



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПАРОВАРКА F700



*Professional*  
COLLECTION







### СОКОВЫЖИМАЛКА S801

- Гарантия 5 лет.
- 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 S801

- Гарантия 5 лет.
- 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 В800

- Гарантия 5 лет.
- Литой корпус.
- Мощность 2000 Вт.
- Система ножей Kinetix.
- Легкая высокопрочная чаша 2л.
- Простота и удобство очистки.



### СОКОВЫЖИМАЛКА Z800

- Гарантия 5 лет.
- Литой корпус.
- Инновационная система отжима.
- Универсальная конструкция конуса для отжима всех видов цитрусовых.
- 2 степени фильтрации сока.
- Функция «Капля-стоп».



### ГРИЛЬ G801

- Гарантия 5 лет.
- 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

- Гарантия 2 года.
- Технология заваривания чая.
- Индивидуальные настройки температуры и крепости заваривания чая.
- Функция быстрого заваривания чая.
- Функция отложенного старта.
- Функция поддержания температуры.





### ТОСТЕР T800

- Гарантия 5 лет.
- 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

- Гарантия 5 лет.
- 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

ПАРОВАРКА

F700



СИСТЕМА IQ STEAM™ — ТРИ НЕЗАВИСИМЫЕ  
ЗОНЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ  
РАЗНОРОДНЫХ ПРОДУКТОВ

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

ФУНКЦИЯ ПОДОГРЕВА

ФУНКЦИЯ ПАМЯТИ

## ОПИСАНИЕ



## СИСТЕМА IQ STEAM™ — ТРИ НЕЗАВИСИМЫЕ ЗОНЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Уникальная конструкция с тремя отдельными зонами нагрева позволяет одновременно готовить продукты, требующие различное время приготовления. Для каждого продукта время оптимизируется благодаря системе отдельного парообразования. Продукты, требующие наибольшее время приготовления, автоматически готовятся в первую очередь, чтобы все блюда были готовы одновременно.

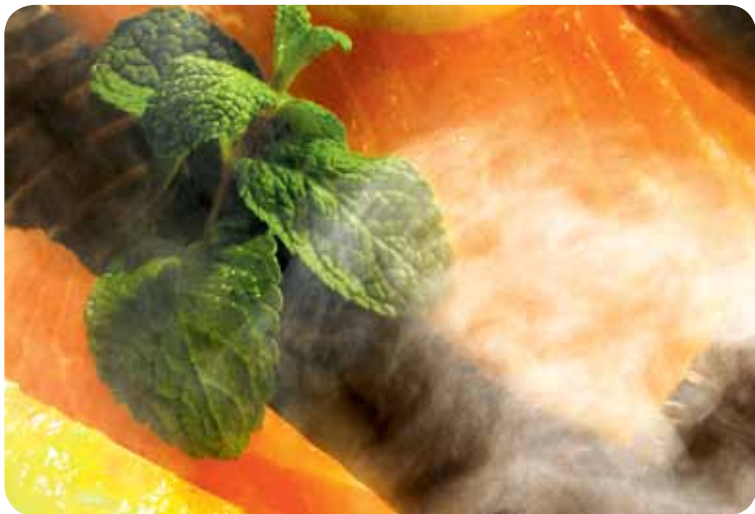
## ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗНОРОДНЫХ ПРОДУКТОВ

Одновременное приготовление разнородных продуктов в отдельных контейнерах исключает смешивание запахов.

## АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

7 предустановленных программ с оптимальным временем для приготовления продуктов позволяют готовить вкусную и полезную пищу без кулинарных навыков. Время, заданное по умолчанию, рассчитано для приготовления 4-х порций.

## ОПИСАНИЕ



## ФУНКЦИЯ ПОДОГРЕВА

По окончании цикла приготовления включается автоматическая программа подогрева, благодаря которой приготовленные блюда сохраняются теплыми в течение 40 минут. Функция идеально подходит для приготовления пищи, требующей незначительного нагрева после основной обработки, например, круп.

## ФУНКЦИЯ ПАМЯТИ

Возможность сохранять персональные настройки в памяти пароварки позволяет оптимизировать процесс приготовления, программируя нужное время обработки для любых продуктов.

## СИСТЕМА БЕЗОПАСНОСТИ

При отсутствии воды в резервуаре пароварка автоматически отключается, при этом раздается звуковой сигнал. Это предотвращает выход из строя нагревательных элементов и гарантирует максимальную безопасность использования.

## ОПИСАНИЕ



## КОМПЛЕКТ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

В комплект входят: емкость для приготовления круп и макаронных изделий, 2 емкости для приготовления блюд в собственном соку и решетка, позволяющая размещать продукты в контейнере на двух уровнях для наиболее эффективной обработки паром. Перегородка разделяет передний контейнер на две части и позволяет готовить небольшие порции, экономя время и электроэнергию.



