

BERK

ВАФЕЛЬНИЦА G700

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВАФЕЛЬНИЦА G700





4 АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

4 предустановленных режима позволяют выпекать вафли разных видов: мягкие бельгийские, классические, с добавлением шоколада и на основе пахты. Вафельница сама определяет время выпекания в зависимости от выбранной программы.

12 СТЕПЕНЕЙ ПОДЖАРИВАНИЯ

12 автоматических настроек позволяют устанавливать степень поджаривания корочки. Приготовьте вафли по вашему вкусу: мягкие и светлые, с нежной золотистой корочкой, или зажаренные и хрустящие.

ФУНКЦИЯ A BIT MORE

Используйте функцию **A BIT MORE**, чтобы дополнительно подрумянить готовые вафли до желаемого цвета после окончания приготовления.



ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫЙ ТАЙМЕР

Интеллектуальный таймер с обратным отсчетом времени включается автоматически после закрытия крышки.

АНТИПРИГАРНОЕ ПОКРЫТИЕ

Обеспечивает легкую эксплуатацию и чистку. Вафли готовятся без добавления масла на рабочие поверхности, не пригорают и легко извлекаются.

ЗАЩИТНЫЙ ЖЕЛОБ

Специальный защитный желоб по периметру рабочей поверхности предотвращает вытекание излишков теста.



МОЩНОСТЬ 1000 ВТ

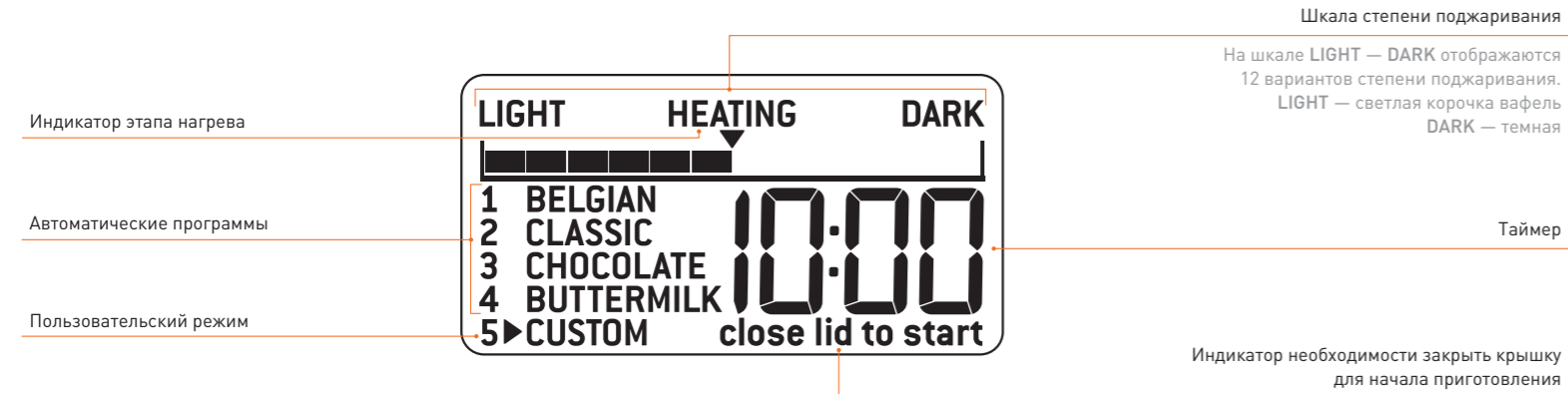
Мощный нагревательный элемент способствует равномерному распределению тепла. Температура нагрева остается постоянной на протяжении всего процесса приготовления.

БЕЗОПАСНОСТЬ И ЭРГОНОМИКА

Ручка на крышке вафельницы изготовлена из ненагревающегося материала, что гарантирует безопасность использования. Благодаря компактным размерам и фиксатору верхней крышки вафельницу удобно хранить.



Мерная чаша для теста



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Удалите упаковочные материалы с вафельницы.
- Протрите рабочие поверхности влажной мягкой салфеткой и тщательно просушите.

Категорически запрещается погружать корпус и сетевой шнур вафельницы в воду или другие жидкости.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- Установите вафельницу на сухую горизонтальную поверхность.
- Подключите прибор к сети.
- Переведите фиксатор в открытое положение.



- Заранее приготовьте тесто для вафель.
- Выполните подготовку к работе.
- Закройте крышку.
- Поворачивая регулятор настроек, выберите необходимую программу.

1	BELGIAN	Бельгийские вафли
2	CLASSIC	Классические вафли
3	CHOCOLATE	Шоколадные вафли
4	BUTTERMILK	Вафли на основе пахты
5	CUSTOM	Пользовательский режим. Вы можете самостоятельно устанавливать время приготовления для вафель из теста по собственному рецепту. Регулируйте время приготовления, поворачивая регулятор

- Поворачивая регулятор степени поджаривания, выберите необходимую степень.

LIGHT — минимальная степень поджаривания, светлая корочка.

DARK — максимальная степень поджаривания, темная румяная корочка.

В режиме **CUSTOM** отсутствует возможность выбора степени поджаривания и цвета корочки.

- Сразу после этого на дисплее должно появиться мигающее сообщение **HEATING**, сигнализирующее о начале этапа нагрева.
- Как только вафельница подаст 2 звуковых сигнала и включится оранжевая подсветка дисплея, прибор будет готов к работе, откройте крышку до упора.
- Сразу после этого должна включиться голубая подсветка дисплея с сообщением **close lid to start**.
- С помощью мерной чаши добавьте тесто на нижнюю рабочую поверхность из расчета ½ мерной чаши на 1 вафлю.

Не рекомендуется добавлять масло на рабочие поверхности, так как это может ухудшить их антипригарные свойства.

- Закройте крышку.

Не переводите фиксатор на ручке вафельницы в закрытое положение во время приготовления вафель.

- Вафельница подаст 1 звуковой сигнал, и включится оранжевая подсветка дисплея с обратным отсчетом времени таймера.
- По окончании процесса приготовления вафельница подаст 3 звуковых сигнала, на дисплее появится сообщение **End**. Откройте крышку и извлеките вафли.

Не используйте металлические кухонные принадлежности, поскольку они могут повредить антипригарное покрытие рабочих поверхностей.

Если не извлечь вафли сразу после окончания приготовления, вафельница будет подавать звуковой сигнал — напоминание каждые последующие 30 секунд.

- Чтобы приготовить еще одну порцию вафель в той же программе, добавьте тесто и закройте крышку.
- Чтобы изменить параметры приготовления, поворачивая регулятор настроек, выберите необходимую программу, поворачивая регулятор степени поджаривания, выберите необходимую степень.
- Чтобы выключить вафельницу, поверните регулятор настроек на отметку **OFF**.

