

BORK

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

КОФЕЙНАЯ СТАНЦИЯ С802





ТОЧНЫЙ КОНТРОЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ И ДАВЛЕНИЯ

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

ФУНКЦИИ ПОДАЧИ ПАРА И ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ

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



ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ ЗАВАРИВАНИЕ

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

ФИЛЬТРЫ С ОДИНАРНЫМ И ДВОЙНЫМ ДНОМ

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



LCD-ДИСПЛЕЙ С ПОДСВЕТКОЙ

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

ДВА НЕЗАВИСИМЫХ БОЙЛЕРА

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



ПАНЕЛЬ ДЛЯ ПОДОГРЕВА ЧАШЕК

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

ПРЕСС ДЛЯ УТРАМБОВКИ МОЛОТОГО КОФЕ

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

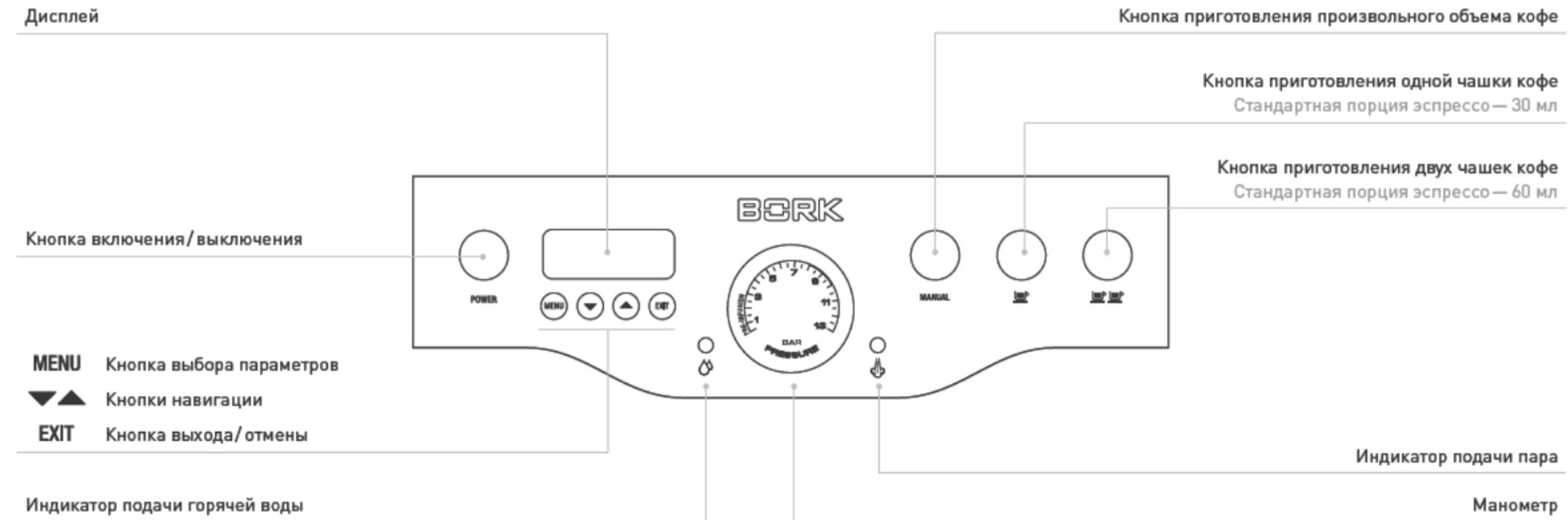
УСТРОЙСТВО



УСТРОЙСТВО



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



ДИСПЛЕЙ

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

Выберите режим нажатием кнопок ▼▲

Необходимость запуска автоматической очистки

Активный режим автозапуска

Недостаточное количество воды



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

Единицы измерения температуры

Время текущей экстракции

Временной промежуток до/ после полудня

Текущее время

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

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

См. раздел «Чистка», стр. 24

- Наполните резервуар для воды до максимальной отметки.

