

BORK

МИНИ-ПЕЧЬ W551

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МИНИ-ПЕЧЬ W551





ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНАЯ СИСТЕМА РАСПРЕДЕЛЕНИЯ МОЩНОСТИ — IQ SYSTEM

Интеллектуальная система распределения мощности IQ System обеспечивает оптимальный результат приготовления благодаря возможности комбинированного включения отдельно взятых нагревательных элементов. Таким образом, температура регулируется с учетом особенностей приготовления каждого продукта.

ШИРОКИЙ СПЕКТР ВОЗМОЖНОСТЕЙ

Мини-печь имеет разнообразные режимы приготовления, например гриль, выпекание, обжарка, разогрев. Это ставит ее в один ряд с многофункциональными микроволновыми печами и духовками.



8 ПРОГРАММ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Предустановленные программы позволяют приготовить множество самых разнообразных блюд, например тосты с хрустящей корочкой, печенье или пиццу. Настройки программ можно изменять вручную, они сохраняются в памяти и отображаются при следующем включении прибора.

4 НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТА

Мини-печь оснащена 4 кварцевыми нагревательными элементами, которые могут работать как по отдельности, так и в комбинации в зависимости от выбранного режима. Благодаря этой особенности настройки максимально точны и легко изменяются для определенного вида продукта.

Поверхность для подогрева посуды из керамики



Ручка

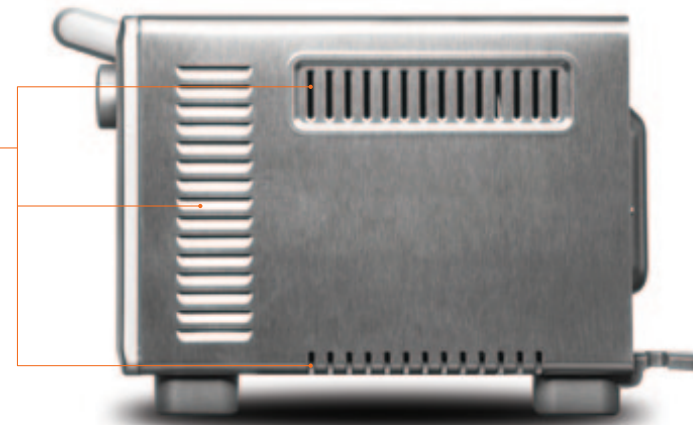
Дисплей

Панель управления

Уровни положения решетки

Съемный поддон для крошек

Вентиляционные отверстия



Эмалированный противень для запекания



Решетка



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

START/CANCEL — кнопка начала/отмены приготовления.

A BIT MORE — кнопка функции дополнительного времени.

TEMP/DARKNESS — кнопка установки температуры приготовления.

Для режимов **Toast, Bagel** — регулятор установки степени поджаривания.

TIME/SLICES — кнопка установки времени приготовления.

Для режимов **Toast, Bagel** — регулятор установки количества ломтиков для приготовления.



кнопка перевода температуры.



кнопка функции разморозки.

НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ И ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В зависимости от рецептуры, количества продуктов и вкусовых предпочтений может возникнуть необходимость изменения установленной температуры и времени (от 1 минуты до 2 часов) приготовления.

Для изменения температуры или времени приготовления нажмите кнопку TEMP или TIME. После того как на дисплее загорится соответствующая индикация, с помощью кнопок ▼ и ▲ установите необходимые значения времени или температуры.

Во время прогрева мини-печи на дисплее отображается надпись PREHEATING.

При достижении выбранной температуры раздастся звуковой сигнал.

Диапазон установки температуры приготовления — 50–230 °C или 120–450 °F.

УРОВНИ ПОЛОЖЕНИЯ РЕШЕТКИ

Уровень положения решетки значительно влияет на результат приготовления.

Верхний уровень: **Жарка**.

Средний уровень: **Тосты, Бейгл, Печенье, Пицца**.

Нижний уровень: **Выпекание, Разогрев, Обжарка**.

В зависимости от рецептуры, количества продуктов и вкусовых предпочтений может возникнуть необходимость изменения рекомендуемого уровня положения решетки.

В случае использования фольги для покрытия поддона или тарелки рекомендовано устанавливать решетку на средний или нижний уровень.

ФУНКЦИЯ РАЗМОРОЗКИ

Данная функция предназначена для размораживания и последующего поджаривания замороженных продуктов.

Функцию разморозки можно использовать для следующих режимов приготовления: **Бейгл, Тосты, Выпекание, Печенье, Разогрев, Пицца.**

Функцию разморозки можно выключить, нажав кнопку .

ФУНКЦИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ВРЕМЕНИ

Данная функция позволяет удобно и быстро увеличивать время приготовления. Дополнительное время можно использовать во время цикла приготовления и после его завершения.

Во время цикла приготовления, при нажатии кнопки A BIT MORE, добавляется определенное время.

Режим	Дополнительно время приготовления, мин
Bagel	0,5
Toast	0,5
Bake	5
Broil	2
Roast	10
Cookies	2
Reheat	5
Pizza	5

КНОПКА ВЫБОРА ТЕМПЕРАТУРНОЙ ШКАЛЫ

С помощью кнопки  можно переводить градусы Цельсия в градусы Фаренгейта. Функцию выбора температурной шкалы можно использовать в режимах: **Выпечка, Запекание, Жарка, Пицца, Печенье, Разогрев.**

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Удалите упаковочные материалы.
- Извлеките из мини-печи лоток для крошек, решетку и противень для запекания и освободите от упаковочного материала.
- Промойте их в теплой мыльной воде, используя мягкую губку, сполосните и тщательно просушите.
- Протрите внутреннюю поверхность мини-печи влажной мягкой губкой. Затем протрите ее насухо.
- Установите мини-печь на ровную, сухую поверхность.

Не устанавливайте мини-печь в замкнутых пространствах. Установка мини-печи в замкнутом пространстве, например в шкафу или стенной нише, может привести к перегреву мини-печи, повреждению окружающих поверхностей.

Для удаления защитного покрытия с нагревательных элементов необходимо дать поработать пустой мини-печи в течение 15 минут.

БЕЙГЛ ► BAGEL

Используйте данный режим для поджаривания тостов или булочек с одной стороны.