Используйте кнопку **RESTART**, чтобы сбросить таймер времени приготовления.

ФУНКЦИЯ A BIT MORE

Функция **A BIT MORE** активирует кратковременный нагрев вафельницы. Чтобы продлить время приготовления и получить более хрустящие вафли, нажмите кнопку **A BIT MORE** во время работы выбранной программы.

УХОД, ЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

- Убедитесь в том, что регулятор настроек находится в положении **OFF**.
- Отключите прибор от сети.
- Убедитесь в том, что вафельница и ее детали полностью остыли.
- Протрите рабочие поверхности и защитный желоб мягкой влажной салфеткой и тщательно просушите.
- Закройте крышку вафельницы и переведите фиксатор на ручке в закрытое положение.

Для большего удобства вафельницу можно хранить в вертикальном положении. Храните вафельницу на ровной и сухой поверхности.



- Вафельница предназначена для использования только в домашних условиях.
- Вафельница не предназначена для использования детьми без надлежащего присмотра.
- Запрещается оставлять прибор без присмотра во время его использования.
- Не используйте металлические кухонные принадлежности, поскольку они могут повредить антипригарное покрытие рабочих поверхностей.
- Используя пластмассовые кухонные принадлежности, не оставляйте их в горячей вафельнице.
- Запрещается эксплуатировать прибор на металлических поверхностях.
- Не перемещайте прибор во время использования.

- Во время и по окончании процесса приготовления вафельница производит большое количество тепла. Во избежание ожогов используйте прихватки.
- Перед отключением прибора от сети необходимо повернуть регулятор настроек в положение **OFF**.
- Категорически запрещается погружать прибор в воду и любые другие жидкости.
- Не используйте абразивные чистящие вещества для чистки рабочих поверхностей с антипригарным покрытием.
- Храните вафельницу в вертикальном положении. При хранении не кладите никакие предметы на нее.
- Не эксплуатируйте прибор 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 перед эксплуатацией необходимо выдержать его в помещении не менее 4 часов.
- При обнаружении повреждений любого рода немедленно прекратите использование вафельницы и передайте ее в ближайший авторизованный сервисный центр компании BORK.
- В целях безопасности все работы по ремонту и обслуживанию прибора, кроме чистки, должны выполняться только представителями уполномоченных авторизованных сервисных центров компании BORK.



Раздел «Рецепты» содержит рекомендации по приготовлению вафель и не является инструкцией.

КЛАССИЧЕСКИЕ ВАФЛИ

На 8 вафель

- 3 яйца
- 1¾ стакана молока
- 125 г несоленого сливочного масла
- 1 ч. л. ванильного сахара
- 2 стакана муки
- ¼ стакана сахара

- Растопите сливочное масло на водяной бане.
- Смешайте и взбейте венчиком или в блендере яйца, молоко, растопленное масло и ванильный сахар.
- В большой миске смешайте муку и сахар. Из получившейся смеси сделайте горку с углублением в центре.
- Постепенно, постоянно помешивая, влейте яичную массу в углубление и замесите жидкое тесто.
- Закройте крышку вафельницы, выберите программу **CLASSIC** и 6-ю степень поджаривания.
- Как только вафельница подаст 2 звуковых сигнала и включится оранжевая подсветка дисплея, откройте крышку до упора.
- С помощью мерной чашки добавьте тесто на нижнюю рабочую поверхность из расчета ½ мерной чашки на 1 вафлю и закройте крышку.
- Как только вафельница подаст 3 звуковых сигнала и на дисплее появится сообщение **End**, откройте крышку и извлеките вафли.
- Так же приготовьте оставшиеся вафли.

БЕЛЬГИЙСКИЕ ВАФЛИ

На 8 вафель

- 3 яйца (белки отделить от желтков)
- 1¾ стакана молока
- 125 г несоленого сливочного масла
- 1 ч. л. ванильного сахара
- 2 стакана муки
- ¼ стакана сахара

- Растопите сливочное масло на водяной бане.
 - Смешайте яичные желтки, растопленное масло и ванильный сахар до однородной консистенции.
 - В большой миске смешайте муку и сахар. Из получившейся смеси сделайте горку с углублением в центре.
 - Постепенно, постоянно помешивая, влейте желтковую массу в углубление и замесите жидкое тесто.
 - Яичные белки взбейте в блендере до образования густой пены и аккуратно добавьте в тесто.
 - Закройте крышку вафельницы, выберите программу **BELGIAN** и 6-ю степень поджаривания.
- Как только вафельница подаст 2 звуковых сигнала и включится оранжевая подсветка дисплея, откройте крышку до упора.
 - С помощью мерной чаши добавьте тесто на нижнюю рабочую поверхность из расчета ½ мерной чаши на 1 вафлю.
 - Как только вафельница подаст 3 звуковых сигнала и на дисплее появится сообщение **End**, откройте крышку и извлеките вафли.
 - Так же приготовьте оставшиеся вафли.

ШОКОЛАДНЫЕ ВАФЛИ

На 8 вафель

- 150 г измельченного горького шоколада
- 90 г сливочного масла
- 2 яйца
- 1½ стакана молока
- 1 ч. л. ванильного сахара
- 2 стакана муки
- ¾ стакана сахара
- ¼ стакана какао-порошка
- 1 ч. л. разрыхлителя теста
- 1 ч. л. соли

- Растопите сливочное масло и шоколад на водяной бане и остудите.
 - Взбейте яйца, молоко и ванильный сахар. Добавьте остывшую шоколадную массу и перемешайте.
 - В большую миску просейте муку, сахар, какао, разрыхлитель и соль. Из получившейся смеси сделайте горку с углублением в центре.
 - Постепенно, постоянно помешивая, влейте яичную массу в углубление и замесите жидкое тесто.
 - Закройте крышку вафельницы, выберите программу **CHOCOLATE** и 6-ю степень поджаривания.
- Как только вафельница подаст 2 звуковых сигнала и включится оранжевая подсветка дисплея, откройте крышку до упора.
 - С помощью мерной чаши добавьте тесто на нижнюю рабочую поверхность из расчета ½ мерной чаши на 1 вафлю и закройте крышку.
 - Как только вафельница подаст 3 звуковых сигнала и на дисплее появится сообщение **End**, откройте крышку и извлеките вафли.
 - Так же приготовьте оставшиеся вафли.



Пахта — уникальный продукт на основе коровьего молока. При низкой калорийности (около 30 ккал на 100 г) в ней сконцентрирована масса полезных веществ и витаминов. Традиционно пахту употребляют в пищу в необработанном виде и также используют в хлебопекарной промышленности.

