

BORK

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МИКСЕР E800



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 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.
- Две 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.
- Съёмные рабочие поверхности.
- Безопасность и надёжность.



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 контроля готовности тостов не прерывая процесса приготовления Lift&Look.
- Функция одностороннего обжаривания тостов Crumpet.
- Функция быстрого дожаривания тостов до желаемого состояния A bit more.
- Функция разморозки и обжаривания замороженного хлеба Defrost.
- Пять 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

МИКСЕР

E800

Professional
COLLECTION

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





ПЛАНЕТАРНАЯ СИСТЕМА СМЕШИВАНИЯ

Во время работы миксера насадка движется по внутреннему объему чаши и одновременно вращается вокруг своей оси, обеспечивая идеальное качество смешивания и ровную консистенцию без комков.



12 РЕЖИМОВ РАБОТЫ, ПЛАВНАЯ РЕГУЛИРОВКА СКОРОСТИ

Система управления оптимизирует мощность двигателя для различных видов загрузки и позволяет подобрать идеальную скорость в зависимости от типа и количества ингредиентов.

В режиме пауза, Вы можете оценить, как идет смешивание, или добавить дополнительные ингредиенты, не сбивая настроек таймера.



СЕНСОРНАЯ ЭЛЕКТРОНИКА КОНТРОЛЯ РАБОТЫ ДВИГАТЕЛЯ

Встроенные сенсоры автоматически определяют плотность смесей и корректируют настройки мощности двигателя для стабильной скорости смешивания ингредиентов.



ЭКСКЛЮЗИВНЫЙ КОМПЛЕКТ НАСАДОК

Набор насадок предоставляет максимально широкий выбор возможностей для приготовления разнообразных блюд — от картофельного пюре до кондитерских изделий.

Наденьте насадку на привод двигателя таким образом, чтобы штифт насадки попал в паз, затем слегка надавите на насадку и поверните ее по часовой стрелке до надежной фиксации.

Чтобы снять насадку, сначала слегка надавите на нее, затем поверните против часовой стрелки и снимите с привода.



УНИКАЛЬНАЯ НАСАДКА КОНДИТЕР

За счет продуманной конструкции уникальная насадка кондитер сокращает время смешивания до 60% и исключает необходимость ручной очистки чаши перед мытьем.



АВТОМАТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА БЕЗОПАСНОСТИ

Система управления автоматически отключает двигатель во избежание перегрева при чрезмерных нагрузках.

Сетевой индикатор начинает мигать, а на экране появляется сообщение об ошибке «E1»/«E2», которое сопровождается звуковыми сигналами. Выключите миксер и дайте ему остыть.

ДИЗАЙН И ЭРГОНОМИКА

Продуманный дизайн и непревзойденная эргономика делают миксер эталоном функциональности и стиля.



НАДЕЖНОСТЬ И ДОЛГОВЕЧНОСТЬ

Литой корпус, чаша и внутренние узлы миксера выполнены из нержавеющей стали, гарантирующей безупречную надежность и долгий срок службы.

НИЗКИЙ УРОВЕНЬ ШУМА

Хорошо продуманный конструктив в сочетании с высоким качеством материалов и электронных компонентов позволили добиться низкого уровня шума и вибрации при работе на высоких скоростях.



ВЫСОКАЯ МОЩНОСТЬ 1000 Вт

Надежный двигатель высокой мощности позволяет быстро и эффективно смешивать ингредиенты разной консистенции для самых разнообразных кулинарных целей.



ВМЕСТИТЕЛЬНАЯ ЧАША

Стальная чаша объемом 4,7 литра с удобной ручкой для переноса просто и надежно крепится в нише. Чаша снабжена съемным пластиковым ободом для защиты от брызг и желобом для добавления ингредиентов во время работы.

Поверните чашу по часовой стрелке, чтобы зафиксировать ее положение в нише.



ТАЙМЕР С ФУНКЦИЕЙ ОБРАТНОГО ОТСЧЕТА ВРЕМЕНИ

При использовании функции обратного отсчета времени миксер автоматически отключается в заданное время. Таймер позволяет максимально автоматизировать работу миксера при регулярном использовании любимых рецептов.

Программируемое время 9 минут 59 секунд.

Таймер прямого отсчета времени включается автоматически при повороте регулятора скорости. Чтобы использовать функцию обратного отсчета времени, задайте нужное время, нажимая кнопки со стрелками. Затем включите миксер, повернув регулятор скорости в нужное положение. Чтобы отменить использование функции обратного отсчета времени поверните регулятор скорости в положение OFF.



