BORK

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

КОФЕЙНАЯ СТАНЦИЯ С802

гарантия 3 ГОДА





ТОЧНЫЙ КОНТРОЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ И ДАВЛЕНИЯ

Кофейная станция оснащена манометром и датчиком контроля температуры для оптимальной экстракции кофе. Для истинных ценителей кофе есть возможность откорректировать давление и задать температуру вручную.

ФУНКЦИИ ПОДАЧИ ПАРА И ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ

Второй бойлер обеспечивает быструю подачу пара или воды заданной температуры. Диспенсер для подачи горячей воды делает заваривание чая или приготовление американо простым и удобным.



ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ ЗАВАРИВАНИЕ

Перед приготовлением кофе через нагревательную систему в течение непродолжительного времени прокачивается горячая вода — молотый кофе увлажняется и разбухает, что увеличивает давление и позволяет получить кофе с насыщенным ароматом.

ФИЛЬТРЫ С ОДИНАРНЫМ И ДВОЙНЫМ ДНОМ

Благодаря использованию фильтров с одинарным и двойным дном вы получаете дополнительную возможность подобрать свой уникальный вкус кофе и почувствовать себя в роли настоящего бариста.



LCD-ДИСПЛЕЙ С ПОДСВЕТКОЙ

Дисплей на корпусе кофейной станции, на который выводится служебная информация: выбранная программа, температура, время или различные рекомендации — позволяет управлять прибором и контролировать приготовление кофе.

ДВА НЕЗАВИСИМЫХ БОЙЛЕРА

Обеспечивают быстрый нагрев воды, позволяя одновременно готовить эспрессо и взбивать молочную пенку.



ПАНЕЛЬ ДЛЯ ПОДОГРЕВА ЧАШЕК

Позволяет подогревать посуду и поддерживать ее оптимальную температуру до подачи кофе. В подогретых чашках сохраняется кремообразная консистенция эспрессо.

ПРЕСС ДЛЯ УТРАМБОВКИ МОЛОТОГО КОФЕ

Дает возможность утрамбовывать молотый кофе, не снимая пресс с кофейной станции, а также идеален для ручной утрамбовки.







Кувшин для вспенивания молока



Фильтры на 1 и 2 чашки с одинарным дном



Фильтры на 1 и 2 чашки с двойным дном



Ложка для кофе



Чистящий диск



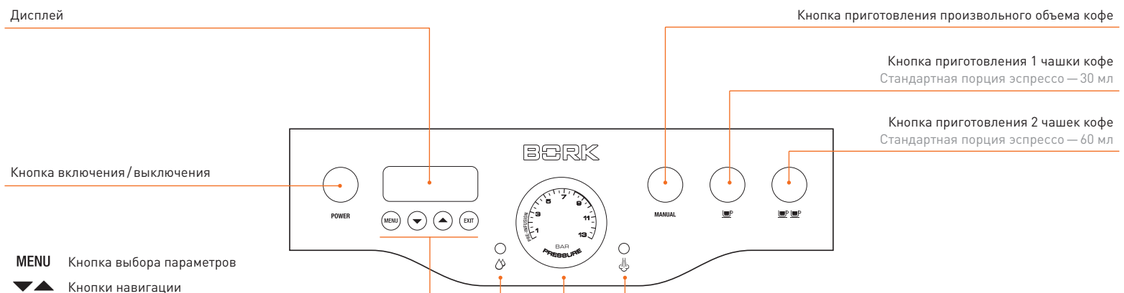
Ключ-шестигранник



Инструмент для чистки



Держатель фильтра и фильтр для воды



Во время работы кофейной станции на дисплее может быть отображен один из трех возможных режимов: температура экстракции / текущее время экстракции / текущее время.

Выберите режим нажатием кнопок

SHOT VOL	Настройка объема кофе
SHOT TEMP	Настройка температуры экстракции
AUTO START	Настройка автозапуска
CLEAN CYCLE	Индикация самоочистки
SET CLOCK	Установка текущего времени



ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- Удалите упаковочные материалы и наклейки с кофейной станции.
- Промойте все съемные детали проточной водой.
- Извлеките фильтр для воды из пластикового пакета и подготовьте его к работе.

См. раздел «Чистка», стр. 24

- Наполните резервуар для воды до максимальной отметки.

Объем резервуара для воды — 2,5 л.

- Установите резервуар в кофейную станцию.
- Подключите кофейную станцию к источнику питания.
- Убедитесь, что регуляторы подачи пара и горячей воды находятся в положении CLOSED.
- Установите съемный поддон для капель в основание кофейной станции до упора.
- Нажмите кнопку POWER. Аппарат достигнет рабочей температуры 93°C (по умолчанию) и перейдет в режим ожидания.

При первом включении кофейной станции возможно увеличение рабочего шума и вибрации вследствие процесса закачивания воды через трубки подачи воды.

ПЕРВИЧНАЯ ПРОМЫВКА КОФЕЙНОЙ СТАНЦИИ

- Нажмите и удерживайте в течение 20 секунд кнопку или , чтобы пропустить воду через варочный узел. Это прочистит его, обеспечит прогрев и стабилизирует температуру.
- Поверните регулятор подачи горячей воды на 10 секунд.
- Поверните регулятор подачи пара на 10 секунд.

Используйте пустую емкость во время промывки кофейной станции.

Промывайте варочный узел каждый раз перед приготовлением эспрессо.

ДЕРЖАТЕЛЬ ФИЛЬТРА



- Установите фильтр в держатель.



- Насыпьте молотый кофе в фильтр, равномерно распределите и утрамбуйте его с помощью пресса.



- Установите держатель фильтра в варочный узел, повернув его вправо до фиксации.

МАНОМЕТР

Манометр кофейной станции обеспечивает контроль давления для получения оптимальной экстракции кофе при приготовлении эспрессо.

В процессе приготовления следите за показанием манометра, чтобы стрелка находилась в пределах диапазона до 3 бар — при предварительном заваривании, в пределах 8–10 бар — при экстракции.

Данные параметры соответствуют идеальному давлению для приготовления эспрессо.

Понижение давления приводит к неполной экстракции — эспрессо будет водянистым. Такая ситуация может возникнуть, когда поток воды слишком быстро проходит через кофе в фильтре.

