

BORK

ФРИТЮРНИЦА G501

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ФРИТЮРНИЦА G501





АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ

6 автоматических режимов запрограммированы на оптимальное время и температуру для приготовления настоящего «французского» картофеля фри при использовании свежего и замороженного картофеля, рыбы, сочных куриных наггетсов, кальмаров и аппетитных пончиков.

НАСТРОЙКИ FRESH/FROZEN

Настройки FRESH/FROZEN автоматически регулируют время и температуру приготовления в зависимости от того, свежие или замороженные продукты вы используете.



БОЛЬШАЯ ВМЕСТИМОСТЬ

Резервуар для масла объемом 4 л и вместительная фритюрная корзина позволяют готовить до 1,2 кг продуктов.

ИНФОРМАТИВНЫЙ LCD-ДИСПЛЕЙ

На LCD-дисплее фритюрницы отображается служебная информация: выбранный режим, температура, время и другие настройки, что позволяет контролировать процесс приготовления.



ТЕХНОЛОГИЯ COOL ZONE

Благодаря технологии COOL ZONE мелкие кусочки продуктов попадают в «холодные зоны», что предотвращает их горение и позволяет использовать масло в течение более продолжительного периода.

СИСТЕМА БЕЗОПАСНОСТИ

Система безопасности фритюрницы предохраняет нагревательный элемент от выхода из строя при перегреве или в случае недостаточного количества масла. При перегреве нагревательного элемента фритюрница автоматически отключается.



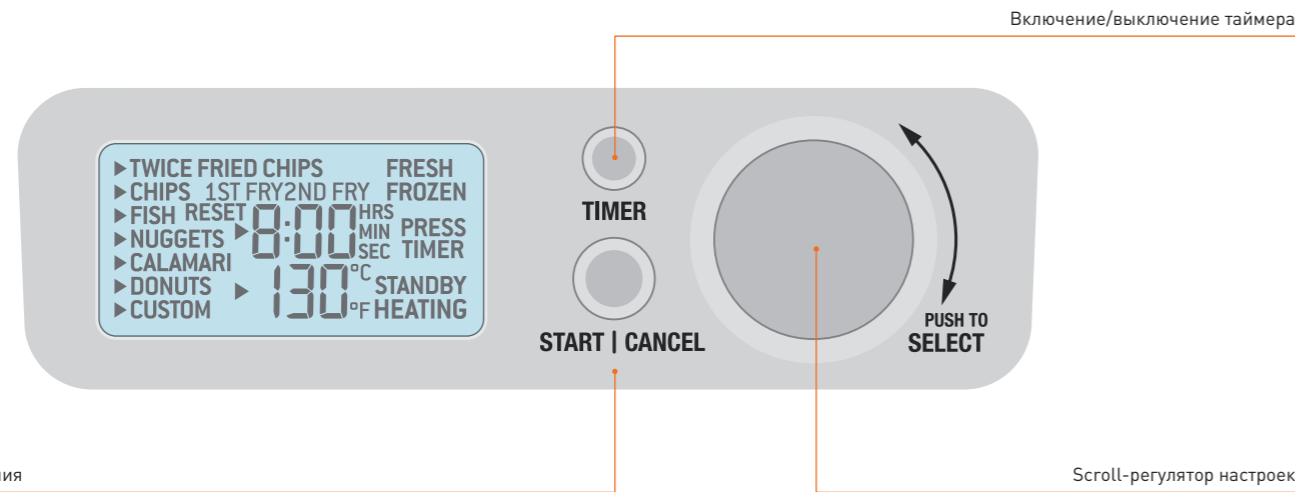
ТАЙМЕР С ФУНКЦИЕЙ ПРЯМОГО И ОБРАТНОГО ОТСЧЕТА ВРЕМЕНИ

Фритюрница оснащена таймером, который оповестит о завершении цикла приготовления при настройке обратного отсчета времени или поможет контролировать процесс приготовления с настройкой прямого отсчета.

ЭРГОНОМИЧНАЯ КОНСТРУКЦИЯ

Выполненные из ненагревающегося материала ручки фритюрницы, крышки, фритюрной корзины и прорезиненные ножки обеспечивают безопасное использование.





Включение/выключение таймера

Начало/отмена приготовления

Scroll-регулятор настроек

TWICE FRIED CHIPS

Двойное обжаривание картофеля фри

1ST FRY

Этап первого обжаривания

2ND FRY

Этап второго обжаривания

CHIPS

Картофель фри

FISH

Рыба

NUGGETS

Куриные наггетсы

CALAMARI

Кальмары

DONUTS

Пончики

CUSTOM

Пользовательские настройки

RESET

Сообщение о необходимости перезагрузки

FRESH

Индикатор настройки «свежие продукты»

FROZEN

Индикатор настройки «замороженные продукты»

PRESS TIMER

Индикатор необходимости включить/выключить таймер

STANDBY

Энергосберегающий режим

HEATING

Этап нагрева

8:00

Индикатор настроек времени

HRS / MIN / SEC

Временной промежуток часы / минуты / секунды

130

Индикатор настроек температуры

°C / °F

Формат температуры в градусах Цельсия / Фаренгейта

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

6 автоматических режимов регулируют оптимальное время и температуру приготовления для выбранного продукта.

Режим пользовательских настроек CUSTOM запоминает последние установленные параметры даже после отключения питания.

В каждом режиме вы можете корректировать время и температуру приготовления для конкретного рецепта.