Тесто на основе пахты получается легким, пышным и воздушным.

ВАФЛИ ИЗ ТЕСТА НА ОСНОВЕ ПАХТЫ

На 8 вафель

- 3 яйца
- 600 мл пахты
- ½ стакана растительного масла
- 1½ стакана муки
- ¼ стакана сахара
- 1 ч. л. разрыхлителя теста
- ½ ч. л. соли

- Смешайте яйца, пахту и растительное масло до однородной консистенции.
- В большой миске смешайте муку, разрыхлитель, сахар и соль. Из получившейся смеси сделайте горку с углублением в центре.
- Постепенно, постоянно помешивая, влейте яичную массу в углубление и замесите жидкое тесто. Если тесто получится слишком густым, добавьте 1–2 ч. л. пахты.
- Закройте крышку вафельницы, выберите программу **BUTTERMILK** и 6-ю степень поджаривания.
- Как только вафельница подаст 2 звуковых сигнала и включится оранжевая подсветка дисплея, откройте крышку до упора.
- С помощью мерной чашки добавьте тесто на нижнюю рабочую поверхность из расчета ½ мерной чашки на 1 вафлю и закройте крышку.
- Как только вафельница подаст 3 звуковых сигнала и на дисплее появится сообщение **End**, откройте крышку и извлеките вафли.
- Так же приготовьте оставшиеся вафли.

БАНАНОВЫЕ ВАФЛИ С ОРЕХАМИ ПЕКАН И КАРАМЕЛЬНЫМ СОУСОМ

На 8 вафель

- 3 яйца
- 1¾ стакана молока
- 125 г несоленого сливочного масла
- 1 ч. л. ванильного сахара
- 2 стакана муки

Для оформления:

- ½ стакана коричневого сахара

Для карамельного соуса:

- 300 мл густых сливок
- 60 г сливочного масла
- ¾ стакана коричневого сахара

- Сливочное масло растопите на водяной бане.
- Смешайте и взбейте венчиком или в блендере яйца, молоко, растопленное сливочное масло и ванильный сахар.
- В большой миске смешайте муку и ¼ стакана сахара. Из получившейся смеси сделайте горку с углублением в центре.
- Постепенно, постоянно помешивая, влейте яичную массу в углубление и замесите жидкое тесто.
- Бананы нарежьте тонкими ломтиками.
- Закройте крышку вафельницы, выберите программу **CLASSIC** и 6-ю степень поджаривания.
- Как только вафельница подаст 2 звуковых сигнала и включится оранжевая подсветка дисплея, откройте крышку до упора.
- С помощью мерной чаши добавьте тесто на нижнюю рабочую поверхность из расчета ½ мерной

чаши на 1 вафлю и закройте крышку. Посыпьте каждую вафлю 1–2 ч. л. коричневого сахара, сверху положите по 4 ломтика банана и закройте крышку.

- Как только вафельница подаст 3 звуковых сигнала и на дисплее появится сообщение **End**, откройте крышку и извлеките вафли.
- Так же приготовьте оставшиеся вафли.
- Для приготовления карамельного соуса в небольшой кастрюле смешайте сливки, 60 г сливочного масла и ¾ стакана коричневого сахара. Доведите до кипения на среднем огне, постоянно помешивая. Затем варите на медленном огне еще 2–3 минуты до загустения.
- Подавайте вафли с мороженым и карамельным соусом.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ «РОСТИ» С СОУСОМ САЛЬСА

На 8 вафель

- 2 кг картофеля
- 3 яйца
- 250 г сметаны
- 2 ч. л. хрена
- соль, черный перец по вкусу

Для соуса сальса:

- 3 томата
- 1 авокадо
- 1 зубчик чеснока
- 1 головка красного лука
- ½ стакана измельченной петрушки
- 1 ч. л. оливкового масла
- 1 перчик халапеньо
- сок 1 лайма

Для оформления:

- тертый сыр пармезан
- листья шпината

- Картофель очистите и натрите на терке. Затем отожмите и слейте жидкость.
- Смешайте яйца, сметану и хрен. Добавьте картофель, посолите, поперчите и перемешайте.
- Закройте крышку вафельницы и выберите программу **CUSTOM**.
- Как только вафельница подаст 2 звуковых сигнала и включится оранжевая подсветка дисплея, откройте крышку до упора.
- С помощью мерной чаши добавьте тесто на нижнюю рабочую поверхность из расчета 1 мерная чаша на 1 вафлю, закройте крышку и установите время 15 минут.

- Как только вафельница подаст 3 звуковых сигнала и на дисплее появится сообщение **End**, откройте крышку и извлеките вафли.
- Так же приготовьте оставшиеся вафли.
- Для приготовления соуса сальса томаты и очищенный авокадо нарежьте кубиками, лук и чеснок измельчите. Перчик халапеньо очистите от семян и мелко нарежьте. Все ингредиенты смешайте, посолите и поперчите.
- Подавайте вафли, посыпав тертым пармезаном, с листьями шпината и соусом сальса.



ВАФЛИ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ И СОУСОМ С УКРОПОМ

На 8 вафель

- | | |
|------------------------------|------------------------------|
| – 3 яйца | – ¾ стакана гречневой муки |
| – 600 мл пахты | – 2 ч. л. разрыхлителя теста |
| – ½ стакана оливкового масла | – 1 ч. л. соли |
| – ¾ стакана просеянной муки | |

Для соуса:

- | | |
|--------------------------------|--------------------|
| – 2 ч. л. измельченного укропа | – цедра 1 лимона |
| – 250 г сметаны | – сок 1 лимона |
| | – 2 ч. л. каперсов |

Для оформления:

- 200 г копченого лосося
- молотый черный перец

- Смешайте и взбейте венчиком или в блендере яйца, пахту и масло.
- В большой миске смешайте муку, разрыхлитель и соль. Из получившейся смеси сделайте горку с углублением в центре.
- Постепенно, постоянно помешивая, влейте яичную массу в углубление и замесите жидкое тесто.
- Закройте крышку вафельницы, выберите программу **BUTTERMILK** и 6-ю степень поджаривания.
- Как только вафельница подаст 2 звуковых сигнала и включится оранжевая подсветка дисплея, откройте крышку до упора.
- С помощью мерной чаши добавьте тесто на нижнюю рабочую поверхность из расчета ½ мерной чаши на 1 вафлю и закройте крышку.
- Как только вафельница подаст 3 звуковых сигнала и на дисплее появится сообщение **End**, откройте крышку и извлеките вафли.
- Так же приготовьте оставшиеся вафли.
- Для приготовления соуса смешайте и взбейте сметану, укроп, измельченные каперсы, цедру и сок лимона.
- Подавайте вафли с ломтиками лосося, полив соусом и посыпав перцем.