Возможные причины:
- кофе слишком грубого помола;
- недостаточное количество кофе в фильтре;
- кофе недостаточно плотно утрамбован.

Повышение давления скажется на чрезмерной экстракции — эспрессо будет горьким. Это связано с тем, что поток воды проходит через кофе в фильтре слишком медленно.

Возможные причины:
- кофе слишком тонкого помола;
- избыточное количество кофе в фильтре;
- кофе утрамбован слишком плотно.

В идеально заваренном кофе сбалансированы основные элементы вкуса: кислотность, аромат, горечь, насыщенность, ореховый привкус и резкость.

	Мало экстрагированный слабый / водянистый кофе	Сбалансированный кофе	Сильно экстрагированный крепкий / вяжущий кофе
Помол	Грубый	Средний	Очень тонкий
Количество	Мало	10 г — 18 г	Много
Уплотнение	Слабое	15–18 г	Сильное
Поток	Менее 20 секунд	25–30 секунд	Более 40 секунд

ФИЛЬТРЫ С ОДИНАРНЫМ И ДВОЙНЫМ ДНОМ

Фильтры с одинарным дном предназначены для использования только свежемолотого кофе тонкого помола.

Фильтры с одинарным дном не обеспечивают замедления потока воды, так как выход осуществляется сквозь многочисленные отверстия, поэтому для достижения идеального давления необходимо поэкспериментировать с размером помола, количеством кофе, его утрамбовкой в фильтре.

Фильтры с двойным дном рекомендованы для кофе крупного помола.

Фильтры с двойным дном замедляют ток воды во время приготовления кофе, так как выход кофе осуществляется через одно-единственное отверстие, вследствие чего создается идеальное давление, что позволяет получить эспрессо отличного качества без особых усилий.

ПОМОЛ

Приобретая молотый кофе, убедитесь в том, что помол подходит для использования в кофеварках эспрессо. Помол влияет на скорость прохождения воды через фильтр и, следовательно, на вкус готового кофе.

При слишком мелком помоле кофе прольется капельно и будет горьким на вкус. При слишком грубом — кофе прольется очень быстро и в напиток не успеют перейти все компоненты, из которых складывается вкус кофе.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭСПРЕССО

Приготовление 1 или 2 порций в автоматическом режиме

- Нажмите кнопку ☕ или ☕☕ для приготовления 30 или 60 мл кофе соответственно.

Если вы хотите приготовить эспрессо без предварительного заваривания, нажмите и удерживайте кнопку ☕ или ☕☕.

Приготовление произвольного объема эспрессо

- Нажмите кнопку **MANUAL** один раз, чтобы начать экстракцию.
- Нажмите кнопку повторно, чтобы остановить экстракцию.

Также для остановки экстракции вы можете использовать кнопку ☕ или ☕☕.

Если вы хотите использовать предварительное заваривание при приготовлении эспрессо, нажмите и удерживайте кнопку **MANUAL**. Отпустите кнопку в нужный вам момент, чтобы начать экстракцию кофе.

ФУНКЦИЯ ПОДАЧИ ПАРА

Трубка-капучинатор устанавливается в любое удобное положение благодаря шарнирному соединению, обеспечивающему поворот на 360°. Благодаря цилиндрической форме трубки с 3 отверстиями для правильной циркуляции пара можно легко получить пышную молочную пенку.

Чтобы при взбивании в молоко не попала вода, предварительно выпустите пар из трубки-капучинатора.



- Погрузите трубку-капучинатор так, чтобы ее конец находился чуть ниже поверхности молока.



- Поверните регулятор подачи пара в положение OPEN. Индикатор подачи пара загорится.
- Дайте пенке подняться, плавно приподнимая и опуская кувшин.

Не допускайте, чтобы молоко поднималось выше насадки.

- Поверните регулятор в положение CLOSED.

Для получения более плотной и пышной пенки используйте холодное обезжиренное молоко.

Очищайте трубку-капучинатор после каждого использования.

ФУНКЦИЯ ПОДАЧИ ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ

В кофейной станции BORK C802 предусмотрена функция подачи горячей воды, которая позволяет разбавить слишком крепкий кофе, приготовить классический американо или заварить чай.
С помощью данной функции вы также сможете предварительно прогреть чашки для сохранения и поддержания оптимальной температуры кофейного напитка.



- Поверните регулятор подачи горячей воды в положение OPEN. Индикатор подачи горячей воды загорится.
- Чтобы прекратить подачу воды, поверните регулятор в положение CLOSED.

Подача горячей воды длится не более 1 минуты. Максимальный объем — 300 мл.

Приготовление кофе и подача горячей воды не могут осуществляться одновременно.

РЕЖИМ ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

После 1 часа ожидания кофейная станция автоматически переключается в режим энергосбережения. Потребление электроэнергии снижается на 50%. После 4 часов ожидания кофейная станция автоматически отключается.

- Чтобы выйти из режима энергосбережения, нажмите кнопку ☕, ☕☕ или **MANUAL**.

Также выйти из режима энергосбережения можно, активировав функцию подачи горячей воды или пара.

- При нажатии кнопки **POWER** кофейная станция отключается.

Отключение режима энергосбережения

- Выключите кофейную станцию.
- Удерживая кнопку **MENU**, нажмите кнопку **POWER**.
- Кнопками ▼▲ выберите **OFF**.

ПЕРЕМЕЩЕНИЕ КОФЕЙНОЙ СТАНЦИИ



- Поверните регулятор шасси против часовой стрелки до упора.
- Переместите станцию в нужное место.
- Поверните регулятор в обратную сторону и зафиксируйте шасси.

Не перемещайте кофейную станцию во время работы.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ

Функция программирования позволяет сохранить заданные настройки процесса приготовления эспрессо в соответствии с вкусовыми предпочтениями пользователя.

- Для выхода из меню нажмите кнопку **EXIT**.

ОБЪЕМ КОФЕ

Вкус кофейного напитка зависит не только от сорта кофе, но и во многом от количества используемой воды. Не все чашки для кофе или эспрессо имеют одинаковый размер. Для того чтобы количество воды точно соответствовало вкусу и объему чашек, вы можете настроить величину порции.

