

# BORK

МУЛЬТИВАРКА U600

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

# МУЛЬТИВАРКА U600





## ИНДУКЦИОННЫЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ

Индукционная мультиварка с электронной точностью поддерживает температуру, а отсутствие фазы разогрева и остывания увеличивает скорость приготовления, сохраняя полезные свойства продуктов.

## АБСОЛЮТНЫЙ КОНТРОЛЬ НАД ПРОЦЕССОМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сенсорная панель управления с простым информативным дисплеем отображает параметры приготовления блюда — выбранный режим, поддерживаемую температуру, время готовности, позволяя полностью контролировать процесс приготовления.



## ФУНКЦИЯ ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА

Мультиварка позаботится о вашем горячем завтраке — функция отложенного старта до 24 часов сработает с точностью до минуты.

## ПАРОВАРКА, СКОРОВАРКА, ДУХОВКА, МЕДЛЕННОВАРКА, ЙОГУРТНИЦА И АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ

Мультиварка легко заменит несколько приборов на вашей кухне, а благодаря наличию автоматических режимов приготовления (каша, плов, паста, йогурт, выпечка) приготовит любимые блюда нажатием одной кнопки.

В режиме **Настройка** можно запрограммировать приготовление любых блюд, изменяя время и температуру нагрева в зависимости от вкусовых предпочтений.





Запуск приготовления/  
Подтверждение установки

Переход к выбору режима

Установка времени

Изменение времени/температуры



## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Удалите упаковочные материалы и наклейки с корпуса мультиварки.
- Перед началом приготовления протрите внутреннюю поверхность мультиварки и поверхность нагревательного элемента сухой мягкой тканью.
- Промойте внутреннюю чашу и протрите сухой мягкой тканью.
- Установите мультиварку на горизонтальную ровную термоустойчивую поверхность.

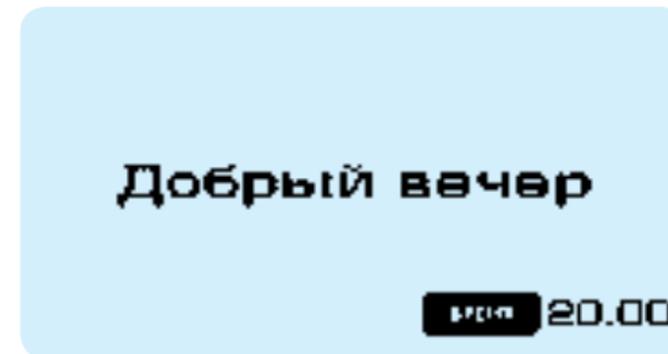
## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Откройте крышку мультиварки, нажав на кнопку для открывания.
- Положите во внутреннюю чашу необходимые ингредиенты.
- Установите внутреннюю чашу в корпус мультиварки и закройте верхнюю крышку.

Количество продуктов и воды не должно превышать отметку 2400 мл.

Прежде чем подключить шнур питания, убедитесь, что разъем сухой изнутри.

- Подключите шнур питания в сетевой разъем, а затем в сетевую розетку.



- Если крышка закрыта правильно, на дисплее отобразится «Приветствие» и текущее время.

Если чаша не установлена, мультиварка не включится, на дисплее появится надпись «Установите чашу».

Если в процессе приготовления вы захотите выбрать другой режим, нажмите кнопку **Отмена**.

## Установка текущего времени

- Нажмите и удерживайте кнопку **Часы** в течение 2 секунд.



- Кнопками **Часы+/Мин-** установите текущее время.
- Нажмите **Старт** для подтверждения текущего времени.

## Настройка громкости звукового сигнала

- Одновременно нажмите и удерживайте обе кнопки **навигации**.

🔊 звук отсутствует

🔊 звук имеется

- Нажмите **Старт** для подтверждения громкости звукового сигнала.

## Выбор режима:



- Нажмите кнопку **Меню**. Используя кнопки **навигации**, выберите необходимый режим приготовления.
- Нажмите кнопку **Время**. Кнопками **Часы+ / Мин-** установите необходимое время приготовления.
- При необходимости установите время отложенного старта, используя кнопку **Таймер**.

- Нажмите кнопку **Старт**.

По завершении процесса приготовления вы услышите звуковой сигнал, мультиварка перейдет в режим **Подогрев**.

- Откройте крышку.



- Удерживая кнопку **Меню** в процессе приготовления, вы полностью контролируете процесс приготовления.

Не удерживайте кнопку **Меню** более 1 минуты.

## ТАЙМЕР

Используется для установки времени отложенного старта.

- Прежде чем установить таймер и активировать функцию отложенного старта, выберите необходимый режим приготовления с помощью кнопки **Меню**, используя кнопки **навигации**.
- Нажмите кнопку **Таймер**. Кнопками **Часы+ / Мин-** задайте время окончания приготовления и нажмите кнопку **Старт**.

Максимальное время работы таймера — 24 часа.

Шаг установки — 10 минут.

