

BORK

МУЛЬТИШЕФ U701

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МУЛЬТИШЕФ U701





ИНДУКЦИОННЫЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ

Профессиональный мультишеф с индукционным нагревательным элементом будет с электронной точностью поддерживать выбранную вами температуру. Отсутствие фазы разогрева и охлаждения увеличит скорость приготовления, что позволит сохранить полезные качества и вкусовые свойства продуктов.



ПАРОВАРКА, СКОРОВАРКА, ДУХОВКА, МЕДЛЕННОВАРКА И УНИКАЛЬНЫЙ РЕЖИМ «МУЛЬТИПОВАР»

Мультишеф с легкостью и непревзойденным мастерством заменит несколько приборов на вашей кухне: пароварку, скороварку, духовку и медленноварку. Уникальный режим **Мультиповар** позволит приготовить любые блюда благодаря индивидуальным настройкам времени и температуры нагрева.



ВМЕСТИТЕЛЬНАЯ ЧАША СО СВЕРХПРОЧНЫМ ПОКРЫТИЕМ

Уникальная многослойная конструкция чаши, в состав которой входят алюминий, нержавеющая сталь, никель и титан, обеспечивает увеличенную теплопроводность, позволяя сократить время приготовления и минимизировать энергозатраты. Сверхпрочное антипригарное покрытие устойчиво к повреждениям.



АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ И ФУНКЦИЯ ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА

Для тех, у кого мало свободного времени, мультишеф имеет набор автоматических программ — прекрасно сбалансированные и отточенные поварами предустановленные программы для самых популярных блюд: рис, гречка, каша, плов, творог, выпечка. Также мультишеф позаботится о вашем горячем завтраке — функция отложенного старта сработает с точностью до минуты.

УСТРОЙСТВО

Рычаг блокировки крышки

Кнопка для открывания крышки

Дисплей и панель управления



УСТРОЙСТВО



Съемная крышка с уплотнителем



Чаша с антипригарным покрытием



Решетка для пароварки



Контейнер для сбора конденсата



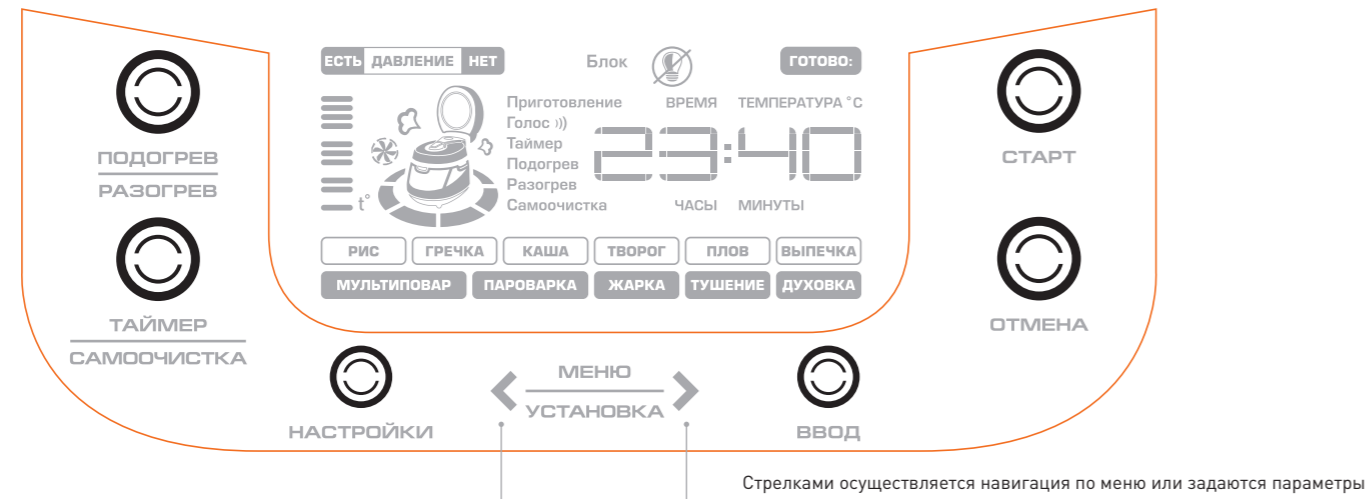
Щетка для чистки



Лопатка



Мерный стакан емкостью 180 мл



☉ ПОДОГРЕВ

Эта функция используется для поддержания нужной температуры.

