

BORK

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МОРОЖЕНИЦА E801





ДОБАВЛЕНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Во время работы прибора вы можете легко добавить дополнительные ингредиенты: шоколадную крошку, свежие фрукты, варенье, джем или сок для получения неповторимого вкуса вашего мороженого. Мороженица подскажет вам при помощи звукового сигнала, когда добавлять ингредиенты.



ФУНКЦИЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ОХЛАЖДЕНИЯ PRE-COOL

Дает возможность предварительно охладить мороженицу до $-10...-30\text{ }^{\circ}\text{C}$ и подготовить прибор к работе.



АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ

Мороженица BORK E801 имеет четыре автоматических режима: сорбет, замороженный йогурт, джелато и мороженое.

РУЧНОЙ РЕЖИМ

С помощью ручного режима вы можете сами контролировать время приготовления мороженого по вашим любимым рецептам.

ФУНКЦИЯ KEEP COOL

Поддерживает мороженицу в охлажденном состоянии и предотвращает таяние десерта.

MANUAL TIMER

Кнопки ручной установки таймера

Крепежный стержень для лопасти

Морозильная камера

Крышка

Окошко для добавления ингредиентов

POWER

Кнопка включения/выключения



PRE-COOL/HOLD

Активация предварительного охлаждения / защиты от детей

KEEP COOL

Активация режима поддержания охлажденного состояния

°F
°C

Выбор единиц измерения температуры



Кнопка изменения звукового сигнала

START/PAUSE

Кнопка начала/остановки приготовления

Регулятор настройки автоматического таймера / твердости мороженого



Ведерко для мороженого



Лопасть



Лопатка для очистки стенок ведерка



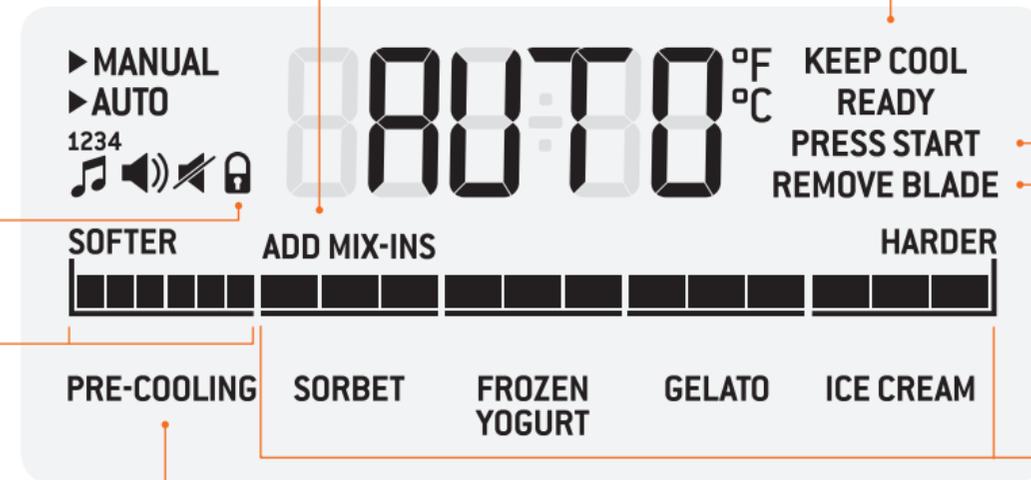
Щетка для чистки лопасти и ведерка

Оповещение о наступлении момента добавления ингредиентов

Индикатор включения защиты от детей

Индикатор динамики процесса

Индикатор включения предварительного охлаждения мороженицы



Индикатор режима поддержания охлажденного состояния

Мороженица охлаждается и готова к началу взбивания смеси

Индикация готовности десерта и необходимости снять лопасть

Панель выбора твердости мороженого

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- Удалите упаковочные материалы и наклейки с мороженицы.
- Промойте все съемные детали проточной водой.
- Прежде чем вставлять ведерко в морозильную камеру, убедитесь, что его наружные поверхности и сама камера абсолютно сухие.

В состав мороженицы входит компрессор, который должен все время оставаться в вертикальном положении. Мороженицу допускается хранить только в вертикальном положении, на опорных ножках.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ

Функция PRE-COOL позволяет охладить камеру мороженицы, чтобы сократить время приготовления десерта. Эту функцию использовать необязательно, но она является идеальным средством при подготовке основы мороженого перед взбиванием.

- Для выбора функции предварительного охлаждения нажмите кнопку PRE-COOL. Включение режима предварительного охлаждения PRE-COOL обозначается сменой цвета подсветки вокруг этой кнопки с белого на красный.

- Этот режим позволяет охладить мороженицу приблизительно до $-10...-30^{\circ}\text{C}$, что занимает 5–10 минут. Когда мороженица достигнет оптимальной температуры, на дисплее загорается индикатор READY («готово») и выводится мигающее сообщение PRESS START («нажать пуск»).

Приготовление охлажденного десерта не начнется до тех пор, пока не будет нажата кнопка START/PAUSE. Если процесс взбивания десерта не запущен, то лопасть автоматически начнет вращаться через 15 минут для поддержания предварительного охлаждения.

При использовании этой функции на экран дисплея выводится текущая температура и горит индикатор PRE-COOLING, на котором отображается динамика процесса, что позволяет судить о том, что мороженица находится в режиме предварительного охлаждения.

Предварительное охлаждение прекращается автоматически через 20 минут или в любой момент вручную: повторным нажатием кнопки PRE-COOL или кнопки START/PAUSE, после чего мороженица возвращается в режим ожидания.

По окончании предварительного охлаждения необходимо нажать на кнопку START/PAUSE, чтобы начать процесс взбивания мороженого.

АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ

- Нажмите на кнопку POWER для включения прибора. При этом загорается белая подсветка кнопки POWER, а на экране дисплея — индикатор AUTO. Кроме того, включается подсветка индикатора динамики процесса и панели твердости. Стрелка на экране дисплея напротив индикатора AUTO указывает, что мороженица работает в автоматическом режиме. Чтобы убедиться в этом, поверните регулятор настройки твердости влево или вправо.
- Для выбора желаемой твердости необходимо повернуть регулятор настройки твердости влево или вправо. При повороте регулятора настройки влево можно выбрать более мягкие десерты, например, сорбет, а при повороте вправо — более твердые десерты, например, мороженое.

ЗАКЛАДКА ИНГРЕДИЕНТОВ И НАЧАЛО РАБОТЫ



- Положите необходимые ингредиенты в ведро. Протрите ободок ведра от остатков ингредиентов.

Полезный объем ведра для мороженого составляет 1 литр. Во избежание переполнения ведра в процессе приготовления десерта не превышайте данный объем.

- Убедитесь, что лопасть, ведро и морозильная камера для ведра чистые. Вставьте лопасть в ведро перед закладкой ингредиентов. Это предотвратит попадание ингредиентов внутрь морозильной камеры мороженицы.



- Установите ведро в морозильную камеру таким образом, чтобы петли ручки вошли в канавки корпуса мороженицы.



- Надежно зафиксируйте крышку, совместив стрелки на крышке и на корпусе и повернув крышку по часовой стрелке до положения LOCK.

Не рекомендуется открывать крышку во время работы мороженицы, если это не требуется по рецепту. Если требуется добавить дополнительные ингредиенты, откройте маленькую откидную крышку.

