
BORK

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

КОФЕЙНАЯ СТАНЦИЯ С804





ВСТРОЕННАЯ КОНИЧЕСКАЯ ЖЕРНОВАЯ КОФЕМОЛКА С 18 СТЕПЕНЯМИ ПОМОЛА

Позволяет перемалывать кофейные зерна перед завариванием, поэтому кофе получается максимально свежим и ароматным.

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.

ЛЕГКАЯ ОЧИСТКА ФИЛЬТРА

На завершающей фазе приготовления эспрессо встроенный электронный клапан способствует удалению остаточной влаги.



ВОЗМОЖНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАПУЧИНО

Трубка-капучинатор с шарнирным креплением с углом вращения 360° приготовит идеальную молочную пенку для капучино и молочных коктейлей.

ДИСПЕНСЕР ПОДАЧИ ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ

Диспетчер предназначен для подачи горячей воды, для приготовления кофе американо, заваривания чая и предварительного подогрева чашек.

Контейнер для зерен

Регулятор степени помола

Пресс для утрамбовки молотого кофе

Желоб кофемолки



Мармит для подогрева чашек

Регулятор подачи воды/пара

Трубка-капучинатор

Держатель фильтра

Съемный поддон для капель

Кнопка выбора размера фильтра

Регулятор количества молотого кофе на порцию

Кнопка включения/выключения

Индикатор фильтра на 1 чашку кофе

Индикатор фильтра на 2 чашки кофе

Манометр



Кнопка режима программирования

Кнопка приготовления 1 чашки кофе

Кнопка приготовления 2 чашек кофе

Индикатор подачи горячей воды/пара

Индикатор необходимости очистки кофейной станции



Кувшин для вспенивания
молока



Фильтры
на 1 и 2 чашки
с одинарным дном



Фильтры
на 1 и 2 чашки
с двойным дном



Инструмент
для формирования
брикета кофе



Ключ-
шестигранник



Чистящий
диск



Инструмент
для чистки



Держатель фильтра
и фильтр для воды



Щетка для чистки

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.

ВСТРОЕННАЯ КОФЕМОЛКА

Вместимость съемного контейнера кофемолки ~250 г. Во избежание засорения жерновов кофемолки не переполняйте контейнер.

Перед использованием кофемолки поверните блокиратор, находящийся в съемном контейнере, по часовой стрелке в направлении LOCK до характерного щелчка.

Для удобства очистки контейнера кофемолки поверните блокиратор против часовой стрелки в направлении UNLOCK до характерного щелчка и извлеките контейнер.

Кофемолка не предназначена для перемалывания сахара и необжаренных кофейных зерен.

18 СТЕПЕНЕЙ ПОМОЛА

Степень помола влияет на скорость, с которой вода проходит через молотый кофе в фильтре. Чем меньше число, тем тоньше помол. Чем больше число, тем помол грубее. Рекомендуется начать с настройки 5 и отрегулировать степень помола по вкусу.

ПРЕСС ДЛЯ УТРАМБОВКИ МОЛОТОГО КОФЕ

Можно использовать, не снимая с корпуса кофейной станции или для ручной утрамбовки.

РАВНОМЕРНОЕ РАСПРЕДЕЛЕНИЕ МОЛОТОГО КОФЕ В ФИЛЬТРЕ

На всех этапах приготовления кофе большое значение имеет не только правильное его количество, но и равномерность его распределения в фильтре. Используйте инструмент для формирования брикета кофе, чтобы отрегулировать объем и равномерно распределить молотый кофе в фильтре.

МАНОМЕТР

Во время заваривания следите за тем, чтобы стрелка находилась в пределах диапазона ESPRESSO RANGE, что соответствует идеальному давлению для приготовления эспрессо. Понижение давления приводит к неполной экстракции — эспрессо будет водянистым. Повышение давления приводит к чрезмерной экстракции — эспрессо будет горьким.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- 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 «Уход и чистка»).
- Выполните подготовку к работе и первичную промывку кофейной станции.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ



- Вытащите резервуар для воды, потянув его за ручку, и наполните водой до максимальной отметки.

Объем резервуара — 2 л. Не переполняйте резервуар.

- Установите резервуар в кофейную станцию.
- Подключите кофейную станцию к источнику питания.
- Убедитесь в том, что регулятор подачи воды/пара находится в положении STANDBY.
- Установите съемный поддон для капель в основание кофейной станции до упора.
- Нажмите кнопку POWER. Аппарат достигнет рабочей температуры и перейдет в режим ожидания.