По завершении процесса приготовления вы услышите звуковой сигнал, мультиварка перейдет в режим **Подогрев**.

## ФУНКЦИЯ ПОДОГРЕВА

По окончании процесса приготовления мультиварка автоматически переходит в режим **Подогрев**, за исключением режима **Йогурт**.

Загорается индикатор **Подогрев/Отмена**, а на дисплее отображается время поддержания температуры.

Функция будет активна в течение 24 часов.

Также функцию **Подогрев** можно активировать вручную, нажав кнопку **Подогрев/Отмена**.

Температура в режиме подогрева поддерживается в пределах 70°C.

Оптимальное время использования данной функции не должно превышать 8 часов.

## НАСТРОЙКА

Режим позволяет настраивать температуру и время приготовления под конкретный рецепт. Заданная вами температура будет поддерживаться на протяжении всего процесса приготовления.

- Нажатием кнопки **Меню**, используя **кнопки навигации**, выберите режим **Настройка**.
- Для подтверждения выбранного режима нажмите **Старт**. Для отмены — кнопку **Отмена**.

Время приготовления по умолчанию 30 минут.

- Нажмите кнопку **Время** для изменения времени приготовления.

Кнопками **Часы+/Мин-** установите необходимое время.

Время может варьироваться в диапазоне от 5 минут до 2 часов 30 минут с шагом 1 минута.

- Нажмите кнопку **Темп °С** для изменения температуры приготовления.

Кнопками **Часы+/Мин-** установите необходимую температуру от 40 до 150°C.

- Нажмите кнопку **Старт**.

Мультиварка начнет приготовление в заданном режиме.

- По окончании процесса приготовления прозвучит сигнал и мультиварка перейдет в режим **Подогрев**.

Предусмотрен режим отложенного старта.

## КАША

Благодаря этому режиму, вы сможете приготовить каши из любых круп, добавляя к ним дополнительные ингредиенты.

- Нажатием кнопки **Меню**, используя **кнопки навигации**, выберите режим **Каша**.

Время приготовления по умолчанию 1 час.

- Нажмите кнопку **Время** для изменения времени приготовления.

Кнопками **Часы+/Мин-** установите необходимое время.

Время может варьироваться в диапазоне от 30 минут до 2 часов 30 минут.

- Нажмите кнопку **Старт**.

Мультиварка начнет приготовление в заданном режиме.

- По окончании процесса приготовления прозвучит сигнал и мультиварка перейдет в режим **Подогрев**.

Предусмотрен режим отложенного старта.

## РИС

Режим для приготовления блюд из риса, гречки и другой крупы.

- Нажатием кнопки **Меню**, используя **кнопки навигации**, выберите режим **Рис**.

Время приготовления по умолчанию 43 минуты.

- Нажмите кнопку **Старт**.

Мультиварка начнет приготовление в заданном режиме.

- По окончании процесса приготовления прозвучит сигнал и мультиварка перейдет в режим **Подогрев**.

Предусмотрен режим отложенного старта.

## СУП

Режим предназначен для приготовления бульонов, супов и различных супов-пюре.

- Нажатием кнопки **Меню**, используя **кнопки навигации**, выберите режим **Суп**.

Время приготовления по умолчанию 1 час.

- Нажмите кнопку **Время** для изменения времени приготовления.

Кнопками **Часы+/Мин-** установите необходимое время.

Время может варьироваться в диапазоне от 45 минут до 2 часов 30 минут.

- Нажмите кнопку **Старт**.

Мультиварка начнет приготовление в заданном режиме.

- По окончании процесса приготовления прозвучит сигнал и мультиварка перейдет в режим **Подогрев**.

Предусмотрен режим отложенного старта.

## ПАСТА

Режим предназначен для приготовления макаронных изделий и пасты.

- Нажатием кнопки **Меню**, используя кнопки **навигации**, выберите режим **Паста**.

Время приготовления по умолчанию 30 минут.

- Нажмите кнопку **Время** для изменения времени приготовления.

Кнопками **Часы+/Мин-** установите необходимое время.

Время может варьироваться в диапазоне от 5 минут до 1 часа.

Чтобы паста не переварилась, рекомендуется добавлять в мультиварку кипяток и устанавливать

указанное производителем пасты время приготовления.

- Нажмите кнопку **Старт**.

Мультиварка начнет приготовление в заданном режиме.

- По окончании процесса приготовления прозвучит сигнал и мультиварка перейдет в режим **Подогрев**.

Режим отложенного старта не предусмотрен.

## ПЛОВ

Режим используется для приготовления плова: с мясом, с овощами, с морепродуктами, с сухофруктами и т.д.

- Нажатием кнопки **Меню**, используя кнопки **навигации**, выберите режим **Плов**.

Время приготовления по умолчанию 55 минут.

- Нажмите кнопку **Время** для изменения времени приготовления.

Кнопками **Часы+/Мин-** установите необходимое время.

Время может варьироваться в диапазоне от 50 минут до 2 часов.

- Нажмите кнопку **Старт**.