Минимальная температура приготовления во фритюрнице 60°C, максимальная 190°C.

Режим	Продукт	Время по умолчанию	Температура по умолчанию
TWICE FRIED CHIPS	«Французский» картофель фри Для приготовления в этом режиме необходимо использовать только свежий картофель	1ST FRY: 8 минут	130°C
		2ND FRY: 9 минут	180°C
CHIPS	Картофель фри Для приготовления в этом режиме рекомендуется использовать замороженный картофель	FRESH: 13 минут	190°C
		FROZEN: 6 минут	180°C
FISH	Рыба	FRESH: 4 минут	180°C
		FROZEN: 6 минут	160°C
NUGGETS	Курица и куриные наггетсы	FRESH: 4 минут	170°C
		FROZEN: 4 минут	160°C
CALAMARI	Кальмары	2 минут	180°C
DONUTS	Пончики и десерты	3:30 минут	170°C
CUSTOM		5 минут	160°C

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Удалите упаковочные материалы и наклейки с фритюрницы.
- Промойте резервуар для масла, фритюрную корзину и крышку фритюрницы проточной водой и тщательно просушите.
- Протрите корпус фритюрницы и съемный нагревательный элемент мягкой влажной тканью.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- Поставьте фритюрницу на сухую горизонтальную поверхность.
- Установите резервуар для масла и съемный нагревательный элемент в фритюрницу.

Перед добавлением масла убедитесь, что в резервуаре нет воды или других жидкостей.

- Залейте масло в резервуар.

Не допускается использовать фритюрницу при уровне масла ниже минимальной отметки (2,5 литра), выше максимальной отметки (4 литра) или без добавления масла.

- Установите крышку фритюрницы.

- Подключите фритюрницу к сети. При этом раздастся звуковой сигнал, на панели управления загорится подсветка.

Для настройки формата отображения температуры нажмите и удерживайте Scroll-регулятор. Если был выбран формат отображения в градусах Цельсия, то он изменится на градусы Фаренгейта. Для повторного изменения формата снова нажмите и удерживайте Scroll-регулятор.

После 10 минут ожидания фритюрница переходит в энергосберегающий режим, на дисплее отображается сообщение STANDBY. Для выхода из энергосберегающего режима нажмите любую кнопку.

- Выполните подготовку к работе.
- Нажмите на Scroll-регулятор для входа в меню выбора параметров. Поворачивая Scroll-регулятор, выберите один из 7 режимов приготовления. Нажмите на Scroll-регулятор для подтверждения выбора и перехода в настройки FRESH / FROZEN.
- Поворачивая Scroll-регулятор, выберите мигающую настройку FRESH, если вы используете свежие продукты, или мигающую настройку FROZEN, если вы используете замороженные продукты. Нажмите на Scroll-регулятор для подтверждения выбора и перехода в настройки времени.

В режимах TWICE FRIED CHIPS, DONUTS и CUSTOM доступна только настройка FRESH.

- Если вы хотите отрегулировать время приготовления в выбранном режиме, то, поворачивая Scroll-регулятор, установите необходимое время. Нажмите на Scroll-регулятор для подтверждения выбора и перехода в настройки температуры. При этом указатель ► на LCD-дисплее переместится на значения температуры.

Чтобы установить прямой отсчет времени приготовления вместо обратного отсчета таймера, выберите время приготовления 0:00.

При настройке прямого отсчета время приготовления не ограничено, контролируйте процесс обжаривания во избежание пригорания продуктов.

- Если вы хотите отрегулировать температуру приготовления в выбранном режиме, то, поворачивая Scroll-регулятор, установите необходимую температуру.
- Нажмите кнопку START / CANCEL для подтверждения выбранных настроек и начала этапа нагрева. Сразу после этого на LCD-дисплее должно появиться сообщение HEATING, текущая температура масла, выбранный режим и настройки FRESH / FROZEN.

Для выключения нагревательных элементов и отмены выбранной операции нажмите кнопку START / CANCEL.

- Как только масло нагреется до установленной температуры, раздастся звуковой сигнал, на LCD-дисплее появятся настройки времени и температуры, выбранный режим приготовления и сообщение PRESS TIMER.
- Нажмите кнопку TIMER для запуска таймера приготовления. Сразу после этого на LCD-дисплее отобразится, в зависимости от выбранного вами, прямой или обратный отсчет времени приготовления.

Чтобы приостановить таймер, нажмите кнопку TIMER. Чтобы выключить таймер, дважды нажмите кнопку TIMER.

- Добавьте во фритюрную корзину продукты для приготовления и опустите корзину в масло.

Вместимость фритюрной корзины ~1,2 кг. Не переполняйте корзину.

Запрещается перемещать фритюрницу во время приготовления.

- Закройте крышку фритюрницы.
- Как только таймер завершит обратный отсчет, раздастся звуковой сигнал. Сразу после этого извлеките корзину из фритюрницы, выложите продукты в емкость на бумажную салфетку, чтобы впиталось лишнее масло.

Так как температура нагретого масла медленно понижается, во избежание пригорания рекомендуется извлекать продукты из фритюрницы сразу после завершения процесса приготовления.

- Нажмите кнопку TIMER для сброса настроек, если вы хотите продолжить приготовление, или нажмите кнопку START / CANCEL для выключения нагревательного элемента.

