

ВСРК

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ХЛЕБОПЕЧЬ X500

ИСТИННЫЕ ШЕДЕВРЫ ДОМАШНЕЙ КОЛЛЕКЦИИ







СОКОВЫЖИМАЛКА S801

- Литой корпус.
- Мощность 1500 Вт.
- Два диска для приготовления пюре и сока.
- 5 скоростей отжима от 6500 до 13000 об/мин.
- Металлический загрузочный желоб 84 мм.
- Безопасность и надежность.



КОФЕЙНАЯ СТАНЦИЯ C801

- Встроенная коническая жерновая кофемолка с регулировкой степени помола.
- Помпа с давлением 15 bar, разработана в Италии.
- Возможность программирования.
- Функция отжима остаточной влаги.
- Фильтры с одинарным и двойным дном.
- Фиксируемый съемный пресс для утрамбовки молотого кофе.



БЛЕНДЕР B800

- Литой корпус.
- Мощность 2000 Вт.
- Система ножей Kinetix.
- Легкая высокопрочная чаша 2л.
- Простота и удобство очистки.



СОКОВЫЖИМАЛКА Z800

- Литой корпус.
- Инновационная система отжима.
- Универсальная конструкция конуса для отжима всех видов цитрусовых.
- 2 степени фильтрации сока.
- Функция «Капля-стоп».



ГРИЛЬ G801

- Система равномерного нагрева Element IQ.
- Закрытый контактный гриль, открытый гриль для барбекю.
- Устойчивое к царапинам антипригарное покрытие Quantanium.
- Плавная регулировка температуры и времени приготовления.
- Съемные рабочие поверхности.
- Безопасность и надежность.



ЧАЙНИК K810

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



ТОСТЕР T800

- Функция Lift&Look — контроль готовности тостов без остановки процесса приготовления.
- Функция одностороннего обжаривания тостов Crumpet.
- Функция быстрого дожаривания тостов до желаемого состояния A bit more.
- Функция разморозки и обжаривания замороженного хлеба Defrost.
- 5 степеней обжарки.



МИКСЕР E800

- Планетарная система смешивания.
- 12 режимов работы, плавная регулировка скорости.
- Сенсорная электроника контроля работы двигателя.
- Эксклюзивный комплект насадок.
- Уникальная насадка кондитер.
- Автоматическая система безопасности.



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ХЛЕБОПЕЧЬ

X500



СЕНСОРНАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

12 АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ, ВКЛЮЧАЯ ФРАНЦУЗСКУЮ
ВЫПЕЧКУ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА И ДЕСЕРТОВ

ФУНКЦИЯ ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА ДО 13 ЧАСОВ

ПОДОГРЕВ ГОТОВОЙ ВЫПЕЧКИ

РЕЖИМ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ДВЕ ФОРМЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

КОМФОРТ И УДОБСТВО

ОПИСАНИЕ



ШИРОКИЙ ВЫБОР ПРОГРАММ

Возможность выбора самых разнообразных программ позволяет приготовить выпечку на любой вкус, от сдобного хлеба до кекса с изюмом и цукатами. Выбранная степень обжарки придает выпечке желаемый цвет.

КОМФОРТ И УДОБСТВО

Наличие таких полезных функций, как подогрев готового хлеба, функция отложенного старта, программирование собственных рецептов, а также легкость в управлении и чистке позволит Вам в полной мере ощутить удобство пользования хлебопечью и насладиться широким диапазоном ее возможностей.



ДВЕ ФОРМЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

Наличие двух форм для выпечки с металлическими лопастями для замешивания теста и антипригарным покрытием позволяет выбирать желаемую форму и размер выпекаемого хлеба.

УСТРОЙСТВО

Сенсорная панель управления

Смотровое окно

Крышка

Алюминиевый корпус

12 программ выпечки

3 степени обжарки

Функция отложенного старта





СТАРТ/СТОП

Кнопка включения/отмены приготовления.

РЕЖИМ

Кнопка выбора программы приготовления.

ПАУЗА

При необходимости Вы можете приостановить процесс приготовления. При повторном нажатии приготовление возобновится.

ЦИКЛ

Кнопка используется для подтверждения выбранных настроек в режиме программы пользователя.

ЦВЕТ КОРОЧКИ

Вы можете выбрать степень обжарки хлебной корочки: светлый, средний, темный.

