

BORK

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МЯСОРУБКА М401

ИСТИННЫЕ ШЕДЕВРЫ ДОМАШНЕЙ КОЛЛЕКЦИИ







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 B800

- 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

МЯСОРУБКА

М401



МОЩНОСТЬ 1600 Вт

СВЕРХПРОЧНЫЙ НОЖ ИЗ ЛЕГИРОВАННОЙ СТАЛИ

УСОВЕРШЕНСТВОВАННАЯ СИСТЕМА РЕВЕРСА

ИНФОРМАТИВНЫЙ LCD-ДИСПЛЕЙ

БЕЗОПАСНОСТЬ И НАДЕЖНОСТЬ

ОПИСАНИЕ



НАДЕЖНЫЙ ДВИГАТЕЛЬ МОЩНОСТЬЮ 1600 Вт

Двигатель мощностью 1600 Вт в сочетании со сверхпрочным ножом из легированной стали гарантируют профессиональный результат.

СВЕРХПРОЧНЫЙ НОЖ ИЗ ЛЕГИРОВАННОЙ СТАЛИ

Самозатачивающаяся конструкция режущей кромки ножа и 3 решетки для фарша позволяют готовить самые разнообразные блюда от рубленого бифштекса до паштета. Набор овощерезок незаменим при приготовлении закусок и салатов.

УСОВЕРШЕНСТВОВАННАЯ СИСТЕМА РЕВЕРСА

Система реверса позволяет облегчить переработку мяса, если во время работы шнек замедлил вращение.

Для перехода из обычного режима в режим реверс нажмите кнопку включения/выключения (ON/OFF) затем кнопку REVERSE. На дисплее отобразится обратный отсчет времени (4 секунды), которое необходимо для полной остановки двигателя, после чего мясорубка начнет работать в режиме реверс.

Примечание. Чтобы сохранить ресурс мотора, в режиме реверса мясорубка работает 5 секунд.

ИНФОРМАТИВНЫЙ LCD-ДИСПЛЕЙ

На дисплее отображается информация о температуре двигателя, времени и режиме работы мясорубки.

ИНДИКАЦИЯ ВРЕМЕНИ РАБОТЫ

Справа на дисплее отображается время работы мясорубки в минутах (min).

Во время использования режима реверс или во время срабатывания системы автоматического отключения мясорубки при перегреве начинается обратный отсчет времени в секундах (sec).

Температурная шкала дает Вам возможность следить за температурой двигателя в диапазоне от 30 до 80°C.

СИСТЕМА АВТОМАТИЧЕСКОГО ОТКЛЮЧЕНИЯ ДВИГАТЕЛЯ ПРИ ПЕРЕГРЕВЕ

Если температура двигателя достигнет 80°C, раздастся звуковой сигнал, и мясорубка автоматически выключится.

После того, как температура двигателя опустится до 70°C, и предупредительная лампочка погаснет, Вы можете использовать мясорубку.

РЕЦЕПТЫ

КОТЛЕТЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

400 г телятины, 100 г мякоти белого хлеба, 100 мл молока, соль.

Телятину пропустить через мясорубку 2 раза или измельчить в блендере BORK. К фаршу добавить размягченный в молоке и отжатый хлеб, посолить, тщательно перемешать. Из подготовленной массы сформовать небольшие котлеты.

Накрыть фольгой и готовить в пароварке BORK 30 минут. Подавать с овощным гарниром.

МЯСНЫЕ ЗРАЗЫ

600 г нежирной говядины, 100 г белого хлеба без корок, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, 150 мл молока, соль.

Приготовить омлет. Для этого взбить яйца, смешать с 3 столовыми ложками молока, добавить щепотку соли, пожарить. Остудить и мелко его нарубить. Говядину пропустить через мясорубку 2 раза, добавить размягченный в молоке хлеб, растопленное сливочное масло, посолить, тщательно перемешать. Из фарша сделать 8 круглых лепешек. На середину каждой положить омлет и соединить края. Выложить зразы в пароварку BORK и готовить 30 минут. Подавать, полив растопленным сливочным маслом.

ЛЮЛЯ-КЕБАБ

600 г баранины, 40 г курдючного сала, 40 г зеленого лука, 40 г репчатого лука, петрушка, базилик, соль, перец по вкусу, 100 г пшеничной муки, 2 ст. л. воды.