- Установите решетку вместе с продуктом на средний уровень.
- Выберите режим **Bagel**.
- Нажмите кнопку DARKNESS, с помощью кнопок ▼▲ установите необходимую степень поджаривания.

Степень поджаривания задается в пределах от 1 (самая слабая) до 7 (самая сильная).

- Нажмите кнопку SLICES, с помощью кнопок ▼▲ установите необходимое количество ломтиков.

Количество ломтиков задается от 1 до 4.

По умолчанию: степень поджаривания — 4, количество ломтиков — 2.

Чтобы начать приготовление, нажмите кнопку START/CANCEL.

ТОСТЫ ► TOAST

Благодаря режиму **Toast** хлеб остается румяным и поджаристым снаружи, мягким внутри.

- Установите решетку на средний уровень.
- Выберите режим приготовления **Toast**.
- Нажмите кнопку DARKNESS, с помощью кнопок ▼▲ установите степень поджаривания.

Степень поджаривания задается в пределах от 1 до 7.

- Для выбора количества ломтиков нажмите кнопку SLICES и с помощью кнопок ▼▲ установите необходимое количество.

Количество ломтиков задается от 1 до 4.

- Поместите продукты в мини-печь. Чтобы начать приготовление, нажмите кнопку START/CANCEL.

ВЫПЕКАНИЕ ► BAKE

Используйте режим **Bake** для приготовления тортов, кексов, печенья, пирожных, а также лазаньи и пирогов.

- Установите решетку на нижний уровень.
- Выберите режим приготовления **Bake**.
- Нажмите кнопку TEMP, с помощью кнопок ▼▲ установите необходимую температуру (от 50 до 230 °C).
- Нажмите кнопку TIME, с помощью кнопок ▼▲ установите необходимое время приготовления (от 1 минуты до 1 часа 30 минут).

По умолчанию: 160 °C и 30 минут.

- Поместите продукты в мини-печь. Чтобы начать приготовление, нажмите кнопку START/CANCEL.

ЖАРКА ► BROIL

Используйте режим **Broil** для обжаривания бутербродов, небольших кусочков мяса, птицы, рыбы, сосисок или овощей.

- Установите решетку на верхний уровень.
- Выберите режим приготовления **Broil**.

В зависимости от рецептуры, количества продуктов и вкусовых предпочтений рекомендовано использовать различные по высоте положения решетки.

- Нажмите кнопку TEMP, с помощью кнопок ▼▲ установите температуру приготовления HI или LO.

- Нажмите кнопку TIME, с помощью кнопок ▼▲ установите время приготовления (от 1 до 20 минут).

По умолчанию: HI и 15 минут.

- Поместите продукты в мини-печь. Чтобы начать приготовление, нажмите кнопку START/CANCEL.

ОБЖАРКА ► ROAST

Используйте режим **Roast** для приготовления разнообразных блюд из мяса и птицы.

- Установите решетку на нижний уровень.
- Выберите режим приготовления **Roast**.
- Нажмите кнопку TEMP, с помощью кнопок ▼▲ установите необходимую температуру (от 50 до 230 °C).
- Нажмите кнопку TIME, с помощью кнопок ▼▲ установите необходимое время приготовления (от 1 минуты до 1 часа 30 минут).

По умолчанию: 175 °C и 1 минута.

- Поместите продукты в мини-печь. Чтобы начать приготовление, нажмите кнопку START/CANCEL. Данные приведены в таблице в качестве справки для выбора значений времени приготовления.

Продукт, 500 г	Время обжаривания, минуты
Говядина	30
Свинина	35
Баранина	30
Цыпленок	30

ПЕЧЕНЬЕ ► COOKIES

Режим **Cookies** идеально подходит для приготовления домашней выпечки, печенья, а также готовых к выпечке рогаликов, булочек, бисквитов, штруделя.

- Установите решетку на средний уровень.
- Выберите режим приготовления **Cookies**.
- Нажмите кнопку TEMP, с помощью кнопок ▼▲ установите необходимую температуру (от 50 до 230 °C).
- Нажмите кнопку TIME, с помощью кнопок ▼▲ установите необходимое время приготовления (от 1 до 55 минут).

По умолчанию: 175 °C и 10 минут.

- Поместите продукты в мини-печь. Чтобы начать приготовление, нажмите кнопку START/CANCEL.

РАЗОГРЕВ ► REHEAT

Данный режим предназначен для разогревания продуктов без их поджаривания.

- Установите по центру решетки эмалированный противень с продуктом.
- Выберите режим **Reheat**.
- Нажмите кнопку TEMP, с помощью кнопок ▼▲ установите необходимую температуру (от 50 до 190 °C).
- Нажмите кнопку TIME, с помощью кнопок ▼▲ установите необходимое время приготовления (от 1 минуты до 2 часов)

По умолчанию: 160 °C и 5 минут.

- Поместите продукты в мини-печь. Чтобы начать приготовление, нажмите кнопку START/CANCEL.

ПИЦЦА ► PIZZA

Благодаря режиму **Pizza** можно плавить и подрумянивать сыр, при этом у пиццы будет хрустящая корочка.

- Установите решетку на средний уровень.
- Выберите режим приготовления **Pizza**.

В зависимости от рецептуры, размера пиццы и вкусовых предпочтений рекомендовано использовать различные по высоте положения решетки.

- Нажмите кнопку TEMP, с помощью кнопок ▼▲ установите необходимую температуру (от 50 до 230 °C).

- Нажмите кнопку TIME, с помощью кнопок ▼▲ установите необходимое время приготовления (от 1 до 55 минут).

По умолчанию: 220 °C и 14 минут.

- Поместите продукты в мини-печь. Чтобы начать приготовление, нажмите кнопку START/CANCEL.

ЧИСТКА КОРПУСА

- Протрите наружную поверхность мягкой влажной губкой. Во избежание появления пятен используйте специальное средство для чистки металлических поверхностей. Наносите средство не на поверхность мини-печи, а на губку.
- Для чистки стеклянной дверцы используйте средство для мытья стекол с мягкой влажной губкой.
- Стенки внутренней поверхности мини-печи имеют антипригарное покрытие для легкой чистки. Для удаления капель протрите стенки мягкой влажной губкой. Избегайте контакта с кварцевыми нагревательными элементами.

ЧИСТКА НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ

- Мини-печь должна полностью остыть. Аккуратно протрите нагревательные элементы мягкой влажной губкой. Не используйте чистящие средства.

