

# BORK

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СКОВОРОДА G602

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

# ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СКОВОРОДА G602





## МОЩНЫЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ 2400 Вт

Высокая мощность 2400 Вт обеспечивает быстрый нагрев до необходимой температуры, а благодаря эргономичной конструкции нагревательного элемента тепло распределяется равномерно по всей поверхности электрической сковороды.

## 15 ТЕМПЕРАТУРНЫХ РЕЖИМОВ

15 температурных режимов в диапазоне ~40–220 °С позволяют подобрать оптимальную температуру для обжаривания на гриле, тушения, томления, приготовления соусов и супов.



## АНТИПРИГАРНОЕ ПОКРЫТИЕ ЧАШИ

Сводит к минимуму необходимость использования масла в процессе приготовления и облегчает чистку.

## МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

С помощью электрической сковороды можно приготовить превосходный стейк, рыбу или овощи на гриле не выходя из дома. Также электрическая сковорода подходит для томления, тушения и варки.



## КОМПАКТНЫЕ РАЗМЕРЫ

Благодаря компактным размерам и отсутствию съемных деталей использовать и хранить электрическую сковороду легко и удобно.

## ВКУСНО И ПОЛЕЗНО

Использование высоких температур в процессе приготовления в электрической сковороде сохраняет сочность продуктов. А ребристая поверхность с антипригарным покрытием не требует добавления масла, что значительно снижает калорийность блюд. Поэтому электрическая сковорода понравится не только гурманам, но и сторонникам здорового питания.

Ручки

Съемный датчик температуры

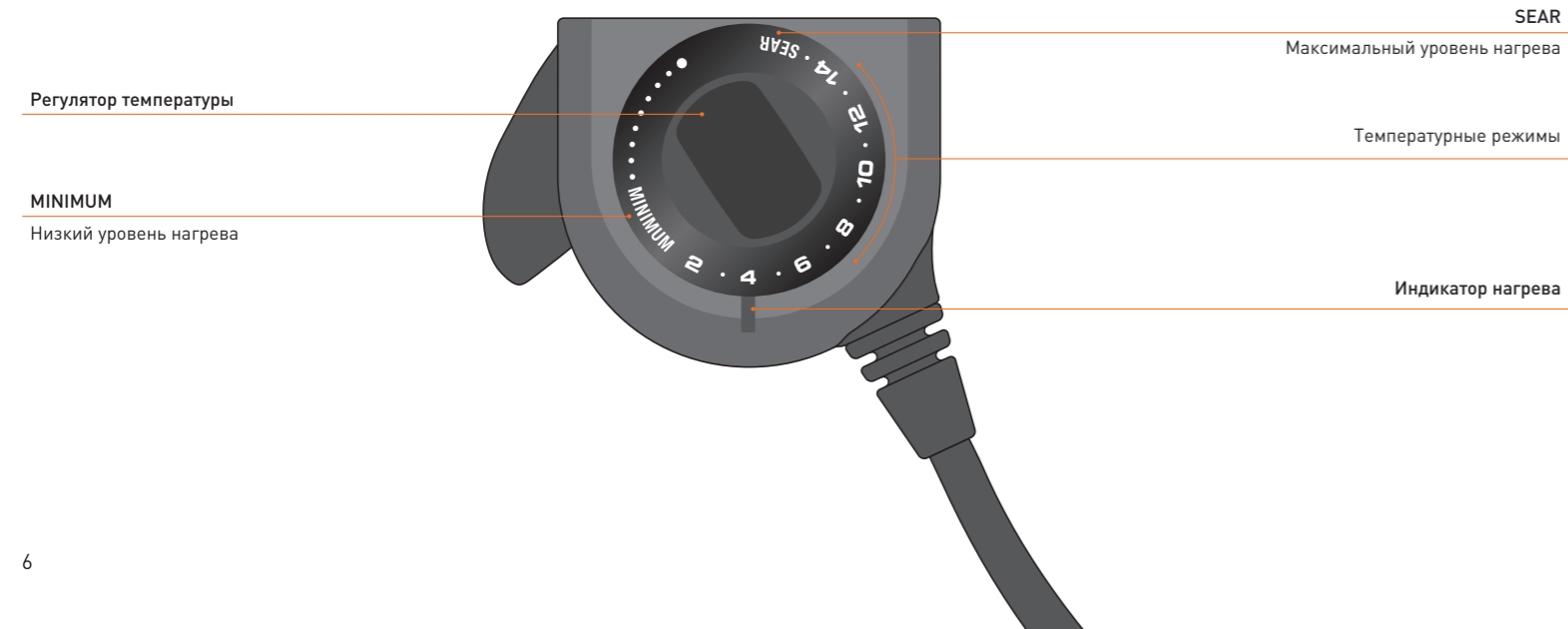
Мощный нагревательный элемент 2400 Вт

Прорезиненные ножки



Чаша электрической сковороды

Носик для слива соуса



Регулятор температуры

MINIMUM

Низкий уровень нагрева

SEAR

Максимальный уровень нагрева

Температурные режимы

Индикатор нагрева

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Удалите упаковочные материалы и наклейки с электрической сковороды.
- Промойте водой и тщательно просушите чашу.

Категорически запрещается погружать датчик температуры и сетевой шнур в воду или другие жидкости.

## ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- Установите электрическую сковороду на сухую горизонтальную поверхность.
- Убедитесь, что регулятор съемного датчика температуры находится в выключенном положении.

