

BERK

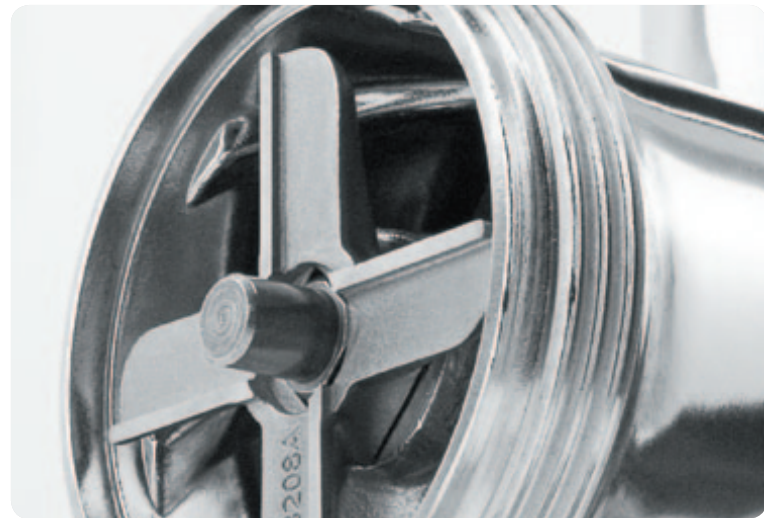
МЯСОРУБКА М500

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МЯСОРУБКА М500





ВЫСОКАЯ МОЩНОСТЬ

Двигатель мощностью 2000 Вт и две скорости работы позволяют получать качественный фарш из любого типа мяса.

СВЕРХПРОЧНЫЙ НОЖ ИЗ ЛЕГИРОВАННОЙ СТАЛИ

Нож из легированной стали 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.

СИСТЕМА АВТОМАТИЧЕСКОГО ОТКЛЮЧЕНИЯ ДВИГАТЕЛЯ ПРИ ПЕРЕГРЕВЕ

Если температура двигателя достигнет критического значения, мясорубка отключится.

УСТРОЙСТВО

Толкатель для мяса

Кнопка режима реверса

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: 4,5 мм



Диаметр
отверстий: 3 мм



УСТРОЙСТВО

Фиксатор насадок

Насадка для крупной терки

Насадка для приготовления пюре

Толкатель

Загрузочная часть

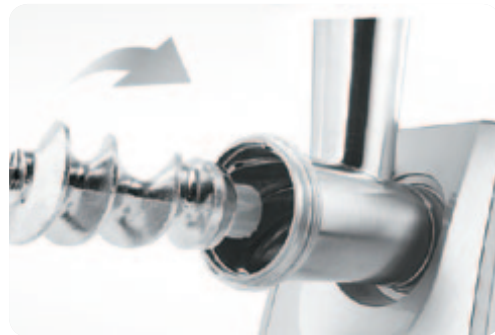
Насадка для шинковки

Насадка для мелкой терки



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

- Присоедините загрузочную часть для мяса к основанию с двигателем и зафиксируйте ее, слегка повернув влево.
- Установите шнек в загрузочную часть для мяса.
- Наденьте нож на шнек таким образом, чтобы режущий край ножа был с внешней стороны.
- Установите решетку для фарша на вал шнека и плотно закрутите фиксатор.
- Установите лоток на загрузочную часть для мяса.



Решетка 3 мм рекомендуется для приготовления паштетов и начинок для различных рыбных и мясных закусок.

Решетка 4,5 мм рекомендуется для измельчения говядины, баранины и мяса птицы, а также овощей, твердых и полутвердых сортов сыра и очищенных орехов.

Решетка 8 мм рекомендуется для фаршировки домашних колбас, приготовления свиного фарша, а также измельчения сухофруктов, твердых и полутвердых сортов сыра.

МЯСОРУБКА

- Подготовьте мясо к переработке, удалив кости, хрящи, сухожилия, и нарежьте ломтиками.
- Подключите мясорубку к электросети и нажмите кнопку включения/выключения электропитания (POWER).
- Нажмите кнопку включения/выключения (ON/OFF). Мясорубка начнет работать.