Объем резервуара для воды — 2,5 л.

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

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

ПЕРВИЧНАЯ ПРОМЫВКА КОФЕЙНОЙ СТАНЦИИ

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

Используйте пустую емкость во время промывки кофейной станции.

Промывайте варочный узел каждый раз перед приготовлением эспрессо.

ДЕРЖАТЕЛЬ ФИЛЬТРА



- Установите фильтр в держатель.



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



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

МАНОМЕТР

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

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

Данные параметры соответствуют идеальному давлению для приготовления эспрессо.

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

Возможные причины:

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

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

Возможные причины:

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

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

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

ФИЛЬТРЫ С ОДИНАРНЫМ И ДВОЙНЫМ ДНОМ

Одинарные фильтры предназначены для использования только свежемолотого кофе тонкого помола.

Одинарные фильтры 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.

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

ПОМОЛ

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

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭСПРЕССО

Приготовление одной или двух порций в автоматическом режиме

- Нажмите кнопки ☞ или ☞☞ для приготовления 30 или 60 мл кофе соответственно.

Если Вы хотите приготовить эспрессо без предварительного заваривания, нажмите и удерживайте кнопку ☞ или ☞☞.

Приготовление произвольного объема эспрессо

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

Также для остановки экстракции Вы можете использовать кнопку ☞ или ☞☞.

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

ФУНКЦИЯ ПОДАЧИ ПАРА

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

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



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



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

Не допускайте, чтобы молоко поднималось выше насадки.

- Поверните регулятор в положение CLOSED.

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

Очищайте трубку-капучинатор после каждого использования.

ФУНКЦИЯ ПОДАЧИ ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ

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



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

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

Приготовление кофе и подача горячей воды не могут осуществляться одновременно.

ЭНЕРГОСБЕРЕГАЮЩИЙ РЕЖИМ

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

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

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

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

Отключение энергосберегающего режима

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

ПЕРЕМЕЩЕНИЕ КОФЕЙНОЙ СТАНЦИИ



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

Не перемещайте кофейную станцию во время работы.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ

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

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

ОБЪЕМ КОФЕ

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

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

ТЕМПЕРАТУРА ЭКСТРАКЦИИ

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

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

ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ ЗАВАРИВАНИЕ

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

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

Длительность предварительного заваривания

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

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

Мощность подачи горячей воды

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

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

УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ

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

ВОССТАНОВЛЕНИЕ ЗАВОДСКИХ НАСТРОЕК

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

Все заданные настройки будут возвращены на их значения по умолчанию.

НАСТРОЙКА ГРОМКОСТИ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

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

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

АВТОМАТИЧЕСКИЙ ЗАПУСК

Позволяет запрограммировать начало работы кофейной станции на заданное время.

Убедитесь, что текущее время установлено верно.

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

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

ВЫБОР ЕДИНИЦЫ ИЗМЕРЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ

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

АВТОМАТИЧЕСКИЙ ЦИКЛ ПОЛНОЙ ОЧИСТКИ

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

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



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



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

ЧИСТКА

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

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

ЧИСТКА ФИЛЬТРА ДЛЯ ВОДЫ

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

Фильтр для воды необходимо менять каждые 2 месяца.

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



- Вставьте фильтр в держатель фильтра для воды.



- Установите регулятор даты на 2 месяца вперед.



- Поместите собранный фильтр в резервуар.

ЧИСТКА

ОЧИСТКА ТРУБКИ-КАПУЧИНАТОРА

Трубку-капучинатор необходимо чистить сразу после использования.

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



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



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

Внимание: резьба — обратная.

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

ЧИСТКА ВАРОЧНОГО УЗЛА

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

ПОДДОН ДЛЯ КАПЕЛЬ



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

Объем съемного поддона для капель — 1,1 л.