Перед установкой датчика температуры убедитесь, что в разъеме на корпусе электрической сковороды нет воды или любых других жидкостей, тщательно просушите его.



- Установите съемный датчик температуры в разъем на корпусе электрической сковороды до упора.
- Подключите прибор к сети.

Режим	Рекомендуемые способы приготовления	Продукт/Блюдо
Minimum–2	Подогрев	
2–6	Томление, приготовление соусов	Соусы
6–8	Обжаривание на медленном огне	Блюда из яиц, мясные и овощные котлеты, грибы, обжаривание лука
8–10	Обжаривание на среднем огне	Мясные полуфабрикаты, бекон
10–12	Тушение, варка	Мясные блюда, овощи, жаркое, рагу, соте, морепродукты, рыба, макаронные изделия, рис
12–Sear	Обжаривание на сильном огне	Мясные, рыбные стейки, бифштексы, овощи, птица

## ОБЖАРИВАНИЕ НА ГРИЛЕ

- Выполните подготовку к работе.
- Поверните регулятор до необходимой отметки температурного режима. Сразу после этого включится подсветка индикатора нагрева. По достижении заданной температуры индикатор погаснет.
- Поместите продукты в чашу электрической сковороды.
- Готовьте продукты согласно рецепту или до достижения желаемого результата.

Контролируйте процесс приготовления во избежание перегрева электрической сковороды и пригорания продуктов.

Во время и по окончании процесса приготовления электрическая сковорода производит большое количество тепла и пара. Во избежание ожогов при работе с прибором соблюдайте осторожность.

- По завершении процесса приготовления поверните регулятор в положение ● и отключите электрическую сковороду от сети.

## МЯСО

- За 10 минут до обжаривания на гриле достаньте мясо из холодильника. Мясо комнатной температуры при обжаривании получается более сочным.

- Если при обжаривании используется масло, рекомендуется смазать им продукты, а не добавлять на жарочную поверхность.
- Не переполняйте чашу электрической сковороды, в противном случае это приведет к чрезмерному падению температуры.
- Чтобы мясо получилось сочным, переворачивайте каждый кусок во время обжаривания только один раз. Обжаривайте одну сторону до тех пор, пока на верхней стороне не выступит влага, затем переверните.
- По завершении процесса приготовления переложите мясо в емкость, накройте фольгой и оставьте на 2–3 минуты перед сервировкой.

## РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

- Перед обжариванием слегка смажьте морепродукты маслом.
- Не переполняйте чашу электрической сковороды, в противном случае это приведет к чрезмерному падению температуры.
- Обжаривайте рыбу сначала со стороны чешуи. Благодаря этому рыба не будет разваливаться во время переворачивания.
- Чтобы рыба не разваливалась на части, переворачивайте ее только 1 раз.
- При обжаривании двусторчатых моллюсков, таких как устрицы и мидии, выкладывайте их на разогретый гриль. Они будут готовы, когда раскроется скорлупа. Не раскрывшиеся через 5 минут после начала приготовления моллюски не следует употреблять в пищу.

Продукт	Рекомендуемое время приготовления
Рыбное филе (~3 см толщиной)	~8 минут
Креветки	~1-2 минуты
Осьминоги, кальмары, каракатицы	~30-50 секунд

## ОВОЩИ

- Перед обжариванием слегка смажьте овощи маслом.
- Для обжаривания на сильном огне в режиме SEAR рекомендуется использовать растительное, арахисовое, рапсовое и светлое оливковое масло.
- Не переполняйте чашу электрической сковороды, в противном случае это приведет к чрезмерному падению температуры. При необходимости обжаривайте овощи порциями.

## ТОМЛЕНИЕ, ТУШЕНИЕ И ВАРКА

- Выполните подготовку к работе.
- Поместите ингредиенты в чашу электрической сковороды.
- Поверните регулятор до необходимой отметки температурного режима.

Контролируйте процесс приготовления во избежание перегрева электрической сковороды и пригорания продуктов.

Во время и по окончании процесса приготовления электрическая сковорода производит большое количество тепла и пара. Во избежание ожогов при работе с прибором соблюдайте осторожность.

- Готовьте продукты согласно рецепту или до достижения желаемого результата.
- По завершении процесса приготовления поверните регулятор в положение ● и отключите электрическую сковороду от сети.

## УХОД И ЧИСТКА

- Убедитесь, что электрическая сковорода и ее детали полностью остыли.
- Перед чисткой убедитесь, что регулятор датчика температуры находится в положении ●, отключите электрическую сковороду от сети и извлеките съемный датчик температуры.
- Категорически запрещается погружать датчик температуры и сетевой шнур в воду или другие жидкости.
- Электрическую сковороду можно мыть в посудомоечной машине.

Перед использованием прибора убедитесь, что в разъеме на корпусе нет воды и других жидкостей, тщательно просушите его.

- Не допускается использовать абразивные чистящие средства, которые при чистке могут поцарапать поверхности электрической сковороды.
- Вымойте прибор в теплой мыльной воде, сполосните и тщательно просушите.
- Съемный датчик температуры при необходимости можно протереть влажной мягкой тканью.

- Электрическая сковорода предназначена для использования только в домашних условиях.
- Электрическая сковорода не предназначена для использования детьми без надлежащего присмотра.
- Запрещается оставлять прибор без присмотра во время его использования.
- Прежде чем использовать электрическую сковороду, убедитесь, что она правильно и полностью собрана.
- Не используйте металлические кухонные принадлежности, поскольку они могут повредить антипригарное покрытие чаши.
- Используя пластмассовые кухонные принадлежности, не оставляйте их в горячей электрической сковороде.