Перед включением мини-печь должна полностью высохнуть.

- Протрите поддон мягкой влажной губкой. Для удаления жира промойте поддон теплой мыльной водой. Сполосните и тщательно высушите.

Всегда устанавливайте поддон в мини-печь после чистки прежде, чем включить устройство в розетку и приступить к работе.

ЧИСТКА КОМПЛЕКТУЮЩИХ

- Промойте съемный поддон для крошек, противень для запекания и решетку в теплой мыльной воде, используя мягкую губку. Сполосните и высушите.

ХРАНЕНИЕ

- Храните мини-печь в вертикальном положении. Не ставьте на мини-печь посторонние предметы.

ГОРЯЧИЙ БУТЕРБРОД С ИНДЕЙКОЙ

Режим: Bagel. DARKNESS: 7. SLICES: 4

- 4 ломтика белого хлеба
- 2 кусочка вареной индейки
- 4 ч.л. сливочного масла
- 1 помидор
- 4 ломтика сыра

- Смажьте ломтики хлеба сливочным маслом и выложите на них индейку, затем выложите кружки помидора. Сверху поместите ломтики сыра.
- Бутерброды поместите в мини-печь, выберите режим **Bagel**, установите степень поджаривания 7 и количество ломтиков 4. Нажмите кнопку START/CANCEL для включения мини-печи.

БУТЕРБРОДЫ С БРЫНЗОЙ, ТОМАТОМ

Режим: Bagel. DARKNESS: 7. SLICES: 4

- 4 слегка подсушенных ломтика белого хлеба
- 4 ломтика брынзы
- 1 помидор
- 4 ч.л. сливочного масла
- молотый мускатный орех

- Ломтики белого хлеба смажьте сливочным маслом, сверху положите по кружку помидора, затем посыпьте мускатным орехом и накройте ломтиком брынзы.
- Бутерброды поместите в мини-печь, выберите режим **Bagel**, установите степень поджаривания 7 и количество ломтиков 4. Установите решетку в среднее положение. Нажмите кнопку START/CANCEL для включения мини-печи.

ПИТА-ЧИПСЫ

Режим: Toast. DARKNESS: 6. SLICES: 4

- 4 булочки из цельнозерновой муки для питы
- ¼ чашки оливкового масла
- 1 ч.л. соли
- красный горький перец по вкусу
- 1 ст.л. сушеного базилика
- ½ ч.л. чесночного порошка
- ¼ ч.л. паприки
- Смешайте в небольшой чаше оливковое масло, соль, красный перец, сушеный базилик, чесночный порошок и паприку.
- С помощью ножниц обрежьте по внешнему краю одну питу, разделяя ее на 2 круглые лепешки. Раскройте питу. С помощью кисточки смажьте маслом внутреннюю часть питы.

- Разрежьте питу на 8 треугольников и уложите их в один слой на эмалированный противень для запекания смазанной стороной вверх.
- Установите решетку на средний уровень. Выберите режим **Toast**. Установите степень поджаривания — 6 и количество ломтиков — 4. Для включения мини-печи нажмите кнопку START/CANCEL.
- Повторите эту процедуру для остальных булочек для питы.

СЭНДВИЧ С ЖАРЕНЫМ ЦЫПЛЕНКОМ, БАЛЬЗАМИЧЕСКИМ ЛУКОМ И СЫРОМ КАМАМБЕР

Режим: Roast, Toast. TEMP: 190 °C. DARKNESS: 4. SLICES: 2

Ингредиенты для сэндвича

- 1 свежий французский багет
- ¼ стакана джема из инжира
- 28 г размягченного несоленого масла
- 2 поджаренные куриные грудки (см. рецепт ниже)
- 3 стакана фасованных листьев рукколы
- 170 г нарезанного сыра камамбер
- бальзамический карамелизованный лук (см. рецепт ниже)

Ингредиенты для приготовления бальзамического карамелизованного лука

- 1 нарезанная луковица средних размеров
- 2 ст.л. оливкового масла
- 2 ст.л. воды
- 3 ст.л. бальзамического уксуса
- ½ ч.л. сахарного песка

Ингредиенты для приготовления поджаренных куриных грудок

- 2 бескостные куриные грудки без кожи
- 2 ст.л. оливкового масла
- соль, перец по вкусу

Приготовление бальзамического карамелизованного лука

- Разогрейте на небольшой сковороде оливковое масло и поджарьте лук в течение 1 минуты.

Добавьте воду, бальзамический уксус, соль и сахар, закройте крышкой и продолжайте томить на более слабом огне около 20 минут, периодически помешивая.

- Снимите крышку и дождитесь, когда выпарятся остатки жидкости. Отставьте в сторону для последующего использования.

Поджаривание куриных грудок

- Смажьте куриные грудки оливковым маслом и натрите солью и перцем. Уложите куриные грудки на эмалированный противень для запекания.
- Установите решетку на нижний уровень. Выберите режим **Roast**. Установите TEMP на 190 °C, а TIME — 20 минут. Нажмите кнопку START/CANCEL для включения мини-печи.

- Жарьте куриные грудки около 18–20 минут или до тех пор, пока выделяемый сок не станет прозрачным, без следов крови.
- Прежде чем нарезать куриные грудки, дайте им остыть в течение 10 минут.

Приготовление сэндвича

- Разрежьте французский багет сначала вдоль, а потом пополам. Намажьте размягченное масло на верхние половинки, а джем из инжира — на нижние половинки нарезанного багета.
- Нарезьте куриные грудки на ломтики толщиной 0,5 см. Уложите ломтики куриной грудки на куски хлеба, намазанные джемом. Покройте ломтики куриной грудки кружочками лука, а сверху уложите нарезанный сыр камамбер.

- Уложите одну нижнюю и одну верхнюю половинки багета на эмалированный противень для запекания. Установите решетку в среднее положение. Выберите режим **Toast**. Установите степень поджаривания 4 и количество ломтиков — 2. Для включения мини-печи нажмите кнопку START/CANCEL.
- Повторите описанную процедуру для 2 оставшихся половинок багета.
- Выньте сэндвич из мини-печи и покройте со стороны сыра листьями рукколы. Сложите с намазанной маслом половинкой багета. Разрежьте каждый сэндвич пополам.