- Включите мороженицу нажатием кнопки POWER.
- Поверните регулятор настройки твердости на требуемый вид десерта.
- Нажмите кнопку START/PAUSE, чтобы начать процесс приготовления.

При этом на дисплее будет попеременно выводиться отсчет прошедшего времени и текущая температура, до которой охладилась мороженица, а индикатор динамики процесса

будет находиться в движении, обозначая работу прибора.

- Мороженица должна начать охлаждение и взбивание смеси до заданной консистенции. Как только начнется замораживание десерта, индикаторы постепенно заполнят шкалу твердости, пока не дойдут до выбранной вами отметки.

Должно пройти некоторое время, прежде чем индикаторы начнут загораться.

- Когда десерт достигнет требуемой консистенции, компрессор и приводной двигатель остановятся, на дисплее появится сообщение READY («готово»). При этом включится звуковой/музыкальный сигнал, оповещающий о готовности десерта.

РУЧНОЙ РЕЖИМ

- Для того чтобы перевести мороженицу в ручной режим, необходимо нажать на кнопки ручной установки таймера. При этом на дисплей будет выведено время, а на экране с левой стороны напротив индикатора MANUAL должен загореться стрелочный указатель.

В среднем, для взбивания и замораживания мороженого требуется от 25 до 50 минут.

- Вставьте ведерко с лопастью в морозильную камеру.
- Добавьте ингредиенты.

- Нажмите кнопку START/PAUSE для начала процесса приготовления мороженого. При этом вокруг данной кнопки должна загореться подсветка красного цвета, сигнализируя о включении прибора и начале процесса приготовления мороженого.
- Когда заданное время будет достигнуто, компрессор и приводной двигатель остановятся и на дисплее появится сообщение READY («готово»).
- Если во время цикла нажать на кнопку START/PAUSE, в процессе наступит пауза. Для возобновления процесса приготовления необходимо нажать эту кнопку повторно.

- Если требуется выполнить сброс таймера, нажмите и удерживайте кнопку START/PAUSE в течение 2 секунд.
- Таймер можно настраивать в любой момент работы прибора.

РЕЖИМ ПОДДЕРЖАНИЯ ОХЛАЖДЕННОГО СОСТОЯНИЯ KEEP COOL

- Функция KEEP COOL поддерживает замороженный десерт в холодном, взбитом состоянии в общей сложности в течение 3 часов.
- При выборе этой функции вокруг кнопки KEEP COOL загорается подсветка красного цвета, а на экране дисплея — индикатор KEEP COOL.
- Во время работы этой функции производится взбивание смеси до выбранной твердости, и по достижении требуемой консистенции компрессор переходит в импульсный режим с периодическим включением лопасти для поддержания заданной консистенции мороженого.
- Лопасть будет включаться только в том случае, если мороженица определит, что десерт подтаял и не соответствует выбранной консистенции. Функцию поддержания охлажденного состояния KEEP COOL можно включать и выключать в любой момент работы прибора.

ФУНКЦИЯ РЕГУЛИРОВАНИЯ ГРОМКОСТИ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Мороженица оборудована звуковым/музыкальным сигналом, оповещающим о готовности замороженного десерта. Громкость сигнала имеет следующие режимы настройки: музыкальный, тихий, громкий и беззвучный.

- Нажмите кнопку , чтобы выбрать требуемый режим.

ЕДИНИЦЫ ИЗМЕРЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ

Мороженица оснащена функцией отображения температуры и переключения единиц измерения температуры.

- Нажмите кнопку  один раз для вывода на дисплей показателя температурного режима и нажмите ее повторно для изменения единиц измерения с градусов Цельсия на градусы Фаренгейта и обратно.

СБРОС К ЗАВОДСКИМ НАСТРОЙКАМ

- Чтобы восстановить заводские настройки прибора, нажмите и удерживайте кнопку KEEP COOL в течение 5 секунд. Это допускается делать только в режиме ожидания.

ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ

Мороженица BORK E801 оснащена режимом блокировки прибора для безопасности ваших детей.

- Чтобы воспользоваться данной функцией, нажмите и удерживайте кнопку HOLD в течение 2 секунд для установки/снятия блокировки.

ЧИСТКА

- Выключите мороженицу, нажав кнопку POWER. Выньте штепсельную вилку из сетевой розетки. Позвольте мороженице полностью остыть, прежде чем начинать ее разборку и чистку.

Категорически запрещается погружать корпус из нержавеющей стали в воду или ставить в посудомоечную машину. Соблюдайте осторожность, чтобы вода или чистящие жидкости не проникали под кнопки или экран дисплея на панели управления.

ЧИСТКА МОРОЗИЛЬНОЙ КАМЕРЫ

- Чистку морозильной камеры мороженицы следует выполнять при комнатной температуре. Протрите поверхности камеры мягкой тканью, смоченной в мыльной воде.

ЧИСТКА КОРПУСА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

- Протирайте наружные поверхности корпуса из нержавеющей стали и экран дисплея мягкой влажной тканью. Не используйте сухие бумажные полотенца или ткань для чистки дисплея, а также абразивные чистящие средства или металлические мочалки для чистки любых частей мороженицы, так как это вызовет образование царапин на поверхностях прибора.

ЧИСТКА ЛОПАСТИ

- Промывайте лопасть теплой мыльной водой.
- Чтобы полностью удалить мороженое из центральной части лопасти, используйте прилагаемую щетку для чистки.
- Лопасть и крышку допускается мыть в посудомоечной машине, но только на верхней полке.

ЧИСТКА КРЫШКИ

Крышку можно мыть в теплой мыльной воде с помощью мягкой губки. Не используйте абразивные чистящие средства или металлические мочалки, так как они могут поцарапать поверхности. Тщательно просушите крышку, прежде чем устанавливать ее в мороженицу.

ЧИСТКА ВЕДЕРКА ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

Заполните ведро наполовину теплой мыльной водой и оставьте его на 10–20 минут. Допускается использовать неабразивные моющие жидкости или нейтральные аэрозоли.

Во избежание разрушения специального покрытия, настоятельно не рекомендуется мыть ведро в посудомоечной машине.

Проблема	Решение
Мороженица не замораживает продукт	<ul style="list-style-type: none"> • Требуется нажать кнопку START/PAUSE. • В мороженое добавлен алкоголь? Добавлено слишком много или слишком быстро. • Обеспечьте надлежащую циркуляцию воздуха вокруг мороженицы. Рекомендуется оставлять свободное пространство между мороженицей и ближайшей твердой поверхностью не менее 15 см.
Лопасть не вращается	<ul style="list-style-type: none"> • Лопасть не будет вращаться, если не выбрать функцию предварительного охлаждения PRE-COOL в течение первых 5 минут. • Проверьте, правильно ли вставлен крепежный стержень в пластмассовую лопасть; если не вращается крепежный стержень, значит, неисправна машина. Обратитесь в центр обслуживания клиентов BORK

Проблема	Решение
Крышка не фиксируется	<ul style="list-style-type: none"> • Неправильно установлены лопасть и ведро — убедитесь, что ручка ведерка находится в канавках, а лопасть вставлена надлежащим образом.
Десерт не замораживается в заданное время	<ul style="list-style-type: none"> • Десертная смесь была слишком теплая, когда ее заливали в ведро. • Изменение ингредиентов и их количества влияют на время замораживания. При использовании таких ингредиентов, как яйца/алкоголь, требуется дополнительное время.
Невозможно вынуть ведро после взбивания смеси	<ul style="list-style-type: none"> • Ингредиенты могли выплеснуться через край ведерка и попасть в морозильную камеру. Выключите прибор и дайте ему постоять 10–20 минут, чтобы мороженое растаяло. Затем извлеките ведро и протрите внутренние поверхности морозильной камеры мороженицы.