Изменить скорость работы мясорубки можно, нажав повторно кнопку включения/выключения (ON/OFF).

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

- Чтобы остановить двигатель, нажмите кнопку включения/выключения (ON/OFF).
- Чтобы выключить мясорубку, нажмите кнопку включения/выключения электропитания (POWER).

НАБОР ДЛЯ ТЕРКИ И ШИНКОВКИ

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

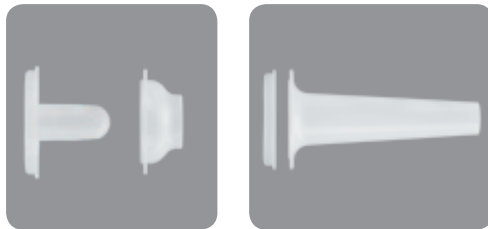


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДОК

Используйте натуральную оболочку: свиные или бараньи кишки. Промойте оболочку в проточной воде снаружи и изнутри, залейте водой на 5–7 минут, чтобы избавиться от лишней соли и обеспечить эластичность.

Для приготовления начинки рекомендуется нарезать мясо на куски размером 2–3 см и пропустить через мясорубку.

- Установите необходимые насадки на вал шнека согласно схеме.
- Плотно закрутите фиксатор и установите лоток на загрузочную часть для мяса.



- К установленной на мясорубку насадке присоедините оболочку для колбасы. Используйте низкую скорость работы для насадок КУББЕ и приготовления домашних колбас.
- Подавайте рубленое мясо или фарш в загрузочную часть порциями при помощи толкателя. Контролируйте наполнение оболочки, придерживая ее рукой.

- Наполните загрузочную часть для мяса начинкой для колбас.
- После завершения работы нажмите кнопку включения/выключения и отсоедините мясорубку от электросети.

Насадка КУББЕ

Используется для приготовления люля-кебаб и сарделек.

Насадка для колбасы

Предназначена для приготовления домашней колбасы.

ЧИСТКА

- Перед чисткой отключите вилку сетевого шнура от розетки электросети.
- 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.

После чистки смажьте нож и решетки растительным маслом.

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 по вкусу.

Телятину пропустите через мясорубку 2 раза или измельчите в блендере BORK. К фаршу добавьте размягченный в молоке и отжатый хлеб, посолите, тщательно перемешайте. Из подготовленной массы сформируйте небольшие котлеты.

Накройте фольгой и готовьте в пароварке BORK 30 минут. Подавайте с овощным гарниром.

МЯСНЫЕ ЗРАЗЫ

600 г нежирной говядины, 100 г белого хлеба без корки, 2 ст.л. сливочного масла, 2 яйца, 150 мл молока, соль по вкусу.

Приготовьте омлет. Для этого взбейте яйца, смешайте с 3 столовыми ложками молока, добавьте щепотку соли, пожарьте. Остудите и мелко его нарубите. Говядину пропустите через мясорубку 2 раза, добавьте размягченный в молоке хлеб, растопленное сливочное масло, посолите, тщательно перемешайте. Из фарша сделайте 8 круглых лепешек. На середину каждой положите омлет и соедините края. Выложите зразы в пароварку BORK и готовьте 30 минут. Подавайте, полив растопленным сливочным маслом.

ЛЮЛЯ-КЕБАБ

600 г баранины, 40 г курдючного сала, 40 г репчатого лука, 1/2 лимона, 4 зубчика чеснока, 4–5 веточек кинзы, 4–5 веточек петрушки, базилик, 1 лаваш, соль и красный перец по вкусу.

Баранину, очищенную от пленок и жира, вместе с курдючным салом пропустите через мясорубку. Очищенный лук, чеснок и кинзу измельчите в блендере до однородной консистенции. Мясную и луковую смесь, соль, красный перец, сок 1/2 лимона перемешайте. Затем поместите в холодильник на 20 минут. Сделайте из фарша люля-кебаб — продолговатые колбаски небольшого размера. Обжарьте на гриле BORK в течение 10 минут, заверните в лаваш вместе с петрушкой и базиликом.