СОУС ИЗ ПОДЖАРЕННОГО КРАСНОГО ПЕРЦА, ШПИНАТА И КАПУСТЫ БРОККОЛИ

Режим: Broil и Bake

- ¼ стакана вареного шпината
- 1 стакан вареных соцветий капусты брокколи
- 1 стручок красного перца
- 1 измельченный зубчик чеснока
- ¼ стакана натертого сыра пармезан
- ¾ стакана майонеза
- ¾ стакана измельченного сыра моцарелла

Поджаривание перца

- Разрежьте стручок красного перца на 4 кусочка. Удалите зерна и сердцевину. Разрезанные кусочки перца положите на эмалированный противень для запекания кожицей вверх.

- Установите решетку на верхний уровень. Выберите режим **Broil**, установите TEMP на величину HI, а TIME на 12 минут. Нажмите кнопку START/CANCEL для включения мини-печи.
- Поджарьте перец до почернения его кожицы.
- Извлеките перец из мини-печи. После того как перец остынет, его кожицу можно отделить.
- Нарезьте перец мелкими кубиками.

Соус

- Взбейте все ингредиенты в миксере.
- Перелейте соус в форму для выпечки емкостью на 4 чашки (1 л) или разлейте по 2 формам емкостью на 2 чашки (½ л).

- Установите решетку на нижний уровень. Выберите режим **Bake**. Установите TEMP на 175 °C, а TIME — 25 минут. Нажмите кнопку START/CANCEL для включения мини-печи.
- Разогрейте соус до закипания и появления пузырьков на его поверхности.

СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ С АЗИАТСКИМ СОУСОМ ДЛЯ БАРБЕКЮ

Режим: Bake. TEMP: 175 °C. TIME: 25 минут

- ⅓ стакана сливового соуса
- ½ стакана соуса хойсин
- ¼ стакана соевого соуса с низким содержанием натрия
- ¼ стакана устричного соуса
- ¼ стакана меда
- 2 ст.л. измельченного имбиря
- 2 измельченные головки чеснока
- 2 ст.л. кунжутного масла
- 2 ст.л. яблочного уксуса
- 1 ст.л. измельченной цедры апельсина
- 1 ч.л. острого перцового соуса (по вкусу)
- 1 решетка свиных ребрышек (5 шт.)

- Смешайте в миске среднего размера сливовый соус, соус хойсин, соевый соус, устричный соус, мед, имбирь, чеснок, кунжутное масло, яблочный уксус, цедру апельсина и острый перцовый соус (по вкусу). Охладите приготовленный маринад до готовности к использованию.
- Вскипятите воду. Подготовьте ребрышки, срезав видимые излишки жира.
- Когда вода закипит, осторожно погрузите ребрышки в кипящую воду. Установив умеренную температуру, варите ребрышки в течение 40–45 минут. Это приведет к выделению жира из ребрышек.
- С помощью щипцов извлеките ребрышки из кастрюли и промойте под холодной проточной водой. Нарезьте ребрышки, оставляя по 1 или по 2 ребра.

- Оставьте ½ стакана маринада для использования в качестве приправы. Погрузите ребрышки в оставшийся маринад и тщательно перемешайте. Поставьте ребрышки в холодильник на 4–24 часа, чтобы они промариновались.
- Извлеките ребрышки из чаши и очистите от маринада. Уложите ребрышки на эмалированный противень для запекания.
- Установите решетку на нижний уровень. Выберите режим **Bake**. Установите TEMP на 175 °C, а TIME — 30 минут. Нажмите кнопку START/CANCEL для включения мини-печи.
- За 10 минут до готовности ребрышек полейте их оставшимся маринадом.



ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ

- 200 мл теплой воды
- 500 г муки
- 5 г сухих дрожжей
- 80 г оливкового масла
- 5 г соли
- В чашу залейте воду, оливковое масло, затем добавьте муку, дрожжи и соль. Замесите тесто, сформируйте шар.
- Тесто поместите в чашу, накройте пищевой пленкой и оставьте на 2–3 часа, пока не поднимется.

ВЫПЕКАНИЕ ПИЦЦЫ

- Установите решетку на средний уровень.
- Выберите режим **Pizza** и отключите функцию **Разморозка**.
- Запеките пиццу при стандартных значениях температуры и времени приготовления. Нажмите кнопку START/CANCEL для включения мини-печи.

Для получения хрустящего коржа установите на таймере дополнительную минуту.

ВАРИАНТЫ ПИЦЦЫ

Не существует правильных или неправильных комбинаций продуктов для пиццы. Наилучшими ингредиентами могут оказаться продукты, которые вы найдете у себя в холодильнике. Ниже приводятся некоторые варианты пиццы для выбора по вашему вкусу.

Маргарита

- Приготовьте тесто, как описано выше. Разделите тесто пополам и раскатайте по форме эмалированного противня для запекания или под антипригарную форму для пиццы диаметром 28 см.
- Выложите на тесто $\frac{1}{4}$ стакана кетчупа и разложите 5 ломтиков сыра моцарелла, листики свежего базилика и орегано. Сбрызните оливковым маслом.
- Установите решетку на средний уровень. Выберите режим **Pizza** и отключите функцию **Разморозка**. Запеките пиццу при стандартных значениях температуры и времени приготовления.

Парма-Зола

- Приготовьте тесто, как описано выше. Разделите тесто пополам и раскатайте по форме эмалированного противня для запекания или под антипригарную форму для пиццы диаметром 28 см.
- Сбрызните оливковым маслом раскатанное тесто. Выложите на тесто пюре из артишока, разложив сверху 4 тонких ломтика пармской ветчины, тонко нарезанные сушеные помидоры и обильно обсыпав натертым сыром горгонзола и слегка обжаренными грецкими орехами.
- Установите решетку на средний уровень. Выберите режим **Pizza** и отключите функцию **Разморозка**. Запеките пиццу при стандартных значениях температуры и времени приготовления.

Троппо Пиканте

- Приготовьте тесто, как описано выше. Разделите тесто пополам и раскатайте по форме эмалированного противня для запекания или под антипригарную форму для пиццы диаметром 28 см.
- Выложите на тесто ¼ стакана кетчупа и разложите 5 ломтиков салями, нарезанные зеленые оливки, стручки жгучего перца и ломтики копченого сыра моцарелла.
- Установите решетку на средний уровень. Выберите режим **Pizza** и отключите функцию **Разморозка**. Запеките пиццу при стандартных значениях температуры и времени приготовления.