- Запрещается эксплуатировать прибор на металлических поверхностях.
- Не перемещайте прибор во время использования.
- Во время и по окончании процесса приготовления электрическая сковорода производит большое количество тепла и пара. Во избежание ожогов при работе с прибором соблюдайте осторожность.
- Перед отключением прибора от сети необходимо повернуть регулятор датчика температуры в положение ●.
- Категорически запрещается погружать съемный датчик температуры и сетевой шнур в воду и любые другие жидкости.
- Храните электрическую сковороду в вертикальном положении. При хранении не кладите сверху какие-либо предметы.

- Не эксплуатируйте прибор в местах с повышенной влажностью и при температуре ниже 0 °С.
- В случае транспортировки или хранения прибора при отрицательной температуре и переносе его в теплое помещение необходимо выдержать прибор в помещении не менее 4 часов.
- При обнаружении повреждений любого рода немедленно прекратите использование электрической сковороды и передайте ее в ближайший авторизованный сервисный центр (см. **Сервисные центры**). В целях безопасности все работы по ремонту и обслуживанию прибора, кроме чистки, должны выполняться только представителями уполномоченных авторизованных сервисных центров BORK.



Раздел «Рецепты» содержит рекомендации по приготовлению блюд в электрической сковороде и не является инструкцией.

### КУРИЦА В МЕДОВО-ГОРЧИЧНОМ СОУСЕ

4 порции

- 4 куриных филе
- 2 зубчика чеснока
- 2 ст. л. зерновой горчицы
- 1 ст. л. меда
- 3 ст. л. белого винного уксуса
- 2 ст. л. оливкового масла
- соль, перец по вкусу

- Разрежьте каждое филе пополам, посолите и поперчите.
- Раздавите чеснок ножом или измельчите блендером. Смешайте в глубокой емкости чеснок, горчицу, мед и оливковое масло. Добавьте филе в получившийся соус и тщательно перемешайте.
- Поверните регулятор температуры до отметки 10–12. Как только погаснет индикатор нагрева, обжарьте куриное филе порциями около 2 минут с каждой стороны.



### ОВОЩИ НА ГРИЛЕ

4 порции

- 1 средний баклажан
- 1 средний кабачок
- 2 помидора
- 1 красная луковица
- 2 зубчика чеснока
- 1 ст. л. уксуса
- 2 ст. л. оливкового масла
- соль, перец по вкусу

- Баклажан, кабачок, лук и помидоры нарежьте кружочками толщиной 1 см. Чеснок раздавите ножом или измельчите блендером. Смешайте овощи в большой емкости. Добавьте оливковое масло, чеснок, уксус, соль, перец по вкусу и тщательно перемешайте.
- Поверните регулятор температуры до отметки 12–14. Как только погаснет индикатор нагрева, обжаривайте овощи порциями около 4–5 минут.

### СТЕЙКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

2 порции

- 2 стейка из говядины
- розмарин, соль, перец по вкусу
- Промокните стейки с обеих сторон салфеткой, посолите, поперчите, добавьте розмарин, специи и оставьте мариноваться при комнатной температуре 1 час.
- Поверните регулятор температуры до отметки 14-SEAR. Как только погаснет индикатор нагрева, обжаривайте стейки по 3–4 минуты с каждой стороны до средней степени прожарки или до готовности согласно вашим вкусовым предпочтениям.
- Приготовленные стейки переложите в емкость и накройте фольгой на 2–3 минуты.

## РЕЧНАЯ ФОРЕЛЬ С ЛАЙМОМ

2 порции

- 800 г речной форели
- 1 лайм
- розмарин
- соль, перец по вкусу

- Форель почистите, выпотрошите, промойте проточной водой. Затем обсушите, натрите соком лайма, посыпьте мелко нарезанной зеленью розмарина и уберите в холодильник на 20 минут.
- Посолите, поперчите.
- Поверните регулятор температуры до отметки 12. Как только погаснет индикатор нагрева, обжаривайте форель до готовности периодически переворачивая и поливая соком лайма.



## КУРИЦА ПО-ОХОТНИЧЬИ

4 порции

- 4 куриных ножки
- 2 веточки розмарина
- 1 луковица
- 5 зубчиков чеснока
- 50 мл оливкового масла
- 100 мл красного вина
- 5 маслин
- 5 оливок
- 300 г томатного соуса
- 1 перец чили
- соль, перец по вкусу

- Посолите и поперчите куриные ножки. Положите на них розмарин, оберните полиэтиленовой пленкой и маринуйте 20 минут.
- Мелко нарежьте лук и чеснок.
- Поверните регулятор температуры до отметки 8. Как только погаснет индикатор нагрева, добавьте 20 мл оливкового масла, лук и чеснок. Обжаривайте до тех пор, пока лук не станет прозрачным. Обжаренный лук и чеснок выложите в отдельную емкость.
- Поверните регулятор температуры до отметки 12. Как только погаснет индикатор нагрева, добавьте оставшееся оливковое масло и куриные ножки. Обжаривайте до образования золотистой корочки.

- Поверните регулятор температуры до отметки 10. Добавьте в чашу вино, обжаренный лук и чеснок, томатный соус, оливки, маслины и измельченный перец чили. Готовьте ~20 минут.