В режиме **Подогрев** можно готовить продукты при температуре до 80 °С в течение продолжительного времени.

Данный режим можно использовать как:
Медленноварку, устанавливая температуру в пределах 65–80 °С.
Йогуртницу, устанавливая температуру в пределах 38–42 °С.

- Нажмите кнопку **Подогрев / Разогрев**.

Установка температуры подогрева

- Нажмите кнопку **Настройки** три раза. Используя стрелки, выберите желаемую температуру от 35 до 80 °С.
- Нажмите кнопку **Ввод**.

Температура подогрева по умолчанию 60 °С.

Функция подогрева включается автоматически по окончании приготовления во всех режимах и отключается пользователем. Максимальное время подогрева 24 часа.

Индикация на дисплее показывает количество часов, прошедшее с начала подогрева.

☐H — 0 часов, H — 1 час и т. д.

☉ РАЗОГРЕВ

Используется для разогрева готового блюда.

- Нажмите кнопку **Подогрев / Разогрев** два раза.

Блюдо будет разогрето примерно через 9 минут при температуре 102 °С.

⦿ ТАЙМЕР

Используется для установки времени отложенного старта.

- Выберите нужную программу/режим приготовления.
- Нажмите кнопку **Таймер/Самоочистка** один раз.
- Стрелками задайте время окончания приготовления и нажмите кнопку **Старт**.

Максимальное время работы таймера — 13 часов.
Шаг установки — 10 минут.

⦿ САМООЧИСТКА

Используется для запуска функции самоочистки.

⦿ ВВОД

Подтверждает выбор функции/режима/программы.

- При удерживании кнопки в течение 3 секунд включает функцию блокировки кнопок **Замок от детей**.

⦿ ОТМЕНА

Позволяет отменить выполнение выбранного действия.

- При удерживании кнопки в течение 3 секунд включает функцию автоматического режима энергосбережения.

⦿ СТАРТ

- Запуск приготовления блюда.

⦿ НАСТРОЙКИ

Используется для настройки текущего времени, уровня громкости голосовых подсказок, температуры подогрева, а также для настройки времени перехода в энергосберегающий режим.

Установка текущего времени

- Однократно нажмите кнопку **Настройки**.
- Используя стрелки, установите текущее время.
- Нажмите кнопку **Ввод**.

При однократном нажатии на стрелку шаг будет равен 1 минуте. При удерживании шаг будет равен 10 минутам. Если не подтвердить выбор в течение 7 секунд, произойдет сброс настройки текущего времени.

Настройка уровня громкости голосовых подсказок

- Дважды нажмите кнопку **Настройки**.
- Используя стрелки, установите уровень громкости в диапазоне от 0 до 5.
- Нажмите кнопку **Ввод**.

При установленном значении уровня громкости 0 функция голосовых подсказок будет отключена.

Активация режима энергосбережения

- Нажмите кнопку **Настройки** четыре раза.
- Используя стрелки, отрегулируйте интервал времени автоматического перехода мультишефа в данный режим.

Функция автоматического энергосбережения будет отключена при выборе значения 0.

- Чтобы выйти из режима энергосбережения, нажмите любую кнопку или поверните рычаг блокировки крышки.

Время устанавливается в диапазоне 10–60 минут с шагом 10 минут.



ФУНКЦИЯ ЗАМОК ОТ ДЕТЕЙ

- Для активации и деактивации функции удерживайте кнопку **Ввод** в течение 3 секунд.

Параллельно с блокировкой кнопок активируется функция энергосбережения.

СОХРАНЕНИЕ ПРОГРАММЫ В ПАМЯТИ

Данная функция позволяет мультишефу держать в памяти текущие процессы и сохранять заданные Вами параметры, например, при таких ситуациях, как отключение электропитания в сети или скачок напряжения. При подаче электроэнергии мультишеф продолжит программу приготовления, при этом время приготовления будет увеличено в зависимости от времени отсутствия питания в сети.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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


ЭКСПЛУАТАЦИЯ


- Откройте крышку мультиварки, нажав на кнопку для открывания.



- Положите во внутреннюю чашу необходимые ингредиенты.




- Установите внутреннюю чашу в корпус мультиварки, закройте верхнюю крышку и заблокируйте, повернув регулятор блокировки крышки в положение .
- Подключите шнур питания в сетевую розетку.

Если чаша не установлена, мультиварка не включится, на дисплее появится символ ошибки .

Проконтролируйте, чтобы внутренняя чаша была установлена правильно, иначе крышка не закроется.