- Нажатием кнопки **MENU** выберите **1 CUP** для программирования 1 порции кофе или **2 CUP** для программирования 2 порций кофе.
- Нажмите кнопку ☕ или ☕☕ соответственно.
- Когда чашка наполнится до нужного объема, нажмите кнопку ☕ или ☕☕ повторно, чтобы остановить подачу кофе. Автомат дважды подаст звуковой сигнал. Объем чашки будет автоматически сохранен в памяти.

ТЕМПЕРАТУРА ЭКСТРАКЦИИ

- Нажатием кнопки **MENU** выберите **SHOT TEMP**. На дисплее будет отображена текущая температура.
- Кнопками ▼▲ выберите желаемую температуру экстракции (диапазон 86–96 °C). Температура будет автоматически сохранена в памяти.

Оптимальная температура зависит от происхождения кофе, его свежести и степени обжарки. Для классического эспрессо рекомендуемая температура — 90–95 °C. (93 °C — по умолчанию).

ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ ЗАВАРИВАНИЕ

Кофейная станция имеет режим предварительного заваривания, при котором небольшое количество воды добавляется в молотый кофе перед началом его варки. Это позволяет сохранить все богатство аромата кофе.

При желании вы можете регулировать длительность и мощность подачи горячей воды.

Длительность предварительного заваривания

- Нажмите кнопки ▼▲ одновременно, чтобы войти в режим программирования.
- Нажатием кнопки **MENU** выберите **Pr.**
- Кнопками ▼▲ задайте время (до 90 секунд).

В качестве оптимальной длительности предварительного заваривания рекомендуется диапазон 5–15 секунд (7 секунд — по умолчанию).

Мощность подачи горячей воды

- Нажмите кнопки ▼▲ одновременно, чтобы войти в режим программирования.
- Нажатием кнопки **MENU** выберите **PP** (диапазон 55–99).

В качестве оптимальной мощности предварительного заваривания рекомендуется диапазон 50–65 (60 — по умолчанию).

УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ

- Нажатием кнопки **MENU** выберите **SET CLOCK**.
- С помощью кнопок ▼▲ установите часы и минуты.

ВОССТАНОВЛЕНИЕ ЗАВОДСКИХ НАСТРОЕК

- Выключите кофейную станцию.
- Последовательно нажмите и удерживайте кнопки , , и **POWER**. На дисплее отобразится **REST**.

Все заданные настройки будут возвращены на их значения по умолчанию.

НАСТРОЙКА ГРОМКОСТИ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

- Выключите кофейную станцию.
- Удерживая кнопку ▲, нажмите кнопку **POWER**.
- Кнопками ▼▲ выберите желаемый уровень громкости звукового сигнала.

HI — высокий уровень.
LO — низкий уровень.
OFF — звук отсутствует.

АВТОМАТИЧЕСКИЙ ЗАПУСК

Позволяет запрограммировать начало работы кофейной станции на заданное время.

Убедитесь в том, что текущее время установлено верно.

- Нажатием кнопки **MENU** выберите **AUTO START**.
- Кнопками ▼▲ выберите **ON**, чтобы активировать данную функцию.
- Нажмите кнопку **MENU.**
- Кнопками ▼▲ установите часы и минуты желаемого времени начала работы кофейной станции (по умолчанию — 7:00). На дисплее отобразится ⏲.

Интервал установки времени — 15 минут. Если вы хотите отключить функцию автозапуска, в меню AUTO START выберите OFF.

ВЫБОР ЕДИНИЦЫ ИЗМЕРЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ

- Выключите кофейную станцию.
- Удерживая кнопку ▼, нажмите кнопку **POWER**. На дисплее отобразится текущая единица измерения температуры (°C или °F).
- Кнопками ▼▲ выберите желаемую единицу измерения температуры.

АВТОМАТИЧЕСКИЙ ЦИКЛ ПОЛНОЙ ОЧИСТКИ

Функция автоматического цикла полной очистки системы облегчает процесс ухода за кофейной станцией даже в условиях использования жесткой воды и избавляет от необходимости промывать детали кофейной станции вручную.

При необходимости проведения цикла полной очистки на дисплее появится **CLEAN ME** (примерно через 200 порций).



- Наполните резервуар водой до отметки максимального уровня.
- Установите чистящий диск в фильтр на 1 чашку.



- Положите сверху таблетку чистящего средства и установите держатель в варочный узел.
- Поместите емкость объемом 500 мл под варочный узел.

- Нажатием кнопки **MENU** выберите **CLEAN CYCLE**. На дисплее отобразится **PUSH**. Нажмите кнопку **MANUAL.**
- Начнется цикл полной очистки, который продлится 320 секунд. По окончании процедуры снимите держатель фильтра и убедитесь в том, что таблетка чистящего средства полностью растворилась.

При необходимости повторите цикл очистки. Не используйте новую таблетку чистящего средства.

ЧИСТКА ФИЛЬТРА ДЛЯ ВОДЫ

Чистку фильтра для воды рекомендуется проводить перед первым использованием и каждые 2 недели во время использования фильтра.

Фильтр для воды необходимо менять каждые 2 месяца.

- Выньте фильтр из держателя.
- Замочите фильтр в емкости с водой на 5 минут.
- Промойте фильтр и держатель фильтра проточной водой.



- Вставьте фильтр в держатель фильтра для воды.



- Установите регулятор даты на 2 месяца вперед.



- Поместите собранный фильтр в резервуар.

ОЧИСТКА ТРУБКИ-КАПУЧИНАТОРА

Трубку-капучинатор необходимо чистить сразу после использования.

- Протрите трубку-капучинатор влажной салфеткой, а затем активируйте функцию подачи пара, направляя трубку-капучинатор в съемный поддон для капель.



- В случае сильного загрязнения трубки-капучинатора используйте инструмент для чистки.



- При необходимости снимите наконечник трубки-капучинатора при помощи инструмента для чистки.

Внимание: резьба — обратная.

- Поместите наконечник в воду на некоторое время. Прочистите.
- Установите наконечник обратно на трубку-капучинатор и зафиксируйте.

ЧИСТКА ВАРОЧНОГО УЗЛА

- Снимите держатель фильтра.
- Нажмите и удерживайте кнопку ☕ или ☕☕, чтобы пропустить воду через варочный узел.

ПОДДОН ДЛЯ КАПЕЛЬ



- При переходе индикатора наполнения в положение **EMPTY ME** необходимо очистить поддон.