Проблема	Решение
Как сделать мягкое мороженое?	<ul style="list-style-type: none"> • Попробуйте приготовить мягкое мороженое на настройке Сорбет
Как сделать мороженое еще тверже?	<ul style="list-style-type: none"> • Извлеките мороженое из ведерка, поместите его в воздухонепроницаемый контейнер и поставьте в морозильник еще на 1–2 часа или пока оно не достигнет требуемой твердости.
Можно ли добавлять вкусовые ингредиенты в основу для заварного крема?	<ul style="list-style-type: none"> • Дополнительные вкусовые ингредиенты можно добавлять в конце приготовления после вывода на дисплей сообщения ADD MIX-INS. <p>Помните, что такие ингредиенты, как фрукты и ягоды, могут помяться во время процесса взбивания, если добавить их слишком рано.</p>

Проблема	Решение
У мороженицы возникают кратковременные вибрации	<ul style="list-style-type: none"> • Холодильный компрессор установлен на специальные резиновые опоры для снижения уровня шума и вибраций во время работы. При отсутствии потребности в охлаждении компрессор будет автоматически выключаться, поэтому незначительные вибрации, возникающие при этом в течение 1–2 секунд, не являются признаком неисправности.
Не работают органы управления	<ul style="list-style-type: none"> • Возможно, включена блокировка доступа детей. Нажмите и удерживайте кнопку HOLD в течение 2 минут для снятия блокировки.
Мороженица не запоминает последние настройки	<ul style="list-style-type: none"> • Встроенный процессор запоминает настройки только после активирования кнопки START/PAUSE.
Температура отображается в градусах Фаренгейта	<ul style="list-style-type: none"> • Нажмите на кнопку $\frac{^{\circ}\text{F}}{^{\circ}\text{C}}$ для изменения единиц измерения температуры.

Проблема	Решение
Компрессор работает, но мороженое не взбивается	<ul style="list-style-type: none"> • Активирован режим предварительного охлаждения PRE-COOL. • Для увеличения срока службы компрессора мороженица оборудована устройством автоматического пуска компрессора. Для безопасного пуска компрессора предусмотрена 3-минутная выдержка времени.
В мороженом присутствует лед. Почему?	<ul style="list-style-type: none"> • В некоторых десертах имеется повышенное содержание воды, поэтому такая смесь будет содержать кристаллы льда.
Когда я вынимаю мороженое из морозильника, оно чересчур твердое. Почему?	<ul style="list-style-type: none"> • Домашнее мороженое всегда получается более твердым, чем купленное в магазине, поскольку оно содержит меньше воздуха. Рекомендуется вынимать мороженое из морозильника примерно за 5-10 минут до сервировки.

Проблема	Решение
Можно ли ставить ведерко с приготовленным мороженым в морозильник?	<ul style="list-style-type: none"> • Мы не рекомендуем ставить ведерко с мороженым в морозильник, так как мороженое может примерзнуть к стенкам ведерка и его будет очень трудно извлекать. Не допускается использовать острые или металлические предметы для извлечения мороженого из ведерка, так как это может повредить его защитное покрытие.

- Запрещается ставить мороженицу на край стола во время работы. Опорная поверхность должна быть горизонтальной, чистой и свободной от жидкостей или других веществ. Вибрация во время процесса взбивания может привести прибор к незначительному перемещению.
- Мороженица предназначена для использования только в домашних условиях.
- Мороженица не предназначена для использования детьми без надлежащего присмотра.
- Прежде чем использовать мороженицу, убедитесь в том, что она правильно и полностью собрана.
- Перед использованием мороженицы промойте все съемные детали.
- Храните мороженицу в вертикальном положении. При хранении не кладите никакие предметы на верхнюю панель.
- Запрещается устанавливать прибор на горячие газовые или электрические конфорки или рядом с ними, а также в местах, где он может соприкоснуться с горячей духовкой печи.
- Располагайте мороженицу на расстоянии не менее 15 см от стен. Это позволит обеспечить надлежащую вентиляцию.
- Запрещается закрывать вентиляционные отверстия во время использования мороженицы.
- Запрещается класть ингредиенты непосредственно в морозильную камеру мороженицы. Закладывать ингредиенты необходимо только в ведерко.
- Запрещается хранить в данном приборе взрывоопасные вещества, в частности аэрозольные баллоны с легковоспламеняющимися веществами.
- Перед каждым использованием проверяйте, чтобы морозильная камера мороженицы была чистой и сухой.

- Запрещается вставлять руки или пальцы в мороженицу во время работы. Избегайте контактов с движущимися частями прибора.
- Если мороженица не используется или выводится из действия для чистки, необходимо выключить ее и отсоединить от электросети.
- Не оставляйте мороженицу без крышки в течение длительного времени.
- Поддерживайте чистоту внутри и снаружи прибора. Следуйте при этом инструкциям по чистке.
- Не используйте никакие другие принадлежности помимо тех, которые входят в комплект мороженицы.
- Не эксплуатируйте мороженицу в местах с повышенной влажностью и при температуре ниже 0 °С. 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 мороженицы 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 BORK.

- Время, необходимое для приготовления замороженного десерта, может варьироваться в зависимости от окружающей температуры, температуры ингредиентов и предварительного охлаждения мороженицы. Как правило, приготовление мороженого занимает около 25–50 минут.
- Ингредиенты, требующие нагрева, рекомендуется готовить накануне, а холодные ингредиенты следует готовить заранее.
- Ингредиенты можно заменять подобными ингредиентами в зависимости от различных вкусовых и диетических потребностей.
- Большинство десертных основ увеличиваются в объеме в процессе взбивания и замораживания. Во всех рецептах, используемых в настоящем руководстве,

на выходе получается примерно 1 литр замороженного десерта, если не указывается иное.

- Для хранения замороженного десерта в морозильнике следует использовать воздухонепроницаемый, герметичный контейнер, лист пекарной или жиронепроницаемой бумаги, уложенный поверх замороженного десерта. Это предотвратит образование в нем кристаллов льда.

Не допускается ставить в морозильник ведерко с приготовленным мороженым.

- Замороженные десерты рекомендуется съедать в течение 1 недели после взбивания,

но допускается хранить их в морозильнике до 2 недель.

- Имейте в виду, что при сервировке мороженого в вафельные стаканчики или на вафельные пластинки лучше всего поместить приготовленное мороженое в морозильник за 2 часа до сервировки.
- Если сервируется десерт из морозильника, необходимо дать постоять ему 5–10 минут при комнатной температуре перед сервировкой.

Молоко

- Для приготовления мороженого используют цельное молоко, также допускается использование обезжиренных сортов молока, но результат при этом будет хуже. Обезжиренное молоко можно использовать на замену в тех рецептах, где не требуется заваривание. Молоко пониженной жирности дает высокую вероятность разделения при заваривании.

Сахар

- Во всех рецептах рекомендуется использовать сахарную пудру, поскольку она легко растворяется и снижает образование кристаллов льда. Возможно использование и белого сахара, но при этом слегка увеличивается время его растворения.

Обращаем ваше внимание, что в рецептах 1 стакан соответствует объему 200 мл.