## КРЕВЕТКИ В ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ

4 порции

- 1 кг крупных очищенных креветок
- 3 зубчика чеснока
- 70 мл оливкового масла
- 50 мл томатного соуса
- 2 ст. л. белого винного уксуса
- 2 ст. л. свежего базилика
- ½ ч. л. соли
- ¼ ч. л. молотого красного перца
- шпажки

- Вымочите деревянные шпажки в воде в течение 1 часа.
- Раздавите чеснок ножом или в прессе. Смешайте чеснок, оливковое масло, томатный соус, винный уксус и мелко нарезанный базилик. Приправьте солью и перцем. Добавьте в соус креветки, тщательно перемешайте и оставьте мариноваться в холодильнике на 1 час.
- Наколите креветки на шпажки,
- Поверните регулятор температуры до отметки 12. Как только погаснет индикатор нагрева, выложите креветки в чашу электрической сковороды и обжаривайте 2–3 минуты с каждой стороны или до тех пор, пока они не станут непрозрачными.



## КУРИЦА В ИМБИРНО-ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ

2 порции

- 500 г куриного филе
- 1 красный болгарский перец
- 1 помидор
- 4 зубчика чеснока
- 30 г корня имбиря
- 2 ст. л. соевого соуса
- 1 ч. л. бальзамического уксуса
- 1 ч. л. меда
- 1 ст. л. рисовой муки
- 3 ст. л. растительного масла
- ½ ч. л. соли
- ½ ч. л. перца чили
- 1 ч. л. коричневого сахара

- Куриное филе нарежьте тонкими полосками.
- Болгарский перец, помидор (без кожицы) нарежьте тонкой соломкой.
- Чеснок измельчите.
- Нарежьте небольшими кубиками корень имбиря.
- Поверните регулятор температуры до отметки 12. Добавьте в чашу электрической сковороды масло. Как только погаснет индикатор нагрева, добавьте соевый соус, мед, чеснок, имбирь, уксус, болгарский перец, помидор, перец чили и сахар. Обжаривайте в течение 2 минут.
- Добавьте куриное филе, перемешайте и обжаривайте 5–7 минут. Посыпьте рисовой мукой, перемешайте, добавьте немного воды и потушите 2–3 минуты.

## СОУС БОЛОНЬЕЗЕ

- 1 ст. л. оливкового масла
  - 1 маленькая луковица
  - 1 зубчик чеснока
  - 500 г говяжьего фарша
  - 100 мл красного вина
  - 50 г томатной пасты
  - 400 г помидоров в собственном соку
  - ½ моркови
  - 500 мл говяжьего бульона
  - 1 лавровый лист
  - соль, перец по вкусу
- Поверните регулятор температуры до отметки 10, добавьте масло, мелко нарезанный лук и чеснок. Обжаривайте до тех пор, пока лук не станет прозрачным.
  - Добавьте фарш и продолжайте обжаривать до появления корочки.
  - Добавьте вино, томатную пасту и готовьте еще 1 минуту.
  - Добавьте нарезанные кубиками помидоры, натертую морковь, бульон и лавровый лист, доведите до кипения.
  - Поверните регулятор температуры до отметки 6–8, готовьте ~30 минут или пока смесь не загустеет и мясо не станет нежным.
  - Добавьте соль и перец по вкусу.



## СУП ТОМ ЯМ С КРЕВЕТКАМИ

## 4 порции

- 500 мл куриного бульона
  - 10 шт. очищенных креветок
  - 15 г корня имбиря
  - 4 шампиньона
  - 2 зубчика чеснока
  - ½ перца чили
  - 200 г кокосового молока
  - 1 средний помидор
  - ½ лайма
  - 1 тонкий лук-порей
  - кинза
  - ½ стебля лемонграсса
- Корень имбиря, чеснок и перец чили очистите и нарежьте тонкими пластинками, помидоры — дольками, шампиньоны — крупными частями. Лук-порей и кинзу измельчите в блендере, стебель лемонграсса порежьте кусочками по 3 см, из лайма выжмите сок.
  - Поверните регулятор температуры до отметки 10, добавьте в чашу электрической сковороды куриный бульон, доведите его до кипения.
  - В кипящий бульон добавьте лемонграсс, корень имбиря и помидоры, кипятите в течение 5 минут. Добавьте грибы, не перемешивайте. Через 5 минут добавьте подготовленные креветки, чеснок и кокосовое молоко. Проварите еще 3 минуты и выключите.
  - Добавьте лук-порей и кинзу. Заправьте суп соком лайма.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220–240 В

Частота: 50 Гц

Мощность: 2000–2400 Вт

Внимание! Производитель сохраняет за собой право вносить изменения 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 данного изделия равен 4 годам с даты продажи при условии, что изделие используется согласно правилам и рекомендациям, изложенным в настоящем руководстве по эксплуатации, и применяемым техническим стандартам.

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

Электрическая сковорода: 1 шт.

Руководство по эксплуатации с гарантийным талоном: 1 шт.