ЕЖИКИ РЫБНЫЕ С РОЗМАРИНОМ

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

Рис отварите и остудите. Рыбу пропустите через мясорубку, добавьте пассерованный лук, яйцо и рис, измельченный розмарин, соль, перец. Сформируйте круглые ежики и готовьте их в пароварке BORK 30 минут.

КОЛБАСА ДОМАШНЯЯ

1 кг свинины (шейная часть), 100 г шпика, 100 мл молока (3,2%), 10 зубчиков чеснока, 50 г сухих соленых свиных кишок, 1 ч.л. соли, черный свежемолотый перец, молотый лавровый лист по вкусу.

Нарежьте мясо и шпик кубиками 1–2 см. Смешайте мясо, шпик и молоко, добавьте соль, перец и лавровый лист. Готовую смесь оставьте промариноваться на 30 минут. Добавьте мелко рубленный чеснок и пропустите через мясорубку. Установите в мясорубку большую насадку для колбас и наденьте на нее большую часть оболочки. Когда оболочка начнет наполняться начинкой, завяжите на ее конце узел.

Если вы сначала завяжите узел, а потом начнете ее заполнять, в колбасе образуется воздушный пузырь.

Продолжайте наполнение оболочки, равномерно спуская ее с насадки. Перекрутите колбасу через равные участки, делая полный оборот, и перевяжите ниткой. Колбасу отварите в бульоне (при диаметре 4 см около 20 минут), предварительно проколов оболочку в нескольких местах. Вареную колбасу смажьте жиром и обжарьте на гриле BORK около 10 минут до румяной корочки.

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 **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.
- Не мойте загрузочный отсек и съемные детали в посудомоечной машине.
- Во избежание появления ржавчины нож и решетки для фарша необходимо насухо протирать.
- При обнаружении повреждений любого рода немедленно прекратите использование мясорубки и передайте ее в ближайший сервисный центр компании BORK для тестирования, замены или ремонта.
- В целях безопасности все работы по ремонту мясорубки должны выполняться только представителями уполномоченных авторизованных сервисных центров компании BORK.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220–240 В

Частота: 50 Гц

Номинальная мощность: 600 Вт

Максимальная мощность: 2000 Вт

Габариты (В×Ш×Г): 27×27×38 см

Вес: 7,09 кг

Информация о назначении изделия: устройство предназначено для измельчения мяса и рыбы при приготовлении фарша из них, а также для набивки колбас и нарезки овощей.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Мясорубка: 1 шт., нож: 1 шт., шнек: 1 шт.

Решетка для фарша: 3 шт.

Фиксатор решетки для фарша: 1 шт.

Загрузочная часть для мяса: 1 шт.

Загрузочный лоток для мяса: 1 шт.

Толкатель для мяса: 1 шт.

Насадка для колбас: 1 шт.

Насадка КУББЕ: 1 шт.

Лоток для фарша: 1 шт.

Набор для терки и шинковки

Загрузочная часть: 1 шт., толкатель: 1 шт.

Фиксатор насадки: 1 шт. Насадки: 4 шт.

Руководство по эксплуатации с гарантийным талоном: 1 шт.

Внимание! Вследствие постоянного совершенствования продукции производитель сохраняет за собой право на внесение изменений в конструкцию, комплектацию и технические характеристики. Новейшую версию данного руководства можно посмотреть на сайте www.bork.ru.

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ



Товар сертифицирован в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» и соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 004/2011

«О безопасности низковольтного оборудования». Установленный производителем

в соответствии с п. 2 ст. 5 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.

Информацию о соответствии можно найти по адресу: <http://www.bork.ru>.

Товар сертифицирован №ТС RU С-DE.AY14.B.00110. Срок действия — с 31.01.2014 по 30.01.2016 включительно.

Орган по сертификации продукции и услуг — ООО «Сертификация-ПТС».

Изменения данных сертификации происходят в срок не чаще 1 раза в 2 года и находят отражение в обновленном сертификате соответствия.