Тре-Фунги

- Приготовьте тесто, как описано выше. Разделите тесто пополам и раскатайте по форме эмалированного противня для запекания или под антипригарную форму для пиццы диаметром 28 см.
- Смешайте ¼ стакана кетчупа, слегка обжаренные в масле головки цветной капусты, устрицы и шампиньоны, зубчики чеснока, свежесрезанные розмарин и тимьян. Посыпьте солью и перцем и поставьте в холодильник, прежде чем выкладывать на тесто.
- Установите решетку на средний уровень. Выберите режим **Pizza** и отключите функцию **Разморозка**. Запеките пиццу при стандартных значениях температуры и времени приготовления.

Аль Самоне

- Приготовьте тесто, как описано выше.
- Разделите тесто пополам и раскатайте по форме эмалированного противня для запекания или под антипригарную форму для пиццы диаметром 28 см. Смажьте тесто оливковым маслом.
- Установите решетку на средний уровень. Выберите режим **Pizza** и отключите функцию **Разморозка**. Запеките при стандартной температуре, установив таймер на 8 минут.
- В небольшой чаше смешайте тонко нарезанные кружочки красного репчатого лука, 1 ст.л. каперсов, 2 ст.л. оливкового масла и ½ ст.л. белого бальзамического уксуса. Посыпьте солью и перцем. Тщательно перемешайте.

- Извлеките готовый корж из мини-печи, выложите сверху кусочки копченого лосося и приправьте приготовленной луковой начинкой. Украсьте веточками свежего укропа.

ДЕСЕРТНЫЕ ПИЦЦЫ

Бананово-шоколадная

- Приготовьте тесто, разделите пополам и раскатайте по форме эмалированного противня для запекания или под антипригарную форму для пиццы диаметром 28 см.
- Смажьте тесто сливочным маслом и присыпьте 1 ст.л. сахара и ¼ ч.л. корицы.
- Установите решетку на средний уровень. Выберите режим **Pizza** и отключите функцию **Разморозка**. Запеките при стандартной температуре, установив время на 8 минут.
- Извлеките готовый корж из мини-печи, уложите сверху нарезанные ломтики бананов и залейте жидким шоколадом. При желании подавайте вместе с ванильным мороженым.

Засахаренная груша с грецкими орехами

- Приготовьте тесто. Разделите тесто пополам и раскатайте по форме эмалированного противня для запекания или под антипригарную форму для пиццы диаметром 28 см. Смажьте тесто распущенным маслом и присыпьте 1 ст.л. сахара.
- Установите решетку на средний уровень. Выберите режим **Pizza** и отключите функцию **Разморозка**. Запеките при стандартной температуре, установив таймер на 8 минут.
- Извлеките готовый корж из мини-печи и выложите на него ½ стакана мягкого сыра маскарпоне, сдобренного 1 ст.л. меда. Разложите сверху засахаренные, обжаренные в масле ломтики груши. Посыпьте поджаренными грецкими орехами.

ШОКОЛАДНЫЙ КЕКС БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Режим: Bake. TEMP: 175 °C

- ½ стакана какао-порошка
- ½ стакана горячей воды
- 160 г размягченного масла
- 1 стакан коричневого сахара
- 3 яйца
- 1½ стакана блинной муки
- ½ ч.л. пищевой соды
- ½ стакана молока

Шоколадная глазурь

- 60 г черного шоколада
- 15 г размягченного масла
- 1½ стакана сахарной пудры
- 2–3 ст.л. молока

- Добавьте в чашу с горячей водой какао-порошок и перемешайте до однородной консистенции. Слегка охладите.
- Смешайте в большой чаше сливочное масло с сахаром и взбейте смесь с помощью миксера. Добавляйте по 1 яйцу, каждый раз продолжая тщательно взбивать смесь.
- Добавьте во взбитую смесь муку и пищевую соду. Добавьте молоко и жидкое какао. Перемешайте ингредиенты блендером на низкой скорости, а потом еще 3 минуты на средней скорости до однородной консистенции.
- Выложите смесь в смазанную маслом круглую форму для выпекания кексов.
- Установите решетку на нижний уровень. Выберите режим **Bake**. Установите TEMP на 175 °C, а TIME — 45 минут. Нажмите кнопку START/CANCEL для включения мини-печи.

- Прежде чем извлечь кекс из формы, подождите 5 минут, чтобы он остыл. Дайте кексу полностью остыть, поместив его на решетку.
- За это время растопите шоколад и масло в жаропрочной миске, держа ее над кастрюлей со слабо кипящей водой.
- Добавляйте в смесь сахарную пудру и молоко до получения глазури требуемой консистенции. Нанесите глазурь на испеченный кекс. Подавайте сразу на стол или обеспечьте его хранение в герметичной таре.

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

Режим: Bake. TEMP: 190 °C. TIME: 1 час 15 минут

Для теста

- 2 стакана муки для выпечки
- ½ стакана нарезанного кубиками твердого масла
- ¼ стакана нарезанного кубиками растительного комбижира
- ¼ стакана + 2 ст.л. холодной воды
- 1 ч.л. соли

Для начинки

- 1 кг яблок для запекания
- 2 ст.л. лимонного сока
- ⅓ стакана коричневого сахарного песка
- ¼ стакана гранулированного сахарного песка

- 3 ст.л. кукурузного крахмала
- 1 ст.л. молотой корицы

- Засыпьте в кухонный комбайн муку, добавьте соль и перемешайте. Добавьте кубики масла и растительного комбижира и включите комбайн для получения гороховидных кусочков. Долейте ¼ стакана холодной воды и включите комбайн.
- Слепите из теста 2 шара, затем раскатайте лепешки. Оберните в пищевую пленку и поставьте в холодильник на 1 час. Все это можно проделать, используя нож для рубки теста.
- Снимите кожуру с яблок и удалите их сердцевину. Разрежьте каждое яблоко на 8 долек и уложите в чашу. Добавьте

лимонный сок, коричневый и гранулированный сахар, кукурузный крахмал и корицу. Тщательно все перемешайте.