ВЕС

Кнопка выбора размера выпечки — 750 г. или 900 г.

ВРЕМЯ

Вы можете запрограммировать печь на включение заданной программы в нужное Вам время.

ПОДСВЕТКА

Подсветка освещает камеру печи во время работы в течение 1 минуты. При повторном нажатии подсветка выключается.

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ОСНОВНОЙ РЕЖИМ: замешивание теста, увеличение объема теста (подъем теста) и выпечка обычного хлеба. Максимальная длительность — 3 часа.

ХЛЕБ ИЗ НЕПРОСЕЯННОЙ МУКИ: замешивание теста, увеличение объема теста и выпечка хлеба из муки грубого помола. Максимальная длительность — 3 часа 40 минут.

Совет. Для достижения оптимального результата, в этом режиме не рекомендуется использовать функцию отсрочки старта.

ФРАНЦУЗСКАЯ ВЫПЕЧКА: замешивание теста, увеличение объема теста и выпечка. Максимальная длительность — 3 часа 50 минут.

БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА: замешивание теста, увеличение объема теста и выпечка. Максимальная длительность — 2 часа 10 минут.

Примечание. Хлеб, приготовленный в этом режиме, имеет меньший объем и он более жесткий. Во время работы печи будут раздаваться звуковые сигналы. Эти звуковые сигналы оповещают о том, что можно добавлять ингредиенты.

Примечание. При быстром приготовлении хлеба используется разрыхлитель или питьевая сода, которые становятся активными при нагревании и увлажнении. Для идеального результата необходимо, чтобы жидкость находилась на дне формы для хлеба, а сухие компоненты — поверх жидкости. Хлеб, приготовленный в этом режиме, будет мягким, но с хрустящей корочкой.

СДОБНАЯ ВЫПЕЧКА: замешивание теста, увеличение объема теста и выпечка сдобного хлеба. Максимальная длительность — 2 часа 50 минут.

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

КЕКС: замешивание теста, увеличение объема теста и выпечка кекса с использованием пищевой соды или разрыхлителя. Максимальная длительность — 1 час 50 минут.

ДЖЕМ/МАРМЕЛАД: приготовление джема и мармелада (кипячение фруктов или ягод в сахарном сиропе). Максимальная длительность — 1 час 20 минут.

Совет. Перед помещением в форму фрукты и ягоды следует измельчить.

ТЕСТО: замешивание теста и увеличение его объема без последующей выпечки. Максимальная длительность — 1 час 30 минут.

Примечание. Тесто можно использовать для приготовления фигурной выпечки, а также хлебных рулетов, пиццы и т. п.

ВЫПЕЧКА: только выпечка, без предварительного увеличения объема теста. Максимальная длительность — 60 минут.

Примечание. Этот режим также используется для увеличения времени выпечки при необходимости.

СВЕРХБЫСТРЫЙ РЕЖИМ: замешивание теста, увеличение объема теста и выпечка хлеба за короткое время. Максимальная длительность — 1 час 38 минут.

Примечание. Температура воды существенно влияет на результаты выпечки. Чтобы результаты выпечки были идеальны, используйте горячую воду (с температурой 48–50°C). Выпеченный в этом режиме хлеб имеет плотную структуру.

ДЕСЕРТ: замешивание теста, увеличение объема теста и выпечка хлеба для десертных блюд. Максимальная длительность — 1 час 38 минут.

УСТРОЙСТВО

ПРОГРАММА ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

В этом режиме Вы можете задать свою собственную программу, изменив время замешивания теста, увеличения его в объеме, выпечки хлеба и поддержания его в теплом состоянии. Длительность (по умолчанию) — 3 часа.

Программы в этом режиме можно менять для каждого этапа пошагово, в пределах, указанных ниже:

ЗАМЕС1 (замешивание теста 1):

6–14 минут

ПОДЪЕМ1 (увеличение объема теста 1):

20–60 минут

ЗАМЕС2 (замешивание теста 2):

5–20 минут

ПОДЪЕМ2 (увеличение объема теста 2):

5–120 минут

ПОДЪЕМ3 (увеличение объема теста 3):

0–120 минут

ВЫПЕЧКА: 0–80 минут

ПОДОГРЕВ (подогрев хлеба):

0–60 минут

ВВОД НАСТРОЕК В РЕЖИМЕ «ПРОГРАММА ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ»

Шаг 1. Один раз нажмите кнопку ЦИКЛ.