ВАФЛИ СО ШПИНАТОМ И СЫРОМ ФЕТА

На 8 вафель

- 2 яйца
- 1½ стакана молока
- 125 г сливочного масла
- 1½ стакана муки
- 1 ч. л. соли
- 150 г сыра фета
- ¼ стакана тертого пармезана
- 150 г замороженного шпината

- Шпинат разморозьте и отожмите от влаги. Сыр фета раскрошите.
- Сливочное масло растопите на водяной бане.
- Яичные белки отделите от желтков.
- Желтки смешайте и взбейте с молоком и растопленным маслом.
- В большой миске смешайте муку и соль. Из полученной смеси сделайте горку с углублением в центре.
- Постепенно, постоянно помешивая, влейте яичную массу в углубление и замесите жидкое тесто. Добавьте сыр фета и шпинат.
- Взбейте белки до устойчивых пиков. Затем аккуратно добавьте в тесто.

- Закройте крышку вафельницы, выберите программу **BELGIAN** и 6-ю степень поджаривания.
- Как только вафельница подаст 2 звуковых сигнала и включится оранжевая подсветка дисплея, откройте крышку до упора.
- С помощью мерной чаши добавьте тесто на нижнюю рабочую поверхность из расчета ½ мерной чаши на 1 вафлю и закройте крышку.
- Как только вафельница подаст 3 звуковых сигнала и на дисплее появится сообщение **End**, откройте крышку и извлеките вафли.
- Так же приготовьте оставшиеся вафли.

ВАФЛИ С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ И МАЛИНОЙ

На 10 вафель

- 150 г белого шоколада
- ½ стакана сахарной пудры
- 100 г сливочного масла
- 3 яйца
- 1½ стакана молока
- 2 ч. л. ванильного сахара
- 2¼ стакана муки
- ½ стакана тертого белого шоколада
- 200 г малины

- Растопите на водяной бане 150 г шоколада и масло с сахарной пудрой.
- Взбейте яйца, молоко и ванильный сахар. Смешайте с растопленной шоколадной массой.
- Добавьте муку и замесите жидкое тесто.
- Добавьте тертый шоколад, малину и тщательно перемешайте.
- Закройте крышку вафельницы, выберите программу **CHOCOLATE** и 5-ю степень поджаривания.
- Как только вафельница подаст 2 звуковых сигнала и включится оранжевая подсветка дисплея, откройте крышку до упора.

- С помощью мерной чаши добавьте тесто на нижнюю рабочую поверхность из расчета ½ мерной чаши на 1 вафлю и закройте крышку.
- Как только вафельница подаст 3 звуковых сигнала и на дисплее появится сообщение **End**, откройте крышку и извлеките вафли.
- Так же приготовьте оставшиеся вафли.
- Подавайте вафли с медом и взбитыми сливками, оформив свежими ягодами малины.



ВАФЛИ С ФИНИКАМИ И КАРАМЕЛЬНЫМ СОУСОМ

На 8 вафель

- 300 г фиников без косточек
- 1½ стакана воды
- 1 ч.л. соды
- 4 яйца
- 1 стакан молока
- 200 г несоленого сливочного масла

Для карамельного соуса:

- 300 мл сливок
- 100 г сливочного масла
- 1 стакан коричневого сахара

- Финики измельчите, выложите в небольшую кастрюлю и залейте водой. Доведите до кипения на среднем огне и продолжайте варить

на медленном огне еще 5 минут. Затем охладите, добавьте соду и оставьте на 10 минут.

- Сливочное масло растопите на водяной бане и слегка охладите.
- Яйца, молоко, растопленное масло и ванильный сахар взбейте венчиком или в блендере до однородной консистенции.
- В большой миске смешайте муку и ⅓ стакана сахара. Из получившейся смеси сделайте горку с углублением в центре.
- Постепенно, постоянно помешивая, влейте яичную и финиковую массу в углубление и замесите жидкое тесто.
- Закройте крышку вафельницы, выберите программу **CLASSIC** и 6-ю степень поджаривания.

- Как только вафельница подаст 2 звуковых сигнала и включится оранжевая подсветка дисплея, откройте крышку до упора.
- С помощью мерной чаши добавьте тесто на нижнюю рабочую поверхность из расчета ½ мерной чаши на 1 вафлю и закройте крышку.
- Как только вафельница подаст 3 звуковых сигнала и на дисплее появится сообщение **End**, откройте крышку и извлеките вафли.
- Так же приготовьте оставшиеся вафли.
- Для приготовления соуса выложите сливочное масло и коричневый сахар в небольшую кастрюлю и влейте сливки. Доведите соус до кипения на среднем огне и продолжайте готовить на медленном огне около 5 минут или до загустения.
- Подавайте вафли с приготовленным соусом.

ФРАНЦУЗСКИЕ ВАФЛИ С КЛЕНОВЫМ СИРОПОМ И КОНФИТЮРОМ

На 8 вафель

- 4 яйца
- 1½ стакана молока
- ¾ стакана сливок
- 1 ч. л. ванильного сахара
- 2 ч. л. кленового сиропа
- 450 г белого хлеба без корочки
- 40 г размягченного сливочного масла
- ½ стакана конфитюра

- Закройте крышку вафельницы и выберите программу **CUSTOM**.
- Взбейте яйца, молоко, сливки, ванильный сахар и кленовый сироп.
- Нарезьте хлеб на 8 ломтиков. Каждый ломтик с обеих сторон смажьте размягченным маслом. Затем смажьте с одной стороны конфитюром.
- Окуните ломтики в яичную смесь и слегка размочите.
- Как только вафельница подаст 2 звуковых сигнала и включится оранжевая подсветка дисплея, откройте крышку до упора.
- Аккуратно выложите 2 ломтика хлеба на нижнюю рабочую поверхность, установите время 7 минут и закройте крышку.

- Как только вафельница подаст 3 звуковых сигнала и на дисплее появится сообщение **End**, откройте крышку и извлеките вафли.
- Так же приготовьте оставшиеся вафли.
- Подавайте вафли с кленовым сиропом.