## ИСТИННЫЕ ШЕДЕВРЫ ДОМАШНЕЙ КОЛЛЕКЦИИ



СОКОВЫЖИМАЛКА S810

- Соковыжималка и блендер на единой базе
- Мощность 1800 Вт
- 5 скоростей отжима сока
- 8 режимов работы блендера
- Система ножей Kinetix



КОФЕЙНАЯ СТАНЦИЯ C802

- 2 независимых бойлера
- Функция подачи пара и горячей воды
- Точный контроль температуры и давления
- Предварительное заваривание
- LCD-дисплей с подсветкой



БЛЕНДЕР B800

- Мощность 2000 Вт
- Система ножей Kinetix
- Легкая высокопрочная чаша 2 л
- Автоматические режимы работы



СОКОВЫЖИМАЛКА Z800

- Комбинированная система отжима
- Универсальная конструкция конуса для отжима всех видов цитрусовых
- 2 степени фильтрации сока
- Функция «Капля-стоп»



ТОСТЕР T800

- Функция Lift & Look — контроль готовности тостов
- Функция одностороннего обжаривания тостов Crumpet
- Функция быстрого дожаривания тостов — A bit more
- 5 степеней обжарки



ЧАЙНИК K810

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





ГРИЛЬ G801

- Система равномерного нагрева Element IQ
- Закрытый контактный гриль, открытый гриль для барбекю
- Устойчивое к царапинам антипригарное покрытие Quantanium
- Съемные рабочие поверхности



МИКСЕР E800

- Планетарная система смешивания
- 12 режимов работы, плавная регулировка скорости
- Таймер прямого и обратного отсчета
- Эксклюзивный комплект насадок



ХЛЕБОПЕЧЬ X800

- 14 автоматических режимов
- 9 программируемых режимов
- 4 размера готовой выпечки
- Диспенсер для автоматического добавления ингредиентов



МУЛЬТИВАРКА U800

- 4 в 1: пароварка, скороварка, духовка и медленноварка
- Индукционный нагревательный элемент
- Автоматические программы
- Авторские рецепты от итальянского шеф-повара



КУХОННЫЙ КОМБАЙН V801

- Вместительная рабочая чаша на 2,5 литра
- Система ножей с четырьмя лезвиями QUAD BLADE
- Набор насадок для измельчения, нарезки, шинкования, взбивания и замешивания теста



СИСТЕМА ОЧИСТКИ ВОДЫ K890

- Многоступенчатая система фильтрации
- Нагрев воды до +92 °C
- Охлаждение воды до +7 °C
- Сенсорная панель управления

Уважаемый покупатель, при возникновении любых вопросов, связанных с покупкой, эксплуатацией и обслуживанием техники BORK, вы можете проконсультироваться по телефону

**8 800 700 55 88 (служба информационной поддержки)**

или посетить наш сайт **[www.bork.ru](http://www.bork.ru)**

## ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

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

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

Изделие	Электрическая сковорода	Изделие проверено, укомплектовано, механических повреждений не имеет.	
Модель	G602	С условиями гарантийных обязательств и сервисного обслуживания согласен.	
Серийный номер	.....	Подпись покупателя	Подпись продавца
Дата приобретения	.....	.....	.....
Информация о фирме-продавце	.....	.....	
			М.П.



## УСЛОВИЯ СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Гарантия действительна только при соблюдении клиентом условий гарантийных обязательств.

### Гарантия действительна при условиях:

- наличия гарантийного талона, прилагаемого к руководству по эксплуатации на изделие;
- правильно заполненного гарантийного талона (имеются дата продажи, печать, подпись продавца и покупателя, серийный номер изделия);
- обслуживания изделия только в авторизованных сервисных центрах.

### Гарантия не распространяется на:

- элементы и детали, имеющие естественный износ.

### Гарантия не распространяется на изделия с повреждениями, вызванными:

- неправильной эксплуатацией, небрежным обращением, нарушением правил хранения, неправильным подключением, несоблюдением прилагаемого руководства по эксплуатации;
- попаданием посторонних предметов внутрь корпуса изделия;
- воздействием высоких и низких внешних температур на нетермостойкие части изделия;
- механическими воздействиями;
- неквалифицированным ремонтом и другим вмешательством, повлекшим изменения в 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;
- обстоятельствами непреодолимой силы (пожар, наводнение, молния).

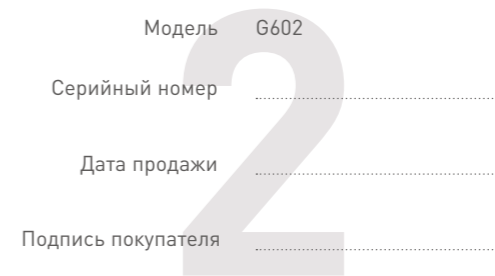
## ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров



## ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров



## ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров



## 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

### Альметьевск

ИП Валиуллин М.Р.

К. Цеткин ул., 18А

(8553) 32-22-11

### Архангельск

ИП Ерыкалов П.А. (Вега 29)

Котласская ул., д. 1, к. 1, оф.12

(8182) 44-15-55

ООО «Двина-Сервис Центр»

Турмалиновская ул., 79/3

(8182) 20-40-30

ООО «Сервисный Центр „Мир“»

Гагарина ул., 1

(8182) 27-55-51

### Астрахань

ООО «Сервисный центр „Эй-Джи-Эс“»

Минусинская ул., 8

(8512) 40-80-06, 30-79-62, 30-99-90

ООО «Эфир»

Боевая ул., 72А

(8512) 30-10-14, 30-10-15

### Ачинск

ООО «Центр технического обслуживания»

Гагарина ул., 10А

(39151) 7-17-97

### Балаково

ИП Дунаев О.В.

Набережная 50 лет ВЛКСМ, 6

(8845) 362-79-72

### Барнаул

ООО «Ремикс»

Комсомольский пр-т, 111

(3852) 24-06-03

ООО «СВ-Мастер»

Антон Петрова ул., 264

(3852) 48-42-11, 32-33-32

### Белгород

ИП Богусева Е.И.