Если в процессе приготовления вы захотите выбрать другую функцию, нажмите кнопку Отмена.

Количество продуктов и воды не должно превышать отметку 3000 мл.

- Используя стрелки, выберите автоматическую программу/режим.
- Нажмите кнопку **Старт**. Приготовление начнется, о чем будет свидетельствовать динамическая индикация символа  на дисплее.

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

- Откройте крышку.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА МУЛЬТИПОВАР

Режим **Мультиповар** позволяет настраивать температуру и время приготовления под конкретный рецепт.

- Используя стрелки, выберите режим **Мультиповар** и нажмите кнопку **Ввод**.
- Используя стрелки, установите время приготовления (от 10 мин. до 1 ч. 30 мин.) и нажмите кнопку **Ввод**.
- Используя стрелки, установите температуру приготовления от 40 до 120 °C.
- Нажмите кнопку **Старт**.

Для приготовления поместите все ингредиенты в чашу мультишефа и выберите нужную автопрограмму.

КАША

Ингредиенты (2 порции):

- ½ мерного стакана воды
- 2 мерных стакана молока
- 1 мерный стакан геркулеса
- 20 г сливочное масла
- 2 ст. л. сахарного песка
- соль по вкусу

Время приготовления: 21 минута.

РИС

Ингредиенты (4 порции):

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

Время приготовления: 40 минут.

ГРЕЧКА

Ингредиенты (4 порции):

- 2 мерных стакана гречневой крупы
- 20 г сливочного масла
- 4 мерных стакана воды
- соль по вкусу

Время приготовления: 20 минут.

ПЛОВ

Ингредиенты (4 порции):

- 2 мерных стакана риса
- 300 г мяса (курица, индейка)
- 1 морковь
- 3 мерных стакана воды
- 1 головка лука репчатого
- 1 ст. л. растительного масла
- соль, специи для плова по вкусу

- Промойте рис. Измельчите лук, натрите морковь на крупной терке, мясо нарежьте небольшими кусочками.
- Обжарьте мясо, лук, морковь на растительном масле в режиме **Жарка** с открытой крышкой 16 минут.
- Добавьте воду, рис, соль и специи, тщательно перемешайте. Закройте крышку. Установите автопрограмму **Плов**.

Время приготовления: 60 минут.

Данное руководство содержит рекомендации и советы по приготовлению блюд в мультишефе, разработанные для удобства наших покупателей. Строгое соблюдение указанных в книге рецептов не обязательно. Вы можете изменять состав и количество ингредиентов на собственный вкус.

Указано приблизительное время приготовления. Оно может варьироваться в зависимости от исходной температуры продуктов, их количества и содержания в них влаги.

ТВОРОГ

Ингредиенты (2 порции):

– 1 л кефира 3,2%-ной жирности

- После сигнала об окончании приготовления откройте крышку и дайте содержимому остыть. Полученный творог откиньте на сито и подождите, пока стечет сыворотка.

Время приготовления: 24 минуты.

ВЫПЕЧКА

Ингредиенты (4 порции):

- 120 г пшеничной муки
- 3 яйца
- 30 г сливочного масла
- 1 ст. л. молока
- 120 г сахарного песка
- 3 г разрыхлителя
- ½ ч. л. ванилина
- соль по вкусу

Время приготовления: 60 минут.

Приготовление бисквита

- Отделите яичные белки от желтков.
- Взбейте яичные белки с 60 г сахара, чтобы получилась густая пена.

- Смешайте 60 г сахара с яичными желтками до однородной массы.
- В готовую массу из желтков и сахара добавьте молоко и соль.
- Добавьте полученную массу в приготовленную ранее густую пену из белков с сахаром и аккуратно перемешайте.
- В полученную массу добавляйте муку по 1 столовой ложке и медленно перемешивайте до получения однородной консистенции.
- Чашу мультишефа смажьте сливочным маслом.
- Вылейте полученную массу в чашу мультишефа.
- Закройте крышку мультишефа, установите программу **Выпечка**.

ВЫБОР РЕЖИМОВ

- Выберите желаемый режим приготовления с помощью стрелок.
- В режимах **Жарка** и **Тушение** для начала приготовления нажмите **Старт**.
- В режимах **Пароварка** и **Духовка** нажмите **Ввод** для установки дополнительных параметров приготовления, таких как время и температура, далее нажмите **Старт**.

ДУХОВКА

Степень нагрева для режима **Духовка** можно отрегулировать в диапазоне трех уровней температуры.