Мультиварка начнет приготовление в заданном режиме.

- По окончании процесса приготовления прозвучит сигнал и мультиварка перейдет в режим **Подогрев**.

Предусмотрен режим отложенного старта.

## ЙОГУРТ

Режим предназначен исключительно для приготовления йогурта.

Во внутренней чаше постоянно поддерживается температура (40°C), необходимая для роста бифидобактерий и получения йогурта из закваски и молока.

- Нажатием кнопки **Меню**, используя кнопки **навигации**, выберите режим **Йогурт**.

Время приготовления по умолчанию 8 часов.

- Нажмите кнопку **Время** для изменения времени приготовления.

Кнопками **Часы+/Мин-** установите необходимое время.

Время может варьироваться в диапазоне от 6 до 10 часов.

- Нажмите кнопку **Старт**.

Мультиварка начнет приготовление в заданном режиме.

- По окончании процесса приготовления прозвучит звуковой сигнал.

Режим отложенного старта не предусмотрен.

## ПАРОВАРКА

В пароварке пища готовится на пару и под давлением, сохраняются витамины и вкус продуктов.

Для приготовления блюд используйте решетку для приготовления на пару.

- Нажатием кнопки **Меню**, используя кнопки **навигации**, выберите режим **Пароварка**.

Время приготовления по умолчанию 20 минут.

- Нажмите кнопку **Время** для изменения времени приготовления.

Кнопками **Часы+/Мин-** установите необходимое время.

Время может варьироваться в диапазоне от 10 минут до 2 часов 30 минут.

- Нажмите кнопку **Старт**.

Мультиварка начнет приготовление в заданном режиме.

- По окончании процесса приготовления прозвучит сигнал и мультиварка перейдет в режим **Подогрев**.

Предусмотрен режим отложенного старта.

## ЖАРКА

Режим **Жарка** заменяет процесс обжаривания на сковороде.

Поджаривание может происходить как при закрытой, так и при открытой крышке.

- Нажатием кнопки **Меню**, используя кнопки **навигации**, выберите режим **Жарка**.

Время приготовления по умолчанию 30 минут.

- Нажмите кнопку **Время** для изменения времени приготовления.

Кнопками **Часы+/Мин-** установите необходимое время.

Время может варьироваться в диапазоне от 5 минут до 2 часов.

- Нажмите кнопку **Темп °С** для изменения температуры приготовления.

Кнопками **Часы+/Мин-** установите необходимую температуру от 100 до 150°C.

- Нажмите кнопку **Старт**.

Мультиварка начнет приготовление в заданном режиме.

- По окончании процесса приготовления прозвучит сигнал и мультиварка перейдет в режим **Подогрев**.

Предусмотрен режим отложенного старта.

## ВЫПЕЧКА

Режим для выпекания коржей, кексов, пирогов и других кондитерских изделий.

- Нажатием кнопки **Меню**, используя кнопки **навигации**, выберите режим **Выпечка**.

Время приготовления по умолчанию 1 час.

- Нажмите кнопку **Время** для изменения времени приготовления.

Кнопками **Часы+/Мин-** установите необходимое время.

Время может варьироваться в диапазоне от 10 минут до 2 часов 30 минут.

- Нажмите кнопку **Старт**. Мультиварка начнет приготовление в заданном режиме.

- По окончании процесса приготовления прозвучит сигнал, и мультиварка перейдет в режим **Подогрев**.

Предусмотрен режим отложенного старта.

## ТУШЕНИЕ

В этом режиме продукт готовится в собственном соку. Воду добавлять необязательно.

Идеально подходит для варки супов, тушения мяса, печени, рыбы, овощей, а также для приготовления заливного, гарниров и диетических блюд.

- Нажатием кнопки **Меню**, используя кнопки **навигации**, выберите режим **Тушение**.

Время приготовления по умолчанию 45 минут.

- Нажмите кнопку **Время** для изменения времени приготовления.

Кнопками **Часы+/Мин-** установите необходимое время.

Время может варьироваться в диапазоне от 45 минут до 6 часов.

- Нажмите кнопку **Старт**.

Мультиварка начнет приготовление в заданном режиме.

- По окончании процесса приготовления прозвучит сигнал и мультиварка перейдет в режим **Подогрев**.

Предусмотрен режим отложенного старта.

## МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Подходит для приготовления блюд, требующих длительного томления в воде без кипения, при температуре максимально до 95°C.

- Нажатием кнопки **Меню**, используя кнопки **навигации**, выберите режим **Медленное приготовление**.

Время приготовления по умолчанию 2 часа.

- Нажмите кнопку **Время** для изменения времени приготовления.

Кнопками **Часы+/Мин-** установите необходимое время.

Время может варьироваться в диапазоне от 2 до 12 часов.

- Нажмите кнопку **Старт**.

Мультиварка начнет приготовление в заданном режиме.

- По окончании процесса приготовления прозвучит сигнал и мультиварка перейдет в режим **Подогрев**.

Предусмотрен режим отложенного старта.

