

ВСРК

МУЛЬТИВАРКА U700

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МУЛЬТИВАРКА
U700





НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ

с индукционным нагревательным
очностью поддерживать выбранную Вами
зогрева и остывания увеличит скорость
сохранит полезные качества и вкусовые



ПАРОВАРКА, СКОРОВАРКА, ДУХОВ
МЕДЛЕННОВАРКА И УНИКАЛЬНЫЙ
РЕЖИМ «МУЛЬТИПОВАР»

Индукционная мультиварка с легкостью заменит несколько приборов на Вашей кухне: пароварку, сковородку, духовку и медленноварку. А в уникальном режиме «Мультиповар» можно приготовить любые блюда благодаря индивидуальным настройкам времени и температуры на



ВМЕСТИТЕЛЬНАЯ ЧАША СО СВЕРХПРОЧНЫМ ПОКРЫТИЕМ

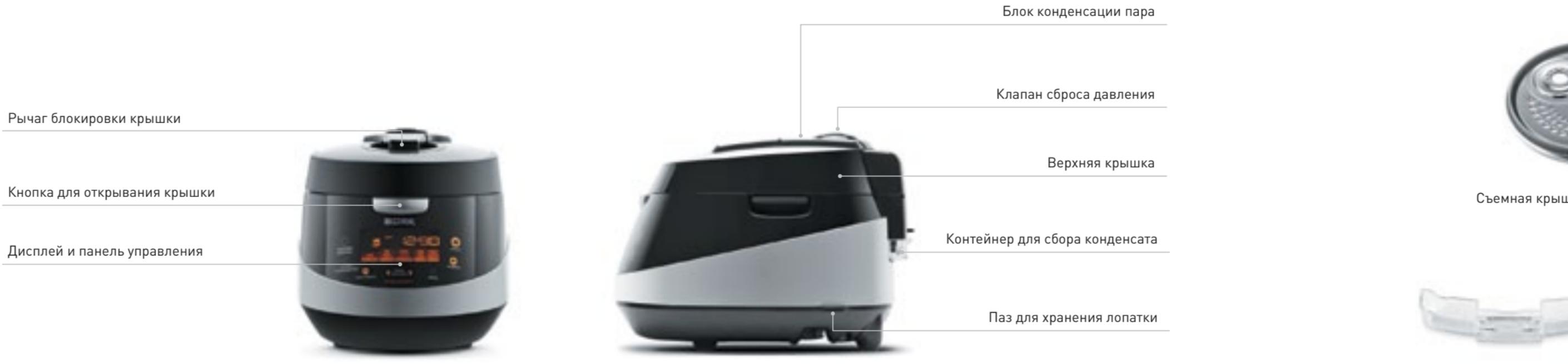
Уникальная многослойная конструкция чаши, в состав которой входят алюминий, нержавеющая сталь, никель и титан, обеспечивает увеличенную теплопроводность, позволяя сократить время приготовления и минимизировать энергозатраты. Сверхпрочное антипригарное покрытие устойчиво к повреждениям.



АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ И ФУНКЦИЯ ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА

Для тех, у кого мало свободного времени, индукционная мультиварка имеет набор автоматических программ — прекрасно сбалансированные и отточенные поварами предустановленные программы для самых популярных блюд: рис, гречка, каша, плов, рыба, жаркое, творог, выпечка, бульон. Также индукционная мультиварка позаботится о вашем горячем завтраке — функция отложенного старта сработает с точностью до минуты.