ЧИСТКА КОРПУСА

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

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

УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

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

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

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

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

- Кофейная станция предназначена для использования только в домашних условиях.
- Кофейная станция не предназначена для использования детьми без надлежащего присмотра.
- Прежде чем использовать кофейную станцию, убедитесь в том, что она правильно и полностью собрана.
- Перед использованием кофейной станции промойте все съемные детали.
- Заливайте в резервуар только холодную питьевую воду.
- Будьте осторожны: после отключения функции пара подача пара может продолжаться в течение некоторого времени.
- Перед варкой кофе рекомендуется пропустить немного воды через варочный узел, нажав 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.
- Приобретая готовый молотый кофе, убедитесь, что помол подходит для использования в автоматических кофеварках эспрессо. Для правильной экстракции кофе должен быть уплотнен в фильтре равномерно.
- Тщательно промывайте резервуар для воды, держатель фильтра, фильтры, варочный узел и трубку-капучинатор после использования чистящих средств.
- Храните кофейную станцию в вертикальном положении. При хранении не кладите никакие предметы на верхнюю панель кофейной станции.

- Не эксплуатируйте кофейную станцию в местах с повышенной влажностью и при температуре ниже 0 °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 кофейной станции и передайте ее в ближайший сервисный центр для тестирования, замены или ремонта.
- В целях безопасности все работы по ремонту и обслуживанию прибора, кроме чистки, должны выполняться только представителями уполномоченных авторизованных сервисных центров BORK.

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

Уважаемый покупатель, при возникновении любых вопросов, связанных с покупкой, эксплуатацией и обслуживанием техники BORK, Вы можете проконсультироваться по телефону 8 800-700-55-88 (служба информационной поддержки) или посетить наш сайт www.bork.ru

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

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

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

РЕЦЕПТЫ

КАПУЧИНО

Ингредиенты

- 30 мл эспрессо
- 60–100 мл молока

Приготовление

- Приготовьте эспрессо.
- С помощью трубки-капучинатора взбейте молоко в кувшине. Чашку заполните на $\frac{1}{3}$ эспрессо, на $\frac{1}{3}$ — взбитым молоком. Верхнюю треть чашки заполните молочной пенкой.
- Готовый напиток можно посыпать тертым шоколадом или молотой корицей.

Традиционно капучино подается в предварительно прогретой фарфоровой чашке.



АМЕРИКАНО

Ингредиенты

- 30 мл эспрессо
- 60 мл горячей воды
- сахар

Классический итальянский американо

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

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

Современный скандинавский американо

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

В получившемся американо сохраняется пенка.



РЕЦЕПТЫ

АФРИКАНО

Ингредиенты

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

Приготовление

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

Готовый напиток можно посыпать молотой корицей.



СЛОИСТЫЙ ЭСПРЕССО С ШОКОЛАДОМ

Ингредиенты

- 30 мл эспрессо
- 10–20 г горького шоколада
- 1–2 ст. ложки молочной пенки

Приготовление

- 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.



РЕЦЕПТЫ

ЛАТТЕ С КОРИЦЕЙ

Ингредиенты

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

Приготовление

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



КОФЕ С КАРДАМОНОМ

Ингредиенты

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

Приготовление

- 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.



РЕЦЕПТЫ

КОФЕ «ГАЛЬЯНО» СО СЛИВКАМИ

Ингредиенты

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

Приготовление

- 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, чтобы слои не смешались.



КОФЕ СО СЛИВКАМИ И «АМАРЕТТО»

Ингредиенты

- 60 мл эспрессо
- 1 ч. ложка ликера «Амаретто»
- 1 ст. ложка сливок

Приготовление

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



РЕЦЕПТЫ

ЧЕРНЫЙ КОФЕ С АПЕЛЬСИНОВЫМ ЛИКЕРОМ

Ингредиенты

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

Приготовление

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



КОФЕ «БОРДЖИА»

Ингредиенты

- 50 мл двойного эспрессо
- 50 мл горячего шоколада
- 1 ст. ложка взбитых сливок
- 1 ч. ложка тертой цедры апельсина

Приготовление

- 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.