ИСТИННЫЕ ШЕДЕВРЫ ДОМАШНЕЙ КОЛЛЕКЦИИ



СОКОБЛЕНДЕР S810

- Соковыжиматель 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



СОКОВЫЖИМАТЕЛЬ 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



МОРОЖЕНИЦА E801

- 4 авторежима: сорбет, джелато, замороженный йогурт и классическое мороженое
- Ручной режим для создания собственных рецептов
- Функция предварительного охлаждения PRE-COOL
- Функция предотвращения таяния в течение 3 часов KEEP COOL



МУЛЬТИШЕФ 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 л
- 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**

Наименование и местонахождение изготовителя (уполномоченного изготовителем лица), импортера, информация для связи с ними указаны на упаковке изделия.

Определение даты изготовления

Дата закодирована в серийном номере изделия, например:

- последние 5 цифр — серийный номер;
- 1-й и 2-й знаки с начала — месяц (неделя) изготовления;
- 3-й и 4-й знаки с начала — год изготовления.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

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

Во избежание недоразумений убедительно просим вас внимательно изучить Руководство пользователя, условия гарантийных обязательств, проверить правильность заполнения гарантийного талона. Гарантийный талон действителен при наличии правильно и четко указанных: модели, серийного номера изделия, даты продажи, четких печатей фирмы-продавца, подписи покупателя. Модель и серийный номер на изделии должны соответствовать указанным в гарантийном талоне.

При нарушении этих условий и в случае, когда данные, указанные в гарантийном талоне, изменены, стерты или перезаписаны, гарантийный талон признается недействительным. В случае если дату продажи установить невозможно, в соответствии с законодательством о защите прав потребителей, гарантийный срок и срок службы исчисляются с даты изготовления изделия.

Изделие	МЯСОРУБКА	Изделие проверено, укомплектовано, механических повреждений не имеет. С условиями гарантийных обязательств и сервисного обслуживания согласен.	
Модель	M500	Подпись покупателя	Подпись продавца
Серийный номер	
Дата приобретения			
Информация о фирме-продавце (наименование, юридический адрес)			М.П.

УСЛОВИЯ СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Изготовитель оставляет за собой право отказать в удовлетворении требований потребителей по гарантийным обязательствам в случае несоблюдения условий эксплуатации, установки изделия, умышленных или неосторожных действиях покупателя (потребителя) или третьих лиц, повлекших повреждение изделия.

Гарантия не распространяется на:

- элементы и детали, имеющие естественный износ. При этом под естественным износом понимают последствия эксплуатации изделия, вызвавшие ухудшение их технического состояния и внешнего вида из-за длительного использования данного изделия.

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, веществ, жидкостей, насекомых или животных 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;
- если повреждения вызваны использованием нестандартных (неоригинальных) расходных материалов, принадлежностей, запасных частей;
- обстоятельствами непреодолимой силы (пожар, наводнение, молния).

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Модель	M500
Серийный номер
Дата продажи
Подпись покупателя

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Модель	M500
Серийный номер
Дата продажи
Подпись покупателя

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Модель	M500
Серийный номер
Дата продажи
Подпись покупателя

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Описание дефекта

1

Сервисный центр

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Описание дефекта

2

Сервисный центр

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Описание дефекта

3

Сервисный центр

АДРЕСА СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ

Альметьевск
ИП Валиуллин М.Р.
К. Цеткин ул., 18А
(8553) 32-22-11

Анапа
ИП Коваленко С.И. («СПЕКТР-СЕРВИС»)
Астраханская ул., 98
(86133) 6-09-84

Архангельск
ИП Ерыкалов П.А. («Вега 29»)
Котласская ул., д. 1, к. 1, оф. 12
(8182) 44-15-55

Астрахань
ИП Смирнов О.Ю.
Минусинская ул., 8Д
(8512) 41-01-61

ООО «Сервисный центр «Эй-Джи-Эс»
Минусинская ул., 8
(8512) 52-55-25, 52-50-10

ООО «Эфир»
Боевая ул., 72А
(8512) 30-10-14, 30-10-15

Ачинск
ООО «Центр технического обслуживания»
Гагарина ул., 10А
(39151) 7-17-97

Барнаул
ООО «АЙСБЕРГ-СЕРВИС»
Северо-Западная ул., 54
(3852) 36-20-02, 75-49-50

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 Богушева 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 «Селена-Сервис»,
Станке Димитрова пр-т, 28
(4832) 32-00-00