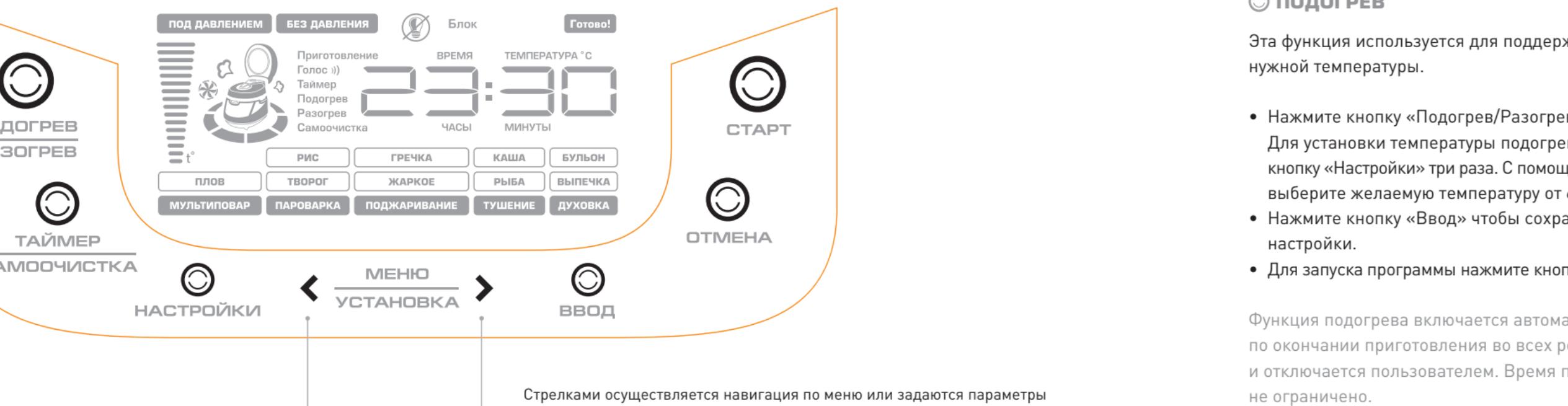
УСТРОЙСТВО



УСТРОЙСТВО



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

© ПОДОГРЕВ

Эта функция используется для поддержания нужной температуры.

- Нажмите кнопку «Подогрев/Разогрев». Для установки температуры подогрева нажмите кнопку «Настройки» три раза. С помощью стрелок выберите желаемую температуру от 69 до 80 °C.
- Нажмите кнопку «Ввод» чтобы сохранить настройки.
- Для запуска программы нажмите кнопку «Старт».

Функция подогрева включается автоматически

по окончании

приготовления

во всех

режимах

и отключается

пользователем.

Время

подогрева

не ограничено.

© РАЗОГРЕВ

Используется для разогрева готового блюда.

- Нажмите кнопку «Подогрев/Разогрев» два раза, чтобы запустить программу автоматического разогрева. Блюдо будет разогрето примерно через 9 минут при температуре 102 °C.

◎ ТАЙМЕР

Используется для установки времени отложенного старта.

- Прежде чем установить таймер и активировать функцию отложенного старта, выберите нужную программу приготовления. Нажмите кнопку «Таймер» один раз. Стрелками задайте время окончания приготовления и нажмите кнопку «Старт».

Максимальное время работы таймера — 13 часов.
Шаг установки — 10 минут.

◎ САМООЧИСТКА

Используется для запуска функции самоочистки.

- Для запуска режима самоочистки наполните чашу водой до отметки на шкале 600 г, после чего закройте крышку и заблокируйте. Дважды нажмите кнопку «Таймер/Самоочистка», далее кнопку «Старт» для начала программы.

Время работы — 15–20 минут.

◎ ВВОД

Подтверждает выбор функции/режима.

- При удерживании в течение 3 секунд включает функцию блокировки кнопок «Замок от детей».

◎ ОТМЕНА

Позволяет отменить выполнение выбранного действия.

- При удерживании в течение 3 секунд включает функцию автоматического режима энергосбережения.

◎ СТАРТ

- Запуск приготовления блюда.

◎ НАСТРОЙКИ

Используется для настройки текущего времени, уровня громкости голосовых подсказок, температуры подогрева, а также для настройки времени перехода в энергосберегающий режим.

Установка текущего времени

- Однократно нажмите кнопку «Настройки».
- С помощью стрелок установите текущее время. Нажмите кнопку «Ввод».

При установленном значении уровня громкости «0» функция голосовых подсказок будет отключена.

Примечание. При однократном нажатии на стрелку шаг будет равен 1 минуте.

При удерживании шаг будет равен 10 минутам.

Если не подтвердить выбор в течение 7 секунд, произойдет сброс настройки текущего времени.

Настройка уровня громкости голосовых подсказок

Дважды нажмите кнопку «Настройки».

- С помощью стрелок установите уровень громкости в диапазоне от 0 до 5.

Подтвердите выбор нажатием кнопки «Ввод».

Нажмите кнопку «Ввод».

При однократном нажатии на стрелку шаг будет равен 1 минуте.

При удерживании шаг будет равен 10 минутам.

Если не подтвердить выбор в течение 7 секунд, произойдет сброс настройки текущего времени.