Яйца

- Яйца придают мороженому объем, стабилизируют и эмульгируют смесь. Желток яйца содержит лецитин, действующий в качестве эмульгатора для связывания жировых шариков.
- Не рекомендуется использовать старые яйца, особенно в случае, если вы не кипятите смесь.

Алкоголь

- Алкоголь препятствует процессу замораживания, поэтому если алкоголь присутствует в рецепте вашего десерта, старайтесь добавлять его в конце процесса приготовления.

- При расчете количества сахара в мороженом следует иметь в виду: чем больше добавлено сахара, тем ниже будет точка замерзания воды в смеси, что предотвратит образование в замораживаемом десерте крупных, твердых, трудноизвлекаемых комков.

Сливки

- Сливки придают мороженому маслянистость и мягкость.
- Густые сливки, как правило, имеют добавки, например желатин (животного происхождения), для густоты и увеличения срока годности.
- Сливки с пониженной жирностью могут быть использованы только в рецептах, где не требуется заваривание.

ТЫКВЕННЫЙ СОРБЕТ

- 500 г тыквы
- 200 г свежевыжатого апельсинового сока
- 4 ст. л. сахара
- Тыкву нарежьте кубиками и отварите в апельсиновом соке до мягкости.
- Сваренную тыкву смешайте с сахаром и измельчите в блендере. Остудите.
- Настройте мороженицу на режим SORBET и нажмите кнопку START/PAUSE.
- Как только смесь замерзнет, переложите ее в формочки и поставьте в морозильник.

ДЫННЫЙ СОРБЕТ С ЛИСТЬЯМИ ТАРХУНА

- 500 г дыни
- 2 ст. л. мелко нарезанных листьев тархуна
- 2 ст. л. сока лимона
- 2 ст. л. сахара
- Очистите дыню от косточек, срежьте с нее кожуру и нарежьте на кубики.
- Засыпьте дыню сахаром и измельчите в блендере.
- Добавьте сок лимона и тархун. Тщательно перемешайте. Переложите смесь в ведерко для мороженого.
- Настройте мороженицу на режим SORBET и нажмите кнопку START/PAUSE.
- Как только смесь замерзнет, переложите ее в формочки и поставьте в морозильник.



КЛУБНИЧНЫЙ СОРБЕТ

- ¾ стакана сахарной пудры
- ¾ стакана воды
- 300 г замороженной клубники
- 1 ст. л. лаймового сока
- 1 яичный белок, слегка взбитый

- Смешайте в кастрюле сахар и воду и поставьте на медленный огонь. Нагревайте, помешивая, пока не растворится сахар. Увеличьте тепло и прокипятите в течение 2 минут. Снимите с огня и остудите.
- Переложите клубнику в миску и дайте слегка оттаять. Взбейте клубнику в блендере вместе с соком до получения однородной массы.
- Соедините клубничное пюре, лаймовый сок, сахарный сироп и яичный белок в ведерке для мороженого.
- Настройте мороженицу на режим SORBET и нажмите кнопку START/PAUSE.
- Как только смесь замерзнет, переложите ее в формочки и поставьте в морозильник.



РОЗОВЫЙ ГРЕЙПФРУТОВЫЙ СОРБЕТ

- ¾ стакана сахара
 - 1½ стакана воды
 - ¾ стакана свежевыжатого красного грейпфрутового сока (охлажденного)
 - 1 яичный белок, слегка взбитый
- Смешайте в кастрюле сахар и воду и поставьте на медленный огонь. Нагревайте, помешивая, до растворения сахара. Увеличьте тепло и кипятите 2 минуты. Снимите с огня и остудите.
 - Перелейте сахарный сироп, грейпфрутовый сок и яичный белок в ведерко для мороженого.
 - Настройте мороженицу на режим SORBET и нажмите кнопку START/PAUSE.
 - Как только смесь замерзнет, переложите ее в формочки и поставьте в морозильник.

ЛИМОННЫЙ СОРБЕТ

- ¾ стакана сахара
 - 1½ стакана воды
 - ¾ стакана свежевыжатого лимонного сока (охлажденного)
 - 1 яичный белок, слегка взбитый
- Смешайте в кастрюле сахар и воду и поставьте на медленный огонь. Нагревайте, помешивая, пока не растворится сахар. Увеличьте тепло и прокипятите в течение 2 минут. Снимите с огня и остудите.
 - Перелейте сахарный сироп, лимонный сок и яичный белок в ведерко для мороженого.
 - Настройте мороженицу на режим SORBET и нажмите кнопку START/PAUSE.
 - Как только смесь замерзнет, переложите ее в формочки и поставьте в морозильник.



ГРУШЕВО-ВАНИЛЬНЫЙ СОРБЕТ

- ¾ стакана сахарной пудры
 - ¾ стакана воды
 - 1 стручок ванили (разделить и выскоблить семена)
 - 900 г мягких груш
 - ¼ стакана лимонного сока
 - 1 яичный белок, слегка взбитый
- Смешайте в кастрюле, воду, стручок и семена ванили и поставьте на медленный огонь. Нагревайте, помешивая, пока не растворится сахар. Увеличьте тепло и прокипятите в течение 2 минут. Снимите с огня и остудите.

- Груши очистите от кожуры и сердцевин. Взбейте в блендере до получения пюре. Пропустите смесь через сито и отложите мякоть. Для сорбета вам понадобится 1½ стакана грушевого сока.
- Выньте стручок ванили и соедините ванильный сахарный сироп, яичный белок, грушевый и лимонный сок в ведерке для мороженого.
- Настройте мороженицу на режим SORBET и нажмите кнопку START/PAUSE.
- Как только смесь замерзнет, переложите ее в формочки и поставьте в морозильник.



РЕЦЕПТЫ: ЗАМОРОЖЕННЫЙ ЙОГУРТ

ЛИМОННО-МЕДОВЫЙ ЗАМОРОЖЕННЫЙ ЙОГУРТ

- 1/3 стакана лимонного сока
- 1/4 стакана меда
- 2 1/2 стакана ванильного йогурта
- Смешайте лимонный сок и мед в небольшой кастрюле. Варите на медленном огне, пока смесь не растает, затем снимите с огня и остудите. Соедините медовую смесь и йогурт в кувшине, хорошо перемешайте. Перелейте смесь в ведерко для мороженого.
- Настройте мороженицу на режим FROZEN YOGURT и нажмите кнопку START/PAUSE.
- Как только смесь замерзнет, переложите ее в формочки и поставьте в морозильник.

БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЙ ЙОГУРТ

- 750 г ароматизированного йогурта по своему вкусу
- Поместите йогурт в ведерко для мороженого.
- Настройте мороженицу на режим FROZEN YOGURT и нажмите кнопку START/PAUSE.
- Когда смесь будет готова, переложите ее в формочки и поставьте в морозильник.
- При подаче украсьте свежими ягодами и измельченными орехами.



БАНАНОВЫЙ ЗАМОРОЖЕННЫЙ ЙОГУРТ

- 2 спелых банана
- 2 ч. л. лимонного сока
- 2 стакана йогурта
- 2 ч. л. меда
- 2 ч. л. ванильного сахара
- 2 ст. л. сахара
- Разомните очищенные бананы до состояния пюре и добавьте лимонный сок. После смешивания положите в ведерко для мороженого, добавьте йогурт, мед, сахар и ванильный сахар.
- Настройте мороженицу на режим FROZEN YOGURT и нажмите кнопку START/PAUSE.
- Как только смесь замерзнет, переложите ее в формочки и поставьте в морозильник.