От выбранного уровня температуры зависит время приготовления. Задавайте время согласно рецептам.

Время работы от 10 минут до 1 ч. 30 мин.

Индикация на дисплее

☰ 1-й уровень, низкая температура

☷ 2-й уровень, средняя температура

☹ 3-й уровень, высокая температура

ТУШЕНИЕ

В режиме **Тушение** продукт готовится под давлением по специальному алгоритму при определенной температуре (немного выше 100 °С) в собственном соку. Воду добавлять необязательно.

Режим тушения в мультишефе подходит для варки супов, тушения мяса, печени, рыбы, овощей, приготовления омлетов.

Среднее время приготовления: 45 минут.

ПАРОВАРКА

В пароварке пища готовится на пару и под давлением. Сохраняются витамины и вкус продуктов. Для приготовления блюд используйте решетку.

Индикация на дисплее

- 1-й уровень, низкая интенсивность
- == 2-й уровень, средняя интенсивность
- === 3-й уровень, высокая интенсивность
- ==== 4-й уровень, максимальная интенсивность

В меню **Пароварка** доступны четыре режима с различной интенсивностью циркуляции пара.


Рекомендации по приготовлению на различных уровнях:

- куриные грудки (филе): 4-й уровень / 30 минут;
- кукуруза: 4-й уровень / 5 минут;
- свиной рулет: 3-й уровень / 25 минут;
- куриное суфле: 3-й уровень / 15 минут;
- вареники: 3-й уровень / 7 минут;
- манты: 2-й уровень / 12 минут;
- форель: 2-й уровень / 15 минут.

Время работы от 10 минут до 1 ч. 30 мин.

ЖАРКА

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

Поджаривание может происходить как с закрытой, так и с открытой крышкой. Для поджаривания с открытой крышкой, не закрывая ее, поверните рычаг блокировки в положение  и нажмите кнопку **Старт**.

Время приготовления зависит от количества продуктов.

В голосовых подсказках данная программа называется **Поджаривание**.

Программа/режим	Приготовление под давлением	Среднее время приготовления*, мин.	Таймер
Рис	+	40	+
Гречка	+	20	+
Каша	+	21	+
Плов	+	45	+
Творог		24	+
Выпечка	+	60	+
Мультиповар	+	10–90	+
Пароварка	+	10–90	+
Жарка		25	+
Тушение	+	45	+
Духовка		10–90	+

*Время приготовления устанавливается автоматически в зависимости от количества ингредиентов, их исходной температуры и содержания в них влаги. За исключением режимов **Мультиповар**, **Пароварка** и **Духовка**.

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

ЧИСТКА И УХОД

- Перед чисткой прибора необходимо отсоединить шнур электропитания от сети.

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

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

Не используйте для чистки прибора проволочные мочалки, химикаты, абразивные чистящие средства и средства, содержащие сульфаниламидную или лимонную кислоту.

Не рекомендуется мыть какие-либо части прибора 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

- После приготовления блюда дождитесь, когда внутренняя чаша остынет.
- После использования чашу необходимо вымыть горячей водой и средством для мытья посуды.

СЪЕМНАЯ ВНУТРЕННЯЯ КРЫШКА



- Поверните фиксатор против часовой стрелки, снимите крышку и промойте с помощью нейтрального моющего средства. Очистите губкой поверхность крышки, затем удалите влагу с помощью салфетки.

- Во время чистки аккуратно промойте уплотнение, не снимая его с крышки. Уплотнение должно плотно прилегать к крышке.



- Используя иголку на щетке для чистки, очистите внутреннюю часть клапана сброса давления.

БЛОК КОНДЕНСАЦИИ ПАРА



- Снимите блок конденсации пара, потянув его вверх.



- Блок состоит из двух частей, которые отсоединяются друг от друга. Очистите обе части блока.

- При закрытой крышке мультишефа медленно поворачивайте рычаг блокировки влево, придерживая клапан сброса давления, пока клапан не зафиксируется. Как только это произойдет, открутите его против часовой стрелки.

КЛАПАН СБРОСА ДАВЛЕНИЯ



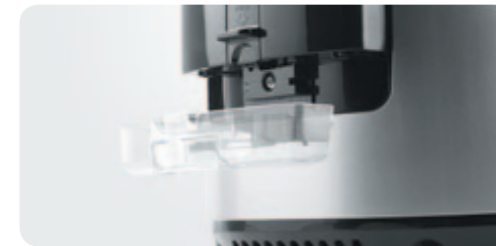
- Промойте клапан водой и очистите пространство под ним с помощью щетки.