Гудящий звук во время работы кофейной станции не является признаком неисправности.

ПЕРВИЧНАЯ ПРОМЫВКА КОФЕЙНОЙ СТАНЦИИ

- Расположите пустую емкость под варочным узлом.
- Нажмите на кнопку, чтобы пропустить воду через варочный узел.
- Поверните регулятор подачи воды/пара в положение на 10 секунд.
- Расположите пустую емкость под диспенсером подачи горячей воды.
- Поверните регулятор подачи воды/пара в положение на 10 секунд.
- Повторите цикл до полного опустошения резервуара для воды.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ПРОГРЕВ

Для поддержания оптимальной температуры во время и после заваривания кофе рекомендуется предварительно прогревать фильтр и чашки.

- Прогрейте фильтр и держатель фильтра под струей горячей воды и тщательно просушите мягкой тканью.
- Прогрейте чашку под струей горячей воды или с помощью диспенсера подачи горячей воды. Для этого расположите чашку под диспенсером, поверните регулятор подачи воды/пара в положение .
- Когда чашка наполнится водой, поверните регулятор в положение STANDBY.
- Слейте воду через 30 секунд и поставьте чашку на панель для подогрева.

- Выполните подготовку к работе.
- Выполните предварительный прогрев.
- Поверните блокиратор, находящийся в контейнере кофемолки, в положение LOCK, до характерного щелчка фиксации.
- Добавьте кофейные зерна в контейнер кофемолки.

Вместимость контейнера кофемолки ~250 г.
Не переполняйте контейнер.



- Установите необходимый фильтр в держатель фильтра.



- Установите держатель фильтра в подставку под желобом кофемолки.



- Поворачивая регулятор на боковой панели кофейной станции, выберите одну из 18 степеней помола.

1 — тонкий помол, 18 — грубый помол.

Чтобы избежать засорения жерновов, регулируйте степень помола только во время работы кофемолки.



- Поворачивая регулятор количества молотого кофе на порцию, установите указатель на его ручке на необходимую отметку.

LESS — меньше, MORE — больше.

- Нажимая на кнопку FILTER SIZE, выберите светящийся индикатор SINGLE, если хотите приготовить 1 чашку кофе, или светящийся индикатор DOUBLE для приготовления 2 чашек кофе.
- Нажмите на рукоятку держателя фильтра, чтобы начать процесс размалывания кофе.

Для ручного дозирования нажмите на рукоятку держателя фильтра и удерживайте до получения необходимого количества молотого кофе.

В любой момент вы можете остановить процесс помола, нажав на кнопку FILTER SIZE.



- Равномерно распределите кофе в фильтре и утрамбуйте с помощью пресса.



- Расположите инструмент для формирования брикета кофе в фильтре лезвием вниз, поверните несколько раз по часовой стрелке и против нее.
- Удалите излишки кофе с ободка фильтра, чтобы обеспечить герметизацию.



- Установите держатель фильтра в варочный узел, совместив рукоятку с надписью INSERT, и поверните вправо в направлении LOCK до фиксации.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭСПРЕССО

- Разместите предварительно прогретую чашку под варочным узлом.
- Нажмите на кнопку для приготовления 1 чашки кофе (~30 мл) или на кнопку для приготовления 2 чашек кофе (~60 мл).

Объем кофе варьируется в зависимости от степени помола и выбранного количества молотого кофе.

ФУНКЦИЯ ПОДАЧИ ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ

Диспенсер подачи горячей воды позволит приготовить кофе лонг блэк, американо, заварить чай или предварительно прогреть чашки.

- Разместите емкость под диспенсером подачи горячей воды.
- Поверните регулятор в положение . После этого на панели управления начнет мигать индикатор подачи воды/пара, сигнализирующий о начале нагрева.
- Как только индикатор перестанет мигать, начнется подача горячей воды.
- Чтобы остановить подачу горячей воды, поверните регулятор в положение STANDBY.
- Подача горячей воды длится не более 1 минуты. Максимальный объем — 250 мл.

Одновременная подача горячей воды и приготовление кофе невозможны.

ФУНКЦИЯ ПОДАЧИ ПАРА

Благодаря шарнирному креплению, обеспечивающему поворот на 360°, и 3 отверстиям для правильной циркуляции пара трубка-капучинатор позволяет получить идеальную пышную молочную пенку.