ЗАМОРОЖЕННЫЙ ЙОГУРТ С КЛУБНИКОЙ

- 500 г свежей клубники
- 2 стакана натурального йогурта
- 1/2 стакана сахарной пудры
- Взбейте клубнику в блендере до получения пюре.
- Смешайте клубнику, йогурт и сахарную пудру в ведерке для мороженого.
- Настройте мороженицу на режим FROZEN YOGURT и нажмите кнопку START/PAUSE.
- Как только смесь замерзнет, переложите ее в формочки и поставьте в морозильник.



ФИСТАШКОВОЕ ДЖЕЛАТО

- 2 стакана молока
- ½ стакана сливок
- ½ ч. л. ванильного сахара
- 5 яичных желтков
- ½ стакана сахарной пудры
- ¾ стакана очищенных фисташек, обжаренных и нарубленных
- Залейте сливки и молоко в кастрюлю среднего размера с толстым дном, добавьте ванильный сахар. Доведите смесь до кипения.
- Тем временем, взбейте яичные желтки и сахар в миске, пока они не побледнеют и не загустеют. Как только молочная смесь нагреется, медленно перелейте ее во взбитые желтки, продолжая взбивать венчиком.

- Верните смесь обратно на медленный огонь. Постоянно помешивайте смесь деревянной ложкой, пока смесь не загустеет и не начнет покрывать заднюю поверхность ложки.
- Перелейте смесь в жаропрочную посуду, покройте пищевой пленкой и остудите.
- Переложите смесь в ведерко для мороженого.
- Настройте мороженицу на режим GELATO и нажмите кнопку START/PAUSE.
- Добавьте нарубленные фисташки, когда на дисплее мороженицы появится указание, разрешающее добавить вкусовые ингредиенты.
- Как только смесь заморозится, переложите ее в формочки и поставьте в морозильник.



ШОКОЛАДНОЕ ДЖЕЛАТО С ФУНДУКОМ

- 2 стакана молока
- ½ стакана шоколадной массы с фундуком
- ½ ч. л. ванильного сахара
- 5 яичных желтков
- ½ стакана сахарной пудры
- ¼ стакана жареного фундука, мелко нарубленного

- Перелейте сливки и молоко в кастрюлю среднего размера с толстым дном, добавьте ореховую массу и ванильный сахар. Доведите смесь до кипения.
- Тем временем, взбейте яичные желтки и сахар в миске, пока они не побледнеют и не загустеют. Как только молочная смесь нагреется, медленно перелейте ее во взбитые желтки, продолжая взбивать венчиком.
- Верните смесь обратно на медленный огонь. Постоянно помешивайте смесь деревянной ложкой, пока смесь не загустеет и не начнет покрывать заднюю поверхность ложки.
- Перелейте смесь в жаропрочную посуду, остудите.

- Переложите смесь в ведерко для мороженого.
- Настройте мороженицу на режим GELATO и нажмите кнопку START/PAUSE.
- Добавьте мелко нарубленный фундук, когда на дисплее мороженицы появится указание, разрешающее добавить вкусовые ингредиенты.
- Как только смесь заморозится, переложите ее в формочки и поставьте в морозильник.

ДЖЕЛАТО С МАРАКУЙЕЙ

- 2 стакана молока
- ½ стакана сливок
- ½ ч. л. ванильного экстракта
- 5 яичных желтков
- ½ стакана сахарной пудры
- 2–3 маракуйи

- Залейте сливки и молоко в кастрюлю среднего размера с толстым дном, добавьте ваниль. Доведите смесь до кипения.
- Тем временем, взбейте яичные желтки и сахар в миске, пока они не побледнеют и не загустеют. Как только молочная смесь нагреется, медленно перелейте ее во взбитые желтки, продолжая взбивать венчиком.
- Очистите кастрюлю и верните смесь обратно на медленный огонь. Постоянно помешивайте смесь деревянной ложкой, пока смесь не загустеет и не начнет покрывать заднюю поверхность ложки.
- Перелейте смесь в жаропрочную посуду, накройте пищевой пленкой и остудите.
- Переложите смесь в ведерко для мороженого, добавьте мякоть маракуйи.
- Настройте мороженицу на режим GELATO и нажмите кнопку START/PAUSE.
- Как только смесь замерзнет, переложите ее в формочки и поставьте в морозильник.

МЯТНОЕ ШОКОЛАДНОЕ ДЖЕЛАТО

- 1½ стакана молока
- ½ стакана сливок
- 120 г темного шоколада (накрошенного)
- 2–3 капли мятной эссенции
- 5 яичных желтков
- ½ стакана сахарной пудры
- 60 г темного шоколада, мелко накрошенного (дополнительно)
- Залейте молоко в кастрюлю среднего размера с толстым дном, добавьте шоколад и мятную эссенцию. Нагревайте, пока шоколад не расплавится и смесь не начнет кипеть.
- Тем временем, взбейте яичные желтки и сахарную пудру в миске, пока они не побледнеют и не загустеют. Как только шоколадная смесь

- нагреется, медленно перелейте ее во взбитые желтки, продолжая взбивать венчиком.
- Очистите кастрюлю и верните смесь обратно на медленный огонь. Постоянно помешивайте смесь деревянной ложкой, пока смесь не загустеет и не начнет покрывать заднюю поверхность ложки.
- Перелейте смесь в жаропрочную посуду, накройте пищевой пленкой и остудите.
- Переложите смесь в ведерко для мороженого.
- Настройте мороженицу на режим GELATO и нажмите кнопку START/PAUSE.
- Добавьте мелко накрошенный шоколад, когда на дисплее мороженицы появится указание, разрешающее добавить вкусовые ингредиенты.
- Как только смесь замерзнет, переложите ее в формочки и поставьте в морозильник.



МОРОЖЕНОЕ С КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ

- 500 мл сливок 33–35%
- 150 г коричневого сахара
- 5 яичных желтков
- 150 г кедровых орехов

- Предварительно обжарьте кедровые орехи, на сухой сковороде, до золотистого цвета. Остудите.
- Желтки разотрите с сахаром в блендере в течение нескольких минут. Влейте сливки и взбивайте еще некоторое время.
- Перелейте смесь в кастрюлю, поставьте на водяную баню. Готовьте примерно 10–13 минут, помешивая, и не допуская закипания. Снимите с огня и остудите.
- Настройте мороженицу на режим ICE CREAM и нажмите кнопку START/PAUSE.

- Когда прозвучит сигнал и на дисплее мороженицы появится указание, разрешающее добавить вкусовые ингредиенты, добавьте кедровые орехи.
- Как только смесь замерзнет, переложите ее в формочки и поставьте в морозильник.

ШОКОЛАДНОЕ МОРОЖЕНОЕ

- 2 стакана сливок
- ½ стакана молока
- 180 г темного шоколада (мелко крошенного)
- 5 яичных желтков
- ½ стакана сахарной пудры

- Залейте сливки и молоко в кастрюлю среднего размера с толстым дном, добавьте шоколад. Нагревайте, помешивая, пока смесь не начнет кипеть.
- Тем временем взбейте яичные желтки и сахар в миске, пока они не побледнеют и не загустеют. Как только шоколадная смесь нагреется, медленно перелейте шоколад во взбитые желтки, продолжая взбивать венчиком.

