BORK

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МЯСОРУБКА M500

ИСТИННЫЕ ШЕДЕВРЫ ДОМАШНЕЙ КОЛЛЕКЦИИ







СОКОВЫЖИМАЛКА S801

- 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 C801

- 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

- Литой корпус.
- Мощность: 2000 Вт.
- Система ножей Kinetix.
- Легкая высокопрочная чаша, 2л.
- Простота и удобство очистки.



СОКОВЫЖИМАЛКА Z800

- Литой корпус.
- Инновационная система отжима.
- Универсальная конструкция конуса для отжима всех видов цитрусовых.
- Две степени фильтрации сока.
- Функция Капля-стоп.



ГРИЛЬ G801

- 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

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



ТОСТЕР T800

- 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

- Планетарная система смешивания.
- 12 Режимов работы, плавная регулировка скорости.
- Постоянная скорость смешивания.
- Эксклюзивный комплект насадок.
- Уникальная насадка кондитер.
- Автоматическая система безопасности.


BORK

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МЯСОРУБКА

M500



НАДЕЖНЫЙ ДВИГАТЕЛЬ МОЩНОСТЬЮ 2000 ВТ

СВЕРХПРОЧНЫЙ НОЖ ИЗ ЛЕГИРОВАННОЙ СТАЛИ

2 СКОРОСТИ РАБОТЫ

СИСТЕМА РЕВЕРСА

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ ДВИГАТЕЛЯ ПРИ ПЕРЕГРЕВЕ



НАДЕЖНЫЙ ДВИГАТЕЛЬ МОЩНОСТЬЮ 2000 ВТ

Двигатель мощностью 2000 Вт в сочетании со сверхпрочным ножом из легированной стали гарантируют профессиональный результат.

СВЕРХПРОЧНЫЙ НОЖ ИЗ ЛЕГИРОВАННОЙ СТАЛИ

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



СИСТЕМА РЕВЕРСА

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

Для перехода из обычного режима в режим реверс выключите мясорубку кнопкой ON/OFF, затем нажмите и удерживайте кнопку REVERSE.

СИСТЕМА АВТОМАТИЧЕСКОГО ОТКЛЮЧЕНИЯ ДВИГАТЕЛЯ ПРИ ПЕРЕГРЕВЕ

Если температура двигателя достигнет критического значения, мясорубка отключится.

Дайте мясорубке остыть в течение 15 минут. После этого нажмите кнопку на дне мясорубки.

УСТРОЙСТВО


Толкатель для мяса
Кнопка режима реверс
Кнопка включения/выключения
и выбора скорости
Фиксатор решетки
для фарша
Кнопка включения/выключения
электропитания
Металлический
загрузочный лоток
Загрузочная часть
для мяса
Сверхпрочный нож из
легированной стали
Решетка для фарша



Диаметр
отверстий: 8 мм



Диаметр
отверстий: 6 мм



Диаметр
отверстий: 4 мм



СБОРКА

Перед первым использованием промойте шнек, нож, загрузочную часть для мяса, загрузочный лоток, решетки и толкатель, а так же все комплектующие набора для терки и шинковки под проточной водой и просушите.

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 включения/выключения электропитания (POWER).
Шаг 3. Нажмите кнопку включения/выключения (ON/OFF).
Мясорубка начнет работать.
Примечание. Изменить скорость работы мясорубки можно нажав повторно кнопку включения/выключения (ON/OFF).
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 включения/выключения электропитания (POWER).

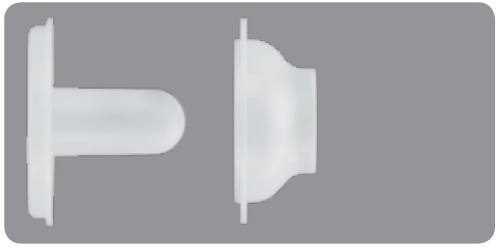
НАБОР ДЛЯ ТЕРКИ И ШИНКОВКИ

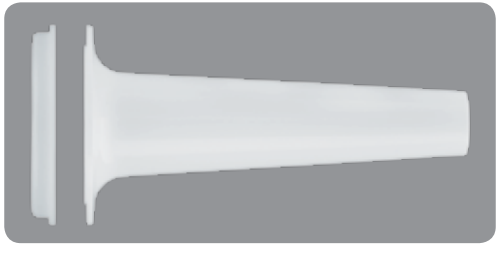
Шаг 1. Присоедините загрузочную часть для овощей к основанию с двигателем и зафиксируйте ее, слегка повернув влево.
Шаг 2. Вставьте необходимую насадку в загрузочную часть для овощей.
Шаг 3. Установите фиксатор насадок, повернув его влево.
Набор для терки и шинковки готов к работе.