ВАФЛИ С ЛИМОННЫМ КРЕМОМ ИЗ РИКОТТЫ

На 12 вафель

- 4 яйца
- 2½ стакана молока
- 200 г несоленого сливочного масла
- 2 ч. л. ванильного сахара
- 3 стакана муки
- ¼ стакана сахарной пудры

Для лимонного крема:

- 400 г сыра рикотта
- ½ стакана лимонного конфитюра
- ¼ стакана сахарной пудры

- Сливочное масло растопите на водяной бане.
- Яичные белки отделите от желтков. Смешайте и взбейте венчиком или в блендере желтки, молоко, растопленное масло и ванильный сахар.
- В большой миске смешайте муку и ¼ стакана сахарной пудры. Из получившейся смеси сделайте горку с углублением в центре.
- Постепенно, постоянно помешивая, влейте яичную массу в углубление и замесите жидкое тесто.
- Взбейте белки в блендере до устойчивых пиков. Затем аккуратно добавьте в тесто.
- Закройте крышку вафельницы, выберите программу **BELGIAN** и 6-ю степень поджаривания.

- Как только вафельница подаст 2 звуковых сигнала и включится оранжевая подсветка дисплея, откройте крышку до упора.
- С помощью мерной чаши добавьте тесто на нижнюю рабочую поверхность из расчета ½ мерной чаши на 1 вафлю и закройте крышку.
- Как только вафельница подаст 3 звуковых сигнала и на дисплее появится сообщение **End**, откройте крышку и извлеките вафли.
- Так же приготовьте оставшиеся вафли.
- Для приготовления соуса взбейте рикотту с конфитюром и сахарной пудрой.
- Разрежьте каждую вафлю по диагонали и смажьте соусом с одной стороны. Соедините 2 половинки вафель, образуя сэндвич.



ВАФЛИ «3 СЫРА»

На 12 вафель

- 4 яйца
- 3 стакана молока
- 125 г сливочного масла
- ½ стакана тертого сыра пармезан
- ⅓ стакана тертого сыра проволоне (или любого другого твердого сыра)
- ½ стакана тертого сыра моцарелла
- 1 стакан нарезанного кубиками сыра моцарелла
- 2½ стакана просеянной муки
- 3 ч. л. разрыхлителя теста
- 1 ч. л. соды
- 2 ч. л. морской соли
- ⅓ стакана измельченного шнитт-лука

- Сливочное масло растопите на водяной бане.
- Отделите белки от желтков. Желтки смешайте и взбейте венчиком или в блендере с молоком и растопленным маслом.
- В большой миске смешайте весь сыр, муку, разрыхлитель, соду и соль. Из получившейся смеси сделайте горку с углублением в центре.
- Постепенно, постоянно помешивая, влейте яичную массу в углубление и замесите жидкое тесто.
- Взбейте белки в блендере до устойчивых пиков. Затем аккуратно добавьте в тесто.
- Добавьте измельченный лук и перемешайте.
- Закройте крышку вафельницы, выберите программу **BELGIAN** и 5-ю степень поджаривания.
- Как только вафельница подаст 2 звуковых сигнала и включится оранжевая подсветка дисплея, откройте крышку до упора.
- С помощью мерной чаши добавьте тесто на нижнюю рабочую поверхность из расчета ½ мерной чаши на 1 вафлю и закройте крышку.
- Как только вафельница подаст 3 звуковых сигнала и на дисплее появится сообщение **End**, откройте крышку и извлеките вафли.
- Так же приготовьте оставшиеся вафли.

ВАФЛИ ИЗ ЦУКИНИ С ПАРМЕЗАНОМ И ПРОШУТТО

На 12 вафель

- 1 луковица
- 1 цукини
- 3 стакана муки
- ½ стакана тертого пармезана
- 3 ч. л. разрыхлителя теста
- 200 г несоленого сливочного масла

Для томатного соуса:

- 1 луковица
- 1 красный перец чили
- 1 ст. л. оливкового масла
- 420 г томатов в собственном соку (без кожицы)
- 1 ст. л. коричневого сахара

Для оформления:

- прошутто

- Сливочное масло растопите на водяной бане и охладите.
- Лук измельчите, цукини натрите на терке.
- Смешайте лук, цукини, муку, разрыхлитель, соль и пармезан.
- Взбейте яйца с молоком и растопленным маслом. Добавьте получившуюся массу в мучную смесь и замесите тесто.
- Закройте крышку вафельницы, выберите программу **CLASSIC** и 6-ю степень поджаривания.
- Как только вафельница подаст 2 звуковых сигнала и включится оранжевая подсветка дисплея, откройте крышку до упора.
- С помощью мерной чаши добавьте тесто на нижнюю рабочую поверхность из расчета ½ мерной чаши на 1 вафлю и закройте крышку.

- Как только вафельница подаст 3 звуковых сигнала и на дисплее появится сообщение **End**, откройте крышку и извлеките вафли.
- Так же приготовьте оставшиеся вафли.
- Для томатного соуса лук и перец чили измельчите и обжаривайте в сотейнике в разогретом оливковом масле 2–3 минуты до мягкости. Добавьте томатную пасту и обжаривайте еще 1 минуту.
- Томаты в собственном соку измельчите в блендере с сахаром и 1 стаканом воды. Добавьте к обжаренному луку, доведите до кипения и готовьте на медленном огне 15 минут.
- Подавайте вафли с соусом, прошутто и томатами черри.

КОКОСОВЫЕ ВАФЛИ

На 8 вафель

- 2 стакана муки
- ½ стакана сахарной пудры
- 1 стакан кокосовой стружки
- ½ ч. л. разрыхлителя теста
- 420 г консервированного кокосового молока
- 3 яйца
- ½ стакана кокосового или растительного масла

Для оформления:

- мороженое
- листики мяты

- Взбейте кокосовое молоко, яйца и масло.
- В большой миске смешайте муку, сахарную пудру, кокосовую стружку и разрыхлитель. Из получившейся смеси сделайте горку с углублением в центре.
- Постепенно, постоянно помешивая, влейте яичную массу в углубление и замесите жидкое тесто.
- Закройте крышку вафельницы, выберите программу **CLASSIC** и 5-ю степень поджаривания.
- Как только вафельница подаст 2 звуковых сигнала и включится оранжевая подсветка дисплея, откройте крышку до упора.

- С помощью мерной чаши добавьте тесто на нижнюю рабочую поверхность из расчета ½ мерной чаши на 1 вафлю и закройте крышку.
- Как только вафельница подаст 3 звуковых сигнала и на дисплее появится сообщение **End**, откройте крышку и извлеките вафли.
- Так же приготовьте оставшиеся вафли.
- Подавайте вафли с мороженым, оформив листиками мяты.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220–240 В

Частота: 50 Гц

Мощность: 800–1000 Вт

Габариты (В×Ш×Г): 150×320×290 мм

Вес: 5,2 кг

Информация о назначении изделия: устройство предназначено для изготовления вафель.