На экране дисплея появится надпись ЗАМЕС1.

Нажмите кнопку ВРЕМЯ, чтобы задать время замешивания. Для подтверждения нажмите кнопку ЦИКЛ.

Шаг 2. Нажмите кнопку ЦИКЛ для перехода к следующему этапу, на дисплее появится надпись ПОДЪЕМ1. Нажмите кнопку ВРЕМЯ, чтобы задать нужное время. Для подтверждения нажмите кнопку ЦИКЛ.

Шаг 3. Аналогично выполните остальные этапы. После ввода настроек для всех этапов нажмите кнопку СТАРТ/СТОП, чтобы выйти из режима настройки.

Шаг 4. Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП еще раз, чтобы начать выполнение введенной программы.

ФУНКЦИЯ ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА ДО 13 ЧАСОВ

Чтобы запрограммировать печь на приготовление выпечки к удобному для Вас времени, выберите программу, задайте цвет корочки хлеба и размер выпечки. Нажатием кнопки ВРЕМЯ задайте время, через которое выпечка должна быть готова. Для подтверждения нажмите кнопку СТАРТ/СТОП.

Совет. При приготовлении хлеба с отсрочкой старта не используйте скоропортящиеся ингредиенты — яйца, молоко, фрукты.

БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Блокировка кнопок панели управления печи в процессе работы позволяет исключить возможность случайного изменения введенных настроек. Вы можете самостоятельно заблокировать и разблокировать кнопки на панели управления — для этого последовательно нажмите кнопки ЦИКЛ и ЦВЕТ КОРОЧКИ. Если Вы не трогаете панель управления в течение 5 минут, она блокируется автоматически и на дисплее загорается символ .

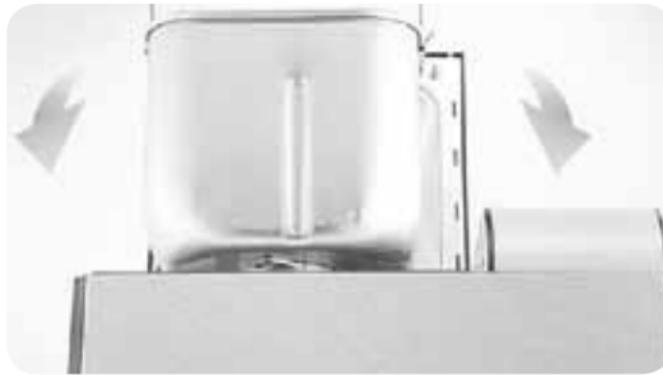
ПОДОГРЕВ ХЛЕБА

Хлеб автоматически поддерживается в теплом состоянии в течение 1 часа после выпечки. Перед извлечением его из печи, выключите программу. Для этого нажмите кнопку ПАУЗА и кнопку СТАРТ/СТОП.

ФУНКЦИЯ «ПАМЯТЬ»

Если из-за отключения электроэнергии процесс приготовления хлеба был прерван, то при восстановлении напряжения в электросети в течение 10 минут после отключения процесс приготовления хлеба возобновится автоматически, при этом нет необходимости снова нажимать кнопку СТАРТ/СТОП.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ



Перед первым использованием снимите все упаковочные материалы, протрите хлебопечь и комплектующие влажной салфеткой.

Шаг 1. Установите форму для выпечки хлеба в печь и поверните ее по часовой стрелке до полной фиксации.



Шаг 2. Закрепите лопасть для замешивания теста на валу двигателя.



Шаг 3. Положите необходимые ингредиенты в форму для выпечки хлеба и включите вилку сетевого шнура в розетку.



Шаг 4. С помощью кнопок РЕЖИМ, ЦВЕТ КОРОЧКИ, ВЕС задайте необходимые настройки. После этого нажмите кнопку СТАРТ/СТОП и удерживайте ее 2 секунды. Начнется процесс приготовления.



Шаг 5. После завершения процесса приготовления раздастся звуковой сигнал и включится функция поддержания тепла. Для отключения хлебопечи разблокируйте панель управления, нажмите кнопку «пауза» и удерживайте кнопку СТАРТ/СТОП в течение 2 секунд.



Внимание! Будьте осторожны при извлечении формы для выпечки хлеба из печи.