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. Плотно 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. Промойте 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.

КОТЛЕТЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

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

Телятину пропустить через мясорубку 2 раза. 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.

Пропусть 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 пассированый лук, яйцо и рис, измельченный розмарин, соль, перец. Сформовать круглые ежики и готовить их в пароварке BORK 30 минут.

- 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 «Эксплуатация 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.
- 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.
- При обнаружении повреждений любого рода немедленно прекратите использование мясорубки и передайте ее в ближайший сервисный центр для тестирования, замены или ремонта.
- 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: 600 Вт
Максимальная мощность: 2000 Вт
Вес: 7,09 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, нож: 1, шнек: 1
Решетка для фарша: 3
Фиксатор решетки для фарша: 1
Загрузочная часть для мяса: 1
Загрузочный лоток для мяса: 1
Толкатель для мяса: 1
Насадка для колбас: 1
Насадка для кебаб: 1

Набор для терки и шинковки:
Загрузочная часть: 1, толкатель: 1
Фиксатор насадки: 1
Насадки: 4

Руководство по эксплуатации с гарантийным талоном: 1

Гарантийный талон

Компания BORK несет гарантийные обязательства в течение 2 лет с даты продажи данного изделия.
Гарантия действительна, только если гарантийный талон заполнен полностью и заверен печатью фирмы-продавца.

Изделие:
МЯСОРУБКА

Модель:
M500

Серийный номер:

Дата приобретения:

Информация о фирме-продавце:

Изделие проверено, укомплектовано, механических повреждений не имеет.

С условиями гарантийных обязательств и сервисного обслуживания согласен.

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 изделия.
- Наличия гарантийного талона, прилагаемого к руководству по эксплуатации на изделие.
- 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

Серийный номер:

Дата продажи:

Модель:

M500

Подпись покупателя:

3

Отметки сервис-центра

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Серийный номер:

Дата продажи:

Модель:

M500

Подпись покупателя:

2

Отметки сервис-центра

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Серийный номер:

Дата продажи:

Модель:

M500

Подпись покупателя:

1

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

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
ООО «Арктика-Сервис», пр-т Коста, д. 15,
(8672) 25-01-07, 75-77-77, 55-08-70

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

Воркута

ООО «Алгоритм», ул. Тиманская, д. 8а,
(82151) 6-60-06

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

Йошкар-Ола

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

Адреса сервисных центров

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»,
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», ул. Карамзина, д. 7
(391) 279-99-71, 241-05-75
ООО «ДОН-ТВ», ул. Железнодорожников, д. 11,
(3912) 21-94-82, 21-46-51

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

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
«КАП-СЕРВИС», Варшавское ш., д. 143 А, стр. 2
(495) 517-16-13, 642-36-37

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

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

Адреса сервисных центров

Ногинск
ИП Запышный Александр Иванович,
ул. 3-го Интернационала, д. 175,
(49651) 9-32-02

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

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

Оренбург
ООО «Сервисбыттехника», ул. Лесозащитная, д.18,
(3532)30-00-30, 30-00-66

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
ООО «АРС», ул. Революции, д. 1,
(4862) 55-60-14, 54-18-33

Орск
ИП Бердников В.В., ул.Волкова, д. 2,
(3537) 35-13-18, 33-84-43

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

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

Ростов-на-Дону
ООО «Мастер», ул. Ростсельмаша, д. 1,
(863) 255-20-17, 255-20-18
ООО «ТРАНССЕРВИС-Ростов», пр-т Королева,
д. 7/19, (863) 299-65-36, 299-65-37
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 «ЕвросервисXXI», пр-кт Обуховской обороны,
д. 197, (812) 600-11-97

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

Сочи
ООО «ТЕХНО 2000», ул. Конституции СССР, д. 46,
(8622) 98-56-20
ООО «ДЭЛ», ул. Донская, д. 90,
(8622) 55-51-19

Ставрополь
ООО «Бытсервис», ул. 50 лет ВЛКСМ, д. 8/1,
(8652) 74-01-91, 77-36-00
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., СЦ «Экспресс-Сервис»,
мкр. Олимпийский, д. 7, (4725) 42-41-00

Адреса сервисных центров

Стерлитомак
ООО «Сервис-Технос», ул. Худайбердина, д. 158
(3473) 20-27-70

Сургут
ООО «ЮграСтройСервис», ул. Киртбая, д. 11,
(3462) 34-04-63

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

Тверь
ООО «Юмэкс-Сервис», ул. Хромова, д. 4,
(4822) 552-304, 559-239

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
ООО «Авторизированный Сервисный Центр»,
ул. Кольцевая, д. 43,
(347) 291-25-25

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**