ДЕСЕРТ ИЗ МОРОЖЕНОГО С ОРЕХАМИ И ШОКОЛАДОМ

4 яйца, отделить белки от желтков; ½ чашки сахарной пудры; 1 чайная ложка ванильной эссенции; 300 мл сливок; 1/3 чашки шоколадной крошки; 1/3 чашки измельченных орехов; 1/3 чашки нарезанных фруктов.

Для приготовления рекомендуем использовать насадку взбиватель.

1. В режиме Вспенивание взбейте яичные белки до образования устойчивой густой пены.
2. Постепенно добавляйте ¼ чашки сахарной пудры, хорошо смешайте до полного растворения. Выложите в отдельную емкость и отставьте в сторону.

3. В режиме Взбивания взбейте яичные желтки, оставшуюся ¼ чашки сахара и ванильную эссенцию до образования плотной светлой массы.
4. Осторожно введите смесь желтков в белки.
5. В режиме Вспенивания взбейте сливки до загустения.
6. Добавьте в яичную смесь шоколадную крошку, орехи и фрукты.
7. Вылейте смесь в форму длиной 30 см, покрытую бумагой для выпечки. Накройте сверху пластиковой пленкой и поместите в морозилку на 6–8 часов до затвердения.
8. Выложите мороженое на сервировочную тарелку, приложив на несколько минут теплое полотенце с внешней стороны формы. Подавайте, украсив взбитыми сливками и фруктами.



БЛИНЧИКИ С РИКОТТОЙ И ЯГОДАМИ

Примечание. Рикотта — это итальянский сыр, приготавливаемый из сыворотки.

2 яйца, отделить белки от желтков; 200 г сыра рикотта; ½ чашки молока; 110 г муки; 3 чайные ложки разрыхлителя; 2 столовые ложки сахарной пудры; свежая черника; 2 столовые ложки размягченного сливочного масла; кленовый сироп.

1. Выложите яичные желтки, рикотту, молоко, муку, разрыхлитель и сахарную пудру в чашу миксера.

2. Используя насадку взбиватель, в режиме Взбивания смешайте ингредиенты до однородной массы, но не взбивайте слишком долго. Вылейте смесь в большую емкость.
3. В режиме Вспенивания взбейте яичные белки до образования достаточно устойчивой пены. Аккуратно добавьте их в первую смесь, и используя насадку кондитер перемешайте.
4. Разогрейте сковороду с толстым дном. Слегка смажьте ее маслом.
5. Выложите примерно 2 столовые ложки смеси на сковороду и прожарьте с обеих сторон до появления золотисто-коричневого оттенка.
6. Подавайте со свежей черникой и кленовым сиропом.



ПИЦЦА КАЛЬЦОНЕ

300 г муки для выпечки хлеба; 150 г непросеянной муки; 1 чайная ложка соли; 2 чайные ложки сухих дрожжей; 2 столовые ложки оливкового масла; 250 мл воды.

Начинка: соус «песто» из вяленых помидоров; обжаренные красные, желтые и зеленые сладкие перцы, маринованные баклажаны или нарезанные грибы.

Для приготовления рекомендуем использовать насадку тестомес.

1. Выложите муку, сахар и дрожжи в чашу миксера. В режиме Замешивание медленно добавьте к сухим ингредиентам масло, а затем воду. Обрабатывайте ингредиенты миксером

до тех пор, пока из теста не сформируется шар.

2. Выложите тесто на присыпанную мукой поверхность и разминайте его руками, пока оно не станет мягким.

3. Оставьте в теплом месте на 30–40 минут тесто, пока масса не увеличится в объеме в два раза.

4. Разделите тесто на 8 равных частей. Из каждой части раскатайте круг диаметром 15 см.

5. Выложите на этот круг начинку, оставляя отступ по краю. Смажьте участки без начинки смесью яиц и воды.

6. Выложите пиццы на слегка смазанный маслом противень.

7. Выпекайте в разогретой до 200 °С духовке, пока не образуется золотисто-коричневая корочка.



КЕКСЫ С МЮСЛИ И ЯБЛОКОМ

¼ чашки растительного масла; 1 яйцо; ½ чашки 125 г коричневого сахара; 1 столовая ложка молока; 1 ½ чашки измельченного яблока; 1 чашка муки грубого помола; ½ чайной ложки соды; 1 чайная ложка разрыхлителя; ½ чайной ложки корицы; ¼ чашки мюсли.

Для приготовления рекомендуем использовать насадку кондитер.

1. Взбейте растительное масло, яйцо, коричневый сахар и молоко до однородной и кремообразной консистенции.

2. В режиме Замешивания добавьте измельченное яблоко, обработайте полученную массу в миксере до однородной консистенции.
3. Просейте вместе муку, соду, разрыхлитель и корицу, добавьте их в смесь.
4. Хорошо смешайте все ингредиенты в режиме Перемешивание.
5. Ложкой выложите смесь в покрытые бумагой для выпечки формы для кексов. Присыпьте сверху мюсли.
6. Выпекайте при 180 °С в течение 20–25 минут, до коричневой корочки.