Товар сертифицирован №ТС RU. Срок действия — с включительно. Орган по сертификации продукции и услуг — ООО «Сертификация-ПТС».

Изменения данных сертификации происходят в срок не чаще 1 раза в 2 года и находят отражение в обновленном сертификате соответствия.

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ



Товар сертифицирован в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» и соответствует

требованиям Технического регламента

Таможенного союза ТР ТС 004/2011

«О безопасности низковольтного оборудования».

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.

Информацию о соответствии можно найти

по адресу: <http://www.bork.ru>.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Вафельница: 1 шт.

Мерная чаша для теста: 1 шт.

Руководство по эксплуатации

с гарантийным талоном: 1 шт.

Внимание! Вследствие постоянного совершенствования продукции производитель сохраняет за собой право на внесение изменений в конструкцию, комплектацию и технические характеристики.

Новейшую версию данного руководства можно посмотреть на сайте www.bork.ru.

ИСТИННЫЕ ШЕДЕВРЫ ДОМАШНЕЙ КОЛЛЕКЦИИ





СОКОБЛЕНДЕР S810

- Соковыжиматель и блендер на единой базе
- Мощность 1800 Вт
- 5 скоростей отжима сока
- 8 режимов работы блендера
- Система ножей Kinetix



КОФЕЙНАЯ СТАНЦИЯ C805

- Возможность программирования
- Кофемолка с 45 степенями помола
- Функция автоматической утрямбовки
- Автокапучинатор с функцией самоочистки
- Одновременное заваривание кофе и подача пара



БЛЕНДЕР B800

- Мощность 2000 Вт
- Система ножей Kinetix
- Легкая высокопрочная чаша объемом 2 л
- Автоматические режимы работы



СОКОВЫЖИМАТЕЛЬ Z800

- Комбинированная система отжима
- Универсальная конструкция конуса для отжима всех видов цитрусовых
- 2 степени фильтрации сока
- Функция «Капля-стоп»



ТОСТЕР T800

- Функция Lift & Look — контроль готовности тостов
- Функция одностороннего обжаривания тостов Crumpet
- Функция быстрого дожаривания тостов A bit more
- 5 степеней обжарки



ЧАЙНИК K810

- Технология заваривания чая
- Индивидуальные настройки температуры и крепости заваривания чая
- Функция отложенного старта
- Функция поддержания температуры



ГРИЛЬ G801

- Система равномерного нагрева Element IQ
- Закрытый контактный гриль, открытый гриль для барбекю
- Устойчивое к царапинам антипригарное покрытие Quantanium
- Съемные рабочие поверхности



МИКСЕР E800

- Планетарная система смешивания
- 12 режимов работы, плавная регулировка скорости
- Таймер прямого и обратного отсчета
- Эксклюзивный комплект насадок



МОРОЖЕНИЦА E801

- 4 авторежима: сорбет, джелато, замороженный йогурт и классическое мороженое
- Ручной режим для создания собственных рецептов
- Функция предварительного охлаждения PRE-COOL
- Функция предотвращения таяния в течение 3 часов KEEP COOL



МУЛЬТИШЕФ U800

- 4 в 1: пароварка, скороварка, духовка и медленноварка
- Индукционный нагревательный элемент
- Автоматические программы
- Авторские рецепты от итальянского шеф-повара



КУХОННЫЙ КОМБАЙН V801

- Вместительная рабочая чаша объемом 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 °С
- Охлаждение воды до +7 °С
- 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**

Наименование и местонахождение поставщика

ООО «БОРК-Импорт», 119017, Россия, город Москва, Пыжевский переулок, дом 5, строение 1, этаж 3.

Определение даты изготовления

Дата закодирована в серийном номере изделия, например:

- 1-й и 2-й знаки — неделя изготовления;
- 3-й и 4-й знаки — год изготовления;
- последние 5 цифр — серийный номер.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Компания BORK несет гарантийные обязательства в течение 2 лет с даты продажи данного изделия.

Во избежание недоразумений убедительно просим вас внимательно изучить Руководство пользователя, условия гарантийных обязательств, проверить правильность заполнения гарантийного талона. Гарантийный талон действителен при наличии правильно и разборчиво указанных: модели, серийного номера изделия, даты продажи, четких печатей фирмы-продавца, подписи покупателя. Модель и серийный номер на изделии должны соответствовать указанным в гарантийном талоне.

При нарушении этих условий и в случае, когда данные, указанные в гарантийном талоне, изменены, стерты или перезаписаны, гарантийный талон признается недействительным. В случае если дату продажи установить невозможно, в соответствии с законодательством о защите прав потребителей, гарантийный срок и срок службы исчисляются с даты изготовления изделия.

Изделие

ВАФЕЛЬНИЦА

Модель

G700

Серийный номер

Дата приобретения

Информация о фирме-продавце
(наименование, юридический
адрес)

Изделие проверено, укомплектовано, механических повреждений не имеет. С условиями гарантийных обязательств и сервисного обслуживания согласен.

Подпись покупателя

Подпись продавца

М.П.

УСЛОВИЯ СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Изготовитель оставляет за собой право отказать в удовлетворении требований потребителей по гарантийным обязательствам в случае несоблюдения условий эксплуатации, установки изделия, умышленных или неосторожных действиях покупателя (потребителя) или третьих лиц, повлекших повреждение изделия.

Гарантия не распространяется:

- на элементы и детали, имеющие естественный износ. При этом под естественным износом понимают последствия эксплуатации изделия, вызвавшие ухудшение их технического состояния и внешнего вида из-за длительного использования данного изделия.

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, веществ, жидкостей, насекомых или животных 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;
- использованием нестандартных (неоригинальных) расходных материалов, принадлежностей, запасных частей;
- обстоятельствами непреодолимой силы (пожар, наводнение, молния).