Пропустить через мясорубку мякоть баранины вместе с репчатым луком. Положить в миску, посолить, поперчить, тщательно перемешать и поместить в холодильник на 20 минут. Сделать из фарша люля-кебаб — продолговатые колбаски небольшого размера. Обжарить на гриле BORK в течение 10 минут. Люля-кебаб подавать, завернув в лаваш, вместе с петрушкой и базиликом.

РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ С ЗЕЛЕНЬЮ

500 г филе рыбы, 200 г белого хлеба,
1 яйцо, 2 ст. ложки мелко нарубленной петрушки, ½ ч. ложки соли, черный молотый перец и специи по вкусу.

Рыбное филе пропустить через мясорубку вместе с размягченным в воде хлебом. Добавить мелко нарубленную петрушку, соль, яйцо и тщательно перемешать или взбить миксером BORK. Из полученной массы сформовать небольшие котлетки, уложить на гриль BORK и готовить 10 минут. На гарнир можно подать картофельное пюре или отварной рис.

ЕЖИКИ РЫБНЫЕ С РОЗМАРИНОМ

300 г риса, 500 г рыбы, 1 яйцо, 1 луковица, веточка розмарина, соль, перец.

Рис отварить и остудить. Рыбу пропустить через мясорубку, добавить пассированный лук, яйцо и рис, измельченный розмарин, соль, перец. Сформовать круглые ежики и готовить их в пароварке BORK 30 минут.



УСТРОЙСТВО

Металлический загрузочный лоток

Сверхпрочный нож из легированной стали

Решетка для фарша

Фиксатор решетки для фарша

Информативный LCD-дисплей

Кнопка системы реверса

Кнопка включения/выключения двигателя





Диаметр
отверстий: 8 мм



Диаметр
отверстий: 6 мм



Диаметр
отверстий: 4 мм



Овощерезка

Толкатель

Нож для тонкой
шинковки

Нож
для терки

Нож для крупной
шинковки

СБОРКА

Шаг 1. Присоедините загрузочную часть для мяса к основанию с двигателем и зафиксируйте ее, слегка повернув влево.

Шаг 2. Установите шнек в загрузочную часть для мяса.

Шаг 3. Наденьте на шнек нож так, чтобы режущий край ножа был с внешней стороны.

Шаг 4. Установите решетку для фарша на вал шнека и плотно закрутите фиксатор.

Шаг 5. Установите лоток на загрузочную часть для мяса.



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**

МЯСОРУБКА

Шаг 1. Подготовьте мясо к переработке, удалив кости, хрящи, сухожилия, и нарежьте ломтиками.

Шаг 2. Подключите мясорубку к электросети и нажмите кнопку POWER.

Шаг 3. Нажмите кнопку включения/выключения (ON/OFF).

Мясорубка начнет работать.

Примечание. Подавайте мясо в загрузочную часть порциями при помощи толкателя для мяса.

Шаг 4. Чтобы остановить двигатель нажмите кнопку включения/выключения (ON/OFF).

Шаг 5. Чтобы выключить мясорубку нажмите кнопку POWER.

ОВОЩЕРЕЗКА

Шаг 1. Присоедините загрузочную часть для овощей к основанию с двигателем и зафиксируйте ее, слегка повернув влево.

Шаг 2. Вставьте необходимый нож для шинковки в загрузочную часть для овощей.

Шаг 3. Установите фиксатор ножей для шинковки, повернув его влево.

Овощерезка готова к работе.



ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ЧИСТКА

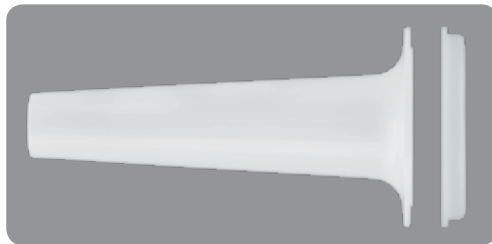
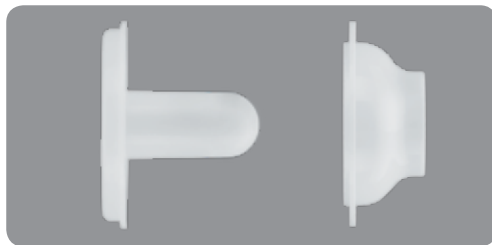
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДОК

Шаг 1. Присоедините загрузочную часть для мяса к основанию с двигателем и установите шнек.