Объем съемного поддона для капель — 1,1 л.

ЧИСТКА КОРПУСА

Наружную часть корпуса можно сначала протереть влажной салфеткой, смоченной мыльным раствором, а затем мягкой сухой салфеткой или использовать специальное средство для чистки металлических поверхностей.

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

УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

Рекомендуется регулярно (каждые 2–3 месяца) удалять известковые отложения при помощи специализированных чистящих средств.

- Добавьте в резервуар для воды жидкость для удаления накипи, соблюдая пропорции смешивания согласно прилагаемой инструкции.
- Попеременно включайте режимы приготовления кофе, подачи пара и горячей воды, пока раствор в резервуаре не закончится. Промойте резервуар чистой проточной водой и повторите чистку, используя чистую воду.

Накипь нужно удалять специальным средством для удаления накипи, выпускаемым для кофемашин.

Внимание! Не используйте для чистки кофейной станции и при удалении накипи проволочные мочалки, химикаты, абразивные чистящие средства, средства, содержащие сульфаниламидную или лимонную кислоту.

- Кофейная станция предназначена для использования только в домашних условиях.
- Кофейная станция не предназначена для использования детьми без надлежащего присмотра.
- Прежде чем использовать кофейную станцию, убедитесь в том, что она правильно и полностью собрана.
- Перед использованием кофейной станции промойте все съемные детали.
- Заливайте в резервуар только холодную питьевую воду.
- Будьте осторожны: после отключения функции подачи пара подача пара может продолжаться в течение некоторого времени.
- Перед варкой кофе рекомендуется пропустить немного воды через варочный узел, нажав кнопку P или PP. Это прочистит варочный узел, обеспечит его прогрев и стабилизирует температуру.
- Никогда не снимайте держатель фильтра во время работы кофейной станции: варка кофе производится под давлением.
- Приобретая готовый молотый кофе, убедитесь в том, что помол подходит для использования в автоматических кофеварках-эспрессо. Для правильной экстракции кофе должен быть уплотнен в фильтре равномерно.
- Тщательно промывайте резервуар для воды, держатель фильтра, фильтры, варочный узел и трубку-капучинатор после использования чистящих средств.
- Храните кофейную станцию в вертикальном положении. При хранении не кладите никакие предметы на верхнюю панель кофейной станции.
- Не эксплуатируйте кофейную станцию в местах с повышенной влажностью и при температуре ниже 0 °C. В случае транспортировки или хранения прибора при отрицательной температуре и переносе его в теплое помещение необходимо выдержать прибор в помещении не менее 4 часов.
- При обнаружении повреждений любого рода немедленно прекратите использование кофейной станции и передайте ее 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 компании BORK.

Если в процессе эксплуатации возникли какие-либо трудности, попробуйте найти причину ошибки и способы ее устранения, руководствуясь приведенными ниже рекомендациями.

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

Проблема	Решение
Индикаторы подачи пара и горячей воды мигают	Поверните регуляторы подачи горячей воды и пара в положение **CLOSED**
Вода не проходит через варочный узел	Подождите, пока кофейная станция достигнет рабочей температуры 93 °C (по умолчанию) и перейдет в режим ожидания
	Наполните резервуар для воды и установите его в кофейную станцию
Пар/горячая вода не подается	Подключите устройство к электросети и нажмите кнопку **POWER**
	Наполните резервуар для воды
	Прочистите трубку-капучинатор с помощью инструмента для чистки. В случае сильного загрязнения снимите наконечник, поместите его на некоторое время в воду, прочистите

Проблема	Решение
Кофе проливается слишком медленно/капельно	Кофе слишком тонкого помола
	Избыточное количество кофе в фильтре
	Кофе утрамбован слишком плотно
	Возможно, фильтры засорены. Прочистите фильтры, используя тонкую иглу на конце инструмента для чистки
Кофе проливается слишком быстро	Кофе слишком грубого помола
	Недостаточное количество кофе в фильтре
	Кофе недостаточно плотно утрамбован
Кофе негорячий	Прогрейте чашки горячей водой из диспенсера, поместите на панель для подогрева
	При добавлении молока проверьте, что оно достаточно подогрето

Проблема	Решение
Кофе без пенки	Используйте свежемолотый кофе
	Используйте фильтры с двойным дном
Кофе выливается через края держателя фильтра	Установите держатель фильтра в варочный узел, повернув его вправо до фиксации
	Удалите лишний кофе с краев фильтра, чтобы обеспечить должную герметичность
	Равномерно распределите молотый кофе в фильтре и утрамбуйте его с помощью пресса
Функция автозапуска не работает	Установите текущее время

КАПУЧИНО

— 30 мл эспрессо
— 60–100 мл молока

- Приготовьте эспрессо.
- С помощью трубки-капучинатора взбейте молоко в кувшине. Чашку заполните на ⅓ эспрессо, на ⅓ — взбитым молоком. Верхнюю треть чашки заполните молочной пенкой.
- Готовый напиток можно посыпать тертым шоколадом или молотой корицей.

Традиционно капучино подается в предварительно прогретой фарфоровой чашке.



АМЕРИКАНО

— 30 мл эспрессо
— 60 мл горячей воды
— сахар

Классический итальянский американо

- Приготовьте эспрессо без предварительного заваривания.
- Перелейте в большую чашку и добавьте к нему горячую воду (84–92°C).

В получившемся американо пенка разрушается, получается просто черный кофе без пенки.

Современный скандинавский американо

- В большую чашку налейте горячую воду (84–92°C).
- Эспрессо влейте в эту чашку.

В получившемся американо сохраняется пенка.



АФРИКАНО

— 60 мл эспрессо
— 30 мл горячего шоколада
— 10 мл сливок
— ванильный сахар

Приготовление

- Приготовьте эспрессо.
- Добавьте горячий шоколад, сливки и сахар по вкусу.

Готовый напиток можно посыпать молотой корицей.



СЛОИСТЫЙ ЭСПРЕССО С ШОКОЛАДОМ

— 30 мл эспрессо
— 10–20 г горького шоколада
— 1–2 ст. л. молочной пенки

- Растопите шоколад.
- С помощью трубки-капучинатора взбейте молоко в густую пенку.
- Приготовьте эспрессо.
- В подогретый бокал или кружку налейте шоколад, затем горячий эспрессо (по ложке, чтобы слои не смешивались) и украсьте шапкой из молочной пенки.