РЕЦЕПТЫ

КОФЕ «КУЗНЕЧИК»

Ингредиенты

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

Приготовление

- 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

Ингредиенты

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

Приготовление

- 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.



РЕЦЕПТЫ

КОКТЕЙЛЬ «КОЧЕВНИК»

Ингредиенты

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

Приготовление

- Взбейте в блендере молоко и мороженое до 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 «Бейлиз».

Подавайте с ложечкой на длинной ручке и широкой соломинкой.



ШОКОЧИНО СО ЛЬДОМ

Ингредиенты

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

Приготовление

- 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.



РЕЦЕПТЫ

КОФЕ С ЛИКЕРОМ «НЕЖНОСТЬ»

Ингредиенты

- 30 мл эспрессо
- 2 ч. ложки ликера «Бейлиз»
- 2 ч. ложки ликера «Тиа Мария»
- 2 ч. ложки ликера «Туака»
- сахар по вкусу

Приготовление

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



АЙС-КОФЕ «ШОКОЛАДНЫЙ ПОЦЕЛУЙ»

Ингредиенты

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

Приготовление

- Приготовьте эспрессо. Бокал на $\frac{1}{3}$ 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.



РЕЦЕПТЫ

КРЕМ-КОФЕ «МЯТНОЕ НАСЛАЖДЕНИЕ»

Ингредиенты

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

Приготовление

- 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»

Ингредиенты

- 30 мл растопленного черного шоколада
- 30 мл пюре из клубники
- 30 мл эспрессо
- 100 мл вспененного молока

Приготовление

- 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.



РЕЦЕПТЫ

КОКТЕЙЛЬ «СОН ПИРАТА»

Ингредиенты

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

Приготовление

- 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

Ингредиенты

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

Приготовление

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



РЕЦЕПТЫ

КОФЕ-КОКТЕЙЛЬ «БАНАНОВО-ШОКОЛАДНЫЙ СМУЗИ»

Ингредиенты

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

Приготовление

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

Подавайте с широкой соломинкой.



ЯГОДНЫЙ ЧАЙ

Ингредиенты

- 100 г черники
- 2 ч. ложки черного чая «Ассам»
- щепотка молотой корицы
- тростниковый сахар по вкусу

Приготовление

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

Этот чай можно готовить с голубикой и ежевикой.



РЕЦЕПТЫ

МАЛИНОВЫЙ ЧАЙ С БАДЬЯНОМ

Ингредиенты

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

Приготовление

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

Вместо бадьяна можно использовать корицу.



ВИТАМИННЫЙ НАПИТОК

Ингредиенты

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

Приготовление

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



РЕЦЕПТЫ

ОБЛЕПИХОВЫЙ ЧАЙ

Ингредиенты

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

Приготовление

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



ЧАЙ С БАРБАРИСОМ

Ингредиенты

- 100 г свежего или сушеного барбариса
- 2 ч. ложки белого чая
- 1 веточка мяты
- 1 щепотка измельченной лимонной цедры

Приготовление

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



РЕЦЕПТЫ

БРУСНИЧНЫЙ ЧАЙ

Ингредиенты

- 100 г свежей брусники
- 2 ч. ложки белого чая
- 2 ч. ложки сахара
- листочек мяты

Приготовление

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



КЛУБНИЧНЫЙ ЧАЙ

Ингредиенты

- 100 г свежей клубники
- 2 ч. ложки зеленого чая «Сенча»
- 2 ч. ложки сахара

Приготовление

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



РЕЦЕПТЫ

ЧАЙ МЕДОВЫЙ С КОРИЦЕЙ

Ингредиенты

- 1 ч. ложка зеленого чая
- 100 г натурального меда
- 1 щепотка корицы

Приготовление

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



МЯТА С ЭСТРАГОНОМ И ЛИМОНОМ

Ингредиенты

- 3–4 веточки мяты
- 3–4 веточки эстрагона
- цедра одного лимона
- сахар по вкусу

Приготовление

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



РЕЦЕПТЫ

ЧАЙ С ЛИПОВЫМ ЦВЕТОМ

Ингредиенты

- 2 ч. ложки цветов ромашки аптечной
- 2 ч. ложки липового цвета
- цедра ½ апельсина
- мед

Приготовление

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

Вместо апельсиновой цедры можно использовать кумкват.