РЕЖИМ ДВОЙНОГО ОБЖАРИВАНИЯ

Этап первого обжаривания (1ST FRY)

- Выполните подготовку к работе.
- Нажмите на Scroll-регулятор и, поворачивая его, выберите режим TWICE FRIED CHIPS. Еще раз нажмите на Scroll-регулятор для выбора настроек 1ST FRY / 2ND FRY.
- Поверните Scroll-регулятор против часовой стрелки для выбора мигающей настройки 1ST FRY и нажмите на него для подтверждения выбора. Сразу после этого фритюрница автоматически определит время и температуру приготовления.
- Нажмите кнопку START / CANCEL для начала этапа нагрева.

- Как только масло нагреется до необходимой температуры, раздастся звуковой сигнал, на LCD-дисплее отобразится сообщение PRESS TIMER (нажмите кнопку TIMER).
- Добавьте свежий очищенный и обсушенный картофель во фритюрную корзину и опустите ее в масло.

Вместимость фритюрной корзины ~1,2 кг.
Не переполняйте корзину.

- Нажмите кнопку TIMER. Сразу после этого на LCD-дисплее отобразится обратный отсчет времени приготовления.

В этом режиме приготовления не рекомендуется накрывать фритюрницу крышкой.

- Как только завершится обратный отсчет таймера, раздастся звуковой сигнал. Извлеките корзину, выложите картофель в емкость на бумажную салфетку, чтобы впиталось лишнее масло, и немного остудите.

Если вы хотите приготовить еще одну порцию картофеля фри в режиме TWICE FRIED CHIPS, то рекомендуется сначала порционно обжарить весь картофель с настройкой 1 ST FRY, затем также порционно с настройкой 2 ND FRY.

Этап второго обжаривания (2ND FRY)

- Нажмите на Scroll-регулятор и, повернув его по часовой стрелке, выберите мигающую настройку 2 ND FRY. Еще раз нажмите на Scroll-регулятор для подтверждения выбора и начала этапа нагрева.
- Как только масло достигнет необходимой температуры, на LCD-дисплее появится сообщение PRESS TIMER.
- Опустите корзину с обжаренным картофелем в масло и нажмите кнопку TIMER.

- Как только завершится обратный отсчет таймера, раздастся звуковой сигнал. Извлеките корзину, выложите картофель в емкость на бумажную салфетку, чтобы впиталось лишнее масло.

Перед чисткой необходимо прежде всего отключить фритюрницу от сети.

Убедитесь, что фритюрница и масло полностью остыли. Масло очень долго сохраняет температуру после использования фритюрницы.

Не пытайтесь перемещать фритюрницу или нагревательный элемент в горячем состоянии.

Резервуар для масла, фритюрную корзину и наружный корпус из нержавеющей стали можно мыть в посудомоечной машине.

Не допускается использовать абразивные чистящие средства, которые при чистке могут поцарапать поверхность фритюрницы.

ЧИСТКА НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА И ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

- Извлеките нагревательный элемент и панель управления из фритюрницы.
- Поместите нагревательный элемент на бумажное полотенце, чтобы удалить излишки масла.
- Протрите нагревательный элемент и панель управления мягкой влажной тканью и тщательно просушите.

Категорически запрещается погружать панель управления, нагревательный элемент или сетевой шнур фритюрницы в воду и любые другие жидкости.

ЧИСТКА ФРИТЮРНОЙ КОРЗИНЫ И КРЫШКИ ФРИТЮРНИЦЫ

- Вымойте остывшую фритюрную корзину и крышку фритюрницы в горячей мыльной воде, тщательно сполосните и просушите.

ЧИСТКА РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ МАСЛА

- Возьмитесь двумя руками за края резервуара для масла и поднимите его вверх.
- Слейте остывшее масло.

Запрещается сливать использованное масло в раковины и канализационные устройства. Утилизируйте использованное масло в пластиковом пакете или контейнере.

- Вымойте резервуар для масла в горячей мыльной воде, сполосните и тщательно просушите.

Не допускается перемещать фритюрницу и ее элементы сразу после использования. Дождитесь, когда прибор и масло остынут.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Фритюрница предназначена для использования только в домашних условиях.
- Фритюрница не предназначена для использования детьми без надлежащего присмотра.
- Запрещается оставлять фритюрницу без присмотра во время ее использования.
- Прежде чем использовать фритюрницу, убедитесь, что она правильно и полностью собрана.

- Следите, чтобы фритюрница и ее элементы были абсолютно сухими перед добавлением масла.
- Особую осторожность следует соблюдать, когда фритюрница заполнена горячим маслом.
- Запрещается перемещать прибор во время приготовления продуктов.
- Прежде чем сливать масло из фритюрницы, ее необходимо остудить.
- Храните фритюрницу в вертикальном положении. При хранении не кладите никакие предметы на фритюрницу.

- Не допускается использовать для приготовления во фритюрнице жиры твердой консистенции, такие как сливочное масло, маргарин или животный жир любого типа, так как они могут вызвать перегрев и опасность возгорания.
- Во время и по окончании процесса приготовления фритюрница производит большое количество тепла и пара. Во избежание ожогов не прикасайтесь к фритюрнице в районе отверстия для выхода пара, предусмотренного в крышке, и не перекрывайте его. Снимайте крышку для уменьшения образования конденсата.
- Во время приготовления держите фритюрную корзину только за ручку.
- Категорически запрещается погружать панель управления, нагревательный элемент или сетевой шнур фритюрницы в воду и любые другие жидкости.
- Не эксплуатируйте фритюрницу в местах с повышенной влажностью и при температуре ниже 0 °С.
- В случае транспортировки или хранения прибора при отрицательной температуре и переносе его в теплое помещение необходимо выдержать прибор в помещении не менее 4 часов.
- При обнаружении повреждений любого рода немедленно прекратите использование фритюрницы и передайте ее в ближайший авторизованный сервисный центр. В целях безопасности все работы по ремонту и обслуживанию прибора, кроме чистки, должны выполняться только представителями уполномоченных авторизованных сервисных центров BORK.