- Разверните трубку-капучинатор вниз в сторону поддона для капель.



- Поверните регулятор подачи воды/пара в положение. После этого на панели управления начнет мигать индикатор подачи воды/пара, сигнализирующий о начале нагрева до необходимой температуры.
- Как только индикатор перестанет мигать, трубка-капучинатор будет готова к использованию.

Чтобы избежать попадания воды в молоко, предварительно пропустите немного пара через трубку-капучинатор.

Одновременная подача пара и приготовление кофе невозможны.

- Погрузите трубку-капучинатор чуть ниже поверхности молока.
- Поверните регулятор в положение.
- Дайте пенке подняться, плавно приподнимая и опуская кувшин.
- Поверните регулятор в положение STANDBY.
- После 5 минут непрерывной подачи пара эта функция автоматически отключается. Поверните регулятор в положение STANDBY.

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

Очищайте трубку-капучинатор после каждого использования.

АВТОМАТИЧЕСКИЙ ВЫПУСК ПАРА

Для приготовления кофе сразу после использования функции подачи пара в кофейной станции предусмотрен автоматический выпуск пара. Небольшое количество горячей воды автоматически выливается в поддон для капель, чтобы оптимизировать температуру для заваривания эспрессо.

Функция программирования позволяет отрегулировать настройки и сохранить изменения в памяти кофейной станции.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ОБЪЕМА 1 ЧАШКИ КОФЕ

По умолчанию объем 1 чашки кофе ~30 мл.

- Нажмите на кнопку PROGRAM на панели управления. Кофейная станция подаст 1 звуковой сигнал, на кнопке PROGRAM загорится мигающая подсветка.
- Нажмите на кнопку для подачи кофе. Получив нужный объем напитка, повторно нажмите на кнопку . Кофейная станция подаст 2 звуковых сигнала, новый объем 1 чашки кофе установлен и будет сохранен в памяти.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ОБЪЕМА 2 ЧАШЕК КОФЕ

По умолчанию объем 2 чашек кофе ~60 мл.

- Нажмите на кнопку PROGRAM на панели управления. Кофейная станция подаст 1 звуковой сигнал, на кнопке PROGRAM загорится мигающая подсветка.
- Нажмите на кнопку для подачи кофе. Получив нужный объем напитка, повторно нажмите на кнопку . Кофейная станция подаст 2 звуковых сигнала, новый объем 2 чашек кофе установлен и будет сохранен в памяти.

РЕГУЛИРОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ВОДЫ

Для каждого сорта кофе нужна своя температура воды при заваривании. Кофейная станция C804 позволяет изменять температуру воды по умолчанию (93 °C) в пределах ±2 °C.

- Нажмите на кнопку POWER, чтобы выключить кофейную станцию.
- Для входа в режим программирования нажмите на кнопку PROGRAM и удерживайте ее и кнопку POWER одновременно. При этом кофейная станция подаст 1 звуковой сигнал, включится мигающая подсветка кнопки, обозначающей текущую настройку температуры.

Кнопка	Соответствующая температура, °C
PROGRAM	93
FILTER SIZE	92
POWER	91
	94
	95

- Чтобы уменьшить температуру до 92°C, нажмите на кнопку FILTER SIZE.
- Чтобы уменьшить температуру до 91°C, нажмите на кнопку POWER.
- Чтобы увеличить температуру до 94°C, нажмите на кнопку .
- Чтобы увеличить температуру до 95°C, нажмите на кнопку .

Сразу после этого в знак подтверждения изменения настроек кофейная станция подаст 2 звуковых сигнала и перейдет в режим ожидания. Если 2 звуковых сигнала не прозвучали, попробуйте выполнить вышеуказанные настройки еще раз.

Если в течение 5 секунд после входа в режим программирования не будет нажата ни одна кнопка, кофейная станция перейдет в режим ожидания, изменения не будут приняты.

СБРОС ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИХ НАСТРОЕК

Для возврата к настройкам по умолчанию нажмите на кнопку PROGRAM и удерживайте ее до тех пор, пока кофейная станция не подаст 3 звуковых сигнала. Настройки по умолчанию установлены.

ФУНКЦИЯ САМООЧИСТКИ

В кофейной станции предусмотрена функция самоочистки. Цикл очистки необходимо проводить каждый раз, когда на панели управления загорается индикатор необходимости очистки кофейной станции (CLEAN ME).