Сумская ул., 22; Ватутина пр-т, 5А

(4722) 30-07-22; 55-34-00

### Белореченск

ИП Бублик С.В.

Шалимова ул., 33

(861) 552-29-40

### Брянск

ИП Чистосердов С.И (Арт-сервис)

Молодой Гвардии ул., 20

(4832) 59-91-31, 8 (950) 691-15-79

ООО «Техсервис»

Авиационный пер., д. 3, к. 2

(4832) 62-21-21

### Великий Новгород

ООО «Ремсервис»

Б.Санкт-Петербургская ул., д. 39,

стр. 11 (территория ТЦ «Волна»)

(8162) 60-65-30; 60-75-30

### Владивосток

ОАО «Старт—2000»

Харьковская ул., 2

(4232) 27-29-54, 27-08-21

**Владикавказ**

ООО «Альда-Сервис»  
Кутузова ул., 82  
(8672) 64-03-98

**ООО «Арктика-Сервис»**

Коста пр-т, 15  
(8672) 25-01-07, 75-77-77, 55-08-70

**Владимир**

ООО «Мастер Сервис»  
Тракторная ул., 8  
(4922) 33-10-79, 33-31-52

**Волгоград**

ООО «АС» Классика»  
Елецкая ул., 173  
(8442) 97-50-10

**ООО «Планета Сервис»**

Рионская ул., 3  
(8442) 36-64-20, 36-64-25

**Вологда**

ООО «ТехноСервис»  
Благовещенская ул., 47  
(8172) 70-02-44

**Воркута**

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

**Воронеж**

ОАО «ВТ ТЦ „Орбита-сервис“»  
Донбасская ул., 1  
(4732) 35-58-30

**ООО «Транссервис-Воронеж»**

Ленинский пр-т, 160  
(4732) 39-37-55

**ООО «Экран-Сервис»**

Перхоровича ул., 2  
(4732) 31-46-78, 31-79-66

**Долгопрудный**

ИП Ковба И.Ю.  
Институтский пер., 8  
(495) 545-67-73

**Екатеринбург**

ИП Панченко С. Н.  
Студенческая ул., 1/16  
(922) 104-54-42

**ООО «Сервисный центр Связь-Сети»**

Чистопольская ул., 13  
(343) 216-25-00

**ООО «Техноплюс»**

8 Марта ул., 84  
(343) 229-96-15, 219-34-76, 295-12-81

**ООО «Транссервис-Екатеринбург»**

Гагарина ул., 5  
(343) 278-90-91

**Ессентуки**

ООО «Арктика ОС»  
Пушкина ул., 124  
(87934) 7-82-88, 7-73-35

**Иваново**

ООО «Луч-Сервис»  
Заводская ул., 13  
(4932) 47-29-84, 47-29-85

**Ижевск**

ООО «АРГУС-Сервис»  
Азина ул., 4  
(3412) 30-83-07, 30-79-79

**ООО «Гарант-Сервис»**

К. Маркса ул., 395  
(3412) 43-70-40

**ООО «РИТ-Сервис»**

Пушкинская ул., 216  
(3412) 45-74-74

**Иркутск**

ООО «Алика-Сервис»  
Писарева ул., 18А  
(3952) 34-97-27, 34-82-98

**ПБОЮЛ Чураев В. Н.**

Литвинова ул., д. 20, стр. 10, оф. 4.3  
(3952) 20-90-06

**Йошкар-Ола**

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

**Казань**

ООО «Городской сервисный центр  
„АТремонтруем все“»  
Краснококшайская ул., 92  
(843) 555-49-32, 555-49-92

**ООО «Луазо»**

Декабристов ул., 106Б  
(843) 562-47-07, 562-46-45

**ООО «ТехноВидеоСервис»**

Академика Глушко ул., 43  
(843) 276-21-21

**Калининград**

ИП Дементьев А.И.  
Московский пр-т, 163  
(4012) 58-83-54, 76-04-77

**ООО «Техно-Торговый Центр „Вега“»**

Гагарина ул., 41-45  
(4012) 46-19-81, 53-49-04, 35-85-05

**Калуга**

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

**Кемерово**

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

**Киров**

ООО «ТВКОМ»  
Октябрьский пр-т, 116А  
(8332) 54-05-97

**Кострома**

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

**ООО «Сервисный центр „Гепард“»**

Рыбные Ряды ул., д. 3, к. 1  
(4942) 39-00-48, 31-25-01

**Краснодар**

ИП Мизин В. П.  
Академика Лукьяненко ул.,  
д. 103, оф. 55  
(861) 222-85-55, 222-64-13

