

BORK

МУЛЬТИВАРКА U700

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МУЛЬТИВАРКА U700





ИНДУКЦИОННЫЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ

Профессиональная мультиварка с индукционным нагревательным элементом будет с электронной точностью поддерживать выбранную Вами температуру. Отсутствие фазы разогрева и остывания увеличит скорость приготовления, что вместе с тем сохранит полезные качества и вкусовые свойства продуктов.



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

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



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

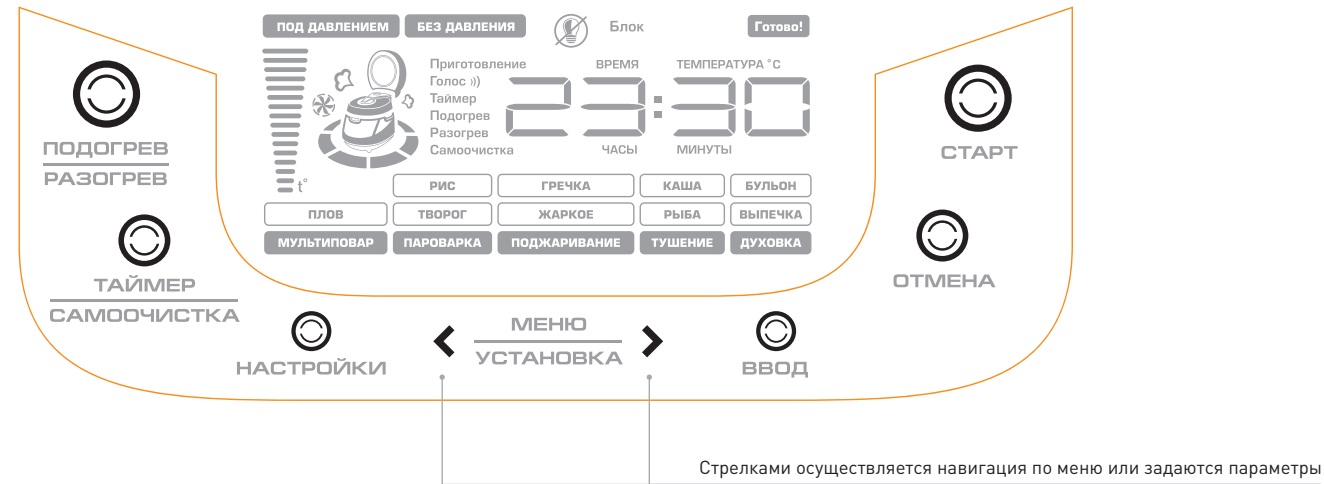
Для тех, у кого мало свободного времени, индукционная мультиварка имеет набор автоматических программ — прекрасно сбалансированные и отточенные поварами предустановленные программы для самых популярных блюд: рис, гречка, каша, плов, рыба, жаркое, творог, выпечка, бульон. Также индукционная мультиварка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

УСТРОЙСТВО



УСТРОЙСТВО





☉ 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.

Индикация на дисплее показывает количество часов, прошедшее с начала подогрева.

0H — 0 часов, 1H — 1 час и т.д.

Медленноварка

В режиме Подогрев можно готовить продукты при температуре до 80 °C в течение продолжительного времени, как в медленноварке.

☉ 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».