ЧИСТКА И РЕКОМЕНДАЦИИ

Перед чисткой всегда вынимайте вилку сетевого шнура из розетки электросети.

Протрите форму для выпечки, лопасть для замешивания и внешнюю поверхность корпуса влажной, а затем сухой салфеткой.

Внимание! Не используйте при чистке острые предметы, абразивные и химические чистящие средства, так как они могут повредить антипригарное покрытие формы и полированную поверхность корпуса.

Примечание. Форму для хлеба и лопасть для замешивания теста можно мыть в посудомоечной машине.

- Сначала в форму следует помещать жидкие ингредиенты, затем добавлять сахар, соль и муку. Дрожжи или разрыхлитель всегда добавляются в последнюю очередь.
- Сделайте небольшое углубление на вершине горки муки и добавьте в него дрожжи. При этом надо следить, чтобы дрожжи не контактировали с жидкостью или солью.
- Чтобы вынуть лопасть для замешивания из буханки используйте крючок, имеющийся в комплекте.
- Для того чтобы тесто не прилипало к лопастям во время замешивания, смажьте лопасти подсолнечным или оливковым маслом.

Примечание. Общее время приготовления хлеба зависит от заданного размера выпечки.

Примечание. В режимах Быстрая выпечка, Кекс, Джем/Мармелад, Тесто, Выпечка, Десерт и Программа пользователя исходный вес хлеба равен 750 г.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРЖНОСТИ

- Сохраните данное руководство по эксплуатации.
- Хлебопечь не предназначена для использования детьми без надлежащего присмотра.
- Отключайте печь от электросети перед очисткой и хранением.
- Не используйте при выпечке металлическую фольгу или другие электропроводящие материалы.
- При обнаружении повреждений любого рода немедленно прекратите использование хлебопечи и передайте ее в ближайший сервисный центр для тестирования, замены или ремонта.
- В целях безопасности все работы по ремонту и обслуживанию хлебопечи, кроме чистки, должны выполняться только представителями уполномоченных авторизованных сервисных центров компании BORK.

Внимание! В целях безопасности все работы по ремонту и обслуживанию хлебопечи, кроме чистки, должны выполняться только представителями уполномоченных авторизованных сервисных центров BORK.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220–240 В

Частота: 50 Гц

Мощность: 615 Вт

Емкость форм для хлеба: 750/900 г

Вес: 7,3 кг

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

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей». Установленный производителем в соответствии с п. 2 ст. 5 Федерального Закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы хлебопечи равен 4 годам с даты продажи при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящим руководством по эксплуатации и применяемыми техническими стандартами.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Хлебопечь: 1

Форма для выпечки: 2

Лопасть тестомеса: 2

Крючок для извлечения лопасти тестомеса: 1

Мерный стакан (200 мл): 1

Мерная ложка: 1

Книга рецептов: 1

Руководство по эксплуатации с гарантийным талоном: 1

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

Служба информационной поддержки 8-800-700-55-88

или посетить наш сайт **www.bork.ru**

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Проблема	Возможная неисправность	Решение
Во время выпечки идет дым из под крышки	Ингредиенты прилипли к нагревательному элементу или рядом с ним.	Отключите пекь от электросети и очистите нагревательный элемент. Будьте осторожны — не обожгитесь.
Двигатель шумит, но тесто не замешивается	Форма вставлена неправильно, либо объем теста слишком большой.	Проверьте, правильно ли установлена форма, и точно ли соблюден рецепт приготовления.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ НА ДИСПЛЕЕ

Если после запуска программы на дисплее появилась надпись «Н НН», это означает, что температура внутри печи слишком высокая. Программа будет автоматически остановлена. Откройте крышку и дайте печи охладиться в течение 10–20 минут.

Если после нажатия на кнопку СТАРТ/СТОП на дисплее появились надписи «Е Е0» или «Е Е1», это означает, что неправильно работает датчик температуры. Для проверки датчика обратитесь в сервисный центр.

Гарантийный талон

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

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

Изделие:

ХЛЕБОПЕЧЬ

Информация о фирме-продавце:

Модель:

X500

Изделие проверено, укомплектовано, механических повреждений не имеет.

Серийный номер:

С условиями гарантийных обязательств и сервисного обслуживания согласен.