- Слейте воду из съемного поддона для капель.
- Наполните резервуар для воды до максимальной отметки.
- Установите фильтр и чистящий диск в держатель фильтра.



- Положите таблетку средства для очистки на чистящий диск. Таблетки не входят в комплект.
- Зафиксируйте держатель фильтра в варочном узле.
- Разместите емкость объемом 500 мл под варочным узлом.
- Нажмите на кнопку POWER, чтобы выключить кофейную станцию.
- Одновременно нажмите на кнопки POWER, ☕ и ☕☕ и удерживайте их в течение 3 секунд до начала цикла очистки.
- После завершения цикла очистки кофейная станция подаст 3 звуковых сигнала.
- Убедитесь в том, что таблетка чистящего средства полностью растворилась. При необходимости повторите цикл до полного ее растворения.
- Промойте фильтр и держатель фильтра и тщательно высушите.

ЧИСТКА ФИЛЬТРА ДЛЯ ВОДЫ

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

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



- Вставьте фильтр в держатель.

Фильтр для воды необходимо менять каждые 2 месяца.



- Установите регулятор даты на 2 месяца вперед.



- Поместите собранный фильтр в резервуар для воды.

ЧИСТКА ТРУБКИ-КАПУЧИНАТОРА

Трубку-капучинатор необходимо очищать каждый раз после использования.

- Протрите трубку-капучинатор мягкой влажной тканью.
- Направьте трубку-капучинатор вниз в съемный поддон для капель.
- Поверните регулятор подачи воды/пара в положение на 10 секунд.



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



- При необходимости снимите наконечник трубки-капучинатора при помощи инструмента для чистки.
- Поместите наконечник в воду на некоторое время. Прочистите.
- Установите наконечник обратно на трубку-капучинатор и зафиксируйте.

ЧИСТКА ВАРОЧНОГО УЗЛА

- Снимите держатель фильтра.
- Расположите пустую емкость под варочным узлом.
- Нажмите на кнопку или и удерживайте ее, чтобы пропустить воду через варочный узел.

ЧИСТКА ПОДДОНА ДЛЯ КАПЕЛЬ

- При переходе индикатора в положение EMPTY ME необходимо очистить съемный поддон для капель.

ЧИСТКА КОФЕМОЛКИ



- Поверните блокиратор в контейнере кофемолки в направлении стрелки UNLOCK.
- Извлеките контейнер и удалите остатки кофейных зерен.
- Установите контейнер в кофейную станцию и поверните блокиратор в направлении стрелки LOCK до фиксации.
- Запустите кофемолку без добавления кофейных зерен на 10–15 секунд.
- После остановки кофемолки поверните блокиратор в направлении стрелки UNLOCK.
- Извлеките контейнер.



- Поверните верхний жернов против часовой стрелки, совместив стрелку на ободке верхнего жернова со стрелкой ALIGN.



- Извлеките верхний жернов.



- Очистите верхний жернов, нижний жернов и желоб кофемолки щеточкой.
- Установите верхний жернов в кофемолку, совместив стрелку на ободке верхнего жернова со стрелкой ALIGN, и поверните его по часовой стрелке в положение LOCK до фиксации.
- Установите контейнер в кофемолку и поверните блокиратор в направлении стрелки LOCK до фиксации.

ЧИСТКА КОРПУСА

Наружную часть корпуса протрите мягкой влажной тканью, а затем мягкой сухой салфеткой.

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 к ней инструкции.
- Попеременно включайте режимы приготовления кофе, подачи пара и горячей воды до полного опустошения резервуара.
- Тщательно промойте резервуар проточной водой и повторите чистку, используя чистую воду.
- Используйте специальные средства для удаления накипи, выпускаемые для кофемашин.
- Категорически запрещается использовать 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 (см. раздел «Перед первым использованием»).
- Будьте осторожны: после отключения функции «Подача пара» в течение некоторого времени подача пара может продолжаться.
- Запрещается эксплуатировать электроприбор с пустым резервуаром для воды. Используйте только холодную, предпочтительно фильтрованную воду. Не допускается использовать никакие другие жидкости.
- Перед варкой кофе рекомендуется пропустить немного воды через варочный узел, нажав на кнопку ☕ или ☕☕. 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.
- Для правильной экстракции кофе должен быть уплотнен в фильтре равномерно.
- Приобретая готовый молотый кофе, убедитесь в том, что помол подходит для использования в автоматических кофеварках эспрессо.
- 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 прибора и обратитесь в ближайший сервисный центр компании BORK.
- 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 проблемы и способы ее устранения, руководствуясь приведенными ниже рекомендациями.

