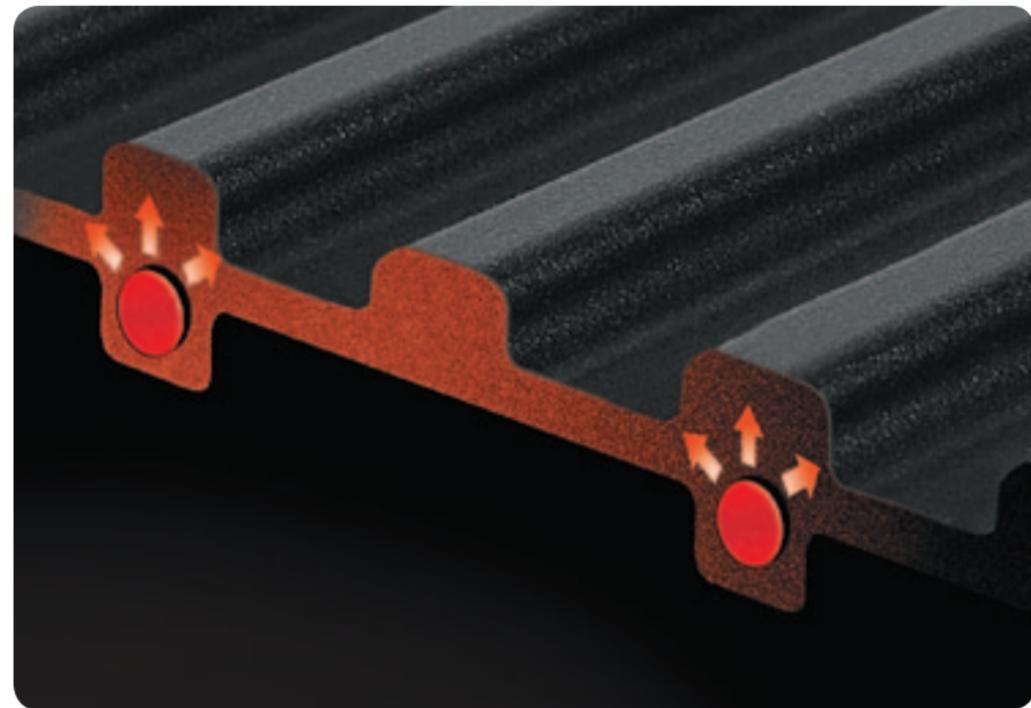


BORK

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

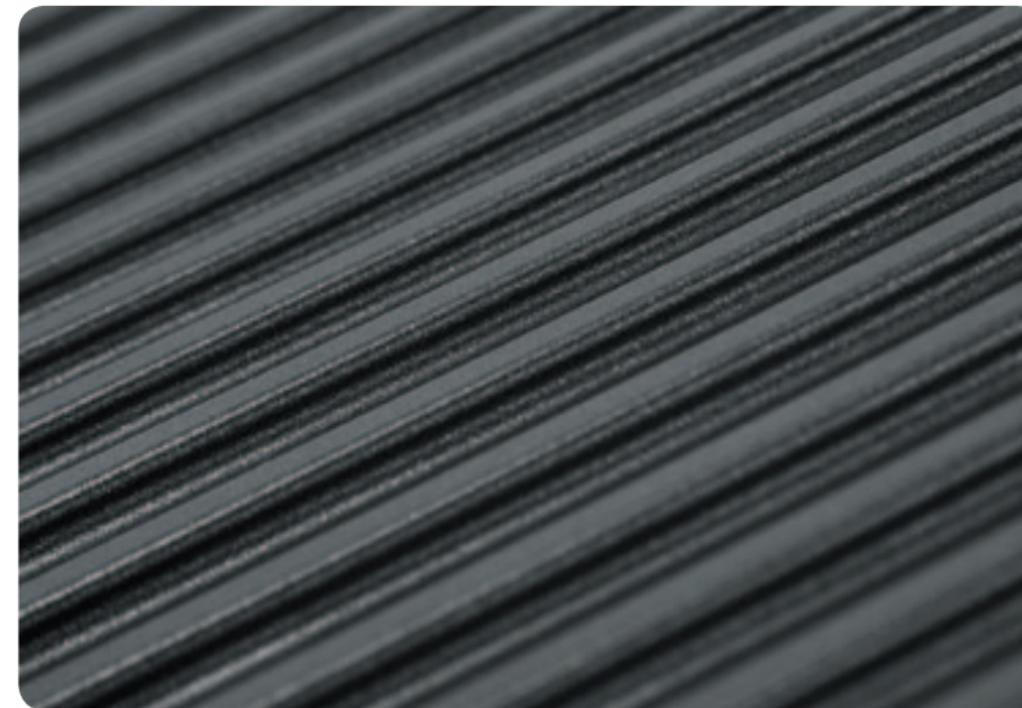
ГРИЛЬ G801





СИСТЕМА РАВНОМЕРНОГО НАГРЕВА — ELEMENT IQ

Встроенный нагревательный элемент мощностью 2400 Вт обеспечивает быстрый и равномерный нагрев до максимальной температуры. Сенсоры гарантируют постоянное поддержание стабильной рабочей температуры. Одновременный нагрев с двух сторон значительно сокращает время приготовления, что позволяет сохранять максимум питательных свойств продукта.



УСТОЙЧИВОЕ К ЦАРАПИНАМ АНТИПРИГАРНОЕ ПОКРЫТИЕ QUANTANIUM

Трехслойное антипригарное покрытие Quantanium обладает повышенной прочностью, устойчивостью к царапинам и повреждениям. Позволяет готовить вкусную и здоровую пищу без жира и масла.

Рифленая рабочая поверхность оптимальна для жарки мяса, плоская рабочая поверхность — для овощей, фруктов, блюд из яиц, блинов.



ЗАКРЫТЫЙ КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ, ОТКРЫТЫЙ ГРИЛЬ ДЛЯ БАРБЕКЮ

Продуманная конструкция гриля предоставляет возможность подобрать оптимальное положение рабочих поверхностей в зависимости от типа и размера продуктов. Шесть положений высоты верхней рабочей поверхности для использования в режиме контактного гриля, пресса для сэндвичей и режима барбекю.

УЛУЧШЕННАЯ ЭРГОНОМИКА

Высокий уровень комфорта обеспечен рядом конструктивных особенностей — держатель для регулировки наклона верхней рабочей поверхности, съемный лоток для сбора жира, замок, фиксирующий гриль для удобства переноски и хранения, дополнительные индикаторы.