Дата приобретения:

Подпись покупателя:

Подпись продавца:

МП

Условия сервисного обслуживания

Гарантия действительна только при соблюдении клиентом условий гарантийных обязательств.

Гарантия действительна при условиях:

- Правильно заполненного гарантийного талона: имеется дата продажи, печать, подпись продавца и покупателя, серийный номер изделия.
- Наличия гарантийного талона прилагаемого к руководству по эксплуатации на изделие.
- Обслуживания изделия только в авторизованных сервисных центрах.

Гарантия не распространяется на:

- Элементы и детали, имеющие естественный износ.

Гарантия не распространяется на изделия с повреждениями вызванными:

- Неправильной эксплуатацией, небрежным обращением, нарушением правил хранения, неправильным подключением, несоблюдением прилагаемого руководства по эксплуатации.
- Попаданием внутрь корпуса изделия посторонних предметов.
- Воздействием высоких внешних температур на нетермостойкие части изделия.
- Механическими воздействиями.
- Неквалифицированным ремонтом и другим вмешательством, повлекшим изменения конструкции изделия.
- Подключением в сеть с напряжением, отличным от указанного в руководстве по эксплуатации на изделие, или с несоответствием параметров питающей сети Государственным стандартам Российской Федерации.
- Использованием изделия в промышленных и/или коммерческих целях.
- Повреждением электрических шнуров.
- Использованием чистящих средств, не предусмотренных данным руководством по эксплуатации.
- Действием непреодолимой силы (пожар, наводнение, молния).

Отметки сервис-центра

Рекомендуется пользоваться услугами
только авторизованных сервисных центров

Серийный номер:

Дата продажи:

3
X500

Модель:

Подпись покупателя:

Отметки сервис-центра

Рекомендуется пользоваться услугами
только авторизованных сервисных центров

Серийный номер:

Дата продажи:

2
X500

Модель:

Подпись покупателя:

Отметки сервис-центра

Рекомендуется пользоваться услугами
только авторизованных сервисных центров

Серийный номер:

Дата продажи:

1
X500

Модель:

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

Вы можете обратиться за обслуживанием в любой из сервисных центров:

Абакан

ОАО «Абаканторгтехника», ул. Вяткина, д. 9,
(3902) 22-80-71, 22-81-30

Армавир

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

Астрахань

ООО «Эфир», ул. Боевая, д. 72 А,
(8512) 30-10-14, 30-10-15, 22-66-77
ООО «Сервисный центр «Эй-Джи-Эс»,
ул. Минусинская, д. 8,
(8512) 408-006, 307-962, 309-990

Барнаул

ИП Фаненштиль Е. В., ул. Антона Петрова, д. 264,
(3852) 48-42-11, 69-16-00
ООО «Ремикс», Комсомольский пр-т, д. 111,
(3852) 24-06-03

Белгород

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

Брянск

ООО «Техсервис», Авиационный пер., д. 3, к. 2,
(4832) 69-11-21

Владивосток

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

Владикавказ

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

ООО «Арктика-Сервис», пр-т Коста, д. 15,
(8672) 25-01-07, 75-77-77, 55-08-70

Владимир

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

Волгоград

ООО «Планета Сервис», ул. Рионская, д. 3,
(8442) 36-64-20, 36-64-25

Вологда

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

Воркута

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

Воронеж

ООО «ТРАНССЕРВИС-Воронеж»,
Ленинский пр-т, д. 160, (4732) 39-37-55
ООО «ЭКРАН-СЕРВИС», ул. Перхоровича, д. 2,
(4732) 31-46-78, 31-79-66

Екатеринбург

ООО «Сонико-Ектб», ул. Степана Разина, д. 109,
оф. 101, (343) 269-19-48, 269-29-48

ООО «ТРАНССЕРВИС-Екатеринбург», ул. Фронтовых бригад, д. 18, (343) 278-90-91

Иваново

ООО «Луч-Сервис», ул. Заводская, д. 13,
(4932) 47-29-84, 472-985

Ижевск

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

Иркутск

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

Йошкар-Ола

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

Адреса сервисных центров

Казань

000 «Луазо», ул. Декабристов, д. 106 Б,
(843) 562-47-07, 562-46-45

000 «ТехноВидеоСервис», ул. Академика Глушко,
д. 43, (843) 276-21-21

Калуга

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

Кемерово

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

Кострома

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

000 «Сервисный центр «Гепард»,
ул. Рыбные ряды, д. 3, к. 1, (4942) 39-00-48, 31-25-01