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 «АльдаБытСервис»
Кутузова ул., 82
(8672) 64-03-98

Владимир

ООО «Мастер Сервис»
Тракторная ул., 8
(4922) 33-10-79, 33-31-52
ООО «ДОМСЕРВИС»
Батурина ул., 39
(4922) 44-72-80, 44-72-81

Волгоград

ООО «АС» Классика»
Елецкая ул., 173
(8442) 97-50-10
ООО «Планета Сервис»
Рионская ул., 3
(8442) 36-64-20, 36-64-25

Волжский

ИП Грушевский В.В.
Оломоутская ул., 31В
(8443) 21-55-80

Вологда

ИП Остромская Н.Н.
[«Ремонт Бытовой Техники»]
Чернышевского ул., 65
(8172) 54-21-54, 70-03-45;
(911) 516-49-39
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

Дмитровград

ИП Федотов С.А. [«ЭлКом Сервис»]
Октябрьская ул., 63
(84235) 2-86-59, 9-14-64

Долгопрудный

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

Екатеринбург

ООО «Сервисное обслуживание»
К. Маркса ул., 12
(343) 216-25-09
ООО «Сервисный центр Связь-Сети»
Чистопольская ул., 13
(343) 216-25-00
ООО «Транссервис-Екатеринбург»
Гагарина ул., 5
(343) 278-90-91

Ессентуки

ООО «Арктика ОС»
Пушкина ул., 124
(879) 347-82-88, 347-73-35

Зеленоград

ООО «Протор-Сервис»
корпус 1534
(499) 717-82-12, 738-01-44

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
ООО «Позитрон-Сервис»
Гагарина ул., 7
(8362) 45-00-45, 66-06-61

Казань

ООО «Городской сервисный центр
„АТремонтируем 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»
Проточная ул., 8
(843) 518-97-97

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

подразделение ООО «Радиотехника»
Николо-Козинская ул., 65
(4842) 55-95-55, факс 55-95-55

Кемерово

ИП Кукченко В.В.
жилой район Лесная Поляна,
Весенний пр-кт, 8-45
(3842) 35-39-67, 75-04-14

Киров

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

Королёв

ООО «Палладиум»
Циолковского проезд, 5
(495) 516-91-71

Кострома

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

Краснодар

ИП Мизин В.П.
Академика Лукьяненко ул.,
д. 103, оф. 55
(861) 222-85-55, 222-64-13
ООО «КОМЕТА»,
Уральская ул., 100
(861) 231-26-72
ООО «Ларина-Сервис»
Демуса ул., 14
(861) 260-09-00
ООО «Транссервис-Краснодар»
Ставропольская ул., 268
(861) 277-36-63