- Очистите кастрюлю и верните смесь обратно на медленный огонь. Постоянно помешивайте смесь деревянной ложкой, пока смесь не загустеет и не начнет покрывать заднюю поверхность ложки.
- Перелейте смесь в жаропрочную посуду, покройте пищевой пленкой и остудите. Затем переложите смесь в ведро для мороженого.
- Настройте мороженицу на режим ICE CREAM и нажмите кнопку START/PAUSE.
- Для более полного шоколадного вкуса добавьте ¼ стакана тертого темного шоколада, когда на дисплее появится указание добавить вкусовые ингредиенты.
- Как только смесь замерзнет, переложите ее в формочки и поставьте в морозильник.



ЯБЛОЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ

- 1¼ стакана сливок
- ¾ стакана молока
- ½ стакана сгущенного молока с сахаром
- ¼ ч. л. молотой корицы
- ½ стакана печенья, поломанного на мелкие кусочки

Для яблочной смеси

- 1 зеленое яблоко, очищенное от кожуры и сердцевины и нарезанное тонкими ломтиками
- 2 ст. л. сахарной пудры
- 1 ч. л. воды

Приготовление яблочной смеси

- Соедините нарезанные ломтиками яблоки, сахар и воду в небольшой кастрюле; нагревайте на среднем огне, помешивая, пока не растворится сахар. Накройте крышкой и варите 5 минут (пока яблоки не размягчатся). Снимите с огня и дайте остыть.

Приготовление мороженого

- Соедините сливки, молоко, сгущенное молоко с сахаром и корицу в большом кувшине. Тщательно перемешайте. Переложите смесь в ведерко для мороженого.
- Настройте мороженицу на режим ICE CREAM и нажмите кнопку START/PAUSE.
- Добавьте яблочную смесь и ½ стакана печенья, поломанного на мелкие кусочки, когда на дисплее мороженицы появится указание, разрешающее добавить вкусовые ингредиенты.
- Как только смесь замерзнет, переложите ее в формочки и поставьте в морозильник.

БАЗОВОЕ ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ

- 2 стакана сливок
- 1 стакан молока
- 1 стручок ванили, разделить и выскоблить семена, или 1 ч. л. ванильного экстракта
- 5 яичных желтков
- ½ стакана сахара

- Залейте сливки, молоко в кастрюлю среднего размера с толстым дном, добавьте стручок и семена ванили. Нагревайте, пока смесь не начнет кипеть.
- Тем временем взбейте яичные желтки и сахар в миске, пока они не побледнеют и не загустеют. Удалите стручок ванили из молочной смеси и медленно добавьте смесь к взбитым желткам, продолжая взбивать венчиком.

- Очистите кастрюлю и верните смесь обратно на медленный огонь. Постоянно помешивайте смесь деревянной ложкой, пока смесь не загустеет и не начнет покрывать заднюю поверхность ложки.
- Перелейте смесь в жаропрочную посуду, покройте пищевой пленкой и остудите.
- Переложите смесь в ведерко для мороженого.
- Настройте мороженицу на режим ICE CREAM и нажмите кнопку START/PAUSE.
- Как только смесь замерзнет, переложите ее в формочки и поставьте в морозильник.



КЛУБНИЧНОЕ И РЕВЕНОВОЕ МОРОЖЕНОЕ

- 1½ стакана сливок
- ½ стакана молока
- 4 яичных желтка
- ½ стакана сахарной пудры

Для фруктовой смеси

- 250 г свежей клубники
 - 200 г ревеня, нарезанного кусочками по 2 см
 - ¼ стакана сахарной пудры
- Чтобы сделать основу мороженого, перелейте сливки и молоко в кастрюлю среднего размера с толстым дном. Нагревайте, пока смесь не начнет кипеть.
 - Тем временем взбейте яичные желтки и сахар в миске, пока они не побледнеют

и не загустеют. Как только сливочная смесь нагреется, медленно перелейте ее во взбитые желтки, продолжая взбивать венчиком.

- Очистите кастрюлю и поставьте смесь обратно на медленный огонь. Постоянно помешивайте смесь деревянной ложкой, пока смесь не загустеет и не начнет покрывать заднюю поверхность ложки.
- Перелейте смесь в жаропрочную посуду, покройте пищевой пленкой и остудите.
- Чтобы приготовить фруктовую основу, взбейте клубнику в блендере до получения однородной массы и процедите через мелкое сито, чтобы удалить семечки. Переложите клубничное пюре, ревень и сахар в небольшую кастрюлю;

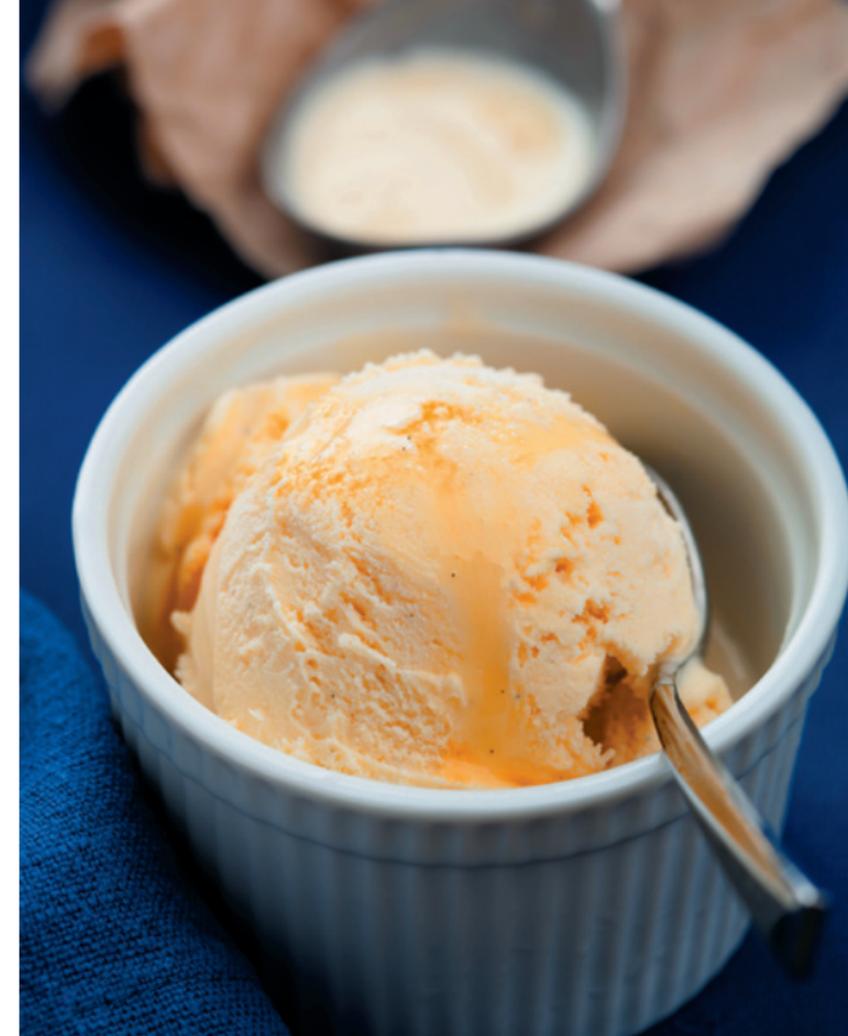
нагревайте на медленном огне, помешивая, пока не растворится сахар. Добавьте тепла и выпарите смесь на медленном огне, помешивая время от времени, пока ее объем не сократится до 1 стакана. Не выпаривайте слишком сильно, иначе ревень чересчур разварится. Остудите.