Подавайте горячим. Красиво смотрится такой кофе в прозрачной посуде — бокале или чашке.



ЛАТТЕ С КОРИЦЕЙ

— 30 мл эспрессо
— 30 мл молока
— молотая корица по вкусу
— сахар по вкусу

- Молоко подогрейте примерно до 75°C и взбейте до легкой пенки.
- Приготовьте эспрессо, добавьте сахар по вкусу.
- Немного молочной пенки отложите, молоко налейте в подогретый стеклянный бокал.
- По ложке аккуратно влейте эспрессо, сверху выложите молочную пенку и посыпьте молотой корицей.



КОФЕ С КАРДАМОНОМ

— 60 мл эспрессо
— 10 мл сливок
— щепотка молотого кардамона
— тростниковый сахар

- Приготовьте эспрессо, добавьте кардамон, сливки и сахар по вкусу.
- Дайте настояться 5–7 минут.

Готовый напиток можно посыпать ванильным сахаром.

Используйте кардамон в зернах — зеленые и коричневые зерна отличаются по вкусу и аромату.



КОФЕ «ГАЛЬЯНО» СО СЛИВКАМИ

— 60 мл эспрессо
— 250 мл взбитых сливок
— 30 мл ликера «Гальяно»

- Приготовьте эспрессо.
- К горячему кофе добавьте ликер и при помощи миксера или блендера взбейте до появления густой пенки.
- Разлейте по бокалам или прозрачным чашкам. Сверху выложите сливки. Следите за тем, чтобы слои не смешались.



КОФЕ СО СЛИВКАМИ И «АМАРЕТТО»

— 60 мл эспрессо
— 1 ч. л. ликера «Амаретто»
— 1 ст. л. сливок

- Приготовьте эспрессо. Добавьте ликер.
- Дайте настояться 1–2 минуты и перемешайте.
- При подаче добавьте в кофе сливки.



ЧЕРНЫЙ КОФЕ С АПЕЛЬСИНОВЫМ ЛИКЕРОМ

— 60 мл некрепкого эспрессо
— 1 ст. л. апельсинового ликера
— 1 долька апельсина
— ¼ ч. л. тертой цедры апельсина
— ½ ч. л. сахарной пудры
— взбитые сливки

- Приготовьте эспрессо.
- Добавьте апельсиновый ликер — влейте его тонкой струйкой, аккуратно помешивая напиток, затем выложите сверху взбитые сливки с цедрой апельсина и сахарной пудрой (предварительно аккуратно перемешайте).
- Украсьте бокал долькой апельсина — это подчеркнет аромат апельсинового ликера.



КОФЕ «БОРДЖИА»

— 50 мл двойного эспрессо
— 50 мл горячего шоколада
— 1 ст. л. взбитых сливок
— 1 ч. л. тертой цедры апельсина

- В подогретую чашку налейте горячий шоколад, затем тонкой струйкой в центр влейте горячий кофе, так чтобы образовалась пенка.
- Сверху положите взбитые сливки и посыпьте цедрой апельсина.



КОФЕ «КУЗНЕЧИК»

— 35 мл крепкого горячего кофе
— черный и белый шоколад с мятной начинкой
— 5 мл мятного ликера
— 5 мл кофейного ликера
— взбитые сливки

- Поломайте шоколадные плитки на квадраты, разрежьте каждый квадрат по диагонали на 2 треугольника.
- В стакан налейте мятный и кофейный ликер и как следует перемешайте.
- Наполните каждый стакан горячим кофе и украсьте взбитыми сливками и шоколадными треугольниками, чередуя белые и черные.

Чтобы вкус ликеров не забил вкус кофе, следует приготовить его достаточно крепким.



МИНДАЛЬНЫЙ КОФЕ ПО-ТУРИНСКИ

— 100 мл крепкого эспрессо
— 175 мл молока
— ½ плитки черного шоколада
— взбитые сливки
— миндальная стружка для украшения

- Шоколад поломайте на кусочки. Молоко с кусочками шоколада доведите до кипения на медленном огне, постоянно перемешивая.
- Приготовьте крепкий эспрессо.
- В высокий бокал или прозрачную чашку налейте шоколадное молоко, сверху по лезвию ножа или по внешней стороне ложки осторожно влейте кофе. Слои не должны смешиваться.
- Поверх кофе выложите взбитые сливки и украсьте их миндальной стружкой.

Подавайте с ложечкой.



КОКТЕЙЛЬ «КОЧЕВНИК»

— 30 мл эспрессо
— 20 мл ликера «Бейлиз»
— 50 мл молока
— 120 г мороженого
— взбитые сливки

- Взбейте в блендере молоко и мороженое до однородной консистенции. Получившуюся смесь перелейте в айриш-стакан.
- Приготовьте эспрессо и аккуратно влейте его в айриш-стакан для образования слоя.
- Украсьте содержимое айриш-стакана взбитыми сливками.
- Поверх сливок налейте ликер «Бейлиз».

Подавайте с ложечкой на длинной ручке и широкой соломинкой.



ШОКОЧИНО СО ЛЬДОМ

— 30 мл охлажденного эспрессо
— 50 мл молока
— 50 г ванильного мороженого
— 2–3 средних кубика льда
— 1 ст. л. шоколадного сиропа
— взбитые сливки

- Все ингредиенты, кроме сливок, тщательно смешайте в блендере, до получения густой однородной консистенции. Перелейте крем-кофе в высокий бокал и украсьте взбитыми сливками.

Подавайте с ложечкой на длинной ручке и широкой соломинкой.



КОФЕ С ЛИКЕРОМ «НЕЖНОСТЬ»

— 30 мл эспрессо
— 2 ч. л. ликера «Бейлиз»
— 2 ч. л. ликера «Тиа мария»
— 2 ч. л. ликера «Туака»
— сахар по вкусу

- Приготовьте эспрессо, добавьте сахар.
- В бокал налейте ликеры и хорошо перемешайте. В центр тонкой струйкой влейте горячий кофе. Не перемешивайте.