ЩЕТКА ДЛЯ ЧИСТКИ



- Щетка для чистки закреплена на нижней части корпуса.
- С помощью щетки вы сможете с легкостью очистить заглушку контейнера для сбора конденсата и другие труднодоступные участки.

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ СБОРА КОНДЕНСАТА




- Снимите контейнер для сбора конденсата.



- Извлеките заглушку, нажав на нее.
- Очистите заглушку и контейнер с помощью нейтрального моющего средства.
- После чистки установите контейнер и заглушку на место.

САМООЧИСТКА

Функция самоочистки упрощает чистку, она предназначена для прочистки клапана сброса давления и удаления стойких загрязнений.

- Наполните чашу водой до отметки на шкале 500 мл, после чего закройте крышку и заблокируйте, повернув рычаг блокировки в положение .
- Нажмите кнопку **Таймер/Самоочистка** два раза.
- Нажмите кнопку **Старт**.



Время работы: 15–20 минут.

Советы


- В режиме самоочистки горячий пар под давлением будет выходить из клапана сброса давления.
- Не открывайте крышку сразу после окончания процесса самоочистки.
- Используйте только чистую воду. Не добавляйте в воду моющие средства или иные химические вещества.

Если в процессе эксплуатации возникли какие-либо трудности, рекомендуем вам попробовать найти причину ошибки и способы ее устранения в приведенном ниже списке.

Если сообщение об ошибке появляется постоянно, даже при нормальном использовании или после устранения причин, свяжитесь со службой поддержки клиентов по телефону 8 800-700-55-88.

Индикатор	Неисправность
	Внутренняя чаша не установлена в корпус
	Заблокируйте крышку
	Вода кипит без продуктов
	Проблема с датчиком
	Проблема с электропитанием
	Установите время в пределах 13 часов
	Установите внутреннюю съемную крышку
	Поверните рычаг блокировки в положение 

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Перед использованием мультишефа убедитесь, что все элементы установлены правильно.
- Не закрывайте отверстие для автоматического выхода пара рукой. Это может привести к ожогам.
- Не используйте мультишеф в зонах с высокой температурой, например около духовки или плиты.
- Не используйте поврежденные кабель питания или вилку.
- Не пытайтесь открыть мультишеф, пока пар полностью не выйдет.
- Не ставьте мультишеф на неровные или наклонные поверхности.
- Не поворачивайте рычаг блокировки в положение  во время приготовления.
- Не распыляйте и не наносите на мультишеф какие-либо химикаты.
- Не переполняйте чашу мультишефа.
- Аккуратно обращайтесь с внутренней чашей. Избегайте повреждения антипригарного покрытия. В процессе приготовления используйте специальную лопатку, входящую в комплект.
- Внутреннюю чашу не рекомендуется мыть в посудомоечной машине.
- По окончании приготовления крышку открывайте аккуратно, избегая контакта с паром.
- Не поднимайте мультишеф за крышку.
- При обнаружении повреждений любого рода немедленно прекратите использование прибора и передайте его 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.

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 в строгом соответствии с настоящим руководством по эксплуатации и применяемыми техническими стандартами.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220–240 В

Частота: 50 Гц

Мощность: 1030 Вт

Вес: 5,8 кг

Внимание! Производитель сохраняет за собой право на внесение изменений в технические характеристики вследствие постоянного совершенствования продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Мультишеф: 1 шт.

Внутренняя чаша: 1 шт.

Контейнер для сбора конденсата: 1 шт.

Щетка для чистки: 1 шт.

Мерный стакан: 1 шт.

Лопатка: 1 шт.

Решетка для пароварки: 1 шт.

Руководство по эксплуатации

с гарантийным талоном: 1 шт.

ИСТИННЫЕ ШЕДЕВРЫ ДОМАШНЕЙ КОЛЛЕКЦИИ



СОКОВЫЖИМАЛКА S810

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



КОФЕЙНАЯ СТАНЦИЯ C802

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



БЛЕНДЕР B800

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



СОКОВЫЖИМАЛКА Z800

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



ТОСТЕР T800

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



ЧАЙНИК K810

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



ГРИЛЬ G801

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



МИКСЕР E800

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



ХЛЕБОПЕЧЬ X800

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



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 литра
- Система ножей с четырьмя лезвиями QUAD BLADE
- Набор насадок для измельчения, нарезки, шинкования, взбивания и замешивания теста



СИСТЕМА ОЧИСТКИ ВОДЫ K890

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

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

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

или посетить наш сайт **www.bork.ru**

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	МУЛЬТИШЕФ	Изделие проверено, укомплектовано, механических повреждений не имеет.	
Модель	U701	С условиями гарантийных обязательств и сервисного обслуживания согласен.	
Серийный номер	Подпись покупателя	Подпись продавца
Дата приобретения
Информация о фирме-продавце		
		
		М.П.	