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

Проблема	Возможные причины	Решение
Сообщение RESET на LCD-дисплее	Перегрев нагревательного элемента	Остудите фритюрницу. После этого одновременно нажмите две кнопки RESET на задней стенке панели управления
Сообщение ER1 на LCD-дисплее		
Сообщение ER2 на LCD-дисплее		
Фритюрница выключилась во время приготовления		
Продукт получается сырым	Слишком низкая температура приготовления	См. разделы Режимы приготовления / Рекомендуемое время и температура приготовления продуктов во фритюре
	Слишком большое количество продуктов во фритюрной корзине	Фритюрную корзину не следует заполнять более чем на 2/3

МАСЛО

Для приготовления во фритюре рекомендуется использовать растительное, арахисовое, сафлоровое, рисовое масло или масло канолы.

Оливковое масло не подходит для жарки во фритюре, поскольку оно имеет низкую температуру образования копоти.

- Масло высокого качества можно использовать несколько раз.
- Если фритюрница используется каждый день, рекомендуется менять масло еженедельно.
- Не храните масло во фритюрнице.

- Использованное масло лучше хранится, если после каждого использования фильтровать его через сито и хранить в герметичном контейнере в темном прохладном месте.
- Не приправляйте и не солите продукты во время приготовления.

Запрещается сливать использованное масло в раковины и канализационные устройства. Утилизируйте использованное масло в пластиковом пакете или контейнере.

Масло не пригодно для жарки во фритюре в следующих случаях.

- Поверхность масла начинает пениться при нагреве.
- На поверхности масла появляется дым прежде, чем будет достигнута рекомендуемая температура приготовления во фритюре.
- Масло начинает издавать неприятный запах.
- Масло приобретает запах пищи, которая была в нем приготовлена, например, морепродукты.
- Масло становится тягучим при переливании и густым, сиропообразным на вид.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ВРЕМЯ И ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ ВО ФРИТЮРЕ

Замороженные продукты	Примерное время приготовления	Температура приготовления	Режим
Картофель фри	5–7 минут	180 °C	CHIPS
Куриные наггетсы	4–6 минуты	160 °C	NUGGETS
Рыбное филе в панировке	6–8 минут	160 °C	FISH
Кальмары в панировке	2–4 минуты	180 °C	CALAMARI

Свежие продукты	Примерное время приготовления	Температура приготовления	Режим
Дольки картофеля	7–10 минут	170 °C	CUSTOM
Картофель фри, нарезанный вручную	10–13 минут	190 °C	CHIPS
Луковые кольца	2–4 минуты	190 °C	CUSTOM
Грибы	3–4 минуты	160 °C	CUSTOM
Кусочки курицы в панировке	12–15 минут	175 °C	CUSTOM
Куриные «пальчики»	3–4 минуты	170 °C	NUGGETS
Креветки сырые, очищенные в панировке	3–4 минуты	175 °C	CUSTOM
Рыбные котлеты или кусочки в панировке	4–6 минут	190 °C	FISH
Фруктовые пончики	4–5 минут	180 °C	CUSTOM

Параметры в таблице носят рекомендательный характер и могут меняться в зависимости от ваших вкусовых предпочтений.

РЕЦЕПТЫ

Раздел **Рецепты** содержит рекомендации по приготовлению блюд во фритюре и не является инструкцией.

КУРИНЫЕ НАГГЕТСЫ ПО-ДОМАШНЕМУ

~4 порции

- 600 г филе куриных грудок, нарезанного кубиками
- 1 ч. ложка соли
- 1 ч. ложка молотого белого перца
- 2 ч. ложки сушеной петрушки
- 2 ч. ложки чесночной соли
- 2 яйца
- 200 г муки

- Измельчите курицу в мясорубке или кухонном комбайне до однородной массы. Добавьте соль, перец, петрушку, чесночную соль и тщательно перемешайте. Сформируйте из куриной массы наггетсы размером примерно со столовую ложку. Взбейте яйца. Окуните наггетсы в яичную смесь и обваляйте в муке. Готовьте наггетсы порциями по 6 шт. в режиме NUGGETS при температуре 170°C до золотисто-коричневого цвета, регулярно встряхивая корзину. Готовые наггетсы обсушите на бумажном полотенце.



ПИКАНТНЫЕ КАЛЬМАРЫ ВО ФРИТЮРЕ

4–6 порций

- 15 стручков перца чили, крупно нарезанных
- 70 г морской соли
- 3 ст. ложки зерен сычуаньского перца
- 2 ст. ложки зерен белого перца
- 400 г рисовой муки
- 1,5 кг тушек кальмара среднего размера
- 3 яичных белка
- мелко нарезанный красный перец чили, ломтики лайма и кинза для сервировки

- Обжарьте чили, сычуаньский и белый перец в сковороде до образования хрустящей корочки. Остывшие специи измельчите в ступке до порошкообразного состояния и смешайте с мукой.
- Очистите кальмары, тщательно промойте и просушите бумажным полотенцем. Нарезьте кальмары кольцами шириной 1 см. Взбейте белки венчиком или в блендере. Окуните кальмары в белковую смесь и обваляйте в муке со специями. Готовьте небольшими партиями (~200 г) в режиме CALAMARI при температуре 180°C до образования хрустящей корочки. Готовые кальмары обсушите на бумажном полотенце, чтобы впиталось лишнее масло.