Режим	Приготовление под давлением	Время приготовления	Таймер
Настройка	-	30 мин — по умолчанию; настраивается в диапазоне 5 мин — 2,5 часа	+
Каша	-	1 час — по умолчанию; настраивается в диапазоне 30 мин — 2,5 часа	+
Рис	+	43 минуты — по умолчанию	+
Суп	-	1 час — по умолчанию; настраивается в диапазоне 45 мин — 2,5 часа	+
Паста	-	30 мин — по умолчанию; настраивается в диапазоне 5 мин — 1 час	-
Плов	+	55 мин — по умолчанию; настраивается в диапазоне 50 мин — 2 часа	+
Йогурт	-	8 часов — по умолчанию; настраивается в диапазоне 6 — 10 часов	-
Пароварка	+	20 мин — по умолчанию; настраивается в диапазоне 10 мин — 2,5 часа	+
Жарка	-	30 мин — по умолчанию; настраивается в диапазоне 5 мин — 2 часа	+
Выпечка	+	1 час — по умолчанию; настраивается в диапазоне 30 мин — 2 часа	+
Тушение	-	45 мин — по умолчанию; настраивается в диапазоне 45 мин — 6 часов	+
Медленное приготовление	-	2 часа — по умолчанию; настраивается в диапазоне 2 — 12 часов	+

При повторном приготовлении учитывайте температуру чаши. Если чаша еще горячая, сократите время приготовления.

- Перед чисткой мультиварки необходимо отсоединить шнур электропитания, а перед повторным использованием мультиварки — удалить всю влагу с сетевого разъема прибора.

Не опускайте прибор или шнур питания в воду или иную жидкость.

- После приготовления блюда дождитесь, когда внутренняя чаша остынет.

Для облегчения процесса чистки все съемные части прибора сразу после приготовления пищи необходимо промывать проточной водой с использованием мягких моющих средств.

Не используйте для чистки мультиварки проволочные мочалки, химикаты, абразивные

чистящие средства и средства, содержащие сульфаниламидную или лимонную кислоту.

Не рекомендуется мыть какие-либо части мультиварки или дополнительные приспособления в посудомоечной машине.

#### НАРУЖНАЯ ЧАСТЬ КОРПУСА

- Сначала протрите влажной салфеткой, смоченной моющим средством, а затем мягкой сухой салфеткой или используйте специальное средство для чистки пластиковых поверхностей.

#### ВНУТРЕННЯЯ ЧАША



- Снимите внутреннюю крышку мультиварки.



- Отсоедините внутреннюю часть верхней крышки. Промойте в теплой воде.
- Во время чистки аккуратно промойте уплотнение, не снимая его с крышки.

Уплотнение должно плотно прилегать к крышке.

#### ОЧИСТКА КЛАПАНА ДЛЯ ВЫХОДА ПАРА

Очистку клапана для выхода пара необходимо производить каждый раз после использования мультиварки.



- Аккуратно снимите клапан, расположенный на внешней стороне крышки.



- Очистите пространство под ним с помощью мягкой губки и щетки.
- Промойте клапан проточной водой, после чего тщательно просушите и установите на место.

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Мультиварка предназначена для использования только в домашних условиях.
- Мультиварка не предназначена для использования детьми без надлежащего присмотра.
- Прежде чем использовать мультиварку, убедитесь, что она правильно и полностью собрана.
- Перед использованием мультиварки промойте все съемные детали.
- Устанавливайте прибор только на сухую ровную горизонтальную термоустойчивую поверхность.
- Не устанавливайте прибор в непосредственной близости от источников тепла.
- При установке следите за тем, чтобы горячий пар во время приготовления не попадал на мебель, бытовую технику, стены и т. п. Обеспечьте свободное пространство над мультиваркой для безопасного выхода пара не менее 1 метра.
- Не перемещайте мультиварку в процессе работы.
- При переноске используйте ручку.
- Никогда не погружайте мультиварку, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или иную жидкость. Не допускайте образования на них водного конденсата, не эксплуатируйте мультиварку в местах с повышенной влажностью.
- Не включайте мультиварку без установленной внутренней чаши.

- Не переполняйте внутреннюю чашу мультиварки.
- Аккуратно обращайтесь с внутренней чашей. Избегайте повреждения антипригарного покрытия. В процессе приготовления используйте специальные ложки, входящие в комплект.
- Внутреннюю чашу не рекомендуется мыть в посудомоечной машине.
- По окончании приготовления крышку открывайте аккуратно, избегая контакта с паром.
- Не закрывайте клапан для выхода пара рукой. Это может привести к ожогам.

- Не распыляйте и не наносите на мультиварку какие-либо химикаты.
- При обнаружении повреждений любого рода немедленно прекратите использование мультиварки и передайте ее в ближайший сервисный центр для тестирования, замены или ремонта.
- В целях безопасности все работы по ремонту и обслуживанию прибора, кроме чистки, должны выполняться только представителями уполномоченных авторизованных сервисных центров BORK.