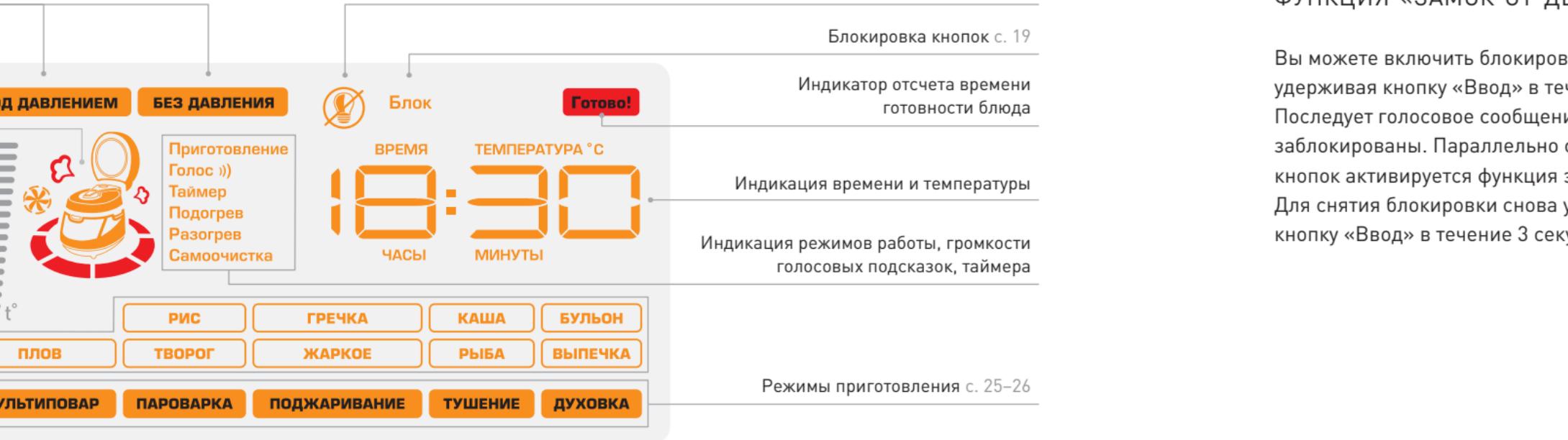
Активация режима энергосбережения

- Нажмите кнопку «Настройки» четыре раза.
- Отрегулируйте интервал времени стрелками для автоматического перехода мультиварки в этот режим.
- Чтобы выйти из режима энергосбережения, нажмите любую кнопку или поверните рычаг блокировки крышки.
- Функция автоматического энергосбережения будет отключена при выборе значения «0».

Время устанавливается в диапазоне 10–60 минут с шагом 10 минут.

ДИСПЛЕЙ

Наличие давления в камере



Режим энергосбережения с. 17

Блокировка кнопок с. 19

Индикатор отсчета времени готовности блюда

Индикация времени и температуры

Индикация режимов работы, громкости голосовых подсказок, таймера

Режимы приготовления с. 25-26

Динамическая индикация работы и блокировки крышки

Индикация уровней температуры (в режиме «Духовка») и интенсивности парообразования (в режиме «Пароварка»)

Автоматические программы с. 22

ФУНКЦИЯ «ЗАМОК ОТ ДЕТЕЙ»

Вы можете включить

блокировку кнопок, удерживая кнопку «Ввод» в течение 3 секунд. Последует голосовое сообщение о том, что кнопки заблокированы. Параллельно с блокировкой

кнопок активируется функция энергосбережения. Для снятия блокировки снова удерживайте

кнопку «Ввод» в течение 3 секунд.

СОХРАНЕНИЕ ПРОГРАММЫ В ПАМЯТИ

Данная функция

позволяет мультиварке держать в памяти текущие процессы и сохранять заданные Вами параметры, например при таких

ситуациях, как отключение электропитания в сети или скачок напряжения. При подаче

электроэнергии мультиварка продолжит программу приготовления, при этом время

приготовления будет увеличено в зависимости

от времени отсутствия питания в сети.