ХРУСТЯЩИЕ КУРИНЫЕ «ПАЛЬЧИКИ»

~8 порций

- 6 филе куриных грудок
- 1 яйцо
- 1 стакан кефира
- 1½ ч. ложки чесночной приправы
- 200 г муки
- 200 г панировочных сухарей
- 1 ч. ложка соли
- 1 ч. ложка разрыхлителя

- Нарезьте курицу на тонкие полоски 1,5 см шириной.
- Слегка взбейте яйцо и смешайте с кефиром и чесночной приправой. Добавьте курицу, закройте емкость и поставьте в холодильник на 2–4 часа.
- Смешайте муку, панировочные сухари, соль и разрыхлитель. Достаньте курицу из холодильника, слейте маринад и обваляйте кусочки в полученной смеси. Готовьте небольшими порциями (~200 г) в режиме CUSTOM при температуре 190°C до золотисто-коричневого цвета. Готовые «пальчики» обсушите на бумажном полотенце.

СЫРНЫЕ РУЛЕТКИ С БЕКОНОМ

~5 порций

- 200 г бекона
- 200 г сыра
- 1 яйцо
- 40 г панировочных сухарей

- Нарезьте бекон полосками. На каждую полоску положите кусочек сыра, сверните рулетик и скрепите деревянной шпажкой. Слегка взбейте яйцо. Обмакните рулетики в яйцо и обваляйте в панировочных сухарях, снова обмакните в яйцо и еще раз обваляйте в сухарях.
- Обжаривайте в режиме CUSTOM при температуре 190°C до золотисто-коричневого цвета. Готовые рулетики обсушите на бумажном полотенце.

ОСТРЫЕ КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ

~5 порций

- 50 г сливочного масла
- 4 ст. ложки красного острого соуса
- ½ ч. ложки молотого черного перца
- ½ ч. ложки чесночной приправы
- 100 г муки
- ¼ ч. ложки паприки
- ¼ ч. ложки молотого красного перца
- ¼ ч. ложки соли
- 10 куриных крылышек

- Растопите сливочное масло, смешав с острым соусом, черным перцем и чесночной приправой в сотейнике, снимите с огня и остудите.
- В большой миске смешайте муку, паприку, красный перец и соль. У крылышек обрежьте кончики и разделите по суставу на 2 части. Тщательно обваляйте крылышки в мучной смеси и поставьте в холодильник на 1–1,5 часа.
- Обжаривайте крылышки небольшими порциями по 5 штук в режиме CUSTOM при температуре 180°C до образования хрустящей корочки. Выложите крылышки на тарелку, добавьте соус, перемешайте и подавайте на стол.



РЕЦЕПТЫ

КАРТОФЕЛЬНЫЕ КРОКЕТЫ

~2 порции

- 250 г картофеля
- 2 яйца
- 20 г маргарина
- 20 г муки
- 50 г соды

- Измельчите картофель блендером или на мелкой терке, добавьте 1 яйцо и предварительно растопленный маргарин. Сформируйте крокеты в виде шариков, обваляйте в муке. Взбейте 1 яйцо, окуните в него крокеты и снова обваляйте в муке.
- Готовьте в режиме CUSTOM при температуре 170°C до образования хрустящей корочки. Готовые крокеты обсушите на бумажном полотенце. Сервируйте в горячем виде со своим любимым соусом.



БАНАНОВЫЕ ПОНЧИКИ

~3 порции

- 3 банана
- 200 г муки
- 1 ч. ложка разрыхлителя
- 2 ст. ложки сахара
- ¼ ч. ложки соли
- 70 мл молока
- 1 ч. ложка лимонного сока
- 1 яйцо

- Измельчите бананы до образования однородной массы. Слегка взбейте яйцо в миске, добавьте молоко, лимонный сок и бананы, тщательно перемешайте. Добавьте в полученную массу муку, сахар, соль и разрыхлитель, снова перемешайте.
- Установите режим CUSTOM, температуру 170°C. Формуя двумя ложками шарики, опускайте их в разогретое масло и обжаривайте до золотистого цвета. Готовые пончики обсушите на бумажном полотенце.



БАНАНЫ В КЛЯРЕ

~4 порции

- 150 г муки
- 2 ч. ложки сахара
- 1 ст. ложка ванильного сахара
- 100 мл молока
- 1 яйцо
- 2 ст. ложки сливочного масла,
- 1 ч. ложка ромового экстракта
- 4 спелых банана

- В большой миске смешайте муку, сахар и ванильный сахар. Сделайте в центре углубление и влейте в него молоко, яйцо, растопленное сливочное масло и ромовый экстракт. Перемешайте до получения однородной массы. Добавьте ломтики банана и осторожно перемешайте. Установите режим CUSTOM, температуру 170°C.
- Выложите банановую смесь столовой ложкой в разогретое масло. Обжаривайте до образования хрустящей корочки и обсушите на бумажных полотенцах. Подавайте горячими.