**ООО «Ларина-Сервис»**

Демуса ул., 14  
(861) 260-09-00

**ООО «Транссервис-Краснодар»**

Ставропольская ул., 268  
(861) 277-36-63

**Красноярск**

ИП Близицов И. Л.  
Дудинская ул., 12А  
(391) 229-65-95, 201-92-28

**ИП Вацлавский М. С.**

Красноярский Рабочий пр-т, 120Б  
(391) 279-99-71, 241-05-75

**ООО «ДОН-ТВ»**

Железнодорожников ул., 11  
(3912) 21-94-82, 21-46-51

**Курган**

ООО «ТВ-Сервис»  
Родионова ул., 56  
(3522) 48-59-40

<p><b>Курск</b> ИП Колычев С. В. Литовская ул., 12А (4712) 30-41-00, 31-20-23 ООО «Маяк+» Студенческая ул., 36А (4712) 50-85-90</p>	<p><b>Махачкала</b> ИП Джабраилов Р.Р. Проектная ул., 15А (8722) 64-19-54 ИП Эмирбеков А. А. Ленина ул., 113А (8722) 67-95-87</p>	<p><b>Набережные Челны</b> ООО «Комплексные Системы Плюс» Вахитова пр-т, 20 (30/05) (8552) 35-90-02, 35-90-42, 59-77-13</p>	<p><b>Нижний Новгород</b> ИП Сумин В.П. Жукова ул., 24 (831) 462-84-05 ООО «Транссервис — Н. Новгород» Артельная ул., 31 (831) 463-61-77</p>	<p><b>Новороссийск</b> ООО «Аргон-Сервис» Серова ул., 14 (8617) 63-11-15, 63-03-95</p>	<p><b>Обнинск</b> ООО «Радиотехника» Курчатова ул., 46 (48439) 5-63-50</p>	<p><b>Орел</b> ООО «АРС» Московская ул., 100 (4862) 55-60-14, 54-18-33 ООО «МастерЪ» Латышских Стрелков ул., 1 (4862) 73-17-31, 75-14-80 ООО «Евросервис» 8 Марта ул., 25 (4862) 40-86-81, 40-86-82, 43-40-66</p>	<p><b>Пенза</b> ООО «Мир Сервиса» Кулакова ул., 2 (8412) 26-09-60 ООО «Орбита-Сервис» Карпинского ул., 2 (8412) 42-27-26</p>	
<p><b>Липецк</b> ОАО «РБТ» Октябрьская ул., 28 (4742) 77-35-86</p>	<p><b>Москва</b> ООО «Сервис», Большая Садовая ул., 10 Вход в сервис через фирменный магазин BORK. Часы работы: с 9.00 до 21.00, без перерывов и выходных. (495) 755-85-20</p>	<p><b>Нальчик</b> ООО «Альфа-Сервис» Ленина пр-т, 24 (8662) 42-04-30, 42-04-54</p>	<p><b>Новокузнецк</b> ИП Булахов Ф. В. Свердлова ул., 8 (3843) 91-04-09</p>	<p><b>Новосибирск</b> ООО «Сонико-Н» Красина ул., 51 (383) 279-02-64 ООО «Транссервис-Новосибирск» Ломоносова ул., 57 (383) 284-99-81</p>	<p><b>Озерск</b> ООО «Рембыттехника Плюс» Калинина ул., 12В (35130) 7-99-51</p>	<p><b>Омск</b> ООО «Домотехника-сервис» Лермонтова ул., 194 (3812) 36-74-01 ООО «Фирма „Сибтекс“» 24-я Линия ул., 59 (3812) 36-98-04, 36-70-44, 36-91-04</p>	<p><b>Оренбург</b> ООО «Сервисбыттехника» Лесозащитная ул., 18 (3532) 30-00-30, 30-00-66</p>	<p><b>Первоуральск</b> ООО «Оптима-Сервис» Луначарского ул., 34 (3439) 25-03-70</p>
<p><b>Магнитогорск</b> ИП Сенник А. И. Октябрьская ул., 12 (3519) 22-70-47</p>	<p><b>Мурманск</b> ООО «Электроника Сервис» Ледокольный пр-д, 5 (8152) 52-71-77</p>	<p><b>Нефтеюганск</b> ИП Кожухин А. Ю. 16А мкр-н, 85, пом. 55/2 (3463) 25-19-90</p>	<p><b>Новомосковск</b> ЗАО «АВС Центр» Донской пр-д, 4 (48762) 3-45-07</p>	<p><b>Ногинск</b> ИП Запышный А. И. 3-го Интернационала ул., 175 (49651) 9-32-02</p>		<p><b>Пермь</b> ИП Бутырин Д.В. Крисанова ул., 29 (3422) 36-30-33, 36-13-94, 38-33-80</p>	<p><b>Орск</b> ИП Бердников В.В. Волкова ул., 2 (3537) 35-13-18, 33-84-43</p>	