## ДИАГНОСТИКА И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



**E1—E9**

При появлении этих индикаторов обратитесь в сервисный центр BORK.

### КАША ОВСЯНАЯ

- 2 мерных стакана молока
- 2 мерных стакана воды
- 1 мерный стакан геркулеса
- 20 г сливочного масла
- 2 ст. л. сахара
- соль по вкусу

- Положите хлопья геркулеса в предварительно смазанную маслом чашу мультиварки, залейте их водой и молоком. Добавьте соль и сахар, перемешайте.
- Готовьте в режиме **Каша** 30 минут.

### КАША РИСОВАЯ

- 1 мерный стакан риса
- 3 мерных стакана 3,2% молока
- 20 г масла сливочного
- соль, сахар по вкусу

Рис тщательно промойте, поместите в предварительно смазанную маслом чашу мультиварки, добавьте молоко, сахар, соль и тщательно перемешайте.

Готовьте в режиме **Каша** 40 минут.

Каша получится более ароматной и сладкой, если добавить в нее цукаты.

### РИС

- 3 мерных стакана риса
- 30 г сливочного масла
- 4 мерных стакана воды
- соль по вкусу

- Рис тщательно промойте, поместите в чашу мультиварки, добавьте воду и соль.
- Готовьте в режиме **Рис**.
- Когда приготовление закончится, рис перемешайте и добавьте сливочное масло .

В готовый рис вы можете добавить овощи или тушеное мясо.

### КУРИНЫЙ БУЛЬОН

- 500 г курицы
- 5 мерных стаканов воды
- 1 средняя луковица
- 1 морковь
- зелень, специи, соль по вкусу

- Положите курицу, нарезанные морковь и лук в чашу мультиварки и залейте водой. Добавьте зелень и специи по вкусу.
- Готовьте в режиме **Суп** 1 час.





## ПЛОВ

- 2 мерных стакана риса
- 500 г мяса (курица, индейка)
- 2 моркови
- 2 средние луковицы
- 2 ст. л. растительного масла
- 3 мерных стакана воды
- специи и соль по вкусу

- Рис тщательно промойте и замочите в воде.
- Нарежьте соломкой морковь и лук. Порежьте мясо небольшими кусочками.
- На дно чаши мультиварки налейте растительное масло, выложите лук, морковь, мясо и обжарьте в режиме **Жарка** 10–15 минут при температуре 130 °С.

- Добавьте промытый рис, специи для плова, соль и залейте водой.
- Готовьте в режиме **Плов** 55 минут.

По окончании приготовления можно добавить в плов очищенные зубчики чеснока (полностью погрузите их в рис). Готовьте в режиме **Настройка** 10 минут при температуре 90 °С.

## МИДИИ В БЕЛОМ ВИНЕ

- 1 кг мидий (размороженных)
- 2 лука-шалот
- 4 зубчика чеснока
- 1 лимон
- 2 перца чили
- 70 г сливочного масла
- 300 мл белого сухого вина
- зелень по вкусу

- Тщательно вымойте мидии. Мелко нарежьте лук и чеснок.
- Порежьте перцы чили на три части.
- В режиме **Жарка** растопите сливочное масло, добавьте лук и чеснок и обжаривайте в течение 5 минут при температуре 140 °С.

- Влейте белое вино, добавьте мидии в чашу мультиварки и готовьте в режиме **Настройка** 8 минут при температуре 130 °С.
- При подаче добавьте перец чили, украсьте зеленью и дольками лимона.





### СЕМГА НА ПАРУ

- 2–3 стейка семги
- прованские травы
- ½ лимона
- соль, перец по вкусу

- В чашу мультиварки налейте воду и поставьте решетку для приготовления на пару: вода не должна доходить до уровня решетки.
- Натрите стейки солью и выложите на решетку.
- Посыпьте сухими травами и сбрызните соком лимона.
- Готовьте в режиме **Пароварка** 10–15 минут.

### СВИНИНА С ЯБЛОКАМИ

- 1,5 кг свинины (на кости)
- 1 мерный стакан яблочного сока
- 4 ч. л. яблочного джема
- 2 ст. л. сахара
- 1 ст. л. воды
- 1 крупное яблоко
- 1 средняя луковица
- ¼ ч. л. корицы
- соль, перец по вкусу

- Промойте свинину в холодной воде, обсушите. Положите в чашу мультиварки, добавьте сок, джем, сахар, воду и корицу. Тщательно перемешайте.
- Нарезьте лук полукольцами, яблоки — кубиками и добавьте к мясу. Посолите, поперчите.
- Готовьте в режиме **Медленное приготовление** 6 часов.

### СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ

- 500 г мясного фарша
- 350 г спагетти
- 2–3 луковицы
- 2–3 зубчика чеснока
- 300 г помидоров
- 1 ст. л. сахара
- 1 мерный стакан воды
- соль, перец, специи (базилик, орегано, тимьян) по вкусу

- На дно чаши мультиварки налейте растительное масло, выложите измельченный лук, обжарьте в режиме **Жарка** 10 минут при температуре 130 °С.
- Добавьте фарш, готовьте ещё 10 минут, постоянно помешивая.
- Добавьте мелко нарезанные помидоры, измельченный чеснок, сахар, соль, перец, специи, перемешайте и продолжайте готовить 5–7 минут.
- Добавьте спагетти и воду, тщательно перемешайте. Готовьте в режиме **Паста** 40 минут.

## НЕЖНОЕ МЯСО С МЕДОВЫМ СОУСОМ ТЕРИЯКИ

- 1 кг свинины
- 1 ст. л. кунжута
- растительное масло

## Для соуса

- 4 ст. л. меда
- $\frac{2}{3}$  мерного стакана воды
- 4 ст. л. соуса терияки (можно соевый)

- Промойте свинину в холодной воде, обсушите. Нарежьте небольшими кусками, положите в чашу мультиварки. Добавьте масло, обжарьте в режиме **Жарка** 20 минут при 130 °С до образования румяной корочки. Мясо выложите на тарелку.

- Приготовьте соус: смешайте мед и соус терияки, выдавите чеснок.
- Мясо обваляйте в кунжute, переложите обратно в чашу мультиварки, полейте соусом и добавьте воду. Готовьте в режиме **Тушение** 50 минут.
- При подаче полейте соусом, образовавшимся при тушении.

## ЙОГУРТ

- 1 л 3,2% молока
- 100 мл натурального йогурта
- 1 л воды

- Молоко комнатной температуры смешайте с йогуртом. Разлейте подготовленную смесь в посуду для приготовления йогурта, закройте крышками.
- Поставьте в чашу мультиварки, залейте водой.
- Готовьте в режиме **Йогурт** 6–8 часов.
- Готовый йогурт остудите в холодильнике.

По желанию в готовый йогурт добавьте фрукты.

## ШАРЛОТКА

- 4 яйца
- 2 мерных стакана сахара
- 2 мерных стакана муки
- 4 яблока
- $\frac{1}{2}$  ч. л. разрыхлителя
- 1 ст. л. лимонного сока
- 1 ст. л. масла
- щепотка молотой корицы

- Яблоки очистите, нарежьте тонкими ломтиками.
- Яйца взбейте до негустой пены. Постепенно всыпайте сахар, продолжая взбивать до тех пор, пока сахар не растворится. Постепенно, по ложечке, всыпайте муку, осторожно

- перемешивая, чтобы не было комочков, до однородной консистенции.
- Чашу мультиварки смажьте маслом.
- Немного теста налейте в чашу и распределите, чтобы было прикрыто дно и часть стенок. На тесто выложите яблоки, посыпьте их корицей. Вылейте оставшееся тесто в чашу. Готовьте в режиме **Выпечка** 1 час

Во время приготовления не открывайте крышку.



## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220–240 В

Частота: 50 Гц

Мощность: 1250 Вт

Вес: 7,8 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 «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

Мультиварка: 1 шт.

Внутренняя чаша: 1 шт.

Мерный стакан: 1 шт.

Ложка: 2 шт.

Решетка для приготовления на пару: 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
- Съёмные 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

## 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 МУЛЬТИВАРКА

Модель U600

Серийный номер

Дата приобретения

Информация  
о фирме-продавце

Изделие проверено, укомплектовано, механических повреждений не имеет.

С условиями гарантийных обязательств и сервисного обслуживания согласен.

Подпись покупателя

Подпись продавца

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.

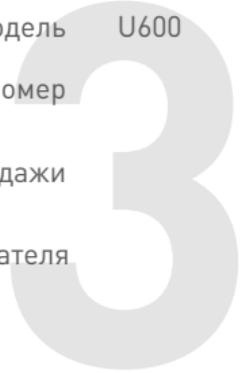
### Гарантия не распространяется на изделия с повреждениями, вызванными:

- 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

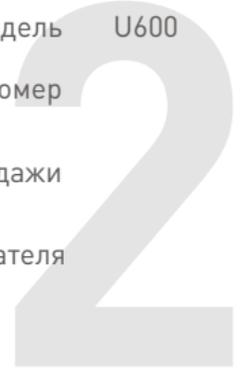
Модель U600  
Серийный номер  
Дата продажи  
Подпись покупателя



## ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

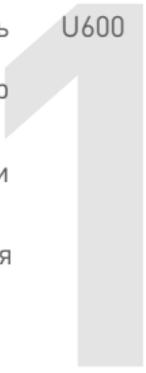
Модель U600  
Серийный номер  
Дата продажи  
Подпись покупателя



## ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Модель U600  
Серийный номер  
Дата продажи  
Подпись покупателя



## ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Описание дефекта

Сервисный центр

# 1

## ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Описание дефекта

Сервисный центр

# 2

## ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Описание дефекта

Сервисный центр

# 3

## АДРЕСА СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ

### Абакан

ООО «Мобильная служба сервиса»  
Вяткина ул., 9  
(3902) 22-81-30, 22-80-71

### Альметьевск

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

### Архангельск

ООО «Двина-Сервис Центр»  
163000, Садовая ул., 21  
(8182) 20-40-30  
ООО «Сервисный Центр Мир»  
Гагарина ул., 1  
(8182) 27-55-51