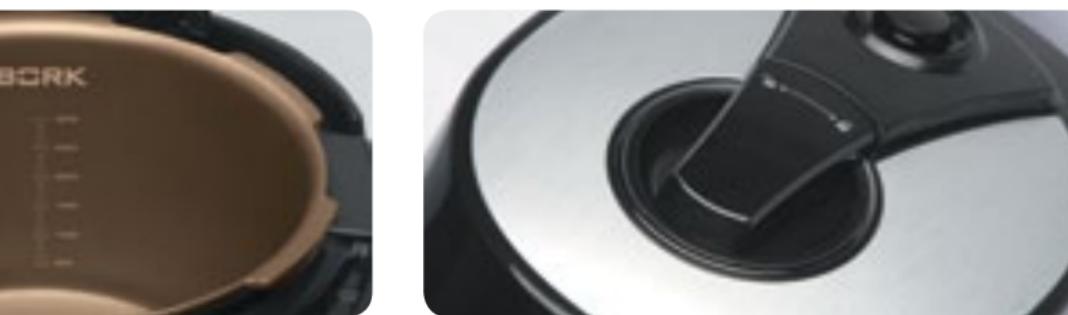
Время хранения данных в памяти мультиварки

не ограничено.

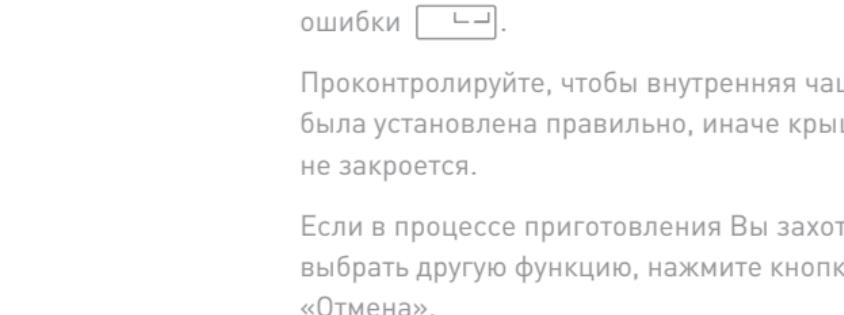
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Удалите упаковочные материалы с мультиварки.
- Промойте внутреннюю чашу и протрите сухой мягкой губкой.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ



- Положите во внутреннюю чашу необходимые ингредиенты.



- Установите внутреннюю чашу в корпус мультиварки, закройте верхнюю крышку и заблокируйте.

Если чаша не установлена, мультиварка не включится, на дисплее появится символ ошибки .

• Используя стрелки, выберите автоматическую программу.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА «МУЛЬТИПОВАР»

Режим «Мультиповар» позволяет настраивать температуру и время приготовления под конкретный рецепт.

- Выберите в меню режим «Мультиповар», используя стрелки и кнопку «Ввод».

• Настройте время приготовления стрелками (от 10 мин. до 1 ч. 30 мин.), затем нажмите кнопку «Ввод» и установите температуру приготовления стрелками от 40 до 120 °C. Далее нажмите кнопку «Старт» для начала приготовления.

Для приготовления поместите все ингредиенты в чашу мультиварки и выберите нужную автопрограмму.

Указанное время приготовления приблизительно. Оно может варьироваться в зависимости от исходной температуры продукта и содержания в нем влаги.

КАША

Ингредиенты (2 порции):

- вода: 2 мерных стакана;
- молоко: 2 мерных стакана;
- геркулес: 1 мерный стакан;
- масло сливочное: 20 г;
- сахар: 2 ст.л.

Время приготовления: 21 минут.

РИС

Ингредиенты (4 порции):

- рис: 3 мерных стакана;
- сливочное масло: до 30 г;
- соль по вкусу;
- вода: 6 мерных стаканов.

Время приготовления: 42 минут.

БУЛЬОН

Ингредиенты (4 порции):

- вода: 2-2,5 л;
- курица: до 1 кг;
- сливочное масло: 20 г;
- овощи, зелень, специи: по вкусу.

Время приготовления: 60 минут.

ГРЕЧКА

Ингредиенты (4 порции):

- гречневая крупа: 1,5 мерных стакана;
- сливочное масло: 20 г;
- соль по вкусу;
- вода: 500 мл.

Время приготовления: 20 минут.

ПЛОВ

Ингредиенты (4 порции):

- рис: 2 мерных стакана;
- мясо: 0,5 кг;
- морковь: 0,5 кг;
- лук репчатый: 2 луковицы;
- подсолнечное масло: 2 ст.л.;
- вода: 4 мерных стакана;
- специи по вкусу.