ПЛАВНАЯ РЕГУЛИРОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ И ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Широкий диапазон температур (160–230°C) с плавной регулировкой позволяет готовить разнообразные блюда. Три температурных режима для приготовления мяса, сэндвичей и овощей дают возможность быстро и точно регулировать нагрев, обеспечивая удобство в использовании. Таймер с возможностью обратного отсчета времени обеспечивает дополнительное удобство при приготовлении. В регуляторе таймера встроена кнопка функции обратного отсчета времени.

Чтобы включить гриль, поверните регулятор температуры до желаемого значения. В положении OFF гриль переходит в режим ожидания.



ИНФОРМАТИВНЫЙ ДИСПЛЕЙ

Для удобства использования на дисплее отображается информация о заданной температуре, температурном режиме, показаниях таймера и индикации нагрева. Две фоновые подсветки отражают текущее состояние гриля: оранжевая — режим использования, синяя — режим ожидания.

КОНВЕРТЕР ЕДИНИЦ ИЗМЕРЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ

Функция конвертации единиц измерения обеспечивает дополнительное удобство при использовании оригинальных рецептов, в которых температура нагрева указывается по шкале Фаренгейта.



РЕГУЛИРОВКА УГЛА НАКЛОНА НИЖНЕЙ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

Возможность регулировать угол наклона нижней рабочей поверхности позволяет легко удалять излишний жир и использовать гриль для приготовления диетических блюд.

ANGLE — наклонное положение, рекомендуется для стекания жира.

FLAT — горизонтальное положение, рекомендуется для приготовления продуктов в собственном соку, изделий из теста, овощей и блюд из яиц.

Пока гриль разогревается до заданной температуры, отрегулируйте угол наклона нижней рабочей поверхности.