## ВМЕСТИТЕЛЬНЫЙ РЕЗЕРВУАР ДЛЯ ВОДЫ

Емкость резервуара 2,5 л. рассчитана на приготовление в течение 60 минут без необходимости долива воды.

## ПРОСТОТА УПРАВЛЕНИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Наглядное и простое управление, дисплей с индикацией времени и возможность долива воды в процессе приготовления обеспечивают удобство использования.



### КИТАЙСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ

3 шт. китайских сушеных грибов, 1 стакан пшеничной муки, 1 яйцо, 75 мл воды, 1 ч. ложка разрыхлителя теста, 3/4 ч. ложки соли, 2 ст. ложки растительного масла, несколько перышек зеленого лука, 90 г кукурузы, половинка красного перца чили.

Грибы замочить в теплой воде на 25 минут. Приготовить тесто. В муку добавить яйцо, воду, пекарский порошок, соль и замесить мягкое тесто. Тесто выложить и накрыть влажной салфеткой на 5–6 минут. Грибы слить и мелко порубить. В воке или большой сковороде разогреть растительное масло и обжарить грибы, мелко порезанный зеленый лук, кукурузу и мелко порезанный перец чили в течение 2 минут и снять сковороду с огня. Тесто разрезать на 24 кусочка. Каждый кусочек тонко раскатать в кружок. В центр кружка положить чайную ложку начинки и защипнуть пельмень сверху, в виде мешочка. Пельмени выложить в паровую корзину/на решетку и варить 12–15 минут. Подавать с соевым соусом, смешанным с хересом и кусочками корня имбиря.



### ГОЛУБЦЫ ИЗ САВОЙСКОЙ КАПУСТЫ С ОВОЩАМИ

кочан савойской капусты, 1 морковь, 1 болгарский перец, 1 луковица, 1 ч. ложка винного уксуса, сушеный базилик, соль.

Нарезать соломкой морковь и слегка обжарить на сковороде с растительным маслом. Болгарский перец и лук мелко порезать и добавить к моркови, тщательно перемешать и продолжать жарить, помешивая, чтобы овощи не подгорели. В конце жарки посолить, добавить уксус и сушеный базилик. Кочан капусты разобрать на листья, сложить листья в паровую корзину/на решетку и проварить на пару 2–3 минуты, остудить. На каждый капустный лист положить 2 ст. ложки овощного фарша и свернуть лист конвертиком. Чтобы голубцы не развязались, их можно завязать предварительно ошпаренным и порезанным на тонкие ленточки луком пореем. Сложить голубцы в паровую корзину/на решетку и тушить 15 минут. При подаче на стол срезать кончики голубцов, чтобы была видна оранжевая начинка. Подавать со сметаной или сметанным соусом.



### ФАРШИРОВАННЫЕ ПОМИДОРЫ

6–8 крупных помидоров, 150 г риса, 150 г сыра, 100 г сливочного масла, 2 ст. ложки растительного масла, 150 мл куриного бульона, 2 зубчика чеснока,

1 пучок зелени петрушки, щепотка куркумы, соль.

С помидоров срезать верхушки и вынуть мякоть. Зелень петрушки, чеснок и мякоть помидоров мелко изрубить и смешать. Выложить смесь в емкость/чашу для риса, добавить растительное масло и тушить 5 минут. Затем добавить к смеси промытый рис, бульон, куркуму, соль и тушить до полуготовности. Готовую начинку смешать со сливочным маслом, тертым сыром и нафаршировать помидоры. Выложить помидоры в паровую корзину/на решетку и тушить 15 минут. Подавать со сметанным соусом.

## УСТРОЙСТВО ПАРОВАРКИ

Правый  
контейнер

Левый  
контейнер

Индикатор  
уровня воды



Задний  
контейнер

Отсек для  
долива воды





Поддон

Резервуар  
для воды  
объемом 2,5 л











## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

-  КНОПКА НАГРЕВА ЗАДНЕГО КОНТЕЙНЕРА
-  КНОПКА НАГРЕВА ЛЕВОГО КОНТЕЙНЕРА
-  КНОПКА НАГРЕВА ПРАВОГО КОНТЕЙНЕРА
-  КНОПКА ДВОЙНОГО НАГРЕВА ПЕРЕДНЕГО КОНТЕЙНЕРА - при использовании переднего контейнера без разделительной перегородки


С помощью кнопки нагрева контейнера выберите желаемую программу приготовления. При этом на дисплее автоматически будет отображаться время приготовления рассчитанное на 4 порции продукта.