Готовится в два этапа:

- Режим «Поджаривание» (с открытой крышкой) — 16 минут. Обжарьте мясо, лук, морковь на подсолнечном масле. Добавьте соль, перец по вкусу.
- Режим «Плов» — 40 минут. Засыпьте рис, залейте воду.

ЖАРКОЕ**Ингредиенты (4 порции):**

- мясо (говядина): 400 г;
- лук: 1 средняя луковица;
- морковь: 1 шт.;
- картофель: 4–5 шт.;
- подсолнечное масло: 1 ст. л.;
- соевый соус: 2–3 ст. л.;
- соль, перец по вкусу;
- воду не добавлять.

Время приготовления: 40 минут.

РЫБА**Ингредиенты (4 порции):**

- рыба: 600 г;
- сметана: 100 г;
- соль, перец по вкусу;
- вода: 2 мерных стакана;
- лимон по вкусу.

Время приготовления: 30 минут.

По окончании приготовления полейте рыбу лимонным соком.

ТВОРОГ**Ингредиенты (2 порции):**

- кефир 3,2% жирности: 1 л.

Время приготовления: 21 минут.

ВЫПЕЧКА**Приготовление бисквита**

- Отделите яичные белки от желтков.
- Взбейте яичные белки с 1 мерным стаканом сахарного песка, чтобы получилась густая пена.
- Смешайте 0,75 мерного стакана сахара с яичными желтками до однородной массы.
- В готовую массу из желтков и сахара добавьте молоко и соль.
- Добавьте полученную массу в приготовленную ранее густую пену из белков с сахаром и аккуратно перемешайте.
- В полученную массу добавляйте муку по 1 столовой ложке и медленно перемешивайте до получения однородной консистенции.
- Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом.

ВЫБОР РЕЖИМОВ

- Выберите желаемый режим приготовления с помощью стрелок.
- В режимах «Поджаривание» и «Тушение» для начала приготовления нажмите «Старт».
- В режимах «Пароварка» и «Духовка» нажмите «Ввод» для установки дополнительных параметров приготовления, таких как время и температура, далее нажмите «Старт».

ДУХОВКА

Степень нагрева для режима «Духовка» можно отрегулировать в диапазоне трех уровней температуры.

От выбранного уровня температуры зависит время приготовления. Задавайте время согласно рецептам. Время работы от 10 минут до 1,5 часа.

Индикация на дисплее

 1-й уровень, низкая температура

 2-й уровень, средняя температура

 3-й уровень, высокая температура

ТУШЕНИЕ

В режиме «Тушение» продукт готовится под давлением по специальному алгоритму при определенной температуре (немного выше 100 °С) в собственном соку. Воду добавлять необязательно.

Режим тушения в мультиварке идеально подходит для варки супов, тушения мяса, печени, рыбы, овощей, приготовления омлетов.

Среднее время приготовления в режиме тушения: 45 минут.

ПАРОВАРКА

В пароварке пища готовится на пару и под давлением. Сохраняются витамины и вкус продуктов.

Рекомендации по приготовлению на различных уровнях:

- куриные грудки (филе): 4-й уровень / 30 минут;
- кукуруза: 4-й уровень / 5 минут;
- свиной рулет: 3-й уровень / 25 минут;
- куриное суфле: 3-й уровень / 15 минут;
- вареники: 3-й уровень / 7 минут;
- манты: 2-й уровень / 12 минут;
- форель: 2-й уровень / 15 минут.

 3-й уровень, высокая интенсивность

 4-й уровень, максимальная интенсивность

ПОДЖАРИВАНИЕ

В меню «Пароварка» доступно четыре режима с различной интенсивностью циркуляции пара.

Индикация на дисплее

 1-й уровень, низкая интенсивность

 2-й уровень, средняя интенсивность

 3-й уровень, высокая интенсивность

 4-й уровень, максимальная интенсивность

ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

ЩЕТКА ДЛЯ ЧИСТКИ



- Щетка для чистки закреплена на нижней части корпуса.
- С помощью нее Вы сможете с легкостью очистить заглушку контейнера для сбора конденсата и другие труднодоступные участки.

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ СБОРА КОНДЕНСАТА



- Снимите контейнер для сбора конденсата.