КОФЕЙНЫЙ ТОРТ

125 г размягченного масла; $\frac{3}{4}$ чашки сахарной пудры; 2 яйца; 300 г просеянной самоподнимающейся муки; 185 мл молока; 2 чайные ложки растворимого кофе, разведенные в 1 столовой ложке кипятка.

Для приготовления рекомендуем использовать насадку кондитер.

1. Взбейте масло и сахар до легкой воздушной консистенции.
2. Добавьте растворимый кофе, яйца и, используя венчик для взбивания, хорошо взбейте.

3. Постепенно и попеременно добавляя муку и молоко, смешайте до получения однородной смеси, используя режим Перемешивания.
4. Равномерно распределите смесь по двум смазанным маслом круглым формам для выпечки: одна — диаметром 20 см с бортиками, другая — глубокая форма диаметром 22 см.
5. Выпекайте в предварительно разогретой до 180 °С духовке в течение 45–50 минут или до появления золотистого оттенка. Готовые коржи охладите, покройте кофейной глазурью.



БИСКВИТНЫЙ ТОРТ

4 яйца, отделить белки от желтков; ¼ чашки сахарной пудры; 150 г самоподнимающейся муки; ¼ чашки воды.

1. В режиме Вспенивания взбейте яичные белки до получения пены. Продолжите взбивать, постепенно добавляя сахар до тех пор, пока масса не загустеет и не приобретет однородную консистенцию.
2. Добавьте желтки и, используя насадку для мягких смесей, хорошо перемешайте все ингредиенты в режиме перемешивания.

3. В режиме Замешивания постепенно добавьте муку и воду. Не обрабатывайте смесь миксером слишком долго.

4. Разделите смесь на две части, каждую из которых вылейте в слегка смазанную маслом форму для замеса теста с бортиком окружностью 20 см.

5. Выпекайте в предварительно разогретой до 180 °С духовке до тех пор, пока тесто при нажатии на него не будет восстанавливать форму и свободно отделяться от бортиков формы.

6. Охладите бисквитные коржи. Смажьте сверху теплым шоколадом, накройте вторым коржом и посыпьте сахарной пудрой.





Насадка
кулинар



Насадка
тестомес



Насадка
взбиватель



Насадка
кондитер



ИНДИКАЦИЯ РЕЖИМОВ РАБОТЫ

Folding Kneading — режим замешивания.

Light mixing — режим перемешивания.

Creaming beating — режим взбивания.

Aerating whipping — режим вспенивания.

ИНДИКАТОР РЕЖИМА РАБОТЫ

Индикатор мигает:

- в «режиме ожидания»;
- при автоматическом отключении миксера вследствие срабатывания систем безопасности.

ИНДИКАЦИЯ ДИСПЛЕЯ

0:00 — режим ожидания.

OFF — миксер выключился автоматически по окончании времени, заданного таймером.

E2 — сработала автоматическая система защиты двигателя от перегрева.

Отключите миксер от электросети и подождите 15 минут.

E1 — сработала автоматическая защита двигателя при остановке вследствие чрезмерной нагрузки.

Отключите миксер от электросети и удалите часть ингредиентов из чаши.

ЗВУКОВАЯ ИНДИКАЦИЯ

При автоматическом отключении миксера, работающего в режиме таймера обратного отсчета времени раздастся один звуковой сигнал.

При автоматическом отключении миксера вследствие срабатывания систем безопасности раздастся три звуковых сигнала.

РЕГУЛЯТОР СКОРОСТИ

Поверните регулятор по часовой стрелке в положение минимальной скорости и постепенно увеличивайте до необходимой.

В режиме пауза двигатель отключается, а таймер приостанавливает отсчет времени.

Чтобы продолжить смешивание, поверните регулятор в положение необходимой скорости, при этом таймер продолжит прямой или обратный отсчет времени.

Совет. Всегда начинайте смешивание на низкой скорости, чтобы предотвратить разбрызгивание.

НАСАДКИ

Насадка взбиватель — для взбивания жидких смесей (молоко, сливки, яйца и т.п.).

Насадка тестомес — для замешивания плотного теста (хлеб, пицца, коржи для тортов).

Насадка кондитер — для замешивания легких смесей (крем, картофельное пюре).

Насадка кулинар — для замешивания теста для кондитерских изделий (смеси для тортов, печенья, глазури и т.п.).