УСЛОВИЯ СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Гарантия действительна только при соблюдении клиентом условий гарантийных обязательств.

Гарантия действительна при условиях:

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

Гарантия не распространяется на:

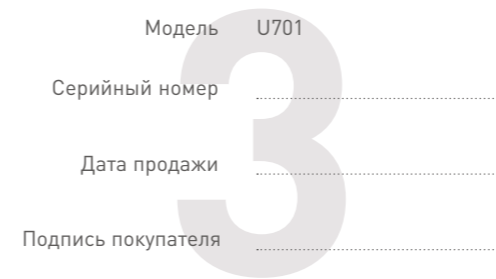
- элементы и детали, имеющие естественный износ.

Гарантия не распространяется на изделия с повреждениями, вызванными:

- неправильной эксплуатацией, небрежным обращением, нарушением правил хранения, неправильным подключением, несоблюдением прилагаемого руководства по эксплуатации;
- попаданием посторонних предметов внутрь корпуса изделия;
- воздействием высоких и низких внешних температур на нетермостойкие части изделия;
- механическими воздействиями;
- неквалифицированным ремонтом и другим вмешательством, повлекшим изменения в конструкции изделия;
- подключением в сеть с напряжением, отличным от указанного в руководстве по эксплуатации на изделие, или с несоответствием параметров питающей сети государственным стандартам Российской Федерации;
- использованием изделия в промышленных и/или коммерческих целях;
- повреждением электрических шнуров;
- использованием чистящих средств, не предусмотренных данным руководством по эксплуатации;
- обстоятельствами непреодолимой силы (пожар, наводнение, молния).

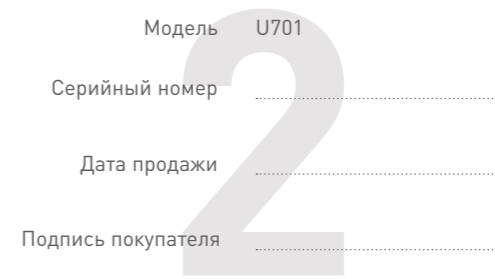
ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров



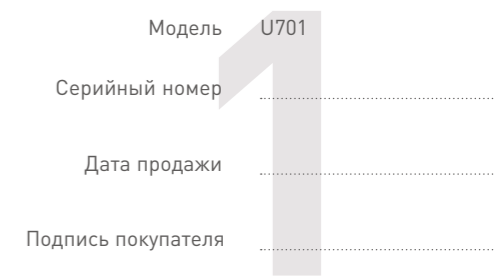
ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров



ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров



ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Описание дефекта

1

Сервисный центр

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Описание дефекта

2

Сервисный центр

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Описание дефекта

3

Сервисный центр

АДРЕСА СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ

Альметьевск

ИП Валиуллин М.Р.

К. Цеткин ул., 18А

(8553) 32-22-11

Архангельск

ИП Ерыкалов П.А. (Вега 29)

Котласская ул., д. 1, к. 1, оф.12

(8182) 44-15-55

ООО «Двина-Сервис Центр»

Турмалиновская ул., 79/3

(8182) 20-40-30

ООО «Сервисный Центр „Мир“»

Гагарина ул., 1

(8182) 27-55-51

Астрахань

ООО «Сервисный центр „Эй-Джи-Эс“»

Минусинская ул., 8

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

ООО «Эфир»

Боевая ул., 72А

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

Ачинск

ООО «Центр технического обслуживания»

Гагарина ул., 10А

(39151) 7-17-97

Балаково

ИП Дунаев О.В.

Набережная 50 лет ВЛКСМ, 6

(8845) 362-79-72

Барнаул

ООО «Ремикс»

Комсомольский пр-т, 111

(3852) 24-06-03

ООО «СВ-Мастер»

Антон Петрова ул., 264

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

Белгород

ИП Богусева Е.И.