- Извлеките заглушку, нажав на нее.
- Очистите заглушку и контейнер с помощью нейтрального моющего средства.
- После чистки установите контейнер и заглушку на место.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

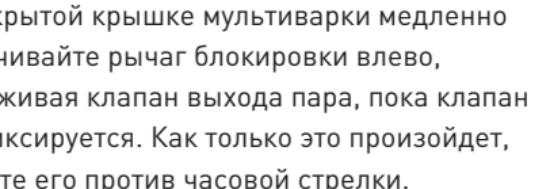
СНЯТИЕ БЛОКА КОНДЕНСАЦИИ ПАРА



- Снимите блок конденсации пара, потянув его вверх.



- Блок состоит из двух частей, которые отсоединяются друг от друга. Очистите обе части блока.



- При закрытой крышке мультиварки медленно поворачивайте рычаг блокировки влево, придерживая клапан выхода пара, пока клапан не зафиксируется. Как только это произойдет, открутите его против часовой стрелки.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

КЛАПАН ДЛЯ ВЫХОДА ПАРА

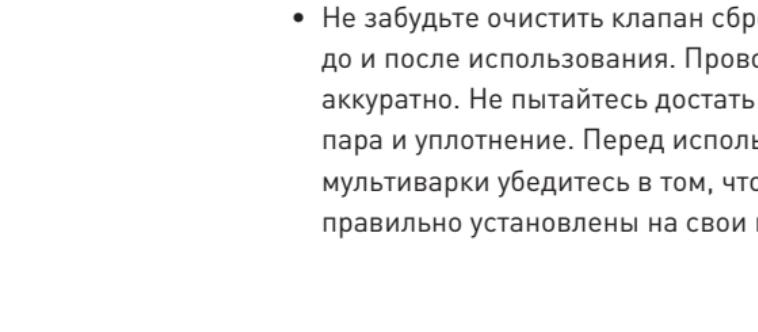


- Промойте клапан под водой и очистите пространство под ним с помощью щетки.

ВНУТРЕННЯЯ КРЫШКА



- Поверните фиксатор против часовой стрелки, снимите крышку и промойте с помощью пригодного для кухонной посуды нейтрального моющего средства. Очистите губкой поверхность крышки, затем удалите влагу с помощью салфетки.



- Не забудьте очистить клапан сброса пара до и после использования. Проводите чистку аккуратно. Не пытайтесь достать клапан сброса пара и уплотнение. Перед использованием мультиварки убедитесь в том, что эти элементы правильно установлены на свои места.

- Используя иголку на щетке для чистки, очистите внутреннюю часть клапана выхода пара.

Во время чистки аккуратно промойте уплотнение, не снимая его с крышки. Уплотнение должно плотно прилегать к крышке.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

КОРПУС

Протрите корпус мультиварки мягкой влажной губкой.

ВНУТРЕННЯЯ ЧАША

Протрите внутреннюю, верхнюю и боковую поверхности чаши. Для чистки чаши используйте только мягкую губку и моющие средства для посуды.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

- Перед использованием мультиварки убедитесь, что все элементы установлены на свои места.
- Не закрывайте отверстие для автоматического выхода пара рукой. Это может привести к ожогам.
- Не используйте мультиварку в зонах с высокой температурой, например около духовки или плиты.
- Не используйте поврежденные кабель питания или вилку.
- Не пытайтесь открыть мультиварку, пока пар полностью не выйдет.
- Не ставьте мультиварку на неровные или наклонные поверхности.
- Не поворачивайте рычаг блокировки в положение «Открыто» во время приготовления.
- Не распыляйте и не наносите на мультиварку какие-либо химикаты.
- Не переполняйте чашу мультиварки.
- Аккуратно обращайтесь с внутренней чашей, не используйте ее для других целей. Избегайте деформации и повреждения внутреннего покрытия.
- Внутреннюю чашу не рекомендуется мыть в посудомоечной машине.
- По окончании приготовления крышку открывайте аккуратно, избегая контакта с паром.
- Не поднимайте мультиварку за крышку.
- Если Вы пользуетесь электрокардиостимулятором или другим электронным оборудованием медицинского назначения, проконсультируйтесь с врачом перед началом использования мультиварки.