- Возьмите тесто из холодильника. Присыпав рабочую поверхность мукой, раскатайте лепешки под размеры днища (23 см) формы для выпечки пирога. Равномерно уложите дольки яблока в форму. Раскатайте вторую лепешку и накройте ею яблоки. Скрепите края лепешек и подогните их по всей окружности формы.
- Сделайте 2 скрещивающихся разреза по центру пирога для вентиляции и проделайте кончиком ножа несколько отверстий по окружности пирога. Спрысните пирог молоком и присыпьте сахаром по желанию.

- Выберите режим **Bake**, установите TEMP на 190 °C и выпекайте пирог в течение 1 часа 15 минут или пока верх пирога не приобретет золотистый цвет.

Если верх пирога становится темным слишком быстро, накройте его фольгой и продолжайте выпекание. Убедитесь в том, что фольга не касается верхних нагревательных элементов.

КУРИЦА ТАНДОРИ

Режим: Roast. TEMP: 190 °C. TIME: 35 минут

- 10–12 куриных голеней на костях без кожи
- 1 стакан натурального йогурта
- 2 лимона
- 1 ст.л. измельченного имбиря
- 1 ст.л. измельченного чеснока
- 2 ч.л. молотого кориандра
- 2 ч.л. молотого тмина
- 1½ ч.л. соли
- ½ ч.л. молотого черного перца
- 1 ч.л. молотой паприки
- 2 ч.л. меда

- Смешайте йогурт, сок лимона, имбирь, чеснок, кориандр, тмин, соль, черный перец, паприку и мед.
- На каждой голени сделайте по 3 диагональных разреза близко к кости и погрузите в маринад.
- Оставьте в холодильнике на 2–12 часов.
- Положите голени на противень для запекания и установите решетку в нижнее положение.
- Выберите режим **Roast**. Установите TEMP на 190 °C, а TIME — 35 минут. Для включения мини-печи нажмите кнопку START/CANCEL.
- Подавайте курицу украсив зеленью.

ПЕЧЕНЬЕ-СЭНДВИЧ С ШОКОЛАДНОЙ КРОШКОЙ

Режим: Cookies. TEMP: 175 °C. TIME: 9 минут

- ⅓ стакана сахарного песка
- ¾ стакана коричневого сахарного песка
- ¾ стакана размягченного несоленого масла
- 1 яйцо
- 1 ст.л. (5 мл) чистого ванильного экстракта
- 60 г горько-сладкого жидкого шоколада
- 1¾ стакана муки для выпечки
- ¾ ст.л. пищевой соды
- 2 ст.л. кукурузного крахмала
- ¾ ст.л. соли
- 1 стакан крошки молочного шоколада

- Смешайте в большой чаше коричневый и гранулированный сахар и несоленое масло. Вбейте яйцо.
- Добавьте ваниль и жидкий шоколад и перемешайте до однородной консистенции. Смешайте в миске средних размеров муку, пищевую соду, кукурузный крахмал и соль.
- Добавьте к взбитому сливочному маслу сухие ингредиенты и шоколадную крошку. С помощью деревянной ложки или кулинарной лопатки перемешайте ингредиенты до получения однородной консистенции.
- Набирая столовой ложкой песочное тесто, раскладывайте его на эмалированный противень для запекания или на противень для выпечки, выстланный пищевой бумагой, с шагом около 5 см.

- Установите решетку на средний уровень. Выберите режим **Cookies**. Установите TEMP на 175 °C, а TIME — 9 минут. Нажмите кнопку START/CANCEL для включения мини-печи.
- Дав печенье остыть на противне в течение 1 минуты, снимите его с помощью кулинарной лопатки и выложите на решетку для остывания.

- Позаботьтесь о сохранности настоящего руководства по эксплуатации.
- Расстояние от мини-печи до стен, занавесок и других нетермостойких материалов должно составлять минимум 20 см. Используйте мини-печь на столе с термостойким покрытием.
- Всегда вынимайте вилку сетевого шнура из розетки электросети по окончании использования, а также перед чисткой.
- Перед использованием убедитесь в том, что мини-печь заземлена.
- Не оставляйте дверцу мини-печи открытой в режиме работы.
- Соблюдайте осторожность при использовании неметаллических противней, тарелок.
- Убедитесь в том, что посуда для приготовления термостойкая.
- При использовании противня для гриля обязательно устанавливайте его на противень для запекания.
- При использовании фольги для противней, тарелок мы рекомендуем ставить решетку на нижний или средний уровень.
- При использовании керамической или стеклянной посуды убедитесь в том, что она подходит для применения в мини-печи.
- Соблюдайте особую осторожность при использовании в мини-печи закрытой посуды, так как увеличение давления в закрытой посуде может привести к повреждению посуды.
- При использовании фольги убедитесь в том, что она не соприкасается с нагревательными элементами.

- Будьте внимательны. Во время работы верхняя часть мини-печи и дверца сильно нагреваются.
- Соблюдайте особую осторожность при использовании в мини-печи съемных крышек, так как увеличение давления в закрытой посуде может привести к вытеканию горячих продуктов или к повреждению посуды.
- Не ставьте посторонние предметы на поверхность для подогрева во время работы мини-печи.
- Не используйте металлические инструменты для очистки мини-печи.
- При обнаружении повреждений любого рода немедленно прекратите использование мини-печи и обратитесь в ближайший сервисный центр для тестирования, замены или ремонта.

Проблема	Решение
Необходимо вернуть настройки по умолчанию	Для восстановления настроек по умолчанию выньте вилку из розетки. Вставьте обратно через 5 секунд
Невозможно выбрать функцию Разморозка	Кнопка  доступна лишь в режимах Bagel, Toast, Bake, Cookies, Reheat и Pizza
Из верхней части мини-печи выходит пар	Это нормально. Дверь вентилируется для того, чтобы выпускать пар
Из-под дверцы на стол вытекает вода	Это нормально. Конденсат, создаваемый продуктами с высоким содержанием влаги (замороженные продукты), попадает вниз и вытекает на поверхность

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220–240 В
Частота: 50 Гц
Мощность: 2000–2400 Вт
Объем: 12 л
Вес: 6 кг
Габариты (В×Ш×Г): 40×22×30 см

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 РФ «О защите прав потребителей».