Сумская ул., 22; Ватутина пр-т, 5А

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

Белореченск

ИП Бублик С.В.

Шалимова ул., 33

(861) 552-29-40

Брянск

ИП Чистосердов С.И (Арт-сервис)

Молодой Гвардии ул., 20

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

ООО «Техсервис»

Авиационный пер., д. 3, к. 2

(4832) 62-21-21

Великий Новгород

ООО «Ремсервис»

Б.Санкт-Петербургская ул., д. 39,

стр. 11 (территория ТЦ «Волна»)

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

Владивосток

ОАО «Старт—2000»

Харьковская ул., 2

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

Владикавказ

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

ООО «Арктика-Сервис»

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

Владимир

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

Волгоград

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

ООО «Планета Сервис»

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

Вологда

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

Воркута

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

Воронеж

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

ООО «Транссервис-Воронеж»

Ленинский пр-т, 160
(4732) 39-37-55

ООО «Экран-Сервис»

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

Долгопрудный

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

Екатеринбург

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

ООО «Сервисный центр Связь-Сети»

Чистопольская ул., 13
(343) 216-25-00

ООО «Техноплюс»

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

ООО «Транссервис-Екатеринбург»

Гагарина ул., 5
(343) 278-90-91

Ессентуки

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

Иваново

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

Ижевск

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

ООО «Гарант-Сервис»

К. Маркса ул., 395
(3412) 43-70-40

ООО «РИТ-Сервис»

Пушкинская ул., 216
(3412) 45-74-74

Иркутск

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

ПБОЮЛ Чураев В. Н.

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

Йошкар-Ола

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

Казань

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

ООО «Луазо»

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

ООО «ТехноВидеоСервис»

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

Калининград

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

ООО «Техно-Торговый Центр „Вега“»

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

Калуга

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

Кемерово

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

Киров

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

Кострома

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

ООО «Сервисный центр „Гепард“»

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

Краснодар

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

ООО «Ларина-Сервис»

Демуса ул., 14
(861) 260-09-00

ООО «Транссервис-Краснодар»

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

Красноярск

ИП 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

Курган

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

Курск

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

ООО «Маяк»

Студенческая ул., 36А
(4712) 50-85-90

Липецк

ОАО «РБТ»
Октябрьская ул., 28
(4742) 77-35-86

Магнитогорск

ИП Сенник А. И.
Октябрьская ул., 12
(3519) 22-70-47

Махачкала

ИП Джабраилов Р.Р.
Проектная ул., 15А
(8722) 64-19-54

ИП Эмирбеков А. А.

Ленина ул., 113А
(8722) 67-95-87

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

Мурманск

ООО «Электроника Сервис»
Ледокольный пр-д, 5
(8152) 52-71-77

Набережные Челны

ООО «Комплексные Системы Плюс»
Вахитова пр-т, 20 (30/05)
(8552) 35-90-02, 35-90-42, 59-77-13

Нальчик

ООО «Альфа-Сервис»
Ленина пр-т, 24
(8662) 42-04-30, 42-04-54

Находка

ИП Смоленский Г.В.
Павлова ул., 11
(4236) 69-78-67

Нефтеюганск

ИП Кожухин А. Ю.
16А мкр-н, 85, пом. 55/2
(3463) 25-19-90

Нижний Новгород

ИП Сумин В.П.
Жукова ул., 24
(831) 462-84-05

ООО «Транссервис — Н. Новгород»

Артельная ул., 31
(831) 463-61-77

Новокузнецк

ИП Булахов Ф. В.
Свердлова ул., 8
(3843) 91-04-09

Новомосковск

ЗАО «АВС Центр»
Донской пр-д, 4
(48762) 3-45-07

Новороссийск

ООО «Аргон-Сервис»
Серова ул., 14
(8617) 63-11-15, 63-03-95

Новосибирск

ООО «Сонико-Н»
Красина ул., 51
(383) 279-02-64
ООО «Транссервис-Новосибирск»
Ломоносова ул., 57
(383) 284-99-81

Ногинск

ИП Запышный А. И.
3-го Интернационала ул., 175
(49651) 9-32-02

Обнинск

ООО «Радиотехника»
Курчатова ул., 46
(48439) 5-63-50

Озерск

ООО «Рембыттехника Плюс»
Калинина ул., 12В
(35130) 7-99-51

Омск

ООО «Домотехника-сервис»
Лермонтова ул., 194
(3812) 36-74-01
ООО «Фирма „Сибтекс“»
24-я Линия ул., 59
(3812) 36-98-04, 36-70-44, 36-91-04