ЛЕГКИЙ УХОД И ЧИСТКА

Возможность мыть рабочих поверхностей в посудомоечной машине обеспечивает максимально легкий уход. Поверхности удобно фиксируются и снимаются независимо друг от друга.

АВТОМАТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА БЕЗОПАСНОСТИ

Интеллектуальная система управления автоматически переключает гриль в режим ожидания в случае, если гриль не используется в течение часа, предотвращая расход электроэнергии и возникновение опасных ситуаций.



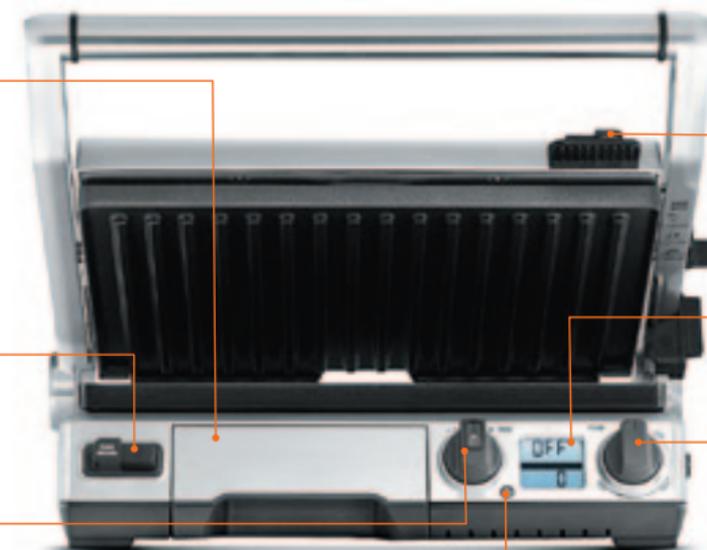
Регулятор высоты положения верхней рабочей поверхности

Регулятор угла наклона нижней рабочей поверхности

Лоток для сбора жира

Кнопка фиксации нижней рабочей поверхности

Регулятор таймера



Кнопка фиксации верхней рабочей поверхности

Жидкокристаллический дисплей

Регулятор температуры

Кнопка выбора температурной шкалы

Верхняя съемная рабочая поверхность с антипригарным покрытием Quantanium

Нижняя съемная рабочая поверхность с антипригарным покрытием Quantanium





На дисплее отображаются заданная температура, показания таймера или обратного отсчета времени, индикация остаточного тепла.

OFF °C, 0 mins — режим ожидания.

INSERT PLATE — предупреждение о неправильно установленных рабочих поверхностях.

HEATING — индикатор нагрева. При достижении заданной температуры индикатор погаснет и раздастся звуковой сигнал.

Во время приготовления на дисплее может периодически появляться сообщение HEATING в соответствии с работой нагревательных элементов, поддерживающих заданную температуру.

LOW — 160–175°C — температурный режим для приготовления овощей, фруктов.

PANINI — 180–205°C — температурный режим для приготовления панини, сэндвичей.

SEAR — 210–230°C — температурный режим для приготовления мяса, рыбы, птицы.

Egg — сообщение об ошибке в работе гриля. Отключите гриль от электросети, дождитесь, когда он полностью остынет. Подключите повторно. Если сообщение об ошибке сохраняется на дисплее, обратитесь в сервисный центр.



РЕГУЛИРОВКА ВЫСОТЫ ПОЛОЖЕНИЯ ВЕРХНЕЙ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

Для приготовления в режиме контактного гриля и пресса для сэндвичей установите регулятор высоты в одно из пяти положений в диапазоне LOW — HIGH.

Для использования режима барбекю переведите регулятор высоты в положение OPEN и откройте крышку гриля до упора. Потянув крышку гриля на себя, переведите регулятор высоты в положение BBQ MODE и, удерживая регулятор, раскройте гриль горизонтально.

- Для переноски и хранения гриля переведите регулятор высоты верхней рабочей поверхности в положение LOCK. Чтобы открыть гриль — OPEN.
- Перед использованием гриля лоток для сбора жира и рабочие поверхности протрите мягкой влажной салфеткой.
- Не используйте при приготовлении антипригарные аэрозоли во избежание ухудшения характеристик рабочих поверхностей.
- Не готовьте куски мяса на крупных костях.
- Не снимайте продукты с гриля при помощи металлических кухонных принадлежностей.
- Снимайте рыбу с гриля деревянной лопаткой.
- Не используйте гриль без лотка для сбора жира.