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

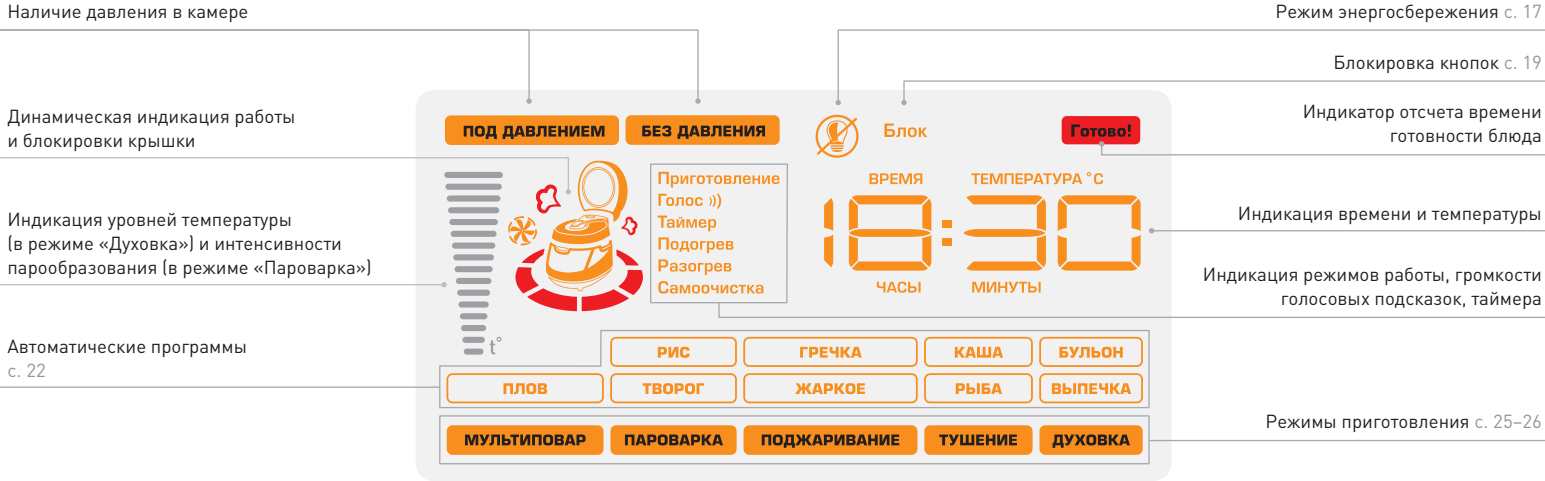
- Дважды нажмите кнопку «Настройки».
- С помощью стрелок установите уровень громкости в диапазоне от 0 до 5.
- Подтвердите выбор нажатием кнопки «Ввод».

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

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.



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 .

Проконтролируйте, чтобы внутренняя чаша была установлена правильно, иначе крышка не закроется.

Если в процессе приготовления Вы захотите выбрать другую функцию, нажмите кнопку «Отмена».

- Используя стрелки, выберите автоматическую программу.
- Нажмите кнопку «Старт». Приготовление начнется, о чем будет свидетельствовать динамическая индикация символа  на дисплее.

В процессе приготовления на дисплее отобразится оставшееся время до окончания приготовления.

В процессе приготовления Вы услышите предупреждение о том, когда будет произведен выпуск пара. Если включена функция голосовых подсказок, мультиварка проинформирует Вас о готовности блюда.

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 °С. 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;
- 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

Ингредиенты (4 порции):

- пшеничная мука: 1,5 мерного стакана;
- яйцо: 6 шт.;
- сливочное масло: 3 ст. л.;
- молоко 1,5 %: 1 ст. л.;
- сахар: 1,5 мерного стакана;
- разрыхлитель: 5 г;
- ванильный порошок: 2 щепотки.

Время приготовления: 60 минут.

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.

- Вылейте полученную массу в чашу мультиварки.
- Выберите режим «Выпечка» и нажмите «Старт».

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. Для приготовления блюд используйте решетку.

Индикация на дисплее

-  1-й уровень, низкая интенсивность
-  2-й уровень, средняя интенсивность
-  3-й уровень, высокая интенсивность
-  4-й уровень, максимальная интенсивность

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

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.

Время работы от 10 минут до 1,5 часа.

ПОДЖАРИВАНИЕ

Режим поджаривания заменяет процесс обжаривания на сковороде.

Поджаривание может происходить как с закрытой, так и с открытой крышкой. Для поджаривания с открытой крышкой, не закрывая ее, поверните рычаг блокировки в положение «закрывается» и нажмите кнопку «Старт».

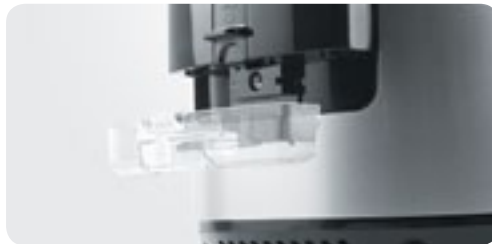
Время приготовления зависит от количества продуктов.

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.

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.

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.



- 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.

- 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.

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.