АЙС-КОФЕ «ШОКОЛАДНЫЙ ПОЦЕЛУЙ»

— 30 мл эспрессо
— 15 мл шоколадного сиропа
— молочная пенка
— лед

- Приготовьте эспрессо. Бокал на ⅓ заполните льдом, выложите сверху молочную пенку. Аккуратно по ложке влейте шоколадный сироп.
- В центр сиропа по ложке влейте эспрессо.

Подавайте с ложечкой на длинной ручке и широкой соломинкой.



КРЕМ-КОФЕ «МЯТНОЕ НАСЛАЖДЕНИЕ»

— 40–60 мл крепкого эспрессо
— 40–60 мл мятного ликера
— 50–60 г шоколадного мороженого
— шоколадная крошка
— листочек мяты

- Приготовьте эспрессо. Охладите до 10–12°C.
- В блендере взбейте кофе с мороженым и ликером до получения однородной консистенции.
- Влейте кофейный крем в высокий бокал, сверху посыпьте шоколадной крошкой и украсьте листочком свежей мяты.

Подавайте с ложечкой на длинной ручке.



МОККО «СВЕЖАЯ КЛУБНИКА»

— 30 мл черного шоколада
— 30 мл пюре из клубники
— 30 мл эспрессо
— 100 мл вспененного молока

- В бокал налейте растопленный черный шоколад. Поверх шоколада выложите слой клубничного пюре. Затем влейте вспененное молоко. Аккуратно добавьте эспрессо поверх молочной шапки.

Идеальным дополнением к кофе будут круассаны с клубникой.



КОКТЕЙЛЬ «СОН ПИРАТА»

— 60 мл эспрессо
— 30 мл белого рома
— 15 мл кокосового сиропа
— взбитые сливки

- Налейте ром в айриш-стакан.
- Поднесите зажженную спичку к рому и подожгите его. Пока ром еще горит, влейте в стакан кокосовый сироп.
- Потушите пламя, прикрыв айриш-стакан блюдцем, и влейте в него кофе верхним слоем.
- Украсьте коктейль взбитыми сливками.



АЙС-КОФЕ «БАХИЯ» С БАНАНОМ И ТРОСТНИКОВЫМ САХАРОМ

— 90 мл эспрессо
— ¼ банана
— 1 ч. л. тростникового сахара
— 1 ст. л. кокосового молока
— лед
— 1 долька ананаса

- Приготовьте эспрессо, немного охладите. В блендере взбейте банан, кофе и тростниковый сахар до однородной консистенции. Добавьте кокосовое молоко и лед, тщательно перемешайте.
- Разлейте напиток в охлажденные бокалы. Украсьте кусочками ананаса, банана или кусочками другими фруктами. Добавьте лед.



КОФЕ-КОКТЕЙЛЬ «БАНАНОВО-ШОКОЛАДНЫЙ СМУЗИ»

— 120 мл некрепкого эспрессо
— 1 шарик ванильного мороженого
— 1 банан
— 1 ст. л. какао-порошка
— 100 мл молока

- Все ингредиенты поместите в блендер.
- Взбивайте до получения однородной консистенции.
- Разлейте в высокие бокалы.

Подавайте с широкой соломинкой.



ЯГОДНЫЙ ЧАЙ

— 100 г черники
— 2 ч. л. черного чая «Ассам»
— молотая корица по вкусу
— тростниковый сахар по вкусу

- Чернику смешайте с сахаром и измельчите в блендере.
- Засыпьте чай в заварной чайник, добавьте ягодное пюре и корицу. Залейте горячей водой (90°C) и дайте настояться 5–7 минут.

Этот чай можно готовить с голубикой и ежевикой.



МАЛИНОВЫЙ ЧАЙ С БАДЬЯНОМ

— 100 г свежей малины
— 2 ч. л. чая «Золотые иглы»
— 2 ч. л. сахара
— 1 звездочка бадьяна

- Малину смешайте с сахаром и измельчите в блендере.
- Засыпьте чай в заварной чайник, добавьте бадьян, залейте горячей водой (95 °С) и дайте настояться 5–7 минут.
- В чашку положите по вкусу малиновое пюре и залейте заваренным чаем.

Вместо бадьяна можно использовать корицу.



ВИТАМИННЫЙ НАПИТОК

— 30–40 г сушеных ягод шиповника
— 30–40 г сушеных ягод боярышника

- Ягоды измельчите в блендере и положите в термос. Залейте литром горячей воды (90°С) и настаивайте в течение 6 часов.
- Готовый напиток процедите и разлейте по чашкам.



ОБЛЕПИХОВЫЙ ЧАЙ

— 100 г ягод облепихи
— 2–3 веточки лимонника
— сахар или мед по вкусу

- Облепиху и листья лимонника измельчите в блендере, положите в заварной чайник и залейте горячей водой (96°С).
- Дайте настояться в течение 15 минут. Готовый напиток процедите, разлейте по чашкам и добавьте сахар или мед по вкусу.



ЧАЙ С БАРБАРИСОМ

— 100 г свежего или сушеного барбариса
— 2 ч. л. белого чая
— 1 веточка мелиссы
— измельченная цедра лимона по вкусуа

- Положите все ингредиенты в заварной чайник, залейте горячей водой (86 °С) и дайте настояться 7–10 минут.
- Готовый чай разлейте по чашкам.



БРУСНИЧНЫЙ ЧАЙ

— 100 г свежей брусники
— 2 ч. л. белого чая
— 2 ч. л. сахара
— листочек мяты

- Бруснику смешайте с сахаром и измельчите в блендере.
- Засыпьте чай в заварной чайник, добавьте листочек мяты, залейте горячей водой (86 °C) и дайте настояться 5–7 минут.
- В чашку положите по вкусу брусничное пюре и залейте заваренным чаем.



КЛУБНИЧНЫЙ ЧАЙ

— 100 г свежей клубники
— 2 ч. л. зеленого чая «Сенча»
— 2 ч. л. сахара

- Клубнику смешайте с сахаром и измельчите в блендере.
- Засыпьте чай в заварной чайник, залейте горячей водой (86 °C) и дайте настояться 3–5 минут.
- В чашку положите по вкусу клубничное пюре и залейте заваренным чаем.



ЧАЙ МЕДОВЫЙ С КОРИЦЕЙ

— 1 ч. л. зеленого чая
— 100 г натурального меда
— корица по вкусу

- Засыпьте чай в предварительно подогретый заварной чайник, залейте горячей водой (90 °C).
- Добавьте корицу и дайте настояться 2 минуты.
- Чай процедите, немного охладите и растворите в нем мед.