ЧИСТКА

- Перед чисткой отключите гриль от электросети.
- Для чистки корпуса гриля используйте мягкую влажную салфетку или специальные моющие средства для нержавеющей стали.
- Перед чисткой наносите чистящее средство на губку или салфетку, а не на поверхность гриля.

Во избежание повреждения съемных рабочих поверхностей не рекомендовано мыть в посудомоечной машине.

Рекомендовано проверять, чтобы круглый контакт на нижней стороне рабочей поверхности всегда был чистым.

Режим	Продукт	Среднее время приготовления
Говядина (SEAR)	Куски из филейной части	3 минуты (до полуготовности) 5–6 минут (полная готовность)
	«Минутное» мясо	1–2 минуты
	Булочки для гамбургеров	4–6 минут
Свинина (SEAR)	Филе (куски из филейной части)	4–6 минут
Баранина (SEAR)	Филейная часть	3 минуты
	Отбивные котлеты	4 минуты
	Куски из ножной части	4 минуты
Колбаски (PANINI-SEAR)	Тонкие	3–4 минуты
	Толстые	6–7 минут
Курятина (SEAR)	Филе грудки	6 минут или до готовности
	Филе бедра	4–5 минут или до готовности

Режим	Продукт	Среднее время приготовления
Панини, сэндвичи (PANINI)		3–5 минут или 5–8 минут до золотисто-коричневой корочки
Овощи, фрукты, яйца (LOW)		3–5 минут
Рыба и морепродукты (SEAR)	Филе рыбы	2–4 минуты
	Рыбные котлеты	3–5 минут
	Осьминог (очищенный)	3 минуты
	Креветки	2 минуты
	Морской гребешок	1 минута



ЦЫПЛЕНОК ПО-ТОСКАНСКИ

2 цыпленка по 500 г, 1/4 ч.л. молотого черного перца, 1/4 ч.л. сухого розмарина, 1/2 ч.л. сухого тимьяна, 1 лимон, 3/4 ч.л. соли.

- Разрежьте цыплят пополам вдоль, выложите на смазанную маслом и разогретую решетку гриля кожей вниз и посыпьте 1/4 ч.л. соли. Жарьте 15 мин.
- Смешайте тимьян, измельченный розмарин, черный перец и 1/2 ч.л. соли.
- Затем цыплят переверните и посыпьте травяной смесью. Жарьте еще 15 мин, пока цыплята не приобретут золотистый цвет, а вытекающий сок не станет прозрачным.
- Выложите готовое мясо на подогретое блюдо, полейте соком лимона.

Содержание углеводов — 60 г.

РЕЧНАЯ ФОРЕЛЬ С ЛАЙМОМ

800 г речной форели, лайм, веточка розмарина, соль, перец.

- Форель почистите, выпотрошите и промойте проточной водой.
- Натрите соком лайма, посыпьте мелко нарезанной зеленью розмарина и поместите в холодильник на 20 минут.
- Посолите, поперчите и жарьте в гриле, периодически переворачивая и поливая соком лайма.

Содержание углеводов — 5 г.





ОВОЩНЫЕ РУЛЕТКИ

2 небольших баклажана, 1 цукини, 2 сладких перца, 2 зубчика чеснока, 2 ст.л. растительного масла, 100 г зелени петрушки и укропа.

- Перец, баклажаны и цукини нарежьте вдоль на тонкие ломтики, обильно посолите.
- Чеснок очистите, мелко порубите, смешайте с маслом и измельченной зеленью, посолите. Баклажаны покройте чесночной смесью.
- Между двумя ломтиками цукини заложите один ломтик баклажана и, положив сверху поперек полоски перца, сверните в рулетики.
- Нанижите рулетики на деревянные шпажки и запекайте в гриле с обеих сторон по 4 минуты до появления золотистой корочки.

Содержание углеводов — 12 г.

СВИНИНА ПО-НЕМЕЦКИ

400 г свиной грудинки, 200 г яблок, 200 г свежей белокочанной капусты, 50 г репчатого лука, 50 г оливкового масла, 50 г зелени петрушки, соль и специи по вкусу.