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

Ингредиенты

- 3 ч. ложки чая «Шэн Тай Люй Ча»

Приготовление

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



РЕЦЕПТЫ

«ЮЙ ЛУН ТАО» — «НЕФРИТОВЫЙ ПЕРСИК ДРАКОНА»

Ингредиенты

— 1 цветок «Юй Лун Тао»

Приготовление

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

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



«БАЙ МУДАНЬ» — «БЕЛЫЙ ПИОН»

Ингредиенты

— 2 ч. ложки чая «Бай Мудань»

Приготовление

- Засыпьте чай в предварительно прогретый заварной чайник.
- Чай залейте горячей водой (85 °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: 1500–1800 Вт

Вес: 13,9 кг

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

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Товар сертифицирован в соответствии с законом «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 в строгом соответствии с настоящим руководством по эксплуатации и применяемыми техническими стандартами.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Кофейная станция: 1 шт.

Пенал для хранения принадлежностей: 1 шт.

Кувшин для вспенивания молока: 1 шт.

Фильтры с одинарным дном на одну и две чашки: 1 пара.

Фильтры с двойным дном на на одну и две чашки: 1 пара.

Пресс для утрямбовки молотого кофе: 1 шт.

Комплект фильтров для воды: 1 шт.

Держатель фильтра для воды: 1 шт.

Комплект инструментов: 1 шт.

(ложка для кофе, чистящий диск, инструмент для чистки, ключ шестигранник)

Руководство по эксплуатации с гарантийным талоном: 1 шт.

ИСТИННЫЕ ШЕДЕВРЫ ДОМАШНЕЙ КОЛЛЕКЦИИ



СОКОВЫЖИМАЛКА S810

- Соковыжималка и блендер на единой базе
- Мощность 1 800 Вт
- 5 скоростей отжима сока, 8 режимов работы блендера
- Система ножей Kinetix



КОФЕЙНАЯ СТАНЦИЯ C801

- Встроенная коническая жерновая кофемолка с регулировкой степени помола
- Помпа с давлением 15 бар
- Пресс для утрамбовки молотого кофе
- Фильтры с одинарным и двойным дном



БЛЕНДЕР B800

- Мощность 2 000 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

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Компания BORK несет гарантийные обязательства в течение 3-х лет с даты продажи данного изделия.
Гарантия действительна, только если гарантийный талон заполнен полностью и заверен печатью фирмы-продавца.

Изделие КОФЕЙНАЯ СТАНЦИЯ

Модель C802

Серийный номер

Дата приобретения

Информация о фирме-продавце

Изделие проверено, укомплектовано, механических повреждений не имеет.

С условиями гарантийных обязательств и сервисного обслуживания согласен.

Подпись покупателя

Подпись продавца

МП

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 (имеется 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 внутрь корпуса изделия посторонних предметов.
- 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.
- Действием непреодолимой силы (пожар, наводнение, молния).