### ПИКТОГРАММЫ СО СВЕТОВЫМИ УКАЗАТЕЛЯМИ

-  Листовые и стручковые овощи – 15 минут
-  Корнеплоды – 35 минут
-  Рыба – 20 минут
-  Курица – 27 минут
-  Соус – 30 минут
-  Рис – 42 минуты
-  Яйца сваренные вкрутую – 16 минут
-  Функция подогрева – 40 минут

Примечание. Корректируйте время приготовления с помощью кнопок со стрелками.

### КНОПКА ВКЛЮЧЕНИЯ

Нажмите на  чтобы

- начать приготовление
- приостановить процесс приготовления - при последующем нажатии процесс приготовления возобновится
- отключить автоматическую функцию подогрева
- сохранить заданные настройки в памяти пароварки - нажмите и удерживайте в течение двух секунд

Примечание. Если индикация дисплея мигает – уровень воды в резервуаре снизился до критической отметки. Необходимо долить холодную воду в резервуар.

## ВОЗВРАТ К НАСТРОЙКАМ, ЗАДАННЫМ ПО УМОЛЧАНИЮ

После подключения пароварки к электросети нажмите и удерживайте в течение 2-х секунд (пока не прозвучит повторный звуковой сигнал) кнопку увеличения времени приготовления. Затем повторите эти действия с кнопкой уменьшения времени приготовления. После этого пароварка вернется к настройкам, заданным по умолчанию.

## РЕКОМЕНДАЦИИ

- Перед первым использованием промойте резервуар для воды и все съемные детали пароварки.
- Если вы не хотите, чтобы при приготовлении соки и запахи разнородных продуктов смешивались, помещайте их в разные контейнеры.
- При приготовлении в заднем контейнере продуктов, требующих разного времени обработки паром, установите большее время приготовления и добавьте продукты, требующих менее длительной обработки, позднее, приостановив приготовление.
- Проверяйте уровень воды в резервуаре перед использованием функции подогрева.

- При варке риса соблюдайте следующие пропорции – 70 г сухого риса и 120 мл воды.
- Для равномерного приготовления нарежьте продукты кусками примерно одинакового размера.
- Полностью разморозьте продукты перед приготовлением.
- Рыбу, морепродукты, птицу можно готовить в пароварке в пищевой фольге для сохранения сочности.

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Позаботьтесь о сохранности настоящего руководства по эксплуатации.
- Не устанавливайте пароварку в непосредственной близости от предметов, которые могут деформироваться под воздействием тепла и пара.
- Прежде, чем использовать пароварку, убедитесь в том, что она правильно и полностью собрана.
- Наливайте в резервуар только холодную чистую воду.
- Следите за уровнем воды в резервуаре. Не наливайте в резервуар воду выше отметки максимального уровня. Не включайте пароварку, если резервуар для воды пуст или в нем слишком мало воды.
- Будьте осторожны с горячими поверхностями пароварки.
- Используйте только оригинальные принадлежности и аксессуары, которые входят в комплект пароварки.
- При обнаружении повреждений любого рода немедленно прекратите использование пароварки и передайте ее в ближайший сервисный центр для тестирования, замены или ремонта.
- В целях безопасности все работы по ремонту и обслуживанию пароварки, кроме чистки, должны выполняться только представителями уполномоченных авторизованных сервисных центров компании BORK.



- Перед чисткой отключите пароварку от электросети и подождите, пока она полностью остынет.
- Выполняйте чистку пароварки после каждого использования.
- Контейнеры, крышки и аксессуары можно мыть в теплой воде с использованием мягкого моющего средства для мытья посуды или в посудомоечной машине.

- Для чистки корпуса используйте мягкую влажную салфетку, смоченную мыльным раствором. После чистки тщательно просушите все поверхности.

Внимание! Не используйте абразивные моющие средства.

- Минеральные вещества, находящиеся в водопроводной воде, могут со временем приводить к образованию накипи в резервуаре. Для эффективной работы пароварки необходимо регулярно удалять накипь при помощи специальных средств, соблюдая рекомендации производителей.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220-240 В  
Частота: 50 Гц  
Мощность: 1350-1600 Вт  
Вес: 4,7 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 для данного изделия равен 5 годам, при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящим руководством по эксплуатации и применяемыми техническими стандартами.

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

Основной блок пароварки: 1 шт.  
Контейнер с крышкой: 3 шт.  
Разделительная перегородка: 1 шт.  
Решетка для продуктов: 1 шт.  
Емкость для риса: 1 шт.  
Дополнительные емкости: 2 шт.  
Руководство по эксплуатации с гарантийным талоном: 1 шт.

## Гарантийный талон

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

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

Изделие:

ПАРОВАРКА

Информация о фирме-продавце:

Модель:

F700

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 пароварки.
- Наличия гарантийного талона прилагаемого к руководству по эксплуатации на пароварку.
- Обслуживания пароварки только в авторизованных сервисных центрах.