ДИАГНОСТИКА И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если в процессе эксплуатации возникли какие-либо трудности, рекомендуем Вам попробовать найти причину ошибки и способы ее устранения в приведенном ниже списке.

Если сообщение об ошибке появляется постоянно, даже при нормальном использовании или после устранения причин, свяжитесь со службой поддержки клиентов по телефону 8 800-700-55-88.

Индикатор	Неисправность
	Внутренняя чаша не установлена в корпус.
	Необходимо заблокировать крышку.
	Кипятится вода без продуктов.
	Проблема с датчиком.
	Проблема с электропитанием.
	Установите время в пределах 13 часов.
	Установите внутреннюю съемную крышку.
	Поверните рычаг блокировки в положение «Открыто».

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**

ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

- Перед использованием мультиварки убедитесь, что все элементы установлены на свои места.
- Не ставьте мультиварку на неровные или наклонные поверхности.
- Не закрывайте отверстие для автоматического выхода пара рукой. Это может привести к ожогам.
- Не поворачивайте рычаг блокировки в положение «Открыто» во время приготовления.
- Не используйте мультиварку в зонах с высокой температурой, например около духовки или плиты.
- Не распыляйте и не наносите на мультиварку какие-либо химикаты.
- Не используйте поврежденные кабель питания или вилку.
- Не поднимайте мультиварку за крышку.
- Не пытайтесь открыть мультиварку, пока пар полностью не выйдет.
- 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.

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
- 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

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		Изделие проверено, укомплектовано, механических повреждений не имеет.	
Модель	U700			
Серийный номер		С условиями гарантийных обязательств и сервисного обслуживания согласен.	
Дата приобретения		Подпись покупателя	Подпись продавца
Информация о фирме-продавце
МП				

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

3

Модель	U700
Серийный номер
Дата продажи
Подпись покупателя

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

2

Модель	U700
Серийный номер
Дата продажи
Подпись покупателя

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

1

Модель	U700
Серийный номер
Дата продажи
Подпись покупателя

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами
только авторизованных сервисных центров

Описание дефекта

1

Сервисный центр

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами
только авторизованных сервисных центров

Описание дефекта

2

Сервисный центр

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами
только авторизованных сервисных центров

Описание дефекта

3

Сервисный центр

АДРЕСА СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ

Абакан
ООО «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

Архангельск
ООО «Сервисный Центр Мир»
Гагарина ул., 1
(8182) 27-55-51

Астрахань
ООО «Эфир»
Боевая ул., 72А
(8512) 30-10-14, 30-10-15, 22-66-77
ООО «Сервисный центр «Эй-Джи-Эс»
Минусинская ул., 8
(8512) 40-80-06, 30-79-62, 30-99-90

Балаково
ИП Дунаев Олег Витальевич
Набережная 50 лет ВЛКСМ ул., 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 Богужева 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 Феськов Владимир Владимирович
Красноармейская ул., 156А
(4832) 58-03-58, 46-61-11, 37-12-07

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

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 «Планета Сервис»
Рионская ул., 3
[8442] 36-64-20, 36-64-25
ООО «Технический центр
«Приборсервис»
Ленина пр-т, 92
[8442] 24-02-55, 23-20-28

Вологда

ООО «ТехноСервис»
Благовещенская ул., 47
[8172] 70-02-44

Воркута

ООО «Алгоритм»
Тиманская ул., 8А
[82151] 6-60-06

Воронеж

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

Екатеринбург

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

ООО «ТРАНССЕРВИС-Екатеринбург»

Фронтowych Бригад ул., 18
[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, 472-985

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 «ДС»

К. Маркса ул., 393
[3412] 43-16-62; 43-50-64
ООО «РИТ-Сервис»
Пушкинская ул., 216
[3412] 45-74-74

Иркутск

ООО «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

Казань

ООО «Луазо»
Декабристов ул., 106Б
[843] 562-47-07, 562-46-45
ООО «ТехноВидеоСервис»,
Академика Глушко ул., 43
[843] 276-21-21
ООО «Городской сервисный центр
«АТремонтируем все»
Краснококшайская ул., 92
[843] 555-49-32, 555-49-92