МЯТА С ЭСТРАГОНОМ И ЛИМОНОМ

— 3–4 веточки мяты
— 3–4 веточки эстрагона
— цедра 1 лимона
— сахар по вкусу

- Мяту и эстрагон измельчите, цедру лимона натрите на терке.
- Положите все ингредиенты в заварной чайник и залейте горячей водой (86 °C). Дайте настояться 7–12 минут.
- Готовый напиток процедите, разлейте по чашкам и добавьте сахар по вкусу.



ЧАЙ С ЛИПОВЫМ ЦВЕТОМ

— 2 ч. л. цветков ромашки аптечной
— 2 ч. л. липового цвета
— цедра ½ апельсина
— мед

- Положите в заварной чайник цветки ромашки, липовый цвет и измельченную цедру апельсина.
- Залейте горячей водой (96 °C) и настаивайте 15–20 минут при комнатной температуре.
- Разлейте чай по чашкам и добавьте мед по вкусу.

Вместо апельсиновой цедры можно использовать кумкват.



«ШЭН ТАЙ ЛЮЙ ЧА» — «ЭКОЛОГИЧЕСКИЙ ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ»

— 3 ч. л. чая «Шэн Тай Люй Ча»

- Чай залейте горячей водой (85 °C), дайте настояться 3 минуты.



«ЮЙ ЛУН ТАО» — «НЕФРИТОВЫЙ ПЕРСИК ДРАКОНА»

— 1 цветок «Юй Лун Тао»

- Положите цветок в предварительно прогретый заварной чайник.
- Залейте горячей водой (85–90 °C).
- Дайте настояться не более 3 минут.

Заваривайте чай в прозрачном чайнике, чтобы насладиться красотой распускающегося цветка.



«БАЙ МУДАНЬ» — «БЕЛЫЙ ПИОН»

— 2 ч. л. чая «Бай Мудань»

- Засыпьте чай в предварительно прогретый заварной чайник.
- Чай залейте горячей водой (85 °C), дайте настояться 3 минуты.

Свежий белый чай дает прозрачный слабоокрашенный настой с тонким вкусом, но обладает выраженным тонизирующим эффектом.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220–240 В
Частота: 50 Гц
Мощность: 1500–1800 Вт
Вес: 13,9 кг

Внимание! Производитель сохраняет за собой право на внесение изменений в технические характеристики вследствие постоянного совершенствования продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

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 согласно правилам и рекомендациям, изложенным в настоящем руководстве по эксплуатации, и применяемым техническим стандартам.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Кофейная станция: 1 шт.
Пенал для хранения принадлежностей: 1 шт.
Кувшин для вспенивания молока: 1 шт.
Фильтры с одинарным дном
на 1 и 2 чашки: 1 пара.
Фильтры с двойным дном
на 1 и 2 чашки: 1 пара.
Пресс для утрамбовки молотого кофе: 1 шт.
Комплект фильтров для воды: 1 шт.
Держатель фильтра для воды: 1 шт.
Комплект инструментов: 1 шт.
(ложка для кофе, чистящий диск, инструмент для чистки, ключ-шестигранник)
Руководство по эксплуатации
с гарантийным талоном: 1 шт.

ИСТИННЫЕ ШЕДЕВРЫ ДОМАШНЕЙ КОЛЛЕКЦИИ





СОКОВЫЖИМАЛКА S810

- Соковыжималка 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



СОКОВЫЖИМАЛКА 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



ХЛЕБОПЕЧЬ X800

- 14 автоматических режимов
- 9 программируемых режимов
- 4 размера готовой выпечки
- Диспенсер для автоматического добавления ингредиентов



МУЛЬТИВАРКА 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 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 °C
- Охлаждение воды до +7 °C
- 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.
Гарантия действительна только в том случае, если гарантийный талон заполнен полностью и заверен печатью фирмы-продавца.

Изделие	КОФЕЙНАЯ СТАНЦИЯ
Модель	C802
Серийный номер	.....
Дата приобретения	.....
Информация о фирме-продавце	.....
	.....

Изделие проверено, укомплектовано, механических повреждений не имеет.

С условиями гарантийных обязательств и сервисного обслуживания согласен.

Подпись покупателя .....

Подпись продавца .....

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

3

Модель C802

Серийный номер .....

Дата продажи .....

Подпись покупателя .....

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

2

Модель C802

Серийный номер .....

Дата продажи .....

Подпись покупателя .....

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

1

Модель C802

Серийный номер .....

Дата продажи .....

Подпись покупателя .....

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

Модель C802

Серийный номер .....

Дата продажи .....

Подпись покупателя .....

3

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Модель C802

Серийный номер .....

Дата продажи .....

Подпись покупателя .....

2

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Модель C802

Серийный номер .....

Дата продажи .....

Подпись покупателя .....

1

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»
Антона 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

Дмитровоград
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

Курган
ООО «ТВ-Сервис»
Родионова ул., 56
(3522) 48-59-40

Курск
ИП Колычев С.В.
Литовская ул., 12А
(4712) 30-41-00, 31-20-23
ООО «Маяк+»
Студенческая ул., 36А
(4712) 50-85-90

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

Магнитогорск
ИП Сеник А.И.
Октябрьская ул., 12
(3519) 22-70-47

Махачкала
ИП Джабраилов Р.Р.
Шамиля ул., 95Б
(928) 989-56-34, (989) 669-48-99
ИП Эмирбеков А.А.
Ленина ул., 113А
(8722) 67-95-87

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

Мурманск
ООО «Электроника Сервис»
Ледокольный пр-д, 5
(8152) 52-71-77

Набережные Челны
ООО «Комплексные Системы Плюс»
Вахитова пр-т, 20 (30/05)
(8552) 35-90-02, 35-90-42, 59-77-13

Нальчик
ООО «Альфа-Сервис»
Ленина пр-т, 24
(8662) 42-04-30, 42-04-54

Находка
ИП Смоленский Г.В.
Павлова ул., 11
(4236) 69-78-67

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

Нижний Новгород
ИП Сумин В.П.
Жукова ул., 24
(831) 462-84-05
ООО «Прок-Сервис»
Марата ул., 51
(831) 413-82-91