ХВОРОСТ

~4 порции

- 100 мл молока
- 1 ст. ложка сливок
- 3 яичных желтка
- 1 ст. ложка сахара
- 250 г муки
- сахарная пудра

- Смешайте молоко, сливки, желтки, сахар и добавьте муку. Раскатайте полученное тесто тонким слоем и разрежьте на полоски размером 10×12 см. Сделайте надрез в середине и закрутите концы хвороста. Обжаривайте небольшими порциями в режиме DONUTS при температуре 170°C до золотисто-коричневого цвета. Готовый хворост обсушите на бумажном полотенце. Перед подачей посыпьте хворост сахарной пудрой.

БИСКВИТНЫЕ ПОНЧИКИ

~12 штук

- 400 г муки
- 100 г сахара
- 1 ч. ложка соли
- 1 ст. ложка разрыхлителя
- ¼ ч. ложки молотой корицы
- щепотка молотого мускатного ореха
- 2 ст. ложки растопленного сливочного масла
- 100 мл молока
- 1 яйцо

- В большую миску просейте муку, добавьте сахар, соль, разрыхлитель, корицу и мускатный орех. Добавьте сливочное масло и перемешайте. Добавьте молоко и яйцо и смешайте до получения однородной массы.
- Полученное тесто выложите на посыпанную мукой поверхность. Если тесто получилось слишком липкое, — добавьте немного муки.
- Раскатайте или разровняйте руками в пласт 8 мм толщиной. Вырезайте круглые пончики формочками или бокалом.
- Установите режим DONUTS и осторожно добавляйте пончики по 2–3 штуки в опущенную в разогретое масло фритюрную корзину. Обжаривайте до золотисто-коричневого цвета.

- Готовые пончики обсушите на бумажных полотенцах.

Теплые пончики можно обвалить в сахаре с корицей, покрыть глазурью или сахарной пудрой.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220–240 В

Частота: 50 Гц

Мощность: 1900–2250 Вт

Вес нетто: 3,95 кг

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

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

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

Установленный производителем в соответствии с п. 2 ст. 5 Федерального закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы данного изделия равен 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

Фритюрница: 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
- Съёмные 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



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 на 2,5 литра
- Система ножей с четырьмя лезвиями QUAD BLADE
- Набор насадок для измельчения, нарезки, шинкования, взбивания и замешивания теста



СИСТЕМА ОЧИСТКИ ВОДЫ K890

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

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

8 800-700-55-88 (служба информационной поддержки)

или посетить наш сайт **www.bork.ru**

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

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

Гарантия действительна только в том случае, если гарантийный талон заполнен полностью и заверен печатью фирмы-продавца.

Изделие	ФРИТЮРНИЦА	Изделие проверено, укомплектовано, механических повреждений не имеет.	
Модель	G501	С условиями гарантийных обязательств и сервисного обслуживания согласен.	
Серийный номер	Подпись покупателя	Подпись продавца
Дата приобретения
Информация о фирме-продавце		
		
		М.П.	

УСЛОВИЯ СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Гарантия действительна только при соблюдении клиентом условий гарантийных обязательств.

Гарантия действительна при условиях:

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

Гарантия не распространяется на:

- элементы и детали, имеющие естественный износ.

Гарантия не распространяется на изделия с повреждениями, вызванными:

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

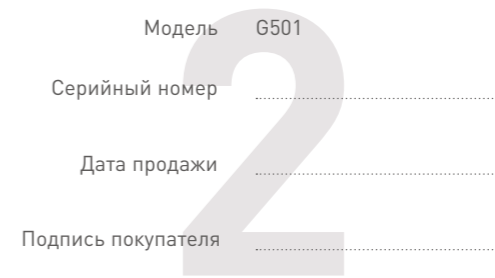
ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров



ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров



ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров



ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Описание дефекта

1

Сервисный центр

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Описание дефекта

2

Сервисный центр

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Описание дефекта

3

Сервисный центр

АДРЕСА СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ

Альметьевск

ИП Валиуллин М.Р.

К. Цеткин ул., 18А

(8553) 32-22-11

Архангельск

ИП Ерыкалов П.А. (Вега 29)

Котласская ул., д. 1, к. 1, оф.12

(8182) 44-15-55

ООО «Двина-Сервис Центр»

Турмалиновская ул., 79/3

(8182) 20-40-30

ООО «Сервисный Центр „Мир“»

Гагарина ул., 1

(8182) 27-55-51

Астрахань

ООО «Сервисный центр „Эй-Джи-Эс“»

Минусинская ул., 8

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

ООО «Эфир»

Боевая ул., 72А

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

Ачинск

ООО «Центр технического обслуживания»

Гагарина ул., 10А

(39151) 7-17-97

Балаково

ИП Дунаев О.В.

Набережная 50 лет ВЛКСМ, 6

(8845) 362-79-72

Барнаул

ООО «Ремикс»

Комсомольский пр-т, 111

(3852) 24-06-03

ООО «СВ-Мастер»

Антон Петрова ул., 264

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

Белгород

ИП Богущева Е.И.

Сумская ул., 22; Ватутина пр-т, 5А

(4722) 30-07-22; 55-34-00

Белореченск

ИП Бублик С.В.