### Астрахань

ООО «Эфир»  
Боевая ул., 72А  
(8512) 30-10-14, 30-10-15, 22-66-77  
ООО «Сервисный центр «Эй-Джи-Эс»  
Минусинская ул., 8  
(8512) 40-80-06, 30-79-62, 30-99-90

### Балаково

ИП Дунаев Олег Витальевич  
Набережная 50 лет ВЛКСМ ул., 6  
(8845) 362-79-72

### Барнаул

ООО «Ремикс»  
Комсомольский пр-т, 111  
(3852) 24-06-03

### 000 «СВ-Мастер»

Антоня 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 Феськов Владимир Владимирович  
Красноармейская ул., 156 А  
(4832) 58-03-58, 46-61-11, 37-12-07

### 000 «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 «Планета Сервис»  
Рионская ул., 3  
(8442) 36-64-20, 36-64-25

**ООО «Технический центр**

„Приборсервис“»  
Ленина пр-т, 92  
(8442) 24-02-55, 23-20-28

**Вологда**

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

**Воркута**

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

**Воронеж**

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»**

Малышева ул., 2Ж  
(343) 216-25-00

**ООО «Техноплюс»**

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

**ООО «ТРАНССЕРВИС-Екатеринбург»**

Фронтových Бригад ул., 18  
(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, 472-985

**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 «ДС»**

К. Маркса ул., 393  
(3412) 43-16-62; 43-50-64

**ООО «РИТ-Сервис»**

Пушкинская ул., 216  
(3412) 45-74-74

**Иркутск**

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

**ИП 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 «Луазо»  
Декабристов ул., 106Б  
(843) 562-47-07, 562-46-45

**ООО «ТехноВидеоСервис»**

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

**ООО «Городской сервисный центр**

„АТремантируем все“»  
Краснококшайская ул., 92  
(843) 555-49-32, 555-49-92

**Калининград**

ООО «Техно-Торговый Центр „Вега“»  
Гагарина ул., 41-45  
(4012) 46-19-81, 53-49-04, 35-85-05