Проблема	Возможная причина	Решение
Кофе не выливается или выливается слишком медленно, капельно.	В резервуаре нет или слишком мало воды.	Наполните резервуар для воды до необходимой отметки.
	Слишком тонкий помол кофе.	Отрегулируйте степень помола. Рекомендуется начать с настройки 5. Если вы используете готовый молотый кофе, убедитесь в том, что помол подходит для автоматических кофеварок эспрессо.
	Слишком много молотого кофе в фильтре.	Воспользуйтесь функцией автоматического дозирования.
	Кофе утрамбован слишком плотно.	Утрамбуйте кофе с меньшим нажимом при помощи пресса для утрамбовки.
	Фильтр засорен.	Очистите фильтр.
	Излишки известковых отложений.	Удалите известковые отложения (см. разделе «Уход и чистка»).

Проблема	Возможная причина	Решение
Кофе выливается слишком быстро, эспрессо получается без пенки.	Слишком грубый помол кофе.	Отрегулируйте степень помола. Рекомендуется начать с настройки 5. Если вы используете готовый молотый кофе, убедитесь в том, что помол подходит для автоматических кофеварок эспрессо.
	Недостаточно молотого кофе в фильтре.	Воспользуйтесь функцией автоматического дозирования.
	Молотый кофе недостаточно утрамбован.	Воспользуйтесь функцией автоматического дозирования и утрамбуйте молотый кофе при помощи пресса для утрамбовки.
Сработал защитный клапан кофемолки.	Переполнение держателя фильтра во время подачи молотого кофе из желоба.	Удалите излишки кофе из держателя фильтра и контейнера кофемолки.
Громкий непрерывный шум насоса кофейной станции.	Резервуар для воды пуст или неправильно установлен.	Наполните резервуар до необходимой отметки и установите в кофейную станцию до фиксации.

Проблема	Возможная причина	Решение
Кофейная станция не реагирует на нажатия кнопок, регуляторов.	Перегрев насоса или кофемолки.	Выключите кофейную станцию, отключите от сети и дайте ей остыть в течение 30–60 минут.
Кофе переливается через край держателя фильтра.	Держатель фильтра неправильно установлен в варочный узел.	Установите держатель фильтра в варочный узел, совместив рукоятку с надписью INSERT, и поверните вправо в направлении LOCK до фиксации.
	Излишки молотого кофе на ободке фильтра.	Удалите излишки молотого кофе на ободке фильтра.
	Установленный фильтр не соответствует объему завариваемого кофе.	Для приготовления 1 чашки кофе используйте фильтр меньшего размера, для приготовления 2 чашек — большего.
	Слишком много молотого кофе в фильтре.	Воспользуйтесь функцией автоматического дозирования.
	Молотый кофе утрамбован слишком плотно.	Утрамбуйте кофе с меньшим нажимом при помощи пресса для утрамбовки.

Проблема	Возможная причина	Решение
Пар не подается.	В резервуаре нет или слишком мало воды.	Наполните резервуар для воды до необходимой отметки.
	Трубка-капучинатор засорена.	Очистите трубку-капучинатор (см. раздел «Уход и чистка»).
Кофемолка не включается, включилась мигающая подсветка индикаторов FILTER SIZE.	Неправильно установлен контейнер кофемолки.	Снимите контейнер, при необходимости удалите кофейные зерна или посторонние предметы. Установите контейнер и заблокируйте.
Не получается заблокировать контейнер кофемолки.	Кофейные зерна мешают работе блокиратора контейнера.	Снимите контейнер кофемолки. Удалите кофейные зерна из камеры кофемолки и в районе верхнего жернова. Попробуйте снова закрыть контейнер.
В контейнере кофемолки есть кофе в зернах, но он не подается на жернова.	Контейнер забит зернами слишком плотно, что привело к засорению кофемолки.	Вместимость контейнера кофемолки ~250 г. Удалите часть кофейных зерен, перемешайте оставшиеся зерна.

Раздел «Рецепты» содержит рекомендации по приготовлению напитков на основе кофе и чая и не является инструкцией.

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.



АФРИКАНО

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

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

Готовый напиток можно посыпать молотой корицей.