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Модель	G700
Серийный номер
Дата продажи
Подпись покупателя

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Модель	G700
Серийный номер
Дата продажи
Подпись покупателя

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Модель	G700
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

ООО «Сервисный центр «Эй-Джи-Эс»
Минусинская ул., 8
(8512) 52-55-25, 52-50-10

ООО «Эфир»
Боевая ул., 72А
(8512) 30-10-14, 30-10-15

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

Барнаул
ООО «АЙСБЕРГ-СЕРВИС»
Северо-Западная ул., 54
(3852) 36-20-02, 75-49-50

ООО «Ремикс»
Комсомольский пр-т, 111
(3852) 24-06-03

ООО «СВ-Мастер»
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

ООО «Селена-Сервис»,
Станке Димитрова пр-т, 28
(4832) 32-00-00

ООО «Техсервис»
Авиационный пер., д. 3, к. 2
(4832) 62-21-21

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

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

Владикавказ

ООО «АльдаБытСервис»
Кутузова ул., 82
(8672) 64-03-98

Владимир

ООО «Мастер Сервис»
Тракторная ул., 8
(4922) 33-10-79, 33-31-52
ООО «ДОМСЕРВИС»
Батурина ул., 39
(4922) 44-72-80, 44-72-81

Волгоград

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

Волжский

ИП Грушевский В.В.
Оломоутская ул., 31В
(8443) 21-55-80

Вологда

ИП Остромская Н.Н.
[«Ремонт Бытовой Техники»]
Чернышевского ул., 65
(8172) 54-21-54, 70-03-45;
(911) 516-49-39
ООО «ТехноСервис»
Благовещенская ул., 47
(8172) 70-02-44

Воркута

ООО «Алгоритм»
Тиманская ул., 8А
(82151) 6-60-06

Воронеж

ОАО «ВТ ТЦ „Орбита-сервис“»
Донбасская ул., 1
(4732) 35-58-30
ООО «Транссервис-Воронеж»
Ленинский пр-т, 160
(4732) 39-37-55
ООО «Экран-Сервис»
Перхоровича ул., 2
(4732) 31-46-78, 31-79-66

Дмитровград

ИП Федотов С.А. [«ЭлКом Сервис»]
Октябрьская ул., 63
(84235) 2-86-59, 9-14-64

Долгопрудный

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

Екатеринбург

ООО «Сервисное обслуживание»
К. Маркса ул., 12
(343) 216-25-09
ООО «Сервисный центр Связь-Сети»
Чистопольская ул., 13
(343) 216-25-00
ООО «Транссервис-Екатеринбург»
Гагарина ул., 5
(343) 278-90-91

Ессентуки

ООО «Арктика ОС»
Пушкина ул., 124
(879) 347-82-88, 347-73-35

Зеленоград

ООО «Протор-Сервис»
корпус 1534
(499) 717-82-12, 738-01-44

Иваново

ООО «Луч-Сервис»
Заводская ул., 13
(4932) 47-29-84, 47-29-85

Ижевск

ООО «АРГУС-Сервис»
Азина ул., 4
(3412) 30-83-07, 30-79-79
ООО «Гарант-Сервис»
К. Маркса ул., 395
(3412) 43-70-40
ООО «РИТ-Сервис»
Пушкинская ул., 216
(3412) 45-74-74

Иркутск

ООО «Алика-Сервис»
Писарева ул., 18А
(3952) 34-97-27, 34-82-98
ПБОЮЛ Чураев В.Н.
Литвинова ул., д. 20, стр. 10, оф. 4.3
(3952) 20-90-06

Йошкар-Ола

ИП Бешкарева С.В.
Советская ул., 173
(8362) 45-73-68, 41-77-43
ООО «Позитрон-Сервис»
Гагарина ул., 7
(8362) 45-00-45, 66-06-61

Казань

ООО «Городской сервисный центр
„АТремантируем все“»
Краснококшайская ул., 92
(843) 555-49-32, 555-49-92
ООО «Луазо»
Декабристов ул., 106Б
(843) 562-47-07, 562-46-45
ООО «ТехноВидеоСервис»
Проточная ул., 8
(843) 518-97-97

Калининград

ИП Дементьев А.И.
Московский пр-т, 163
(4012) 58-83-54, 76-04-77

ООО «Техно-Торговый Центр „Вега“»
Гагарина ул., 41-45
(4012) 46-19-81, 53-49-04, 35-85-05

Калуга

подразделение ООО «Радиотехника»
Николо-Козинская ул., 65
(4842) 55-95-55, факс 55-95-55

Кемерово

ИП Кукченко В.В.
жилой район Лесная Поляна,
Весенний пр-кт, 8-45
(3842) 35-39-67, 75-04-14

Киров

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

Королёв

ООО «Палладиум»
Циолковского проезд, 5
(495) 516-91-71

Кострома

ООО «Антэк»
Станкостроительная ул., 5Б
(4942) 41-02-02

Краснодар

ИП Мизин В.П.
Академика Лукьяненко ул.,
д. 103, оф. 55
(861) 222-85-55, 222-64-13
ООО «КОМЕТА»,
Уральская ул., 100
(861) 231-26-72
ООО «Ларина-Сервис»
Демуса ул., 14
(861) 260-09-00
ООО «Транссервис-Краснодар»
Ставропольская ул., 268
(861) 277-36-63