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 в строгом соответствии с настоящим руководством по эксплуатации и применяемыми техническими стандартами.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: ~220 В
Частота: 50 Гц
Мощность: 1455 Вт
Вес: 7,5 кг

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

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Мультиварка: 1 шт.
Внутренняя чаша: 1 шт.
Контейнер для сбора конденсата: 1 шт.
Щетка для чистки: 1 шт.
Мерный стакан: 1 шт.
Лопатка: 1 шт.
Решетка для пароварки: 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 C801

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



БЛЕНДЕР B800

- Мощность 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
- Функция одностороннего обжаривания тостов Gimptret
- Функция быстрого дожаривания тостов— A bit more
- 5 степеней обжарки



ТОСТЕР T800

- Функция Lift & Look—контроль готовности тостов
- Функция одностороннего обжаривания тостов Gimptret
- 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 смещивания
- 12 режимов работы, плавная регулировка скорости
- Таймер прямого и обратного отсчета
- Эксклюзивный комплект насадок



ХЛЕБОПЕЧЬ X800

- 14 автоматических режимов
- 9 программируемых режимов
- 4 размера готовой выпечки
- Диспенсер для автоматического добавления ингредиентов

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Компания

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

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

Изделие

МУЛЬТИВАРКА

Модель

U700

Серийный номер

.....

Дата приобретения

.....

Информация

о фирме-продавце

.....

Подпись покупателя

.....

Подпись продавца

.....

МП

Изделие проверено, укомплектовано, механических повреждений не имеет.

С условиями гарантийных обязательств и сервисного обслуживания согласен.

УСЛОВИЯ СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Гарантия действительна только при соблюдении клиентом условий гарантийных обязательств.

Гарантия действительна при условиях:

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

Гарантия не распространяется на:

- Элементы и детали, имеющие естественный износ.

Гарантия не распространяется на изделия с повреждениями вызванными:

- Неправильной эксплуатацией, небрежным обращением, нарушением правил хранения, неправильным подключением, несоблюдением прилагаемого руководства по эксплуатации.
- Попаданием внутрь корпуса изделия посторонних предметов.
- Воздействием высоких 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

Модель

U700

Серийный номер

.....

Дата продажи

.....

Подпись покупателя

.....

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Модель

U700

Серийный номер

.....

Дата продажи

.....

Подпись покупателя

.....

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Модель

U700

Серийный номер

.....

Дата продажи

.....

Подпись покупателя

.....

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами
только авторизованных сервисных центров

Описание дефекта

Сервисный центр

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами
только авторизованных сервисных центров

Описание дефекта

Сервисный центр

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами
только авторизованных сервисных центров

Описание дефекта

Сервисный центр

АДРЕСА СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ

Абакан

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

Альметьевск

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

Балаково

ИП Дунаев Олег Витальевич
000 «Сервисный Центр Мир»
Гагарина ул., 1
(8845) 362-79-72

Архангельск

ИП Бублик С.В.
Набережная 50 лет ВЛКСМ ул., 6
(861) 552-29-40

Барнаул

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

Брянск

ИП Феськов Владимир Владимирович
Красноармейская ул., 156А
(4832) 58-03-58, 46-61-11, 37-12-07

Астрахань

000 «Эфир»
Боевая ул., 72А
(8512) 30-10-14, 30-10-15, 22-66-77
000 «Сервисный центр «Эй-Джи-Эс»

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
(8672) 64-03-98

Владивосток

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

Владикавказ

000 «Альда-Сервис»
Кутузова ул., 82
(8672) 25-01-07, 75-77-77, 55-08-70

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

Волгоград
000 «Планета Сервис»
Рионская ул., 3
(8442) 36-64-20, 36-64-25
000 «Технический центр
«Приборсервис»
Ленина пр-т, 92
(8442) 24-02-55, 23-20-28

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

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

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

Екатеринбург
000 «Сервисный центр Связь-Сети»
Малышева ул., 2Ж
(343) 216-25-00
000 «Техноплюс»
8 Марта ул., 84
(343) 229-96-15, 219-34-76, 295-12-81

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

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

Ижевск
000 «АРГУС-Сервис»
Азина ул., 4
(3412) 30-83-07, 30-79-79
000 «Гарант-Сервис»
К. Маркса ул., 395
(3412) 43-70-40

000 «TRANSCSERV рис-Екатеринбург»
Фронтовых Бригад ул., 18
(343) 278-90-91

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

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

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

000 «ДС»
К. Маркса ул., 393
(3412) 43-16-62; 43-50-64

Казань
000 «РИТ-Сервис»
Пушкинская ул., 216
(3412) 45-74-74

ИП Кукченко В.В.
Октябрьский пр-т, 53/2
«АТремонтируем все»
Краснококшайская ул., 92
(843) 555-49-32, 555-49-92