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

Оренбург

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

Орск

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

Пенза

ООО «Мир Сервиса»
Кулакова ул., 2
(8412) 26-09-60
ООО «Орбита-Сервис»
Карпинского ул., 2
(8412) 42-27-26

Первоуральск

ООО «Оптима-Сервис»
Луначарского ул., 34
(3439) 25-03-70

Пермь

ИП Бутырин Д.В.
Крисанова ул., 29
(3422) 36-30-33, 36-13-94, 38-33-80

<p>Петрозаводск ООО «Арнаут» Лесной пр-т, 51 (8142) 63-32-18 ИП Чирков И.Е. (СТЦ «Электрон») Ленинградская ул., 20 (8142) 59-50-15</p>	<p>ООО «ТД Оптима» Турмалиновская ул., 79/3 (863) 230-31-31</p>	<p>ООО «Транссервис-Самара» Карла Маркса пр-т, 39 (846) 336-33-33; 336-85-11</p>	<p>Саратов ООО «Транссервис-Саратов» 3-я Дачная ул., ост. «Торговый Дом „ТЦ-Поволжье“» (8452) 35-11-80, 55-43-63</p>	<p>ООО «Кибер» Конституции СССР ул., 50 (8622) 98-56-20</p>	<p>Стерлитамак ООО «Сервис-Технос» Худайбердина ул., 158 (3473) 20-27-70</p>	<p>Тверь ООО «Юмэкс-Сервис» Хромова ул., 4 (4822) 552-304, 559-239</p>	<p>Тюмень ООО «Пульсар» Республики ул., 169 (3452) 20-82-65, 75-95-08, 29-70-40</p>
<p>Пятигорск ИП Асцатурян Г.Р. Фучика ул., 21 (8793) 32-68-80</p>	<p>Рыбинск ООО «Транс-экспедиция» Серова пр-т, 8 (4855) 55-65-72, 28-65-10</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>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 «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>Сургут ООО «ЮграСтройСервис» Киртбая ул., 11 (3462) 34-04-63</p>	<p>Тольятти ООО «Электрон-Сервис-КПД» Свердлова ул., 41 (8482) 77-03-27</p>	<p>Ульяновск ООО «Лица-Сервис» Богдана Хмельницкого ул., 9/28 (8422) 61-32-45</p>
<p>Ростов-на-Дону ООО «Мастер» Ростсельмаша ул., 1 (863) 219-21-12; 8 (800)100-51-52 ООО «Транссервис-Ростов» Королева пр-т, 7/19 (863) 299-65-36, 299-65-37</p>	<p>Рязань ООО «Транссервис-Рязань» Зубковой ул., 17А (4912) 27-70-70</p>	<p>Саранск ИП Аксёнов Е. С. Республиканская ул., 37 (8342) 37-38-69</p>	<p>Смоленск ИП Петин Р.А., Румянцева ул., 19 (4812) 62-50-52</p>	<p>Старый Оскол ИП Грибачев А.В. (СЦ «Экспресс-Сервис») Олимпийский мкр-н, 7 (4725) 42-41-00</p>	<p>Таганрог ООО «АСЦ КРИСТИ» Фрунзе ул., 45 (8634) 38-30-48</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>Уфа ООО «Авторизированный Сервисный Центр» Панфилова ул., 9 (347) 291-25-25 ООО «Сервис»Техно» Менделеева ул., 153 (347) 279-90-70</p>
	<p>Самара ООО «Видикон-Сервис» М. Тореза ул., 137 (846) 262-62-62 ООО «Спец-Мастер» Ленинградская ул., 100/56 (846) 990-37-51, 240-98-17</p>		<p>Сочи ООО «ДЭЛ» Донская ул., 90 (8622) 55-51-19</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>Тула ИП Банькова М.И. (СЦ «Дуэт сервис») Жуковского ул., 13 (4872) 36-26-30, 36-30-31, 36-30-66</p>	<p>Ханты-Мансийск ИП Климин А.А. (ЦТО «Альфа-Сервис») Обская ул., 29А (3467) 30-00-01, 30-00-05</p>

Чебоксары

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

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

Челябинск

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

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

Череповец

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

Черкесск

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

Чита

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

Ярославль

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

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

Актуальную информацию о наличии сервисных центров
в вашем регионе уточняйте на сайте www.borg.ru
или по телефону 8 800 700 55 88