Установленный производителем в соответствии с п. 2 ст. 5 Закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы данного изделия равен 4 годам с даты продажи при условии, что изделие используется согласно правилам и рекомендациям, изложенным в настоящем руководстве по эксплуатации, и применяемым техническим стандартам.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Мини-печь : 1 шт.
Противень: 1 шт.
Решетка: 1 шт.
Съемный поддон для крошек: 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 л
- Система ножей с четырьмя лезвиями QUAD BLADE
- Набор насадок для измельчения, нарезки, шинкования, взбивания и замешивания теста



СИСТЕМА ОЧИСТКИ ВОДЫ K890

- Многоступенчатая система фильтрации
- Нагрев воды до +92 °C
- Охлаждение воды до +7 °C
- Сенсорная панель управления

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

8 800 700 55 88 (служба информационной поддержки)

или посетить наш сайт **www.bork.ru**

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Компания BORK несет гарантийные обязательства в течение 2 лет с даты продажи данного изделия.
Гарантия действительна только в том случае, если гарантийный талон заполнен полностью и заверен печатью фирмы-продавца.

Изделие	МИНИ-ПЕЧЬ		Изделие проверено, укомплектовано, механических повреждений не имеет.	
Модель	W551			
Серийный номер			С условиями гарантийных обязательств и сервисного обслуживания согласен.	
Дата приобретения			Подпись покупателя	Подпись продавца
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

Модель W551

Серийный номер

Дата продажи

Подпись покупателя

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Модель W551

Серийный номер

Дата продажи

Подпись покупателя

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Модель W551

Серийный номер

Дата продажи

Подпись покупателя

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Описание дефекта

1

Сервисный центр

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Описание дефекта

2

Сервисный центр

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Описание дефекта

3

Сервисный центр

АДРЕСА СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ

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

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

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

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

000 «Сервисный центр «Эй-Джи-Эс»
Минусинская ул., 8
(8512) 52-55-25, 52-50-10
000 «Эфир»
Боевая ул., 72А
(8512) 30-10-14, 30-10-15

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

Барнаул
000 «АЙСБЕРГ-СЕРВИС»
Северо-Западная ул., 54
(3852) 36-20-02, 75-49-50
000 «Ремикс»
Комсомольский пр-т, 111
(3852) 24-06-03

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

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

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

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

000 «Селена-Сервис»,
Станке Димитрова пр-т, 28
(4832) 32-00-00
000 «Техсервис»
Авиационный пер., д. 3, к. 2
(4832) 62-21-21

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

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

Владикавказ ООО «АльдаБытСервис» Кутузова ул., 82 (8672) 64-03-98	Волжский ИП Грушевский В.В. Оломоутская ул., 31В (8443) 21-55-80	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	Екатеринбург ООО «Сервисное обслуживание» К. Маркса ул., 12 (343) 216-25-09 ООО «Сервисный центр Связь-Сети» Чистопольская ул., 13 (343) 216-25-00 ООО «Транссервис-Екатеринбург» Гагарина ул., 5 (343) 278-90-91	Иваново ООО «Луч-Сервис» Заводская ул., 13 (4932) 47-29-84, 47-29-85	Йошкар-Ола ИП Бешкарева С.В. Советская ул., 173 (8362) 45-73-68, 41-77-43 ООО «Позитрон-Сервис» Гагарина ул., 7 (8362) 45-00-45, 66-06-61	ООО «Техно-Торговый Центр „Вега“» Гагарина ул., 41–45 (4012) 46-19-81, 53-49-04, 35-85-05	Кострома ООО «Антэк» Станкостроительная ул., 5Б (4942) 41-02-02
Владимир ООО «Мастер Сервис» Тракторная ул., 8 (4922) 33-10-79, 33-31-52 ООО «ДОМСЕРВИС» Батурина ул., 39 (4922) 44-72-80, 44-72-81	Вологда ИП Остромская Н.Н. («Ремонт Бытовой Техники») Чернышевского ул., 65 (8172) 54-21-54, 70-03-45; (911) 516-49-39 ООО «ТехноСервис» Благовещенская ул., 47 (8172) 70-02-44	Дмитровograd ИП Федотов С.А. («ЭлКом Сервис») Октябрьская ул., 63 (84235) 2-86-59, 9-14-64	Ессентуки ООО «Арктика ОС» Пушкина ул., 124 (879) 347-82-88, 347-73-35	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	Казань ООО «Городской сервисный центр „АТремонтируем все“» Краснококшайская ул., 92 (843) 555-49-32, 555-49-92 ООО «Луазо» Декабристов ул., 106Б (843) 562-47-07, 562-46-45 ООО «ТехноВидеоСервис» Проточная ул., 8 (843) 518-97-97	Калуга подразделение ООО «Радиотехника» Николо-Козинская ул., 65 (4842) 55-95-55, факс 55-95-55	Краснодар ИП Мизин В.П. Академика Лукьяненко ул., д. 103, оф. 55 (861) 222-85-55, 222-64-13 ООО «КОМЕТА», Уральская ул., 100 (861) 231-26-72 ООО «Ларина-Сервис» Демуса ул., 14 (861) 260-09-00 ООО «Транссервис-Краснодар» Ставропольская ул., 268 (861) 277-36-63
Волгоград ООО «АС» Классика» Елецкая ул., 173 (8442) 97-50-10 ООО «Планета Сервис» Рионская ул., 3 (8442) 36-64-20, 36-64-25	Воркута ООО «Алгоритм» Тиманская ул., 8А (82151) 6-60-06	Долгопрудный ИП Ковба И.Ю. Институтский пер., 8 (495) 545-67-73	Зеленоград ООО «Протор-Сервис» корпус 1534 (499) 717-82-12, 738-01-44	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	Калининград ИП Дементьев А.И. Московский пр-т, 163 (4012) 58-83-54, 76-04-77	Кемерово ИП Кукченко В.В. жилой район Лесная Поляна, Весенний пр-кт, 8-45 (3842) 35-39-67, 75-04-14	Киров ООО «ТВКОМ» Октябрьский пр-т, 116А (8332) 54-05-97
					Калининград ИП Дементьев А.И. Московский пр-т, 163 (4012) 58-83-54, 76-04-77	Королёв ООО «Палладиум» Циолковского проезд, 5 (495) 516-91-71	Красноярск ИП Близницов И.Л. Дудинская ул., 12А (391) 229-65-95, 201-92-28