Красноярск

ИП Близницов 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	Липецк ОАО «РБТ» Октябрьская ул., 28 (4742) 77-35-86 ООО «ТСЦ Быттехника», Московская ул., 117 (4742) 31-55-10, 31-56-58, 38-30-41	Москва 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	Находка ИП Смоленский Г.В. Павлова ул., 11 (4236) 69-78-67	Новокузнецк ИП Булахов Ф.В. Кузнецова ул., 31 (3843) 91-04-09 ООО «МВ-Сервис» Кузнецкостроевский пр-т, 44-40 (3843) 46-94-00, 53-83-05	Новосибирск ООО «Сонико-Н» Красина ул., 51 (383) 279-02-64	Омск ООО «Фирма „Сибтекс“» 24-я Линия ул., 59 (3812) 36-98-04, 36-70-44, 36-91-04	Пенза ООО «Мир Сервиса» Кулакова ул., 2 (8412) 26-09-60 ООО «Орбита-Сервис» Карпинского ул., 2 (8412) 42-27-26
Курган ООО «ТВ-Сервис» Родионова ул., 56 (3522) 48-59-40	Магнитогорск ИП Сенник А.И. Октябрьская ул., 12 (3519) 22-70-47	Мурманск ООО «Электроника Сервис» Ледокольный пр-д, 5 (8152) 52-71-77	Нефтеюганск ИП Кожухин А.Ю. 16А мкр-н, 85, пом. 55/2 (3463) 25-19-90 ИП Подкин С.Н. Набережная ул., д. 7. оф. 18 (3463) 26-66-06, 26-69-66	Новомосковск ЗАО «АВС Центр» Донской пр-д, 4 (48762) 3-45-07	Ногинск ИП Запышный А.И. 3-го Интернационала ул., 175 (49651) 9-32-02	Орел 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	Первоуральск ООО «Оптим-Сервис» Луначарского ул., 34 (3439) 25-03-70
Курск ИП Колычев С.В. Литовская ул., 12А (4712) 30-41-00, 31-20-23 ООО «Маяк+» Студенческая ул., 36А (4712) 50-85-90	Махачкала ИП Джабраилов Р.Р. Шамяла ул., 95Б (928) 989-56-34, (989) 669-48-99 ИП Эмирбеков А.А. Ленина ул., 113А (8722) 67-95-87	Набережные Челны ООО «Комплексные Системы Плюс» Вахитова пр-т, 20 (30/05) (8552) 35-90-02, 35-90-42, 59-77-13	Нижний Новгород ИП Сумин В.П. Жукова ул., 24 (831) 462-84-05 ООО «Прок-Сервис» Марата ул., 51 (831) 413-82-91	Новороссийск ИП Кузьменко С.В. Сибиряков-Гвардейцев ул., 60/1 (383) 342-03-54 ООО «Аргон-Сервис» Серова ул., 14 (8617) 63-11-15, 63-03-95	Обнинск ООО «Радиотехника» Курчатова ул., 46 (48439) 5-63-50	Озёрск ООО «Рембыттехника Плюс» Калинина ул., 12В (35130) 7-99-51	Пермь ООО «Сатурн-Сервис» Гагарина б-р, 24 (342) 259-66-59
		Нальчик ООО «Альфа-Сервис» Ленина пр-т, 24 (8662) 42-04-30, 42-04-54				Оренбург ООО «Сервисбыттехника» Лесозащитная ул., 18 (3532) 66-30-66	Петрозаводск ИП Мельников А.В. Республика Карелия, Ленинградская ул., 20, СТЦ «Электрон» (8142) 59-50-15