- Очистите яблоки от кожуры и сердцевины, нарежьте соломкой. Капусту нашинкуйте, перетрите с солью и отожмите. Перемешайте яблоки и капусту, заправьте маслом.
- Сделайте в свиной грудинке надрез и заполните его получившейся смесью. Надрез зашейте кулинарными нитками. Мясо натрите толченым луком, посыпьте специями и посолите.
- Жарьте до готовности в гриле.

Содержание углеводов — 36 г.





ПАНИНИ С КУРИНЫМ ПАШТЕТОМ

4 ломтика хлеба, 50 г брынзы, 200 г куриного филе, 1/2 томата, 1 ст.л. растительного масла, сливочное масло, петрушка.

- Куриное филе порежьте на ломтики, обжарьте на гриле и оставьте остудиться.
- Мелко порежьте петрушку, томат и перемешайте с брынзой.
- Ломтики хлеба смажьте сливочным маслом, сверху выложите приготовленную массу из брынзы и курицу так, чтобы начинка была между ломтиками хлеба.
- Смажьте решетку гриля растительным маслом и жарьте панини 3–4 минуты.

Содержание углеводов — 16 г.

- Перед началом использования гриля внимательно прочитайте и сохраните это руководство по эксплуатации, чтобы иметь возможность обратиться к нему в будущем.
- Гриль не предназначен для использования детьми без надлежащего присмотра.
- Не эксплуатируйте гриль в местах с повышенной влажностью.
- Не устанавливайте гриль рядом с предметами, которые могут деформироваться от нагрева.
- Устанавливайте гриль только на термостойкую, ровную и сухую поверхность.
- Не перемещайте гриль во время работы.
- Не оставляйте работающий гриль без присмотра.

- Перед перемещением и чисткой подождите, пока гриль полностью остынет.
- Во избежание поражения электрическим током не погружайте гриль, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или иную жидкость.
- Выполняйте чистку рабочих поверхностей и лотка для сбора жира после каждого использования гриля.
- В целях безопасности все работы по ремонту и обслуживанию устройства должны выполняться только представителями уполномоченных сервисных центров компании BORK.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ И ЧИСТКА

- Чтобы снять верхнюю рабочую поверхность, поднимите крышку гриля под углом 90°, нажмите кнопку фиксации верхней рабочей поверхности и аккуратно сдвиньте поверхность вдоль плоскости.
- Промойте рабочие поверхности и лоток для сбора жира теплой водой с моющим средством для посуды.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220–240 В

Частота: 50 Гц

Мощность: 2000–2400 Вт

Вес: 8,6 кг

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 РФ «О защите прав потребителей».

Установленный производителем в соответствии с п. 2 ст. 5 Закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы данного изделия равен 5 годам с даты продажи при условии, что изделие используется согласно правилам и рекомендациям, изложенным в настоящем руководстве по эксплуатации, и применяемым техническим стандартам.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Гриль: 1 шт.

Руководство по эксплуатации с гарантийным талоном: 1 шт.

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 авто-режима: 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 B801

- 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 °С
- Охлаждение воды до +7 °С
- 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**

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Компания BORK несет гарантийные обязательства в течение 3 лет с даты продажи данного изделия.

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

Изделие	ГРИЛЬ	Изделие проверено, укомплектовано, механических повреждений не имеет.	
Модель	G801	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).

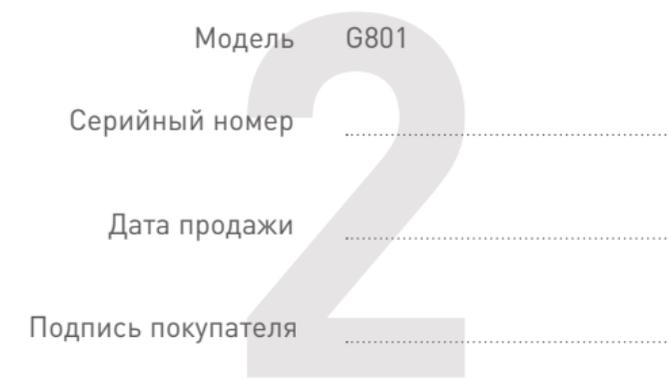
ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