Калининград

ООО «Техно-Торговый Центр „Вега“»
Гагарина ул, 41-45
[4012] 46-19-81, 53-49-04, 35-85-05
ИП «Дементьев А.И.»
Московский пр-т, 163
[4012] 58-83-54, 76-04-77

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

ООО «Ларина-Сервис»
Демуса ул., 14
[861] 260-09-00
ИП Мизин В. П.,
Академика Лукьяненко ул.,
д. 103, оф. 55
[861] 222-85-55, 222-64-13
ООО «ТРАНССЕРВИС-Краснодар»
Ставропольская ул., 268
[861] 277-36-63

Красноярск

ИП Близницов Игорь Леонидович
Дудинская ул., 12А
[391] 229-65-95, 201-92-28

ИП Вацлавский Максим Сергеевич
Красноярский Рабочий пр-т, 120Б
[391] 279-99-71, 241-05-75

ООО «ДОН-ТВ»

Железнодорожников ул., 11
[3912] 21-94-82, 21-46-51

Курган

ООО «ТВ-Сервис»
Родионова ул., 56
[3522] 48-59-40

Курск

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

Липецк

ОАО «РБТ»

Октябрьская ул., 28
(4742) 77-35-86

Магнитогорск

ИП Сеник Алексей Иванович

Октябрьская ул., 12
(3519) 22-70-47

Махачкала

ИП Эмирбеков А. А.

Ленина ул., 113А
(8722) 67-95-87

ИП Джабраилов Р.Р.

Проектная ул., 15А
(8722) 64-19-54

Москва

ООО «Сервис», Большая Садовая ул., 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. 143А, стр. 2

(495) 517-16-13, 642-36-37

Мурманск

ООО «Электроника Сервис»,

Ледокольный пр-д, 5

(8152) 52-71-77

Набережные Челны

ООО «Комплексные Системы Плюс»,

Вахитова пр-т, 20 (30/05)

(8552) 35-90-02, 35-90-42, 59-77-13

Нальчик

ООО «Альфа-Сервис»

Ленина пр-т., 24
(8662) 42-04-30, 42-04-54

Нефтеюганск

ИП Кожухин Алексей Юрьевич

16А мкр, 85, пом. 55/2

(3463) 25-19-90

Нижний Новгород

ИП Сумин В.П.

Жукова ул., 24

(831) 462-84-05

ООО «ТРАНССЕРВИС-Н.Новгород»

Артельная ул., 31

(831) 463-61-77

Новомосковск

ЗАО «АВС Центр»

Донской пр-д, 4
(48762) 3-45-07

Новороссийск

ООО «Аргон-Сервис»

Серова ул., 14

(8617) 63-11-15, 63-03-95

Новосибирск

ООО «Сонико-Н»

Красина ул., 51

(383) 279-02-64

ООО «Сибирский Сервис»

Вертковская ул., 42

(383) 355-55-60, 361-33-88

ООО «ТРАНССЕРВИС-Новосибирск»

Новая Заря ул., 2А

(383) 271-14-50

Ногинск

ИП Запышный Александр Иванович

3-го Интернационала ул., 175
(49651) 9-32-02

Обнинск

ООО «Радиотехника»

Курчатова ул., 46

(48439) 5-63-50

Озерск

ООО «Рембыттехника Плюс»

Калинина ул., 12В

(35130) 7-99-51

Омск

ООО «Фирма „Сибтекс“»

24-я Линия ул., 59

(3812) 36-98-04, 36-70-44, 36-91-04

ООО «Домотехника-сервис»,

Лермонтова ул., 194

(3812) 36-74-01

Оренбург

ООО «Сервисбыттехника»,

Лесозащитная ул., 18

(3532) 30-00-30, 30-00-66

Орел

ООО «АРС»

Московская ул., 100

(4862) 55-15-06

ООО «МастерЪ»

Латышских Стрелков ул., 1

(4862) 73-17-31, 75-14-80

ООО «Евросервис»

302040, 8 Марта ул, 25

(4862) 40-86-82, 40-85-81

Орск

ИП Бердников В.В.

Волкова ул., 2

(3537) 35-13-18, 33-84-43

Пенза

ООО «Орбита-Сервис»

Карпинского ул., 2

(8412) 42-27-26

ООО «Мир Сервиса»

Кулакова ул., 2

(8412) 26-09-60

Первоуральск

ООО «Оптима-Сервис»

Луначарского ул., 34

(3439) 25-03-70

Пермь

ИП Бутырин Д.В.