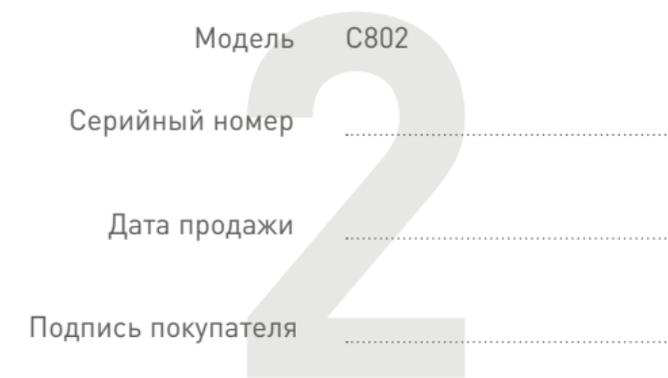
ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

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

.....
.....
.....
.....
.....

Сервисный центр

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами
только авторизованных сервисных центров

Описание дефекта

.....
.....
.....
.....
.....

Сервисный центр

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами
только авторизованных сервисных центров

Описание дефекта

.....
.....
.....
.....
.....

Сервисный центр

АДРЕСА СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ

Абакан
ООО «Мобильная служба сервиса»
Вяткина ул., 9
(3902) 22-81-30, 22-80-71

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

Армавир
ООО «Форет»
Халтурина ул., 107
(86137) 2-77-36, 4-50-00

Астрахань
ООО «Эфир»
Боевая ул., 72А
(8512) 30-10-14, 30-10-15, 22-66-77
ООО «Сервисный центр «Эй-Джи-Эс»
Минусинская ул., 8
(8512) 40-80-06, 30-79-62, 30-99-90

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 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 Феськов Владимир Владимирович
Красноармейская ул., 156А
(4832) 58-03-58, 46-61-11, 37-12-07
ООО «Техсервис»,
Авиационный пер., д. 3, к. 2
(4832) 62-21-21

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 «Планета Сервис» Рионская ул., 3 (8442) 36-64-20, 36-64-25 ООО «Технический центр «Приборсервис» Ленина пр-т, 92 (8442) 24-02-55, 23-20-28	Воронеж ООО «ТРАНССЕРВИС-Воронеж», Ленинский пр-т, 160 (4732) 39-37-55 ООО «ЭКРАН-СЕРВИС», Перхоровича ул., 2 (4732) 31-46-78, 31-79-66 Екатеринбург ООО «Сервисный центр Связь-Сети» Малышева ул., 2Ж (343) 216-25-00 ООО «Техноплюс» 8 Марта ул., 84 (343) 229-96-15, 219-34-76, 295-12-81 ООО «ТРАНССЕРВИС-Екатеринбург» Фронтových Бригад ул., 18 (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, 472-985 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 ИП 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 «Луазо» Декабристов ул., 106Б (843) 562-47-07, 562-46-45 ООО «ТехноВидеоСервис», Академика Глушко ул., 43 (843) 276-21-21 ООО «Городской сервисный центр «АТремонтруем все» Краснококшайская ул., 92 (843) 555-49-32, 555-49-92	Калининград ИП «Дементьев А.И.» Московский пр-кт, 163 (4012) 58-83-54, 76-04-77 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» 610001, 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 ООО «Ларина-Сервис» Демуса ул., 14 (861) 260-09-00 ИП Мизин В. П., Академика Лукьяненко ул., д. 103, оф. 55 (861) 224-69-86, 222-64-13 ООО «ТРАНССЕРВИС-Краснодар» Ставропольская ул., 268 (861) 277-36-63	Красноярск ИП Близицов Игорь Леонидович Дудинская ул., 12А (391) 229-65-95, 201-92-28 ИП Вацлавский Максим Сергеевич Красноярский Рабочий пр-т, д. 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 ООО «Маяк+» Студенческая ул., 36А (4712) 50-85-90	ИП Кольчев С. В. Литовская ул., д. 12А (4712) 30-41-00, 31-20-23 Липецк ОАО «РБТ» Октябрьская ул., 28 (4742) 77-35-86 Махачкала ИП Эмирбеков А.А. Ленина ул., 113А (8722) 67-95-87 ИП Джабраилов Р.Р. Проектная ул., 15А (8722) 64-19-54
--	---	---	--	---	--	--	---