<p><b>Петрозаводск</b>            ООО «Арнаут»            Лесной пр-т, 51            (8142) 63-32-18            ИП Чирков И.Е. (СТЦ «Электрон»)            Ленинградская ул., 20            (8142) 59-50-15</p>	<p>ООО «ТД Оптима»            Турмалиновская ул., 79/3            (863) 230-31-31</p>	<p>ООО «Транссервис-Самара»            Карла Маркса пр-т, 39            (846) 336-33-33; 336-85-11</p>	<p><b>Саратов</b>            ООО «Транссервис-Саратов»            3-я Дачная ул.,            ост. «Торговый Дом „ТЦ-Поволжье“»            (8452) 35-11-80, 55-43-63</p>	<p>ООО «Кибер»            Конституции СССР ул., 50            (8622) 98-56-20</p>	<p><b>Стерлитамак</b>            ООО «Сервис-Технос»            Худайбердина ул., 158            (3473) 20-27-70</p>	<p><b>Тверь</b>            ООО «Юмэкс-Сервис»            Хромова ул., 4            (4822) 552-304, 559-239</p>	<p><b>Тюмень</b>            ООО «Пульсар»            Республики ул., 169            (3452) 20-82-65, 75-95-08, 29-70-40</p>	
<p><b>Пятигорск</b>            ИП Асцатурян Г.Р.            Фучика ул., 21            (8793) 32-68-80</p>	<p><b>Рыбинск</b>            ООО «Транс-экспедиция»            Серова пр-т, 8            (4855) 55-65-72, 28-65-10</p>	<p><b>Санкт-Петербург</b>            ООО «Евросервис XXI»            Обуховской Обороны пр-т, 197            (812) 600-11-97            ООО «Ремсервис»            Балтийского вокзала пл., д. 1, к. 2            (812) 326-90-96</p>	<p><b>Северодвинск</b>            ИП Варенбуд В.И.            Гагарина ул., 12            (8184) 58-72-21</p>	<p><b>Ставрополь</b>            ООО «Бытсервис»            50 лет ВЛКСМ ул., 8/1            (8652) 74-01-91, 77-36-00            ООО «Т-Сервис»            Пушкина ул., 54            (8652) 94-55-62            ООО «Техно-Сервис»            7-я Промышленная ул., 6            (8652) 39-30-30            ООО «УниСервис»            Пушкина ул., 63            (8652) 23-31-81</p>	<p><b>Сургут</b>            ООО «ЮграСтройСервис»            Киртбая ул., 11            (3462) 34-04-63</p>	<p><b>Тольятти</b>            ООО «Электрон-Сервис-КПД»            Свердлова ул., 41            (8482) 77-03-27</p>	<p><b>Ульяновск</b>            ООО «Лица-Сервис»            Богдана Хмельницкого ул., 9/28            (8422) 61-32-45</p>	
<p><b>Ростов-на-Дону</b>            ООО «Мастер»            Ростсельмаша ул., 1            (863) 219-21-12; 8 (800)100-51-52            ООО «Транссервис-Ростов»            Королева пр-т, 7/19            (863) 299-65-36, 299-65-37</p>	<p><b>Рязань</b>            ООО «Транссервис-Рязань»            Зубковой ул., 17А            (4912) 27-70-70</p>	<p><b>Саранск</b>            ИП Аксёнов Е.С.            Республиканская ул., 37            (8342) 37-38-69</p>	<p><b>Смоленск</b>            ИП Петин Р.А.,            Румянцева ул., 19            (4812) 62-50-52</p>	<p><b>Саранск</b>            ИП Аксёнов Е.С.            Республиканская ул., 37            (8342) 37-38-69</p>	<p><b>Тамбов</b>            ООО «Вега-ТамбовСервис»            Киквидзе ул., 69            (4752) 73-94-01            ООО ТТЦ «Атлант-Сервис»            Московская ул., 23А            (84752) 71-59-94, 72-63-46, 71-59-94</p>	<p><b>Томск</b>            ООО «Академия-Сервис»            Академический пр-т, д. 1, блок А,            оф. 203            (3822) 49-15-80            ООО «Элит-Сервис»            Академический пр-д, 1А            (3822) 25-32-12; 21-04-80</p>	<p><b>Уфа</b>            ООО «Авторизированный            Сервисный Центр»            Панфилова ул., 9            (347) 291-25-25            ООО «Сервис»Техно»            Менделеева ул., 153            (347) 279-90-70</p>	
	<p><b>Самара</b>            ООО «Видикон-Сервис»            М. Тореза ул., 137            (846) 262-62-62            ООО «Спец-Мастер»            Ленинградская ул., 100/56            (846) 990-37-51, 240-98-17</p>		<p><b>Сочи</b>            ООО «ДЭЛ»            Донская ул., 90            (8622) 55-51-19</p>	<p><b>Старый Оскол</b>            ИП Грибачев А.В. (СЦ «Экспресс-            Сервис»)            Олимпийский мкр-н, 7            (4725) 42-41-00</p>		<p><b>Тамбов</b>            ООО «Вега-ТамбовСервис»            Киквидзе ул., 69            (4752) 73-94-01            ООО ТТЦ «Атлант-Сервис»            Московская ул., 23А            (84752) 71-59-94, 72-63-46, 71-59-94</p>	<p><b>Тула</b>            ИП Банькова М.И. (СЦ «Дуэт сервис»)            Жуковского ул., 13            (4872) 36-26-30, 36-30-31, 36-30-66</p>	<p><b>Ханты-Мансийск</b>            ИП Климин А.А. (ЦТО «Альфа-Сервис»)            Обская ул., 29А            (3467) 30-00-01, 30-00-05</p>

**Чебоксары**

ИП Николаев С. Н.  
И. Франко ул., 3  
(8352) 38-63-92; 31-76-49

ООО «Центр обслуживания  
сложной техники»  
Пирогова ул., 20  
(8352) 43-12-11, 43-95-65

**Челябинск**

ООО «ЭЛЕКТРО-Н»  
Победы пр-т, 302  
(351) 741-01-51

ООО ТТЦ «Рембыттехника»  
Производственная ул., 8Б  
(351) 239-39-26

**Череповец**

ИП Куликов Д.В.  
Строителей пр-т, 28А  
(8202) 22-92-06

**Черкесск**

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

**Чита**

ООО «Прометей»  
Шилова ул., 100  
(3022) 41-51-05, 41-51-07

**Ярославль**

ЗАО «Фирма „ТАУ“»  
Московский пр-т, д. 1А, стр. 5  
(4852) 26-65-37, 92-31-89

ООО «Трио-Сервис»  
Угличская ул., 12  
(4852) 25-94-83

Актуальную информацию о наличии сервисных центров  
в вашем регионе уточняйте на сайте [www.borg.ru](http://www.borg.ru)  
или по телефону 8 800 700 55 88