Шаг 2. Установите необходимые насадки на вал шнека согласно схеме.

Шаг 3. Плотнo закрутите фиксатор и установите лоток на загрузочную часть для мяса.

Шаг 4. Подавайте рубленое мясо или фарш в загрузочную часть порциями при помощи толкателя.



ЧИСТКА

Тщательно промойте все съемные части мясорубки в горячей воде с моющим средством для посуды сразу после использования. Сполосните чистой холодной водой и высушите.

Наружную часть корпуса мясорубки протрите влажной салфеткой, смоченной мыльным раствором, а затем мягкой сухой салфеткой.

Внимание!

Перед чисткой отключите вилку сетевого шнура от розетки электросети. Во избежание появления ржавчины, нож и решетки для фарша необходимо насухо протирать.

Не мойте загрузочный отсек и съемные детали в посудомоечной машине.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Позаботьтесь о сохранности настоящего руководства по эксплуатации.
- Перед первым использованием промойте все съемные детали мясорубки.
- Поддерживайте в чистоте корпус мясорубки. При чистке соблюдайте инструкции, приведенные в разделе «Обслуживание и чистка».
- Устанавливайте мясорубку только на сухую ровную поверхность.
- Всегда отключайте мясорубку от электросети, по окончании использования, перед сборкой, разборкой, чисткой и перед тем, как убрать ее на хранение.
- При обнаружении повреждений любого рода немедленно прекратите использование мясорубки и передайте ее в ближайший сервисный центр для тестирования, замены или ремонта.
- Перед началом работы убедитесь в том, что мясорубка правильно собрана.
- Никогда не погружайте корпус с двигателем, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или иную жидкость. Не допускайте образования на них водного конденсата.
- Всегда используйте толкатель для продуктов.
- Не используйте для переработки в мясорубке замороженные продукты.
- Запрещается измельчать в мясорубке твердые продукты, а также кости, хрящи, сухожилия и орехи.
- В целях безопасности все работы по ремонту мясорубки должны выполняться только представителями уполномоченных авторизованных сервисных центров BORK.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220–240 В~

Частота: 50 Гц

Номинальная мощность: 750 Вт

Максимальная мощность: 1600 Вт

Вес: 5,6 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 4 годам с даты продажи, при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящим руководством по эксплуатации и применяемыми техническими стандартами.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Мясорубка: 1

Решетка для фарша: 3

Толкатель для мяса: 1

Запасной уплотнитель для шнека: 1

Набор для терки и шинковки:

Овощерезка: 1

Толкатель: 1

Нож для терки: 1

Нож для шинковки: 2

Набор насадок:

Насадка для колбас: 1

Насадка для кебаб: 1

Руководство по эксплуатации
с гарантийным талоном: 1

Гарантийный талон

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

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

Изделие:

МЯСОРУБКА

Информация о фирме-продавце:

Модель:

M401

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:

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

Гарантия не распространяется на:

- Элементы и детали, имеющие естественный износ, а именно: ножи, решетки, толкатели, пластиковый предохранитель и уплотнитель шнека.

Гарантия не распространяется на изделия с повреждениями вызванными:

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

Отметки сервис-центра

Рекомендуется пользоваться услугами
только авторизованных сервисных центров

Серийный номер:

Дата продажи:

Модель:

Подпись покупателя:

3
M401

Отметки сервис-центра

Рекомендуется пользоваться услугами
только авторизованных сервисных центров

Серийный номер:

Дата продажи:

Модель:

Подпись покупателя:

2
M401

Отметки сервис-центра

Рекомендуется пользоваться услугами
только авторизованных сервисных центров

Серийный номер:

Дата продажи:

Модель:

Подпись покупателя:

1
M401

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 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 Богужева 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-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

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-т, 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-т,
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-т 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-т Карла Маркса, д. 39
(846) 336-33-33; 336-85-11

Санкт-Петербург

ООО «ЕвросервисХХI», 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-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

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-т,
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-т 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-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
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 или по телефону горячей линии
8-800-700-55-88