<p>Москва ООО «Сервис», Большая Садовая ул., 10, Вход в сервис через фирменный магазин BORK. Часы работы: с 10.00 до 20.00, без перерывов и выходных. [495] 755-85-20 «КАП-СЕРВИС», Варшавское ш., д. 143А, стр. 2 [495] 517-16-13, 642-36-37</p>	<p>Нальчик ООО «Альфа-Сервис» Ленина просп., 24 [8662] 42-04-30, 42-04-54</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>Оренбург ООО «Сервисбыттехника», Лесозащитная ул., д. 18 [3532] 30-00-30, 30-00-66</p>	<p>Пенза ООО «Орбита-Сервис» Карпинского ул., 2 [8412] 42-27-26 ООО «Мир Сервиса» Кулакова ул., 2 [8412] 26-09-60</p>	<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</p>	<p>ООО «Сервис-плюс» Тельмана ул., 73/94 [8632] 299-30-60, 232-23-53</p>
<p>Мурманск ООО «Электроника Сервис», Ледокольный пр-д, 5 [8152] 52-71-77</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>Новосибирск ООО «Сибирский Сервис» Вертковская ул., 42 [383] 355-55-60, 361-33-88 ООО «ТРАНССЕРВИС-Новосибирск» Новая Заря ул., 2А [383] 271-14-50</p>	<p>Озерск ООО «Рембыттехника Плюс» Калинина ул., 12В [35130] 7-99-51</p>	<p>Орел ООО «АРС» Московская ул., 100 [4862] 55-15-06 ООО «МастерЪ» Латышских Стрелков ул., д.1 [4862] 73-17-31, 75-14-80 ООО «Евросервис» 302040, 8 Марта ул, 25 [4862] 40-86-82, 40-85-81</p>	<p>Первоуральск ООО «Оптим-Сервис» Луначарского ул., 34 [3439] 25-03-70</p>	<p>Пятигорск ИП Асцатурян Г.Р. Фучика ул., 21 [8793] 32-68-80</p>	<p>Рязань ООО «ТРАНССЕРВИС-Рязань» Зубковой ул., 17А [4912] 27-70-70</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>Новомосковск ЗАО «АВС Центр» Донской пр-д, 4 [48762] 3-45-07</p>	<p>Ногинск ИП Запышный Александр Иванович 3-го Интернационала ул., 175 [49651] 9-32-02</p>	<p>Омск ООО «Фирма „Сибтекс“» 24-Линия ул., 59 [3812] 36-98-04, 36-70-44, 36-91-04 ООО «Домотехника-сервис», Лермонтова ул., д.194 [3812] 36-74-01</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>	<p>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</p>	<p>Рыбинск ООО «Транс-экспедиция» Серова пр-т, 8 [4855] 55-65-72, 28-65-10</p>
						<p>Самара ООО «Видикон-Сервис» М. Тореза ул., 137 [846] 262-62-62</p>	