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**

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Позаботьтесь о сохранности настоящего руководства по эксплуатации.
- Миксер не предназначен для использования детьми без надлежащего присмотра.
- Прежде, чем использовать миксер, убедитесь в том, что он правильно и полностью собран.
- Перед установкой насадок убедитесь в том, что миксер отключен от электросети.
- Используйте только оригинальные насадки, которые входят в комплект миксера.
- Прежде чем поднимать моторную часть миксера, снимать насадки и чашу, отключите миксер от электросети.
- Во избежание поражения электротоком не погружайте миксер, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или иную жидкость.
- Перед включением миксера убедитесь в том, что чаша надежно зафиксирована в нише.
- При обнаружении повреждений любого рода немедленно прекратите использование миксера и передайте его в ближайший сервисный центр для тестирования, замены или ремонта.
- В целях безопасности все работы по ремонту и обслуживанию миксера, кроме чистки, должны выполняться только представителями уполномоченных авторизованных сервисных центров компании BORK.

ЧИСТКА

- Перед чисткой отключите миксер от электросети.
- Чашу, насадки и пластиковый обод чаши можно мыть в теплой воде с мягким моющим средством или в посудомоечной машине.
- Для чистки корпуса и моторной части используйте мягкую влажную салфетку, а затем протрите сухой салфеткой.

Внимание. Для чистки миксера используйте мягкие влажные салфетки или специальные моющие средства для нержавеющей стали.

РЕКОМЕНДАЦИИ

- Перед первым использованием миксера чашу, насадки и пластиковый обод для защиты от брызг промойте под проточной водой или в посудомоечной машине.
- Прежде чем поместить ингредиенты в чашу, подготовьте миксер к работе — установите и зафиксируйте чашу, наденьте насадку и приведите моторную головку в рабочее (горизонтальное) положение.
- Прежде, чем приступить к приготовлению теста по рецепту, поставьте духовой шкаф на прогревание. Температура и время приготовления может варьироваться в зависимости от типа вашего духового шкафа.
- Приступив к замесу теста, сначала установите миксер на меньшую скорость, а затем постепенно увеличивайте ее до рекомендуемого значения. Соблюдение этой рекомендации особенно важно при добавлении сухих компонентов.
- При взбивании яичных белков чаша и венчик должны быть абсолютно чистыми, иначе пена не будет образовываться. Для получения пышной пены используйте яйца комнатной температуры. После взбивания белков следует сразу же ополоснуть чашу и насадку холодной водой.
- Не используйте муку, содержащую менее 11% белка.
- Чтобы легче было взбить масло с сахаром до однородной консистенции, масло необходимо размягчить при комнатной температуре.
- Храните миксер в вертикальном положении в собранном виде. При хранении моторная часть должна находиться в рабочем (горизонтальном) положении.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание: 220–240 В

Частота: 50 Гц

Мощность: 1000 Вт

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 миксера равен 7 годам с даты продажи при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящим руководством по эксплуатации и применяемыми техническими стандартами.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Миксер: 1

Насадка кулинар: 1

Насадка кондитер: 1

Насадка тестомес: 1

Насадка взбиватель: 1

Пластиковый обод чаши: 1

Желоб для добавления ингредиентов: 1

Лопатка: 1

Руководство по эксплуатации
с гарантийным талоном: 1

Гарантийный талон

Компания BORK несет гарантийные обязательства в течение 5 лет с даты продажи миксера. Гарантия действительна, только если гарантийный талон заполнен полностью и заверен печатью фирмы-продавца.

Изделие:

МИКСЕР

Информация о фирме-продавце:

Модель:

E800

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

Гарантия не распространяется на:

- Элементы и детали, имеющие естественный износ — насадки.

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 миксера посторонних предметов.
- Воздействии высоких внешних температур на не термостойкие части миксера.
- Механическими воздействиями.
- Неквалифицированным ремонтом и другим вмешательством, повлекшим изменения конструкции миксера.
- Подключением в сеть с напряжением, отличным от указанного в руководстве по эксплуатации на миксер, или с несоответствием параметров питающей сети Государственным стандартам Российской Федерации.
- Использованием миксера 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:

.....

Подпись покупателя:

.....

3
E800

Отметки сервис-центра

Рекомендуется пользоваться услугами
только авторизованных сервисных центров

Серийный номер:

.....

Дата продажи:

.....

Модель:

.....

Подпись покупателя:

.....

2
E800

Отметки сервис-центра

Рекомендуется пользоваться услугами
только авторизованных сервисных центров

Серийный номер:

.....

Дата продажи:

.....

Модель:

.....

Подпись покупателя:

.....

1
E800

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

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 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-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 «ТРАССЕРВИС-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) 50-85-80

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 «ТРАССЕРВИС-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 «ТРАССЕРВИС-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 Асцатуриян 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 «ТРАССЕРВИС-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 «ТРАССЕРВИС-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 «ТРАССЕРВИС-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