Красноярск

ИП Близницов И.Л.
Дудинская ул., 12А
(391) 229-65-95, 201-92-28

<p>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</p>	<p>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</p>	<p>Москва ООО «Сервис», Большая Садовая ул., 10 Вход в сервис через фирменный магазин BORK. Часы работы: с 9.00 до 21.00, без перерывов и выходных. (495) 755-85-20</p>	<p>Находка ИП Смоленский Г.В. Павлова ул., 11 (4236) 69-78-67</p>	<p>Новокузнецк ИП Булахов Ф.В. Кузнецова ул., 31 (3843) 91-04-09 ООО «МВ-Сервис» Кузнецкостроевский пр-т, 44-40 (3843) 46-94-00, 53-83-05</p>	<p>Новосибирск ООО «Сонико-Н» Красина ул., 51 (383) 279-02-64</p>	<p>Омск ООО «Фирма „Сибтекс“» 24-я Линия ул., 59 (3812) 36-98-04, 36-70-44, 36-91-04</p>	<p>Пенза ООО «Мир Сервиса» Кулакова ул., 2 (8412) 26-09-60 ООО «Орбита-Сервис» Карпинского ул., 2 (8412) 42-27-26</p>
<p>Курган ООО «ТВ-Сервис» Родионова ул., 56 (3522) 48-59-40</p>	<p>Магнитогорск ИП Сенник А.И. Октябрьская ул., 12 (3519) 22-70-47</p>	<p>Мурманск ООО «Электроника Сервис» Ледокольный пр-д, 5 (8152) 52-71-77</p>	<p>Нефтеюганск ИП Кожухин А.Ю. 16А мкр-н, 85, пом. 55/2 (3463) 25-19-90 ИП Подкин С.Н. Набережная ул., д. 7. оф. 18 (3463) 26-66-06, 26-69-66</p>	<p>Новомосковск ЗАО «АВС Центр» Донской пр-д, 4 (48762) 3-45-07</p>	<p>Ногинск ИП Запышный А.И. 3-го Интернационала ул., 175 (49651) 9-32-02</p>	<p>Орел ООО «АРС» Московская ул., 100 (4862) 55-60-14, 54-18-33 ООО «МастерЪ» Латышских Стрелков ул., 1 (4862) 73-17-31, 75-14-80 ООО «Евросервис» 8 Марта ул., 25 (4862) 40-86-81, 40-86-82, 43-40-66</p>	<p>Первоуральск ООО «Оптима-Сервис» Луначарского ул., 34 (3439) 25-03-70</p>
<p>Курск ИП Колычев С.В. Литовская ул., 12А (4712) 30-41-00, 31-20-23 ООО «Маяк+» Студенческая ул., 36А (4712) 50-85-90</p>	<p>Махачкала ИП Джабраилов Р.Р. Шамяла ул., 95Б (928) 989-56-34, (989) 669-48-99 ИП Эмирбеков А.А. Ленина ул., 113А (8722) 67-95-87</p>	<p>Набережные Челны ООО «Комплексные Системы Плюс» Вахитова пр-т, 20 (30/05) (8552) 35-90-02, 35-90-42, 59-77-13</p>	<p>Нижний Новгород ИП Сумин В.П. Жукова ул., 24 (831) 462-84-05 ООО «Прок-Сервис» Марата ул., 51 (831) 413-82-91</p>	<p>Новороссийск ИП Кузьменко С.В. Сибиряков-Гвардейцев ул., 60/1 (383) 342-03-54 ООО «Аргон-Сервис» Серова ул., 14 (8617) 63-11-15, 63-03-95</p>	<p>Обнинск ООО «Радиотехника» Курчатова ул., 46 (48439) 5-63-50</p>	<p>Озерск ООО «Рембыттехника Плюс» Калинина ул., 12В (35130) 7-99-51</p>	<p>Оренбург ООО «Сервисбыттехника» Лесозащитная ул., 18 (3532) 66-30-66</p>
		<p>Нальчик ООО «Альфа-Сервис» Ленина пр-т, 24 (8662) 42-04-30, 42-04-54</p>				<p>Петрозаводск ИП Мельников А.В. Республика Карелия, Ленинградская ул., 20, СТЦ «Электрон» (8142) 59-50-15</p>	

<p>ООО «Арнаут» Лесной пр-т, 51 (8142) 63-32-18</p>	<p>Рязань ООО «ТРАНССЕРВИС-Рязань» Славянский пр-т, 6 8 (4912) 77-88-10</p>	<p>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</p>	<p>Саратов ООО «ТРАНССЕРВИС-Саратов» Большая Садовая ул., 95 (8452) 52-84-58, 52-84-72, 52-84-73</p>	<p>Сочи ООО «ДЭЛ» Донская ул., 90 (8622) 55-51-19 ООО «Кибер» Конституции СССР ул., 50 (8622) 98-56-20</p>	<p>Старый Оскол ИП Грибачев А.В. (СЦ «Экспресс-Сервис») Олимпийский мкр-н, 7 (4725) 42-41-00</p>	<p>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</p>	<p>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</p>
<p>Петропавловск-Камчатский ИП Тихомирова Е.А. Лукашевского ул., 23 (4152) 26-32-00</p>	<p>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</p>	<p>Сарапул ИП Колесов М.В. Фабричная ул., 1А (34147) 2-58-48, 2-58-46</p>	<p>Северодвинск ИП Варенбуд В.И. Гагарина ул., 12 (8184) 58-72-21</p>	<p>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</p>	<p>Стерлитамак ООО «Сервис-Технос» Худайбердина ул., 158 (3473) 20-27-70</p>	<p>Тверь ООО «Телемобайл» Ногина б-р, 7 (4822) 42-93-03 ООО «Юмэкс-Сервис» Хромова ул., 4 (4822) 552-304, 559-239</p>	<p>Туапсе ООО «Планар» Софьи Перовской ул., 8 (86167) 2-23-36</p>
<p>Пятигорск ИП Асцатурян Г.Р. Фучика ул., 21 (8793) 32-68-80</p>	<p>Саранск ИП Аксёнов Е.С. Республиканская ул., 37 (8342) 37-38-69 (ремонт кондиционеров не производится)</p>	<p>Саранск ИП Аксёнов Е.С. Республиканская ул., 37 (8342) 37-38-69 (ремонт кондиционеров не производится)</p>	<p>Смоленск ИП Петин Р.А., Румянцева ул., 19 (4812) 62-50-52</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>Тольятти ООО «Электрон-Сервис-КПД» Свердлова ул., 41 (8482) 77-03-27</p>	<p>Тула ИП Банькова М.И. (СЦ «Дуэт сервис») Жуковского ул., 13 (4872) 36-26-30, 36-30-31, 36-30-66</p>
<p>Ростов-на-Дону 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>Ростов-на-Дону ООО «Транссервис-Ростов» Королева пр-т, 7/19 (863) 299-65-36, 299-65-37</p>	<p>Смоленск ИП Петин Р.А., Румянцева ул., 19 (4812) 62-50-52</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>Тольятти ООО «Электрон-Сервис-КПД» Свердлова ул., 41 (8482) 77-03-27</p>	<p>Тюмень ООО «Пульсар» Республики ул., 169 (3452) 20-82-65, 75-95-08, 29-70-40</p>

ООО «Евросервис»
Геологоразведчиков ул., 33
(3452) 26-06-06

Ульяновск

ИП Мумлева Е.В.
Металлистов ул., 16/7
(8422) 73-44-22, 73-29-19

ООО «Лица-Сервис»
Богдана Хмельницкого ул., 9/28
(8422) 61-32-45

Уфа

ООО «Авторизированный
Сервисный Центр»
Панфилова ул., 9
(347) 291-25-25

ООО «Сервис»Техно»
Менделеева ул., 153
(347) 279-90-70

Ханты-Мансийск
ИП Климин А.А. (ЦТО «Альфа-Сервис»)
Обская ул., 29А
(3467) 30-00-01, 30-00-05

Чебоксары

ИП Николаев С.Н.
И. Франко ул., 3
(8352) 38-63-92, 31-76-49

ООО «БТ-Сервис»
М. Горького пр-т, 26
(8352) 41-50-50

ООО «Центр обслуживания
сложной техники»
Пирогова ул., 20
(8352) 43-12-11, 43-95-65

Челябинск

ООО «ЭЛЕКТРО-Н»
Победы пр-т, 302
(351) 741-01-51

Череповец
ИП Куликов Д.В.
Строителей пр-т, 28А
(8202) 22-92-06
ИП Остромская Н.Н.
(«Ремонт Бытовой Техники»)
Моченкова ул., 18
(8202) 54-31-88

Черкесск

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

Чита

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

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

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

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

Сделано в Китае