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

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

Кемерово
ИП Мизин В. П.,
Академика Глушко ул., 43
(843) 276-21-21

Киров
000 «ТВКОМ»
Октябрьский пр-т, 116А
(861) 222-85-55, 222-64-13

Кострома
ИП «Дементьев А.И.»
000 «Антэк»
Московский пр-т, 163
(4012) 58-83-54, 76-04-77
(4942) 41-02-02

000 «Гепард»
Рыбные Ряды ул., д. 3, к. 1
(391) 279-99-71, 241-05-75

Краснодар
ИП «Ларина-Сервис»
Демуса ул., 14
(3912) 21-94-82, 21-46-51

Красноярск
ИП Близницов Игорь Леонидович
Станкостроительная ул., 5Б
(4012) 58-83-54, 76-04-77
(4942) 41-02-02

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

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

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

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

остов-на-Дону
ОО «Мастер»
Ростсельмаша ул., 1
(863) 219-21-12; 8 (800) 100-51-52

ОО «ТРАНССЕРВИС-Ростов»
Королева пр-т, 7/19
(863) 299-65-36, 299-65-37

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

ыбинск
ОО «Транс-экспедиция»
Серова пр-т, 8
(4855) 55-65-72, 28-65-10

Саратов
ООО «ТРАНССЕРВИС»
50 лет Октября
(8/52) 25-11-92

пец-Мастер»
инградская, 100/Ленинская, 56
990-37-51, 240-98-17 Северодвинск
ИП Варенбуд В. И.

ранссервис-Самара»,
а Маркса пр-т, 39
336-33-33; 336-85-11

Петербург
вроСЕРВИС XXI»
овской Обороны пр-т, 197
600-11-97

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

К
арансктехприбор-Сервис»
мельницкого ул., 44
(2) 24-22-55, 32-80-34
000 «Кибер»
Конституции СССР ул., 50
(8622) 98-56-20

ООО «ДЭЛ»
Донская ул., 90
8(622) 55-51-19

0 «Бытсервис»
0 лет ВЛКСМ ул., 8/1
8652) 74-01-91, 77-36-00
0 «Т-Сервис»

8652) 94-55-62
О «Техно-Сервис»
-я Промышленная ул., 6
8652) 39-30-30

лушкина ул., 63
8652) 23-31-81

Старый Оскол
ИП Грибачев А.В.,
СЦ «Экспресс-Сервис»

[4725] 42-41-00
Стерлитамак
000 «Сервис-Технос»
Худайбердина ул., 158
[3473] 20-27-70

Сургут
000 «ЮГраСтройСервис»
Киртбая ул., 11
(3462) 34-04-63

Таганрог
ООО «АСЦ КРИСТИ»
Фрунзе ул., 45
(8634) 38-30-48

«Атлант-Сервис»
ская ул., 23А
71-59-94, 72-63-46,

«Макс-Сервис»
а ул., 4
552-304, 559-239

ктрон-Сервис»
ова ул., 41
77-03-27

демия-Сервис»
тический пр-т, д. 1, блок А,
49-15-80
т-Сервис»
тический пр-д, 1А
25-32-12; 21-04-80

Тула
000 «Дүэт серв
Жуковского у

Тюмень
000 «Пульсар»
Республики ул., 1
(3452) 20-82-65, 7

Уфа
000 «Сервис» Техно
Менделеева ул.,
(347) 279-90-70
000 «Авторизированый Центр»
Кольцевая ул., 43
(347) 291-25-25

Ханты-Мансийск
ИП Климин А.А. (ЧТО «АЛЬФА-СЕРВИС»
Обская ул., 29А
(3467) 30-00-01, 30-00-05

Чебоксары
000 «Центр обслуживания сло-
техники»
Пирогова ул., 20
(8352) 43-12-11, 43-95-65

Челябинск
000 ТТЦ «Рембытте
Производственна
(351) 239-39-26
000 «ЭЛЕКТРО-Н»
Победы пр-т, 302
(351) 741-01-51

Черкесск
ИП Батов Рустам Хезирович
Ленина ул., 340В
(8782) 27-70-77, 27-30-60

Чита
000 «Славел-Сервис»
Шилова ул., 100
(3022) 41-51-08, 41-51-07

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

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