Краснодар

000 «Ларина-Сервис», ул. Демуса, д. 14,
(861) 260-09-00

ИП Мизин В. П., ул. Академика Лукьяненко,
д. 103, оф. 55, (861) 224-69-86, 222-64-13

000 «ТРАНССЕРВИС-Краснодар»,
ул. Селезнева, д. 204, (861) 277-36-63

Красноярск

000 «ТехноСтиль», ул. Карамзина, д. 7
(391) 279-99-71, 241-05-75

000 «ДОН-ТВ», ул. Железнодорожников, д. 11,
(3912) 21-94-82, 21-46-51

Курган

ИП Горланов В. Н., ул. Родионова, д. 56,
(3522) 48-59-40

Курск

000 «Маяк+», ул. Студенческая, д. 36 А,
(4712) 50-85-90

ИП Колычев С. В., ул. Литовская, д. 12 А
(4712) 30-41-00, 31-20-23

Липецк

МУ ПКП «Рембыттехника», ул. Октябрьская, д. 28,
(4742) 77-35-86

Махачкала

ИП Эмирбеков А. А., ул. Ленина, д. 113 А,
(8722) 67-95-87

ИП Джабраилов Р. Р., ул. Проектная, д. 15 А,
(8722) 64-19-54

Москва

000 «Сервис», ул. Большая Садовая, д. 10,
Вход в сервис: через Фирменный Магазин BORK.
Часы работы: с 10.00 до 20.00, без перерывов
и выходных.
(495) 755-85-20

«КАП-СЕРВИС», Варшавское ш., д. 143 А, стр. 2
(495) 517-16-13, 642-36-37

Мурманск

ЗАО «СЦ Электроника», Ледокольный пр-д, д. 5,
(8152) 52-71-77

Набережные Челны

000 «Элекам Сервис Плюс», пр-т Вахитова,
д. 20 (30/05), (8552) 39-39-43

Нальчик

000 «Альфа-Сервис», пр-кт Ленина, д. 24,
(8662) 42-04-30, 42-04-54

Нижний Новгород

ИП Сумин В. П., ул. Жукова, д. 24, (831) 462-84-05
000 «ТРАНССЕРВИС-Н.Новгород»,
ул. Артельная, д. 4.5, (831) 463-61-77

Новомосковск

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

Новороссийск

000 «Аргон-Сервис», ул. Серова, д. 14,
(8617) 63-11-15, 63-03-95

Новосибирск

000 «Сибирский Сервис», ул. Котовского, д. 10/1,
(383) 355-55-60, 361-33-88

000 «ТРАНССЕРВИС-Новосибирск»,
ул. Новая Заря, д. 2 А, (383) 271-14-50

Адреса сервисных центров

Ногинск

ИП Запышный Александр Иванович,
ул. 3-го Интернационала, д. 175,
(4951) 9-32-02

Обнинск

ООО «Радиотехника», Треугольная пл., д. 1,
(48439) 5-63-50

Омск

ООО «Домотехника-сервис», ул. Лермонтова, д. 194,
(3812) 36-74-01

Оренбург

ООО «Сервисбыттехника», ул. Лесозащитная, д.18,
(3532)30-00-30, 30-00-66

Орел

ООО «Феникс Электроникс», ул. 8 Марта, д. 25,
(4862) 40-86-82, 40-85-81

ООО «МастерЪ», ул. Латышских стрелков, д. 1,
(4862) 73-17-31, 75-14-80

ООО «АРС», ул. Революции, д. 1,
(4862) 55-60-14, 54-18-33

Орск

ИП Бердников В.В., ул.Волкова, д. 2,
(3537) 35-13-18, 33-84-43

Пенза

ООО «Орбита-Сервис», ул. Карпинского, д. 2,
(8412) 42-27-26

ООО «Мир Сервиса», ул. Кулакова, д. 2,
(8412) 68-19-99, 68-66-99

Пермь

ООО «Импорт-Сервис», ул. Инженерная, д. 10,
(3422) 66-12-60

ИП Бутырин Д.В. 614068, ул. Крисанова, д. 29
(3422) 36-30-33, 36-13-94, 38-33-80

Пятигорск

ИП Асцатуян Г.Р., ул. Фучика, д. 21, (8793) 32-68-80

Ростов-на-Дону

ООО «Мастер», ул. Ростсельмаша, д. 1,
(863) 255-20-17, 255-20-18

ООО «ТРАНССЕРВИС-Ростов», пр-т Королева,
д. 7/19, (863) 299-65-36, 299-65-37
ООО «Сервис-плюс», ул. Мечникова, д. 71 Д,
(8632) 299-30-60, 232-23-53