Шалимова ул., 33

(861) 552-29-40

Брянск

ИП Чистосердов С.И (Арт-сервис)

Молодой Гвардии ул., 20

(4832) 59-91-31, 8 (950) 691-15-79

ООО «Техсервис»

Авиационный пер., д. 3, к. 2

(4832) 62-21-21

Великий Новгород

ООО «Ремсервис»

Б.Санкт-Петербургская ул., д. 39,

стр. 11 (территория ТЦ «Волна»)

(8162) 60-65-30; 60-75-30

Владивосток

ОАО «Старт—2000»

Харьковская ул., 2

(4232) 27-29-54, 27-08-21

Владикавказ

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

ООО «Арктика-Сервис»

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

Владимир

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

Волгоград

ООО «АС» Классика»
Елецкая ул., 173
(8442) 97-50-10

ООО «Планета Сервис»

Рионская ул., 3
(8442) 36-64-20, 36-64-25

Вологда

ООО «ТехноСервис»
Благовещенская ул., 47
(8172) 70-02-44

Воркута

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

Воронеж

ОАО «ВТ ТЦ „Орбита-сервис“»
Донбасская ул., 1
(4732) 35-58-30

ООО «Транссервис-Воронеж»

Ленинский пр-т, 160
(4732) 39-37-55

ООО «Экран-Сервис»

Перхоровича ул., 2
(4732) 31-46-78, 31-79-66

Долгопрудный

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

Екатеринбург

ИП Панченко С. Н.
Студенческая ул., 1/16
(922) 104-54-42

ООО «Сервисный центр Связь-Сети»

Чистопольская ул., 13
(343) 216-25-00

ООО «Техноплюс»

8 Марта ул., 84
(343) 229-96-15, 219-34-76, 295-12-81

ООО «Транссервис-Екатеринбург»

Гагарина ул., 5
(343) 278-90-91

Ессентуки

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

Иваново

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

Ижевск

ООО «АРГУС-Сервис»
Азина ул., 4
(3412) 30-83-07, 30-79-79

ООО «Гарант-Сервис»

К. Маркса ул., 395
(3412) 43-70-40

ООО «РИТ-Сервис»

Пушкинская ул., 216
(3412) 45-74-74

Иркутск

ООО «Алика-Сервис»
Писарева ул., 18А
(3952) 34-97-27, 34-82-98

ПБОЮЛ Чураев В. Н.

Литвинова ул., д. 20, стр. 10, оф. 4.3
(3952) 20-90-06

Йошкар-Ола

ИП Бешкарева С.В.
Советская ул., 173
(8362) 45-73-68, 41-77-43

Казань

ООО «Городской сервисный центр
„АТремонтруем все“»
Краснококшайская ул., 92
(843) 555-49-32, 555-49-92

ООО «Луазо»

Декабристов ул., 106Б
(843) 562-47-07, 562-46-45

ООО «ТехноВидеоСервис»

Академика Глушко ул., 43
(843) 276-21-21

Калининград

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

ООО «Техно-Торговый Центр „Вега“»

Гагарина ул., 41-45
(4012) 46-19-81, 53-49-04, 35-85-05

Калуга

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

Кемерово

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

Киров

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

Кострома

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

ООО «Сервисный центр „Гепард“»

Рыбные Ряды ул., д. 3, к. 1
(4942) 39-00-48, 31-25-01

Краснодар

ИП Мизин В. П.
Академика Лукьяненко ул.,
д. 103, оф. 55
(861) 222-85-55, 222-64-13

ООО «Ларина-Сервис»

Демуса ул., 14
(861) 260-09-00

ООО «Транссервис-Краснодар»

Ставропольская ул., 268
(861) 277-36-63

Красноярск

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

ИП Вацлавский М. С.

Красноярский Рабочий пр-т, 120Б
(391) 279-99-71, 241-05-75

ООО «ДОН-ТВ»

Железнодорожников ул., 11
(3912) 21-94-82, 21-46-51

Курган

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

<p>Курск ИП Колычев С. В. Литовская ул., 12А (4712) 30-41-00, 31-20-23</p> <p>ООО «Маяк+» Студенческая ул., 36А (4712) 50-85-90</p>	<p>Махачкала ИП Джабраилов Р.Р. Проектная ул., 15А (8722) 64-19-54</p> <p>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</p> <p>ООО «Транссервис — Н. Новгород» Артельная ул., 31 (831) 463-61-77</p>	<p>Новороссийск ООО «Аргон-Сервис» Серова ул., 14 (8617) 63-11-15, 63-03-95</p>	<p>Обнинск ООО «Радиотехника» Курчатова ул., 46 (48439) 5-63-50</p>	<p>Орел ООО «АРС» Московская ул., 100 (4862) 55-60-14, 54-18-33</p> <p>ООО «МастерЪ» Латышских Стрелков ул., 1 (4862) 73-17-31, 75-14-80</p> <p>ООО «Евросервис» 8 Марта ул., 25 (4862) 40-86-81, 40-86-82, 43-40-66</p>	<p>Пенза ООО «Мир Сервиса» Кулакова ул., 2 (8412) 26-09-60</p> <p>ООО «Орбита-Сервис» Карпинского ул., 2 (8412) 42-27-26</p>	
<p>Липецк ОАО «РБТ» Октябрьская ул., 28 (4742) 77-35-86</p>	<p>Москва ООО «Сервис», Большая Садовая ул., 10 Вход в сервис через фирменный магазин BORK. Часы работы: с 9.00 до 21.00, без перерывов и выходных. (495) 755-85-20</p>	<p>Нальчик ООО «Альфа-Сервис» Ленина пр-т, 24 (8662) 42-04-30, 42-04-54</p>	<p>Новокузнецк ИП Булахов Ф. В. Свердлова ул., 8 (3843) 91-04-09</p>	<p>Новосибирск ООО «Сонико-Н» Красина ул., 51 (383) 279-02-64</p> <p>ООО «Транссервис-Новосибирск» Ломоносова ул., 57 (383) 284-99-81</p>	<p>Озерск ООО «Рембыттехника Плюс» Калинина ул., 12В (35130) 7-99-51</p>	<p>Омск ООО «Домотехника-сервис» Лермонтова ул., 194 (3812) 36-74-01</p> <p>ООО «Фирма „Сибтекс“» 24-я Линия ул., 59 (3812) 36-98-04, 36-70-44, 36-91-04</p>	<p>Оренбург ООО «Сервисбыттехника» Лесозащитная ул., 18 (3532) 30-00-30, 30-00-66</p>	<p>Первоуральск ООО «Оптима-Сервис» Луначарского ул., 34 (3439) 25-03-70</p>
<p>Магнитогорск ИП Сенник А. И. Октябрьская ул., 12 (3519) 22-70-47</p>	<p>Мурманск ООО «Электроника Сервис» Ледокольный пр-д, 5 (8152) 52-71-77</p>	<p>Находка ИП Смоленский Г.В. Павлова ул., 11 (4236) 69-78-67</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>Орск ИП Бердников В.В. Волкова ул., 2 (3537) 35-13-18, 33-84-43</p>	<p>Пермь ИП Бутырин Д.В. Крисанова ул., 29 (3422) 36-30-33, 36-13-94, 38-33-80</p>	