- Когда обе смеси остынут, осторожно соедините их друг с другом перед взбиванием.
- Переложите смесь в ведерко для мороженого.
- Настройте мороженицу на режим ICE CREAM и нажмите кнопку START/PAUSE.
- Как только смесь замерзнет, переложите ее в формочки и поставьте в морозильник.

БЫСТРОСМЕШИВАЕМОЕ ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ

- 1 стакан густых сливок
- 1¼ стакана цельного молока
- ¾ стакана сгущенного молока с сахаром
- 1 ч. л. ванильного экстракта

- Перелейте сливки и молоко в большой кувшин, добавьте ваниль и тщательно перемешайте. Остудите.
- Переложите смесь в ведерко для мороженого.
- Настройте мороженицу на режим ICE CREAM и нажмите кнопку START/PAUSE.
- Как только смесь замерзнет, переложите ее в формочки и поставьте в морозильник.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220–240 В

Частота: 50 Гц

Мощность: 170–200 Вт

Вес: 13,6 кг

Размеры (В×Ш×Г): 270×410×280 мм

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

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

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

Установленный производителем в соответствии с п. 2 ст. 5 Федерального 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

Мороженица: 1 шт.

Ведерко для мороженого: 1 шт.

Щетка для чистки лопасти и ведерка: 1 шт.

Лопатка для очистки стенок ведерка: 1 шт.

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 литра
- 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	МОРОЖЕНИЦА	Изделие проверено, укомплектовано, механических повреждений не имеет.	
Модель	E801	С условиями гарантийных обязательств и сервисного обслуживания согласен.	
Серийный номер	Подпись покупателя	Подпись продавца
Дата приобретения
Информация о фирме-продавце		
		
		М.П.	

УСЛОВИЯ СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Гарантия действительна только при соблюдении клиентом условий гарантийных обязательств.

Гарантия действительна при условиях:

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

Гарантия не распространяется на:

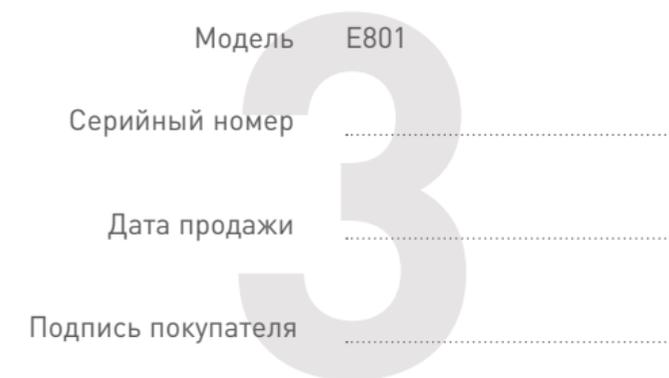
- элементы и детали, имеющие естественный износ.

Гарантия не распространяется на изделия с повреждениями, вызванными:

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

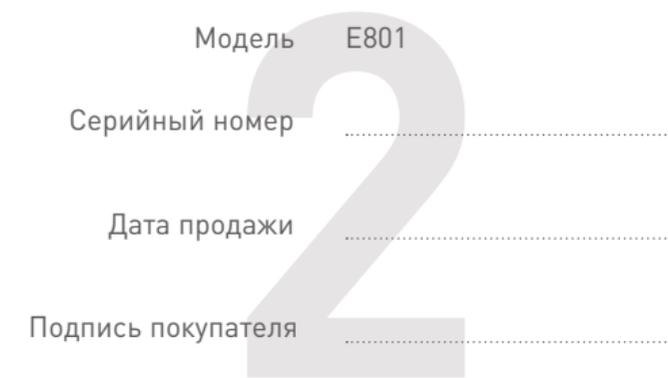
ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров



ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров



ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров



ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Описание дефекта

1

Сервисный центр

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Описание дефекта

2

Сервисный центр

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Описание дефекта

3

Сервисный центр

АДРЕСА СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ

Альметьевск

ИП Валиуллин М.Р.

К. Цеткин ул., 18А

(8553) 32-22-11

Архангельск

ИП Ерыкалов П.А. (Вега 29)

Котласская ул., д. 1, к. 1, оф.12

(8182) 44-15-55

ООО «Двина-Сервис Центр»

Турмалиновская ул., 79/3

(8182) 20-40-30

ООО «Сервисный Центр „Мир“»

Гагарина ул., 1

(8182) 27-55-51

Астрахань

ООО «Сервисный центр „Эй-Джи-Эс“»

Минусинская ул., 8

(8512) 40-80-06, 30-79-62, 30-99-90

ООО «Эфир»

Боевая ул., 72А

(8512) 30-10-14, 30-10-15

Ачинск

ООО «Центр технического обслуживания»

Гагарина ул., 10А

(39151) 7-17-97

Балаково

ИП Дунаев О.В.

Набережная 50 лет ВЛКСМ, 6

(8845) 362-79-72

Барнаул

ООО «Ремикс»

Комсомольский пр-т, 111

(3852) 24-06-03

ООО «СВ-Мастер»

Антон Петрова ул., 264

(3852) 48-42-11, 32-33-32

Белгород

ИП Богущева 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 «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 «Альда-Сервис»
Кутузова ул., 82
(8672) 64-03-98

ООО «Арктика-Сервис»

Коста пр-т, 15
(8672) 25-01-07, 75-77-77, 55-08-70

Владимир

ООО «Мастер Сервис»
Тракторная ул., 8
(4922) 33-10-79, 33-31-52

Волгоград

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

Вологда

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

Долгопрудный

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

Екатеринбург

ИП Панченко С. Н.
Студенческая ул., 1/16
(922) 104-54-42
ООО «Сервисный центр Связь-Сети»
Чистопольская ул., 13
(343) 216-25-00
ООО «Техноплюс»
8 Марта ул., 84
(343) 229-96-15, 219-34-76, 295-12-81
ООО «Транссервис-Екатеринбург»
Гагарина ул., 5
(343) 278-90-91

Ессентуки

ООО «Арктика ОС»
Пушкина ул., 124
(87934) 7-82-88, 7-73-35

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

Казань

ООО «Городской сервисный центр
„АТремонтруем 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»
Академика Глушко ул., 43
(843) 276-21-21

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

ООО «Бинэс Сервис»
Суворова ул., 25
(4842) 54-82-22

Кемерово

ИП Кукченко В.В.
Октябрьский пр-т, 53/2
(3842) 35-39-67, 75-04-14

Киров

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

Кострома

ООО «Антэк»
Станкостроительная ул., 5Б
(4942) 41-02-02
ООО «Сервисный центр „Гепард“»
Рыбные Ряды ул., д. 3, к. 1
(4942) 39-00-48, 31-25-01

Краснодар

ИП Мизин В. П.
Академика Лукьяненко ул.,
д. 103, оф. 55
(861) 222-85-55, 222-64-13
ООО «Ларина-Сервис»
Демуса ул., 14
(861) 260-09-00