Рязань

ООО «ТРАНССЕРВИС-Рязань», ул. Зубковой,
д. 17 А, (4912) 27-70-70

Самара

ООО ПТТФ «Самара-Спектр», ул. Енисейская, д. 37,
(846) 993-23-24, 993-23-22

ООО «ТРАНССЕРВИС-САМАРА»,
пр-т Карла Маркса, д. 39, (846) 336-33-33; 336-85-11

Санкт-Петербург

ООО «ЕвроСервисXXI», пр-кт Обуховской обороны,
д. 197, (812) 600-11-97

Саратов

ООО «ТРАНССЕРВИС-Саратов»,
пр-т 50 лет Октября, д. 102, (8452) 35-11-80, 55-43-63

Смоленск

ИП Петин Р. А., ул. Румянцева, д. 19,
(4812) 62-50-52

Сочи

ООО «ТЕХНО 2000», ул. Конституции СССР, д. 46,
(8622) 98-56-20

ООО «ДЭЛ», ул. Донская, д. 90,
(8622) 55-51-19

Ставрополь

ООО «Бытсервис», ул. 50 лет ВЛКСМ, д. 8/1,
(8652) 74-01-91, 77-36-00

ООО «Т-Сервис», ул. Пушкина, д. 54, (8652) 94-55-62
ООО «УниСервис», ул. Пушкина, д. 63, (8652) 23-31-81

Старый Оскол

ИП Грибачев А.В., СЦ «Экспресс-Сервис»,
мкр. Олимпийский, д. 7, (4725) 42-41-00

Адреса сервисных центров

Стерлитомак

000 «Сервис-Технос», ул. Худайбердина, д. 158
[3473] 20-27-70

Сургут

000 «ЮГраСтройСервис», ул. Киртбая, д. 11,
[3462] 34-04-63

Таганрог

000 «АСЦ КРИСТИ», ул. Фрунзе, д. 45
[8634] 38-30-48

Тверь

000 «Юмэкс-Сервис», ул. Хромова, д. 4,
[4822] 552-304, 559-239

Тольятти

000 «Электрон-Сервис», ул. Свердлова, д. 41,
[8482] 77-03-27

Томск

000 «Академия-Сервис», Академический пр-т,
д. 1, блок А, оф. 203,
[3822] 49-15-80

Тула

000 «Дүэт сервис», ул. Жуковского, д.13
[4872] 36-26-30, 36-30-31, 36-30-66

Тюмень

000 «Пульсар», ул. Республики, д. 169,
[3452] 20-82-65, 75-95-08, 29-70-40

Улан-Удэ

ИП Голева С. Н., пр-т Автомобилистов, д. 5 А,
[3012] 26-75-38

Уфа

000 «Сервис»Техно», ул. Менделеева, д. 153,
[347] 279-90-70

000 «Авторизованный Сервисный Центр»,
ул. Колыцевая, д. 43,
[347] 291-25-25

Ханты-Мансийск

ИП Климин А. А.,ул. Мира, д. 52,
[3467] 30-00-05

Чита

000 «Славел-Сервис», ул. Шилова, д. 100,
[3022] 41-51-08, 41-51-07

Челябинск

000 ТТЦ «Рембыттехника»,
ул. Производственная, д. 8 Б, [351] 239-39-26
000 «ЭЛЕКТРО-Н», пр-т Победы, д. 302,
[351] 741-01-51

Ярославль

ЗАО Фирма «ТАУ», Московский пр-т, д. 1 А, стр. 5,
[4852] 26-65-37, 92-31-89
000 «Трио-Сервис», ул. Угличская, д. 12
[4852] 25-94-83

Список сервисных центров может быть изменен.

Актуальную информацию о наличии сервисных центров в вашем регионе уточняйте на сайте www.bork.ru или по телефону горячей линии **8-800-700-55-88**