Новокузнецк
ИП Булахов Ф.В.
Кузнецова ул., 31
(3843) 91-04-09
ООО «МВ-Сервис»
Кузнецкстроевский пр-т, 44–40
(3843) 46-94-00, 53-83-05

Новомосковск
ЗАО «АВС Центр»
Донской пр-д, 4
(48762) 3-45-07

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

Новосибирск
ООО «Сонико-Н»
Красина ул., 51
(383) 279-02-64

Ногинск
ИП Запышный А.И.
3-го Интернационала ул., 175
(49651) 9-32-02

Обнинск
ООО «Радиотехника»
Курчатова ул., 46
(48439) 5-63-50

Озерск
ООО «Рембыттехника Плюс»
Калинина ул., 12В
(35130) 7-99-51

Омск
ООО «Фирма „Сибтекс"»
24-я Линия ул., 59
(3812) 36-98-04, 36-70-44,
36-91-04

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

Оренбург
ООО «Сервисбыттехника»
Лесозащитная ул., 18
(3532) 66-30-66

Пенза
ООО «Мир Сервиса»
Кулакова ул., 2
(8412) 26-09-60
ООО «Орбита-Сервис»
Карпинского ул., 2
(8412) 42-27-26

Первоуральск
ООО «Оптима-Сервис»
Луначарского ул., 34
(3439) 25-03-70

Пермь
ООО «Сатурн-Сервис»
Гагарина б-р, 24
(342) 259-66-59

Петрозаводск
ИП Мельников А.В.
Республика Карелия,
Ленинградская ул., 20, СТЦ «Электрон»
(8142) 59-50-15

ООО «Арнаут»
Лесной пр-т, 51
(8142) 63-32-18

Петропавловск-Камчатский
ИП Тихомирова Е.А.
Лукашевского ул., 23
(4152) 26-32-00

Пятигорск
ИП Асцатурян Г.Р.
Фучика ул., 21
(8793) 32-68-80

Ростов-на-Дону
ООО «Транссервис-Ростов»
Королева пр-т, 7/19
(863) 299-65-36, 299-65-37

Рыбинск
ООО «Транс-экспедиция»
Серова пр-т, 8
(4855) 55-65-72, 28-65-10

Рязань
ООО «Транссервис-Рязань»
Зубковой ул., 17А
(4912) 27-70-70

Самара
ИП Руднев А.Н.
Карла Маркса пр-т, д. 360, оф. 5
(846) 201-87-15, 201-87-16
ООО «Видикон-Сервис»
М. Тореза ул., 137
(846) 262-62-62
ООО «СК-Сервис-Самара»
Свободы ул., 149
(846) 979-99-79
ООО «Спец-Мастер»
Ленинградская ул., 100/56
(846) 990-37-51, 240-98-17
ООО «Транссервис-Самара»
Карла Маркса пр-т, 39
(846) 336-33-33, 336-85-11

Санкт-Петербург
ООО «Евросервис XXI»
Обуховской Обороны пр-т, 197
(812) 600-11-97
ООО «Ремсервис»
Балтийского вокзала пл., д. 1, к. 2
(812) 326-90-96

Сарапул
ИП Колесов М.В.
Фабричная ул., 1А
(34147) 2-58-48, 2-58-46

Саранск
ИП Аксёнов Е.С.
Республиканская ул., 37
(8342) 37-38-69
(ремонт кондиционеров
не производится)

Саратов
ООО «ТРАНССЕРВИС-Саратов»
Большая Садовая ул., 95
(8452) 52-84-58, 52-84-72,
52-84-73

Северодвинск
ИП Варенбуд В.И.
Гагарина ул., 12
(8184) 58-72-21

Сергиев Посад
ИП Мулик Р.В.
Красной Армии пр-т, 253А
(496) 547-04-95, 549-32-79

Смоленск
ИП Петин Р.А.,
Румянцева ул., 19
(4812) 62-50-52

Сочи
ООО «ДЭЛ»
Донская ул., 90
(8622) 55-51-19
ООО «Кибер»
Конституции СССР ул., 50
(8622) 98-56-20

Ставрополь
ООО «Бытсервис»
50 лет ВЛКСМ ул., 8/1
(8652) 74-01-91, 77-36-00
ООО «Техно-Сервис»
7-я Промышленная ул., 6
(8652) 39-30-30
ООО «Т-Сервис»
Кулакова пр-т, 18Д
(8652) 38-78-88
ООО «УниСервис»
Пушкина ул., 63
(8652) 23-31-81

Старый Оскол
ИП Грибачев А.В.
(СЦ «Экспресс-Сервис»)
Олимпийский мкр-н, 7
(4725) 42-41-00

Стерлитамак
ООО «Сервис-Технос»
Худайбердина ул., 158
(3473) 20-27-70

Сургут
ООО «ЮграСтройСервис»
Киртбая ул., 11
(3462) 34-04-63

Таганрог
ООО «АСЦ КРИСТИ»
Фрунзе ул., 45
(8634) 38-30-48

Тамбов
ООО «Вега-ТамбовСервис»
Киквидзе ул., 69
(4752) 73-94-01
ООО ТТЦ «Атлант-Сервис»
Московская ул., 23А
(84752) 71-59-94, 72-63-46, 71-59-94

Тверь
ООО «Телемобайл»
Ногина б-р, 7
(4822) 42-93-03
ООО «Юмэкс-Сервис»
Хромова ул., 4
(4822) 552–304, 559–239

Тольятти
ООО «Электрон-Сервис-КПД»
Свердлова ул., 41
(8482) 77-03-27

Томск
ООО «Академия-Сервис»
Академический пр-т, д. 1, блок А,
оф. 203
(3822) 49-15-80
ООО «Элит-Сервис»
Академический пр-д, 1А
(3822) 25-32-12, 21-04-80

Туапсе
ООО «Планар»
Софьи Перовской ул., 8
(86167) 2-23-36

Тула
ИП Банькова М.И. (СЦ «Дуэт сервис»)
Жуковского ул., 13
(4872) 36-26-30, 36-30-31, 36-30-66

Тюмень
ООО «Пульсар»
Республики ул., 169
(3452) 20-82-65, 75-95-08, 29-70-40

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.bork.ru
или по телефону 8 800 700 55 88