<p>Петрозаводск ООО «Арнаут» Лесной пр-т, 51 (8142) 63-32-18 ИП Чирков И.Е. (СТЦ «Электрон») Ленинградская ул., 20 (8142) 59-50-15</p>	<p>ООО «ТД Оптима» Турмалиновская ул., 79/3 (863) 230-31-31</p>	<p>ООО «Транссервис-Самара» Карла Маркса пр-т, 39 (846) 336-33-33; 336-85-11</p>	<p>Саратов ООО «Транссервис-Саратов» 3-я Дачная ул., ост. «Торговый Дом „ТЦ-Поволжье“» (8452) 35-11-80, 55-43-63</p>	<p>ООО «Кибер» Конституции СССР ул., 50 (8622) 98-56-20</p>	<p>Стерлитамак ООО «Сервис-Технос» Худайбердина ул., 158 (3473) 20-27-70</p>	<p>Тверь ООО «Юмэкс-Сервис» Хромова ул., 4 (4822) 552-304, 559-239</p>	<p>Тюмень ООО «Пульсар» Республики ул., 169 (3452) 20-82-65, 75-95-08, 29-70-40</p>
<p>Пятигорск ИП Асцатурян Г.Р. Фучика ул., 21 (8793) 32-68-80</p>	<p>Рыбинск ООО «Транс-экспедиция» Серова пр-т, 8 (4855) 55-65-72, 28-65-10</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>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 «Т-Сервис» Пушкина ул., 54 (8652) 94-55-62 ООО «Техно-Сервис» 7-я Промышленная ул., 6 (8652) 39-30-30 ООО «УниСервис» Пушкина ул., 63 (8652) 23-31-81</p>	<p>Сургут ООО «ЮграСтройСервис» Киртбая ул., 11 (3462) 34-04-63</p>	<p>Тольятти ООО «Электрон-Сервис-КПД» Свердлова ул., 41 (8482) 77-03-27</p>	<p>Ульяновск ООО «Лица-Сервис» Богдана Хмельницкого ул., 9/28 (8422) 61-32-45</p>
<p>Ростов-на-Дону ООО «Мастер» Ростсельмаша ул., 1 (863) 219-21-12; 8 (800)100-51-52 ООО «Транссервис-Ростов» Королева пр-т, 7/19 (863) 299-65-36, 299-65-37</p>	<p>Рязань ООО «Транссервис-Рязань» Зубковой ул., 17А (4912) 27-70-70</p>	<p>Саранск ИП Аксёнов Е. С. Республиканская ул., 37 (8342) 37-38-69</p>	<p>Смоленск ИП Петин Р.А., Румянцева ул., 19 (4812) 62-50-52</p>	<p>Старый Оскол ИП Грибачев А.В. (СЦ «Экспресс-Сервис») Олимпийский мкр-н, 7 (4725) 42-41-00</p>	<p>Таганрог ООО «АСЦ КРИСТИ» Фрунзе ул., 45 (8634) 38-30-48</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>Уфа ООО «Авторизированный Сервисный Центр» Панфилова ул., 9 (347) 291-25-25 ООО «Сервис»Техно» Менделеева ул., 153 (347) 279-90-70</p>
	<p>Самара ООО «Видикон-Сервис» М. Тореза ул., 137 (846) 262-62-62 ООО «Спец-Мастер» Ленинградская ул., 100/56 (846) 990-37-51, 240-98-17</p>		<p>Сочи ООО «ДЭЛ» Донская ул., 90 (8622) 55-51-19</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>Тула ИП Банькова М.И. (СЦ «Дуэт сервис») Жуковского ул., 13 (4872) 36-26-30, 36-30-31, 36-30-66</p>	<p>Ханты-Мансийск ИП Климин А.А. (ЦТО «Альфа-Сервис») Обская ул., 29А (3467) 30-00-01, 30-00-05</p>

Чебоксары

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

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

Челябинск

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

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

Череповец

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

Черкесск

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

Чита

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

Ярославль

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

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

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