ООО «Транссервис-Краснодар»
Ставропольская ул., 268
(861) 277-36-63

Красноярск

ИП Близицов 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

<p>Курск ИП Колычев С. В. Литовская ул., 12А (4712) 30-41-00, 31-20-23 ООО «Маяк+» Студенческая ул., 36А (4712) 50-85-90</p>	<p>Махачкала ИП Джабраилов Р.Р. Проектная ул., 15А (8722) 64-19-54 ИП Эмирбеков А. А. Ленина ул., 113А (8722) 67-95-87</p>	<p>Набережные Челны ООО «Комплексные Системы Плюс» Вахитова пр-т, 20 (30/05) (8552) 35-90-02, 35-90-42, 59-77-13</p>	<p>Нижний Новгород ИП Сумин В.П. Жукова ул., 24 (831) 462-84-05 ООО «Транссервис — Н. Новгород» Артельная ул., 31 (831) 463-61-77</p>	<p>Новороссийск ООО «Аргон-Сервис» Серова ул., 14 (8617) 63-11-15, 63-03-95</p>	<p>Обнинск ООО «Радиотехника» Курчатова ул., 46 (48439) 5-63-50</p>	<p>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</p>	<p>Пенза ООО «Мир Сервиса» Кулакова ул., 2 (8412) 26-09-60 ООО «Орбита-Сервис» Карпинского ул., 2 (8412) 42-27-26</p>
<p>Липецк ОАО «РБТ» Октябрьская ул., 28 (4742) 77-35-86</p>	<p>Москва ООО «Сервис», Большая Садовая ул., 10 Вход в сервис через фирменный магазин BORK. Часы работы: с 9.00 до 21.00, без перерывов и выходных. (495) 755-85-20</p>	<p>Находка ИП Смоленский Г.В. Павлова ул., 11 (4236) 69-78-67</p>	<p>Новокузнецк ИП Булахов Ф. В. Свердлова ул., 8 (3843) 91-04-09</p>	<p>Новосибирск ООО «Сонико-Н» Красина ул., 51 (383) 279-02-64 ООО «Транссервис-Новосибирск» Ломоносова ул., 57 (383) 284-99-81</p>	<p>Озерск ООО «Рембыттехника Плюс» Калинина ул., 12В (35130) 7-99-51</p>	<p>Оренбург ООО «Сервисбыттехника» Лесозащитная ул., 18 (3532) 30-00-30, 30-00-66</p>	<p>Первоуральск ООО «Оптима-Сервис» Луначарского ул., 34 (3439) 25-03-70</p>
<p>Магнитогорск ИП Сенник А. И. Октябрьская ул., 12 (3519) 22-70-47</p>	<p>Мурманск ООО «Электроника Сервис» Ледокольный пр-д, 5 (8152) 52-71-77</p>	<p>Нефтеюганск ИП Кожухин А. Ю. 16А мкр-н, 85, пом. 55/2 (3463) 25-19-90</p>	<p>Новомосковск ЗАО «АВС Центр» Донской пр-д, 4 (48762) 3-45-07</p>	<p>Ногинск ИП Запышный А. И. 3-го Интернационала ул., 175 (49651) 9-32-02</p>	<p>Омск ООО «Домотехника-сервис» Лермонтова ул., 194 (3812) 36-74-01 ООО «Фирма „Сибтекс“» 24-я Линия ул., 59 (3812) 36-98-04, 36-70-44, 36-91-04</p>	<p>Орск ИП Бердников В.В. Волкова ул., 2 (3537) 35-13-18, 33-84-43</p>	<p>Пермь ИП Бутырин Д.В. Крисанова ул., 29 (3422) 36-30-33, 36-13-94, 38-33-80</p>

Петрозаводск ООО «Арнаут» Лесной пр-т, 51 (8142) 63-32-18 ИП Чирков И.Е. (СТЦ «Электрон») Ленинградская ул., 20 (8142) 59-50-15	ООО «ТД Оптима» Турмалиновская ул., 79/3 (863) 230-31-31	ООО «Транссервис-Самара» Карла Маркса пр-т, 39 (846) 336-33-33; 336-85-11	Саратов ООО «Транссервис-Саратов» 3-я Дачная ул., ост. «Торговый Дом „ТЦ-Поволжье”» (8452) 35-11-80, 55-43-63	ООО «Кибер» Конституции СССР ул., 50 (8622) 98-56-20	Стерлитамак ООО «Сервис-Технос» Худайбердина ул., 158 (3473) 20-27-70	Тверь ООО «Юмэкс-Сервис» Хромова ул., 4 (4822) 552-304, 559-239	Тюмень ООО «Пульсар» Республики ул., 169 (3452) 20-82-65, 75-95-08, 29-70-40
Пятигорск ИП Асцатурян Г.Р. Фучика ул., 21 (8793) 32-68-80	Рыбинск ООО «Транс-экспедиция» Серова пр-т, 8 (4855) 55-65-72, 28-65-10	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	Северодвинск ИП Варенбуд В. И. Гагарина ул., 12 (8184) 58-72-21	Ставрополь ООО «Бытсервис» 50 лет ВЛКСМ ул., 8/1 (8652) 74-01-91, 77-36-00 ООО «Т-Сервис» Пушкина ул., 54 (8652) 94-55-62 ООО «Техно-Сервис» 7-я Промышленная ул., 6 (8652) 39-30-30 ООО «УниСервис» Пушкина ул., 63 (8652) 23-31-81	Сургут ООО «ЮграСтройСервис» Киртбая ул., 11 (3462) 34-04-63	Тольятти ООО «Электрон-Сервис-КПД» Свердлова ул., 41 (8482) 77-03-27	Ульяновск ООО «Лица-Сервис» Богдана Хмельницкого ул., 9/28 (8422) 61-32-45
Ростов-на-Дону ООО «Мастер» Ростсельмаша ул., 1 (863) 219-21-12; 8 (800)100-51-52 ООО «Транссервис-Ростов» Королева пр-т, 7/19 (863) 299-65-36, 299-65-37	Рязань ООО «Транссервис-Рязань» Зубковой ул., 17А (4912) 27-70-70	Саранск ИП Аксёнов Е. С. Республиканская ул., 37 (8342) 37-38-69	Смоленск ИП Петин Р.А., Румянцева ул., 19 (4812) 62-50-52	Старый Оскол ИП Грибачев А.В. (СЦ «Экспресс-Сервис») Олимпийский мкр-н, 7 (4725) 42-41-00	Таганрог ООО «АСЦ КРИСТИ» Фрунзе ул., 45 (8634) 38-30-48	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	Уфа ООО «Авторизированный Сервисный Центр» Панфилова ул., 9 (347) 291-25-25 ООО «Сервис»Техно» Менделеева ул., 153 (347) 279-90-70
	Самара ООО «Видикон-Сервис» М. Тореза ул., 137 (846) 262-62-62 ООО «Спец-Мастер» Ленинградская ул., 100/56 (846) 990-37-51, 240-98-17		Сочи ООО «ДЭЛ» Донская ул., 90 (8622) 55-51-19		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	Тула ИП Банькова М.И. (СЦ «Дуэт сервис») Жуковского ул., 13 (4872) 36-26-30, 36-30-31, 36-30-66	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 «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

ООО ТТЦ «Рембыттехника»
Производственная ул., 8Б
(351) 239-39-26

Череповец

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

Черкесск

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

Чита

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

Ярославль

ЗАО «Фирма „ТАУ“»
Московский пр-т, д. 1А, стр. 5
(4852) 26-65-37, 92-31-89

ООО «Трио-Сервис»
Угличская ул., 12
(4852) 25-94-83

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