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

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

<p>ИП Вацлавский М.С. Красноярский Рабочий пр-т, 120Б (391) 279-99-71, 241-05-75</p> <p>ООО «ДОН-ТВ» Железнодорожников ул., 11 (3912) 21-94-82, 21-46-51</p>	<p>Липецк ОАО «РБТ» Октябрьская ул., 28 (4742) 77-35-86</p> <p>ООО «ТСЦ Быттехника», Московская ул., 117 (4742) 31-55-10, 31-56-58, 38-30-41</p>	<p>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</p>	<p>Находка ИП Смоленский Г.В. Павлова ул., 11 (4236) 69-78-67</p>	<p>Новокузнецк ИП Булахов Ф.В. Кузнецова ул., 31 (3843) 91-04-09</p> <p>ООО «МВ-Сервис» Кузнецкостроевский пр-т, 44-40 (3843) 46-94-00, 53-83-05</p>	<p>Новосибирск ООО «Сонико-Н» Красина ул., 51 (383) 279-02-64</p>	<p>Омск ООО «Фирма „Сибтекс“» 24-я Линия ул., 59 (3812) 36-98-04, 36-70-44, 36-91-04</p>	<p>Пенза ООО «Мир Сервиса» Кулакова ул., 2 (8412) 26-09-60</p> <p>ООО «Орбита-Сервис» Карпинского ул., 2 (8412) 42-27-26</p>
<p>Курган ООО «ТВ-Сервис» Родионова ул., 56 (3522) 48-59-40</p>	<p>Магнитогорск ИП Сенник А.И. Октябрьская ул., 12 (3519) 22-70-47</p>	<p>Мурманск ООО «Электроника Сервис» Ледокольный пр-д, 5 (8152) 52-71-77</p>	<p>Нефтеюганск ИП Кожухин А.Ю. 16А мкр-н, 85, пом. 55/2 (3463) 25-19-90</p> <p>ИП Подкин С.Н. Набережная ул., д. 7. оф. 18 (3463) 26-66-06, 26-69-66</p>	<p>Новомосковск ЗАО «АВС Центр» Донской пр-д, 4 (48762) 3-45-07</p>	<p>Ногинск ИП Запышный А.И. 3-го Интернационала ул., 175 (49651) 9-32-02</p>	<p>Орел ООО «АРС» Московская ул., 100 (4862) 55-60-14, 54-18-33</p> <p>ООО «МастерЪ» Латышских Стрелков ул., 1 (4862) 73-17-31, 75-14-80</p> <p>ООО «Евросервис» 8 Марта ул., 25 (4862) 40-86-81, 40-86-82, 43-40-66</p>	<p>Первоуральск ООО «Оптим-Сервис» Луначарского ул., 34 (3439) 25-03-70</p>
<p>Курск ИП Колычев С.В. Литовская ул., 12А (4712) 30-41-00, 31-20-23</p> <p>ООО «Маяк+» Студенческая ул., 36А (4712) 50-85-90</p>	<p>Махачкала ИП Джабраилов Р.Р. Шамяла ул., 95Б (928) 989-56-34, (989) 669-48-99</p> <p>ИП Эмирбеков А.А. Ленина ул., 113А (8722) 67-95-87</p>	<p>Набережные Челны ООО «Комплексные Системы Плюс» Вахитова пр-т, 20 (30/05) (8552) 35-90-02, 35-90-42, 59-77-13</p>	<p>Нижний Новгород ИП Сумин В.П. Жукова ул., 24 (831) 462-84-05</p> <p>ООО «Прок-Сервис» Марата ул., 51 (831) 413-82-91</p>	<p>Новороссийск ИП Кузьменко С.В. Сибиряков-Гвардейцев ул., 60/1 (383) 342-03-54</p> <p>ООО «Аргон-Сервис» Серова ул., 14 (8617) 63-11-15, 63-03-95</p>	<p>Обнинск ООО «Радиотехника» Курчатова ул., 46 (48439) 5-63-50</p>	<p>Озёрск ООО «Рембыттехника Плюс» Калинина ул., 12В (35130) 7-99-51</p>	<p>Пермь ООО «Сатурн-Сервис» Гагарина б-р, 24 (342) 259-66-59</p>
		<p>Нальчик ООО «Альфа-Сервис» Ленина пр-т, 24 (8662) 42-04-30, 42-04-54</p>				<p>Оренбург ООО «Сервисбыттехника» Лесозащитная ул., 18 (3532) 66-30-66</p>	<p>Петрозаводск ИП Мельников А.В. Республика Карелия, Ленинградская ул., 20, СТЦ «Электрон» (8142) 59-50-15</p>