ИП Вацлавский М.С.
Красноярский Рабочий пр-т, 120Б
(391) 279-99-71, 241-05-75
ООО «ДОН-ТВ»
Железнодорожников ул., 11
(3912) 21-94-82, 21-46-51

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

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

Липецк
ОАО «РБТ»
Октябрьская ул., 28
(4742) 77-35-86
ООО «ТСЦ Быттехника»,
Московская ул., 117
(4742) 31-55-10, 31-56-58,
38-30-41

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

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

Москва
ООО «Сервис», Большая Садовая ул., 10
Вход в сервис через фирменный
магазин BORK.
Часы работы: с 9.00 до 21.00,
без перерывов и выходных.
(495) 755-85-20

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

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

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

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

Нефтеюганск
ИП Кожухин А.Ю.
16А мкр-н, 85, пом. 55/2
(3463) 25-19-90
ИП Подкин С.Н.
Набережная ул., д. 7. оф. 18
(3463) 26-66-06, 26-69-66

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

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

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

Новороссийск
ИП Кузьменко С.В.
Сибирияков-Гвардейцев ул., 60/1
(383) 342-03-54
ООО «Аргон-Сервис»
Серова ул., 14
(8617) 63-11-15, 63-03-95

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

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

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

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

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

Орел
ООО «АРС»
Московская ул., 100
(4862) 55-60-14, 54-18-33
ООО «МастерЪ»
Латышских Стрелков ул., 1
(4862) 73-17-31, 75-14-80
ООО «Евросервис»
8 Марта ул., 25
(4862) 40-86-81, 40-86-82,
43-40-66

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

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

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

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

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

ООО «Арнаут» Лесной пр-т, 51 (8142) 63-32-18	Рязань ООО «Транссервис-Рязань» Зубковой ул., 17А (4912) 27-70-70	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	Саратов ООО «ТРАНССЕРВИС-Саратов» Большая Садовая ул., 95 (8452) 52-84-58, 52-84-72, 52-84-73	Сочи ООО «ДЭЛ» Донская ул., 90 (8622) 55-51-19 ООО «Кибер» Конституции СССР ул., 50 (8622) 98-56-20	Старый Оскол ИП Грибачев А.В. (СЦ «Экспресс-Сервис») Олимпийский мкр-н, 7 (4725) 42-41-00	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	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
Петропавловск-Камчатский ИП Тихомирова Е.А. Лукашевского ул., 23 (4152) 26-32-00	Самара ИП Руднев А.Н. Карла Маркса пр-т, д.360, оф.5 (846) 201-87-15, 201-87-16 ООО «Видикон-Сервис» М. Тореза ул., 137 (846) 262-62-62 ООО «СК-Сервис-Самара» Свободы ул., 149 (846) 979-99-79	Сарапул ИП Колесов М.В. Фабричная ул., 1А (34147) 2-58-48, 2-58-46	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 «Техно-Сервис» 7-я Промышленная ул., 6 (8652) 39-30-30 ООО «Т-Сервис» Кулакова пр-т, 18Д (8652) 38-78-88 ООО «УниСервис» Пушкина ул., 63 (8652) 23-31-81	Стерлитамак ООО «Сервис-Технос» Худайбердина ул., 158 (3473) 20-27-70	Тверь ООО «Телемобайл» Ногина б-р, 7 (4822) 42-93-03 ООО «Юмэкс-Сервис» Хромова ул., 4 (4822) 552-304, 559-239	Туапсе ООО «Планар» Софьи Перовской ул., 8 (86167) 2-23-36
Пятигорск ИП Асцатурян Г.Р. Фучика ул., 21 (8793) 32-68-80	Ростов-на-Дону ООО «Транссервис-Ростов» Королева пр-т, 7/19 (863) 299-65-36, 299-65-37	Саранск ИП Аксёнов Е.С. Республиканская ул., 37 (8342) 37-38-69 (ремонт кондиционеров не производится)	Сергиев Посад ИП Мулик Р.В. Красной Армии пр-т, 253А (496) 547-04-95, 549-32-79	Смоленск ИП Петин Р.А., Румянцева ул., 19 (4812) 62-50-52	Сургут ООО «ЮграСтройСервис» Киртбая ул., 11 (3462) 34-04-63	Тольятти ООО «Электрон-Сервис-КПД» Свердлова ул., 41 (8482) 77-03-27	Тула ИП Банькова М.И. (СЦ «Дуэт сервис») Жуковского ул., 13 (4872) 36-26-30, 36-30-31, 36-30-66
Рыбинск ООО «Транс-экспедиция» Серова пр-т, 8 (4855) 55-65-72, 28-65-10	Рязань ООО «Транссервис-Самара» Карла Маркса пр-т, 39 (846) 336-33-33, 336-85-11					Тюмень ООО «Пульсар» Республики ул., 169 (3452) 20-82-65, 75-95-08, 29-70-40	

Ульяновск ИП Мумлева Е.В. Металлистов ул., 16/7 (8422) 73-44-22, 73-29-19 ООО «Лика-Сервис» Богдана Хмельницкого ул., 9/28 (8422) 61-32-45	Чебоксары ИП Николаев С. Н. И. Франко ул., 3 (8352) 38-63-92, 31-76-49 ООО «БТ-Сервис» М. Горького пр-т, 26 (8352) 41-50-50 ООО «Центр обслуживания сложной техники» Пирогова ул., 20 (8352) 43-12-11, 43-95-65	ИП Остромская Н.Н. («Ремонт Бытовой Техники») Моченкова ул., 18 (8202) 54-31-88	Актуальную информацию о наличии сервисных центров в вашем регионе уточняйте на сайте www.borg.ru или по телефону 8 800 700 55 88
Уфа ООО «Авторизированный Сервисный Центр» Панфилова ул., 9 (347) 291-25-25 ООО «Сервис»Техно» Менделеева ул., 153 (347) 279-90-70	Челябинск ООО «ЭЛЕКТРО-Н» Победы пр-т, 302 (351) 741-01-51	Черкесск ИП Батов Р. Х. Ленина ул., 340В (8782) 27-70-77, 27-30-60	
Ханты-Мансийск ИП Климин А.А. (ЦТО «Альфа-Сервис») Обская ул., 29А (3467) 30-00-01, 30-00-05	Чирчик ИП Куликов Д.В. Строителей пр-т, 28А (8202) 22-92-06	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	