**ИП Дементьев А.И.**

Московский пр-т, 163  
(4012) 58-83-54, 76-04-77

**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**

ООО «Ларина-Сервис»  
Демуса ул., 14  
(861) 260-09-00

**ИП Мизин В. П.**

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

**ООО «ТРАНССЕРВИС-Краснодар»**

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

**Красноярск**

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

**ИП Вацлавский Максим Сергеевич**

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

<p>ООО «ДОН-ТВ» Железнодорожников ул., 11 (3912) 21-94-82, 21-46-51</p>	<p><b>Магнитогорск</b> ИП Сенник Алексей Иванович Октябрьская ул., 12 (3519) 22-70-47</p>	<p>«КАП-СЕРВИС» Варшавское ш., д. 143А, стр. 2 (495) 517-16-13, 642-36-37</p>	<p><b>Нефтеюганск</b> ИП Кожухин Алексей Юрьевич 16А мкр, 85, пом. 55/2 (3463) 25-19-90</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>Оренбург</b> ООО «Сервисбыттехника» Лесозащитная ул., 18 (3532) 30-00-30, 30-00-66</p>	<p><b>Пенза</b> ООО «Орбита-Сервис» Карпинского ул., 2 (8412) 42-27-26 ООО «Мир Сервиса» Кулакова ул., 2 (8412) 26-09-60</p>
<p><b>Курган</b> ООО «ТВ-Сервис» Родионова ул., 56 (3522) 48-59-40</p>	<p><b>Махачкала</b> ИП Эмирбеков А.А. Ленина ул., 113А (8722) 67-95-87</p>	<p><b>Мурманск</b> ООО «Электроника Сервис» Ледокольный пр-д, 5 (8152) 52-71-77</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>Новосибирск</b> ООО «Сонико-Н» Красина ул., 51 (383) 279-02-64 ООО «Сибирский Сервис» Вертковская ул., 42 (383) 355-55-60, 361-33-88 ООО «ТРАНССЕРВИС-Новосибирск» Новая Заря ул., 2А (383) 271-14-50</p>	<p><b>Озерск</b> ООО «Рембыттехника Плюс» Калинина ул., 12В (35130) 7-99-51</p>	<p><b>Орел</b> ООО «АРС» Московская ул., 100 (4862) 55-15-06 ООО «МастерЪ» Латышских Стрелков ул., 1 (4862) 73-17-31, 75-14-80 ООО «Евросервис» 302040, 8 Марта ул., 25 (4862) 40-86-82, 40-85-81</p>	<p><b>Первоуральск</b> ООО «Оптима-Сервис» Луначарского ул., 34 (3439) 25-03-70</p>
<p><b>Курск</b> ООО «Маяк+» Студенческая ул., 36А (4712) 50-85-90 ИП Колычев С. В. Литовская ул., 12А (4712) 30-41-00, 31-20-23</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>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>Новомосковск</b> ЗАО «АВС Центр» Донской пр-д, 4 (48762) 3-45-07</p>	<p><b>Омск</b> ООО «Фирма „Сибтекс“» 24-я Линия ул., 59 (3812) 36-98-04, 36-70-44, 36-91-04 ООО «Домотехника-сервис» Лермонтова ул., 194 (3812) 36-74-01</p>	<p><b>Омск</b> ООО «Фирма „Сибтекс“» 24-я Линия ул., 59 (3812) 36-98-04, 36-70-44, 36-91-04 ООО «Домотехника-сервис» Лермонтова ул., 194 (3812) 36-74-01</p>	<p><b>Орск</b> ИП Бердников В.В. Волкова ул., 2 (3537) 35-13-18, 33-84-43</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>Липецк</b> ОАО «РБТ» Октябрьская ул., 28 (4742) 77-35-86</p>				<p><b>Ногинск</b> ИП Запышный Александр Иванович 3-го Интернационала ул., 175 (49651) 9-32-02</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 «ТРАНССЕРВИС-Ростов»            Королева пр-т, 7/19            (863) 299-65-36, 299-65-37</p>	<p>ООО «Транссервис-Самара»            Карла Маркса пр-т, 39            (846) 336-33-33; 336-85-11</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>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>Рязань</b>            ООО «ТРАНССЕРВИС-Рязань»            Зубковой ул., 17А            (4912) 27-70-70</p>	<p><b>Санкт-Петербург</b>            ООО «Ремсервис»            Балтийского вокзала пл., д. 1, к. 2            (812) 326-90-96            ООО «Евросервис XXI»            Обуховской Обороны пр-т, 197            (812) 600-11-97</p>	<p><b>Смоленск</b>            ИП Петин Р.А.,            Румянцева ул., 19            (4812) 62-50-52</p>	<p><b>Сургут</b>            ООО «ЮграСтройСервис»            Киртбая ул., 11            (3462) 34-04-63</p>	<p><b>Тольятти</b>            ООО «Электрон-Сервис»            Свердлова ул., 41            (8482) 77-03-27</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>Улан-Удэ</b>            ИП Голева С.Н.            Автомобилистов пр-т, 5А            (3012) 26-75-38</p>
<p><b>Ростов-на-Дону</b>            ООО «ТД Оптима»            Турмалиновская ул., 79/3            (863) 230-31-31            ООО «Мастер»            Ростсельмаша ул., 1            (863) 219-21-12; 8 (800)100-51-52</p>	<p><b>Рыбинск</b>            ООО «Транс-экспедиция»            Серова пр-т, 8            (4855) 55-65-72, 28-65-10</p>	<p><b>Саранск</b>            ИП Аксёнов Евгений Сергеевич            Республиканская ул., 37            (8342) 37-38-69</p>	<p><b>Сочи</b>            ООО «Кибер»            Конституции СССР ул., 50            (8622) 98-56-20            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>Таганрог</b>            ООО «АСЦ КРИСТИ»            Фрунзе ул., 45            (8634) 38-30-48</p>	<p><b>Тамбов</b>            ООО ТТЦ «Атлант-Сервис»            Московская ул., 23А            (84752) 71-59-94, 72-63-46, 71-59-94</p>	<p><b>Уфа</b>            ООО «Сервис»Техно»            Менделеева ул., 153            (347) 279-90-70            ООО «Авторизированный            Сервисный Центр»            Кольцевая ул., 43            (347) 291-25-25</p>
	<p><b>Самара</b>            ООО «Видикон-Сервис»            М.Тореза ул., 137            (846) 262-62-62            ООО «Спец-Мастер»            Ленинградская, 100/Ленинская, 56            (846) 990-37-51, 240-98-17</p>	<p><b>Саратов</b>            ООО «ТРАНССЕРВИС-Саратов»            50 лет Октября пр-т, 102            (8452) 35-11-80, 55-43-63</p>				<p><b>Тула</b>            ООО «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**

ООО «Центр обслуживания сложной техники»

Пирогова ул., 20  
(8352) 43-12-11, 43-95-65

ИП Николаев Сергей Николаевич

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

**Челябинск**

ООО ТТЦ «Рембыттехника»

Производственная ул., 8Б  
(351) 239-39-26

ООО «ЭЛЕКТРО-Н»

Победы пр-т, 302  
(351) 741-01-51

**Череповец**

ИП Куликов Д.В.

Строителей пр-кт, 28А  
(8202) 22-92-06

**Черкесск**

ИП Батов Рустам Хезирович

Ленина ул., 340В  
(8782) 27-70-77, 27-30-60

**Чита**

ООО «Славел-Сервис»

Шилова ул., 100  
(3022) 41-51-08, 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.bork.ru](http://www.bork.ru)

или по телефону 8 800-700-55-88.