### 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 пароварки посторонних предметов.
- Воздействием высоких внешних температур на нетермостойкие части пароварки.
- Механическими воздействиями.
- Неквалифицированным ремонтом и другим вмешательством, повлекшим изменения конструкции пароварки.
- Изменением цвета, прозрачности рабочих емкостей и/или деталей изделия вследствие воздействия красителей, солей, кислот и т.п., содержащихся в продуктах.
- Подключением в сеть с напряжением, отличным от указанного в руководстве по эксплуатации на пароварку, или с несоответствием параметров питающей сети Государственным стандартам Российской Федерации.
- Использованием пароварки 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:

Модель:

F700

Подпись покупателя:

## Отметки сервис-центра

Рекомендуется пользоваться услугами  
только авторизованных сервисных центров

Серийный номер:

Дата продажи:

Модель:

F700

Подпись покупателя:

## Отметки сервис-центра

Рекомендуется пользоваться услугами  
только авторизованных сервисных центров

Серийный номер:

Дата продажи:

Модель:

F700

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

### Архангельск

МУП ТТЦ «Рембыттехника», ул. Урицкого, д. 47,  
к. 1,  
[8182] 29-39-32

### 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 Фаненштайл 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

### 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  
ООО «Технический центр «Приборсервис»,  
пр-т Ленина, д. 92,  
[8442] 24-02-55, 23-20-28

### Вологда

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

### Воронеж

ООО «ТРАНССЕРВИС-Воронеж», Ленинский пр-кт,  
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

## Адреса сервисных центров

### Йошкар-Ола

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

### Казань

ООО «Луазо», ул. Декабристов, д. 106 Б,  
(843) 562-47-07, 562-46-45  
ООО «ТехноВидеоСервис», ул. Академика Глушко,  
д. 43,  
(843) 276-21-21

### Калуга

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

### Кемерово

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

### Кострома

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

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

### Краснодар

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

### Красноярск

ООО «ТехноСтиль, Красноярский рабочий пр-кт,  
д. 120 Б  
(3912) 41-05-75, 41-05-75  
ООО «ДОН-ТВ», ул. Железнодорожников, д. 11,  
(3912) 21-94-82, 21-46-51  
ИП Высоцкий, ул. Спандаряна, д. 7,  
(3912) 93-54-33, 94-52-82

### Курган

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

### Курск

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

### 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

ООО «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

### Мурманск

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

### Набережные Челны

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

### Нальчик

ООО «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  
ООО «ТРАНССЕРВИС-Н.Новгород», ул. Артельная,  
д. 4.5,  
(831) 463-61-77

### Новокузнецк

ООО «НК-Сервис», ул. Тольятти, д. 37 А  
(3843) 46-37-36, 20-37-36



## Адреса сервисных центров

### Новомосковск

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

### Новороссийск

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

### Новосибирск

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

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

### Обнинск

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

### Омск

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

### 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

### 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

### Псков

ИП Максименко С.Б., ул. Звездная, д. 5,  
(8112) 53-00-51

### Пятигорск

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

### Ростов-на-Дону

ООО «Поиск-Сервис», ул. 50 лет Ростсельмаша, д. 1  
(863) 255-20-17, 255-20-18

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-кт Карла  
Маркса, д. 39

(846) 336-33-33; 336-85-11

### Санкт-Петербург

ООО «ЕвросервисХИ», пр-кт Обуховской обороны,  
д. 197,

(812) 600-11-97

ООО «Лантея», Виленский пер., д. 6,  
литер А, пом. 1-Н,

(812) 458-70-52, 458-70-53

### Саратов

ООО «ТРАНССЕРВИС-Саратов», пр-кт 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

### Ставрополь

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

## Адреса сервисных центров

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., мкр. Олимпийский, д. 7, СЦ  
Экспресс-Сервис  
[4725] 42-41-00

### **Сургут**

ООО «ЮграСтройСервис», ул. Киртбая, д. 11,  
[3462] 34-04-63

### **Таганрог**

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

### **Тамбов**

ООО «БВС-2000», ул. Пионерская, д. 24,  
[4752] 75-17-18

### **Тольятти**

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

### **Томск**

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

### **Тула**

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

### **Тюмень**

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

### **Улан-Удэ**

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

### **Уфа**

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

### **Ханты-Мансийск**

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

### **Чита**

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

### **Челябинск**

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

### **Ярославль**

ЗАО Фирма «ТАУ», Московский пр-кт, д. 1 А, стр. 5,  
[4852] 26-65-37, 92-31-89  
ООО «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](http://www.bork.ru)** или по телефону горячей линии  
**8-800-700-55-88**