Крисанова ул., 29

(3422) 36-30-33, 36-13-94, 38-33-80

Петрозаводск

ООО «Арнаут»

Лесной пр-т, 51

(8142) 63-32-18

ИП Чирков И.Е. (СТЦ «Электрон»)

Ленинградская ул., 20

(8142) 59-50-15

Пятигорск

ИП Асцатурян Г.Р.

Фучика ул., 21

(8793) 32-68-80

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	Самара ООО «Видикон-Сервис» М. Тореза ул., 137 (846) 262-62-62 ООО «Спец-Мастер» Ленинградская, 100/Ленинская, 56 (846) 990-37-51, 240-98-17 ООО «Транссервис-Самара», Карла Маркса пр-т, 39 (846) 336-33-33; 336-85-11	Саратов ООО «ТРАНССЕРВИС-Саратов» 50 лет Октября пр-т, 102 (8452) 35-11-80, 55-43-63	000 «ДЭЛ» Донская ул., 90 (8622) 55-51-19	Старый Оскол ИП Грибачев А.В., СЦ «Экспресс-Сервис» Олимпийский мкр-н, 7 (4725) 42-41-00	Тамбов ООО ТТЦ «Атлант-Сервис» Московская ул., 23А (84752) 71-59-94, 72-63-46, 71-59-94	Тула ООО «Дуэт сервис» Жуковского ул., 13 (4872) 36-26-30, 36-30-31, 36-30-66	Ханты-Мансийск ИП Климин А.А. (ЦТО «АЛЬФА-СЕРВИС») Обская ул., 29А (3467) 30-00-01, 30-00-05
Рязань ООО «ТРАНССЕРВИС-Рязань» Зубковой ул., 17А (4912) 27-70-70	Санкт-Петербург ООО «Евросервис XXI» Обуховской Обороны пр-т, 197 (812) 600-11-97	Северодвинск ИП Варенбуд В. И. Гагарина ул., 12 (8184) 58-72-21	Ставрополь ООО «Бытсервис» 50 лет ВЛКСМ ул., 8/1 (8652) 74-01-91, 77-36-00 ООО «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	Стерлитамак ООО «Сервис-Технос» Худайбердина ул., 158 (3473) 20-27-70	Тверь ООО «Юмэкс-Сервис» Хромова ул., 4 (4822) 552-304, 559-239	Тюмень ООО «Пульсар» Республики ул., 169 (3452) 20-82-65, 75-95-08, 29-70-40	Чебоксары ООО «Центр обслуживания сложной техники» Пирогова ул., 20 (8352) 43-12-11, 43-95-65 ИП Николаев Сергей Николаевич И. Франко ул., 3 (8352) 38-63-92; 31-76-49
Рыбинск ООО «Транс-экспедиция» Серова пр-т, 8 (4855) 55-65-72, 28-65-10	Саранск ООО «Сарансктехприбор-Сервис» Б. Хмельницкого ул., 44 (8342) 24-22-55, 32-80-34	Смоленск ИП Петин Р.А., Румянцева ул., 19 (4812) 62-50-52		Сургут ООО «ЮграСтройСервис» Киртбая ул., 11 (3462) 34-04-63	Тольятти ООО «Электрон-Сервис» Свердлова ул., 41 (8482) 77-03-27	Улан-Удэ ИП Голева С. Н. Автомобилистов пр-т, 5А (3012) 26-75-38	Челябинск ООО ТТЦ «Рембыттехника» Производственная ул., 8Б (351) 239-39-26 ООО «ЭЛЕКТРО-Н» Победы пр-т, 302 (351) 741-01-51
		Сочи ООО «Кибер» Конституции СССР ул., 50 (8622) 98-56-20		Таганрог ООО «АСЦ КРИСТИ» Фрунзе ул., 45 (8634) 38-30-48	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	Уфа ООО «Сервис»Техно» Менделеева ул., 153 (347) 279-90-70 ООО «Авторизированный Сервисный Центр» Кольцевая ул., 43 (347) 291-25-25	

Черкесск

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

Чита

ООО «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
ООО «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.