АМЕРИКАНО И ЛОНГ БЛЭК

- 30 мл эспрессо
- 60 мл горячей воды
- сахарный песок

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.

Лонг Блэк

- Приготовьте эспрессо.
- Налейте в большую чашку горячую воду (84–92°C), аккуратно добавьте эспрессо и сахар по вкусу.

При добавлении эспрессо в воду сохраняется пенка.



ЛАТТЕ С КОРИЦЕЙ

- 30 мл эспрессо
- 30 мл молока
- щепотка молотой корицы
- сахар по вкусу

- Молоко подогрейте примерно до 75°С 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.



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.



КОФЕ «ГАЛЬЯНО» СО СЛИВКАМИ

- 60 мл эспрессо
- 250 мл взбитых сливок
- 30 мл ликера Galliano

- 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 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.



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 два 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 ликеры не забили 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 Baileys
- 50 мл молока
- 120 г мороженого
- взбитые сливки

- Взбейте в блендере молоко и мороженое до получения однородной массы. 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 Baileys.

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, чтобы получилась густая однородная масса. 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 Baileys
- 2 ч. л. ликера Tia Maria
- 2 ч. л. ликера Tuaca
- 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 массы.
- 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 растопленного 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 получения однородной массы. Добавьте кокосовое молоко и лед, тщательно перемешайте.
- Разлейте напиток в охлажденные бокалы. Украсьте кусочками ананаса, банана или другими фруктами. Добавьте лед.



КОФЕ-КОКТЕЙЛЬ «БАНАНОВО-ШОКОЛАДНЫЙ СМУЗИ»

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

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

Подавайте с широкой соломинкой.



ЯГОДНЫЙ ЧАЙ

- 100 г черники
- 2 ч. л. черного чая «Ассам»
- щепотка молотой корицы
- 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 (91 °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. сахарного песка
- 1 звездочка бадьяна

- Малину смешайте с сахаром и измельчите в блендере.
- Засыпьте чай в заварной чайник, добавьте бадьян, залейте горячей водой (95 °C) 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 1 л горячей воды (91 °C) 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 (95°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
- щепотка измельченной цедры лимона

- Положите все ингредиенты в заварной чайник, залейте горячей водой (91 °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. сахарного песка
- листочек мяты

- Бруснику смешайте с сахаром и измельчите в блендере.
- Засыпьте чай в заварной чайник, добавьте листочек мяты, залейте горячей водой (91 °С) 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. сахарного песка

- Клубнику смешайте с сахаром и измельчите в блендере.
- Засыпьте чай в заварной чайник, залейте горячей водой (91 °С) 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
- 1 щепотка корицы

- Засыпьте чай в предварительно подогретый заварной чайник, залейте горячей водой (91 °С).
- 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 (91 °С). 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 (95 °C) и настаивайте 15–20 минут при комнатной температуре.
- Разлейте чай по чашкам и добавьте мед по вкусу.

Вместо цедры апельсина можно использовать кумкват.



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

- 3 ч. л. чая «Шэн Тай Люй Ча»

- Чай залейте горячей водой (91 °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 (91 °С).
- 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 (91 °С), 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: 1560–1850 Вт
Габариты (В×Ш×Г): 38×31×29 см
Вес: 10,40 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 согласно правилам и рекомендациям, изложенным в настоящем руководстве по эксплуатации, и применяемым техническим стандартам.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Кофеварка: 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.
Инструмент для формирования брикета кофе: 1 шт.
Комплект инструментов: 1 шт.
(чистящий диск, инструмент для чистки, ключ-шестигранник)
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 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.

Изделие КОФЕЙНАЯ СТАНЦИЯ

Модель C804

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 C804

Серийный номер .....

Дата продажи .....

Подпись покупателя .....

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

2

Модель C804

Серийный номер .....

Дата продажи .....

Подпись покупателя .....

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

1

Модель C804

Серийный номер .....

Дата продажи .....

Подпись покупателя .....

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами
только авторизованных сервисных центров

Описание дефекта .....

.....

.....

.....

.....

Сервисный центр .....

1

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами
только авторизованных сервисных центров

Описание дефекта .....

.....

.....

.....

.....

Сервисный центр .....

2

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами
только авторизованных сервисных центров

Описание дефекта .....

.....

.....

.....

.....

Сервисный центр .....

3

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»
Славянский пр-т, 6
8 (4912) 77-88-10

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