<p>ООО «Арнаут» Лесной пр-т, 51 (8142) 63-32-18</p>	<p>Рязань ООО «ТРАНССЕРВИС-Рязань» Славянский пр-т, 6 8 (4912) 77-88-10</p>	<p>Санкт-Петербург 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>Саратов ООО «ТРАНССЕРВИС-Саратов» Большая Садовая ул., 95 (8452) 52-84-58, 52-84-72, 52-84-73</p>	<p>Сочи ООО «ДЭЛ» Донская ул., 90 (8622) 55-51-19 ООО «Кибер» Конституции СССР ул., 50 (8622) 98-56-20</p>	<p>Старый Оскол ИП Грибачев А.В. (СЦ «Экспресс-Сервис») Олимпийский мкр-н, 7 (4725) 42-41-00</p>	<p>Тамбов 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>Томск 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>Петропавловск-Камчатский ИП Тихомирова Е.А. Лукашевского ул., 23 (4152) 26-32-00</p>	<p>Самара ИП Руднев А.Н. Карла Маркса пр-т, д. 360, оф. 5 (846) 201-87-15, 201-87-16 ООО «Видикон-Сервис» М. Тореза ул., 137 (846) 262-62-62 ООО «СК-Сервис-Самара» Свободы ул., 149 (846) 979-99-79</p>	<p>Сарапул ИП Колесов М.В. Фабричная ул., 1А (34147) 2-58-48, 2-58-46</p>	<p>Северодвинск ИП Варенбуд В.И. Гагарина ул., 12 (8184) 58-72-21</p>	<p>Ставрополь ООО «Бытсервис» 50 лет ВЛКСМ ул., 8/1 (8652) 74-01-91, 77-36-00 ООО «Техно-Сервис» 7-я Промышленная ул., 6 (8652) 39-30-30 ООО «Т-Сервис» Кулакова пр-т, 18Д (8652) 38-78-88 ООО «УниСервис» Пушкина ул., 63 (8652) 23-31-81</p>	<p>Стерлитамак ООО «Сервис-Технос» Худайбердина ул., 158 (3473) 20-27-70</p>	<p>Тверь ООО «Телемобайл» Ногина б-р, 7 (4822) 42-93-03 ООО «Юмэкс-Сервис» Хромова ул., 4 (4822) 552-304, 559-239</p>	<p>Туапсе ООО «Планар» Софьи Перовской ул., 8 (86167) 2-23-36</p>
<p>Пятигорск ИП Асцатурян Г.Р. Фучика ул., 21 (8793) 32-68-80</p>	<p>Саранск ИП Аксёнов Е.С. Республиканская ул., 37 (8342) 37-38-69 (ремонт кондиционеров не производится)</p>	<p>Саранск ИП Аксёнов Е.С. Республиканская ул., 37 (8342) 37-38-69 (ремонт кондиционеров не производится)</p>	<p>Смоленск ИП Петин Р.А., Румянцева ул., 19 (4812) 62-50-52</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>Тольятти ООО «Электрон-Сервис-КПД» Свердлова ул., 41 (8482) 77-03-27</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>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>Ростов-на-Дону ООО «Транссервис-Ростов» Королева пр-т, 7/19 (863) 299-65-36, 299-65-37</p>	<p>Смоленск ИП Петин Р.А., Румянцева ул., 19 (4812) 62-50-52</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>Тольятти ООО «Электрон-Сервис-КПД» Свердлова ул., 41 (8482) 77-03-27</p>	<p>Тюмень ООО «Пульсар» Республики ул., 169 (3452) 20-82-65, 75-95-08, 29-70-40</p>

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