<p>ООО «Спец-Мастер» Ленинградская, 100/Ленинская, 56 (846) 990-37-51, 240-98-17</p> <p>ООО «ТРАНССЕРВИС-САМАРА», Карла Маркса пр-т, 39 (846) 336-33-33; 336-85-11</p> <p>Санкт-Петербург ООО «Евросервис XXI» Обуховской Обороны пр-т, 197 (812) 600-11-97</p> <p>Саранск ООО «Сарансктехприбор-Сервис» Б. Хмельницкого ул., 44 (8342) 24-22-55, 32-80-34</p>	<p>Саратов ООО «ТРАНССЕРВИС-Саратов» 50-и лет Октября пр-т, 102 (8452) 35-11-80, 55-43-63</p> <p>Северодвинск ИП Варенбуд В. И. Гагарина ул., 12 (8184) 58-72-21</p> <p>Смоленск ИП Петин Р.А., Румянцева ул., 19 (4812) 62-50-52</p> <p>Сочи ООО «Кибер» Конституции СССР ул., 50 (8622) 98-56-20</p>	<p>ООО «ДЭЛ» Донская ул., 90 (8622) 55-51-19</p> <p>Ставрополь ООО «Бытсервис» 50 лет ВЛКСМ ул., 8/1 (8652) 74-01-91, 77-36-00</p> <p>ООО «Т-Сервис» Пушкина ул., 54 (8652) 94-55-62</p> <p>ООО «Техно-Сервис» 7-я Промышленная ул., 6 (8652) 39-30-30</p> <p>ООО «УниСервис» Пушкина ул., 63 (8652) 23-31-81</p>	<p>Старый Оскол ИП Грибачев А.В., СЦ «Экспресс-Сервис» Олимпийский мкр-н, 7 (4725) 42-41-00</p> <p>Стерлитамак ООО «Сервис-Технос» Худайбердина ул., д. 158 (3473) 20-27-70</p> <p>Сургут ООО «ЮграСтройСервис» Киртбая ул., 11 (3462) 34-04-63</p> <p>Таганрог ООО «АСЦ КРИСТИ» Фрунзе ул., 45 (8634) 38-30-48</p>	<p>Тамбов ООО ТТЦ «Атлант-Сервис» Московская ул., 23А (84752) 71-59-94, 72-63-46, 71-59-94</p> <p>Тверь ООО «Юмэкс-Сервис» Хромова ул., 4 (4822) 552-304, 559-239</p> <p>Тольятти ООО «Электрон-Сервис» Свердлова ул., 41 (8482) 77-03-27</p> <p>Томск ООО «Академия-Сервис» Академический пр-т, д. 1, блок А, оф. 203 (3822) 49-15-80</p> <p>ООО «Элит-Сервис» Академический пр-д, 1А (3822) 25-32-12; 21-04-80</p>	<p>Тула ООО «Дуэт сервис» Жуковского ул., д.13 (4872) 36-26-30, 36-30-31, 36-30-66</p> <p>Тюмень ООО «Пульсар» Республики ул., 169 (3452) 20-82-65, 75-95-08, 29-70-40</p> <p>Улан-Удэ ИП Голева С. Н. Автомобилистов пр-т, 5А (3012) 26-75-38</p> <p>Уфа ООО «Сервис»Техно» Менделеева ул., 153 (347) 279-90-70</p> <p>ООО «Авторизированный Сервисный Центр» Кольцевая ул., 43 (347) 291-25-25</p>	<p>Ханты-Мансийск ИП Климин А.А. (ЦТО «АЛЬФА-СЕРВИС») Обская ул., 29А (3467) 30-00-01, 30-00-05</p> <p>Чебоксары ООО «Центр обслуживания сложной техники» Пирогова ул., 20 (8352) 43-12-11, 43-95-65</p> <p>ИП Николаев Сергей Николаевич И. Франко ул., 3 (8352) 38-63-92; 31-76-49</p> <p>Челябинск ООО ТТЦ «Рембыттехника» Производственная ул., 8Б (351) 239-39-26</p> <p>ООО «ЭЛЕКТРО-Н» Победы пр-т, 302 (351) 741-01-51</p>	<p>Чита ООО «Славел-Сервис» Шилова ул., 100 (3022) 41-51-08, 41-51-07</p> <p>Ярославль ЗАО Фирма «ТАУ» Московский пр-т, д. 1А, стр. 5 (4852) 26-65-37, 92-31-89</p> <p>ООО «Трио-Сервис» Угличская ул., 12 (4852) 25-94-83</p>
--	--	---	---	--	--	--	--

Актуальную информацию о наличии сервисных центров уточняйте на сайте www.bogk.ru или по телефону 8 800-700-55-88.

Инструкция загружена с сайта <http://mcgrp.ru> большой выбор руководств и инструкций в формате pdf, doc, exe и с возможностью онлайн просмотра.