<p>ООО «Арнаут» Лесной пр-т, 51 (8142) 63-32-18</p> <p>Петропавловск-Камчатский ИП Тихомирова Е.А. Лукашевского ул., 23 (4152) 26-32-00</p> <p>Пятигорск ИП Асцатурян Г.Р. Фучика ул., 21 (8793) 32-68-80</p> <p>Ростов-на-Дону ООО «Транссервис-Ростов» Королева пр-т, 7/19 (863) 299-65-36, 299-65-37</p> <p>Рыбинск ООО «Транс-экспедиция» Серова пр-т, 8 (4855) 55-65-72, 28-65-10</p>	<p>Рязань ООО «ТРАНССЕРВИС-Рязань» Славянский пр-т, 6 8 (4912) 77-88-10</p> <p>Самара ИП Руднев А.Н. Карла Маркса пр-т, д. 360, оф. 5 (846) 201-87-15, 201-87-16</p> <p>ООО «Видикон-Сервис» М. Тореза ул., 137 (846) 262-62-62</p> <p>ООО «СК-Сервис-Самара» Свободы ул., 149 (846) 979-99-79</p> <p>ООО «Спец-Мастер» Ленинградская ул., 100/56 (846) 990-37-51, 240-98-17</p> <p>ООО «Транссервис-Самара» Карла Маркса пр-т, 39 (846) 336-33-33, 336-85-11</p>	<p>Санкт-Петербург ООО «Евросервис XXI» Обуховской Обороны пр-т, 197 (812) 600-11-97</p> <p>ООО «Ремсервис» Балтийского вокзала пл., д. 1, к. 2 (812) 326-90-96</p> <p>Сарапул ИП Колесов М.В. Фабричная ул., 1А (34147) 2-58-48, 2-58-46</p> <p>Саранск ИП Аксёнов Е.С. Республиканская ул., 37 (8342) 37-38-69 (ремонт кондиционеров не производится)</p>	<p>Саратов ООО «ТРАНССЕРВИС-Саратов» Большая Садовая ул., 95 (8452) 52-84-58, 52-84-72, 52-84-73</p> <p>Северодвинск ИП Варенбуд В.И. Гагарина ул., 12 (8184) 58-72-21</p> <p>Сергиев Посад ИП Мулик Р.В. Красной Армии пр-т, 253А (496) 547-04-95, 549-32-79</p> <p>Смоленск ИП Петин Р.А., Румянцева ул., 19 (4812) 62-50-52</p>	<p>Сочи ООО «ДЭЛ» Донская ул., 90 (8622) 55-51-19</p> <p>ООО «Кибер» Конституции СССР ул., 50 (8622) 98-56-20</p> <p>Ставрополь ООО «Бытсервис» 50 лет ВЛКСМ ул., 8/1 (8652) 74-01-91, 77-36-00</p> <p>ООО «Техно-Сервис» 7-я Промышленная ул., 6 (8652) 39-30-30</p> <p>ООО «Т-Сервис» Кулакова пр-т, 18Д (8652) 38-78-88</p> <p>ООО «УниСервис» Пушкина ул., 63 (8652) 23-31-81</p>	<p>Старый Оскол ИП Грибачев А.В. (СЦ «Экспресс-Сервис») Олимпийский мкр-н, 7 (4725) 42-41-00</p> <p>Стерлитамак ООО «Сервис-Технос» Худайбердина ул., 158 (3473) 20-27-70</p> <p>Сургут ООО «ЮграСтройСервис» Киртбая ул., 11 (3462) 34-04-63</p> <p>Таганрог ООО «АСЦ КРИСТИ» Фрунзе ул., 45 (8634) 38-30-48</p>	<p>Тамбов ООО «Вега-ТамбовСервис» Киквидзе ул., 69 (4752) 73-94-01</p> <p>ООО ТТЦ «Атлант-Сервис» Московская ул., 23А (84752) 71-59-94, 72-63-46, 71-59-94</p> <p>Тверь ООО «Телемобайл» Ногина б-р, 7 (4822) 42-93-03</p> <p>ООО «Юмэкс-Сервис» Хромова ул., 4 (4822) 552-304, 559-239</p> <p>Тольятти ООО «Электрон-Сервис-КПД» Свердлова ул., 41 (8482) 77-03-27</p>	<p>Томск ООО «Академия-Сервис» Академический пр-т, д. 1, блок А, оф. 203 (3822) 49-15-80</p> <p>ООО «Элит-Сервис» Академический пр-д, 1А (3822) 25-32-12, 21-04-80</p> <p>Туапсе ООО «Планар» Софьи Перовской ул., 8 (86167) 2-23-36</p> <p>Тула ИП Банькова М.И. (СЦ «Дуэт сервис») Жуковского ул., 13 (4872) 36-26-30, 36-30-31, 36-30-66</p> <p>Тюмень ООО «Пульсар» Республики ул., 169 (3452) 20-82-65, 75-95-08, 29-70-40</p>
--	---	--	--	---	---	--	---

ООО «Евросервис»
Геологоразведчиков ул., 33
(3452) 26-06-06

Ульяновск

ИП Мумлева Е.В.
Металлистов ул., 16/7
(8422) 73-44-22, 73-29-19

ООО «Лица-Сервис»
Богдана Хмельницкого ул., 9/28
(8422) 61-32-45

Уфа

ООО «Авторизированный
Сервисный Центр»
Панфилова ул., 9
(347) 291-25-25

ООО «Сервис»Техно»
Менделеева ул., 153
(347) 279-90-70

Ханты-Мансийск
ИП Климин А.А. (ЦТО «Альфа-Сервис»)
Обская ул., 29А
(3467) 30-00-01, 30-00-05

Чебоксары

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

ООО «БТ-Сервис»
М. Горького пр-т, 26
(8352) 41-50-50

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

Череповец
ИП Куликов Д.В.
Строителей пр-т, 28А
(8202) 22-92-06
ИП Остромская Н.Н.
(«Ремонт Бытовой Техники»)
Моченкова ул., 18
(8202) 54-31-88

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.bogk.ru
или по телефону 8 800 700 55 88

Сделано в Китае

