351) 741-01-51

Череповец

ИП Куликов Д.В.
Строителей пр-т, 28А
(8202) 22-92-06

ИП Остромская Н.Н.
(«Ремонт Бытовой Техники»)
Моченкова ул., 18
(8202) 54-31-88

Черкесск

ИП Батов Р. Х.
Ленина ул., 340В
(8782) 27-70-77, 27-30-60

Чита

ООО «Прометей»
Шилова ул., 100
(3022) 41-51-05, 41-51-07

Ярославль

ЗАО «Фирма „ТАУ“»
Московский пр-т, д. 1А, стр. 5
(4852) 26-65-37, 92-31-89
ООО «Трио-Сервис»
Угличская ул., 12
(4852) 25-94-83

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

