

BORK

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СКОВОРОДА G601

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
СКОВОРОДА
G601





15 ТЕМПЕРАТУРНЫХ РЕЖИМОВ

Электрическая сковорода имеет 15 температурных режимов, где самая высокая температура 220 °C (в режиме SEAR) для поджаривания на сильном огне при постоянном помешивании.

Благодаря широкому диапазону температурных значений, вы сможете тушить мясо и птицу, пассеровать овощи, готовить на пару, выпекать.

РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРЫ

Регулятор температуры имеет 15 точных настроек нагрева, позволяющих фиксировать и с точностью поддерживать наилучший режим в зависимости от продуктов и рецептов.



МОЩНЫЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ 2400 Вт

Мощный нагревательный элемент быстро и равномерно распределяет тепло по всей внутренней поверхности сковороды, поддерживая одинаковую, заданную температуру в течение всего процесса приготовления.

Конфигурация и расположение нагревательного элемента обеспечивают равномерный нагрев сковороды.

КРЫШКА ИЗ ВЫСОКОПРОЧНОГО СТЕКЛА С ОТВЕРСТИЕМ ДЛЯ ВЫХОДА ПАРА

Поможет при тушении на медленном огне и сохранит ваше блюдо горячим.



АНТИПРИГАРНОЕ ПОКРЫТИЕ СКОВОРОДЫ

Материал сковороды идеально подходит для быстрого обжаривания продуктов при постоянном помешивании, готовки на пару, тушения, выпечки или жарки во фритюре.

Безопасное для здоровья покрытие гарантирует равномерное приготовление продуктов и полностью исключает пригорание.

Крышка из высокопрочного стекла с отверстием для выпуска пара



Регулятор температуры

Соединительный разъем

Мощный нагревательный элемент 2400 Вт

Фиксатор уровня наклона

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Удалите упаковочные материалы и наклейки с прибора.
- Промойте сковороду, крышку и решетку для приготовления на пару в горячей воде средством для мытья посуды и тщательно высушите.
- Установите сковороду на ровную сухую термостойкую поверхность.

Прежде чем вставить регулятор температуры в соединительный разъем, убедитесь в том, что разъем полностью сухой внутри.

- Вставьте регулятор температуры в соединительный разъем сковороды.

Всегда сначала вставляйте регулятор температуры в устройство, а затем — шнур питания в розетку.

При первом использовании слегка смажьте маслом рабочую поверхность.

- Поверните регулятор температуры на необходимый уровень нагрева, индикатор нагрева загорится, указывая на начало нагрева рабочей поверхности.
- Достигнув необходимого уровня нагрева, индикатор нагрева перестает светиться. Сковорода готова к использованию.

Индикатор нагрева последовательно включается и отключается в течение приготовления пищи, температура поддерживается с помощью термостата.

- По завершении приготовления переключите регулятор температуры в позицию ● (выкл.), затем выньте вилку шнура питания из розетки. Оставьте регулятор температуры подключенным к сковороде, пока прибор не остынет.

Для достижения оптимальных результатов предварительно прогрейте сковороду в течение 5–7 минут, используя настройку SEAR («Максимальная прожарка»), прежде чем приступить к готовке.

Рекомендуемые установки регулятора температуры

| Значения цифр на регуляторе | |
|---|--|
| 2–6 Томление | <ul style="list-style-type: none"> • Сохранение пищи теплой • Обжаривание с поливом |
| 6–8 Медленное приготовление | <ul style="list-style-type: none"> • Соусы медленного приготовления • Запеканки • Оладьи и блинчики |
| 8–12 Неглубокая прожарка с небольшим количеством масла | <ul style="list-style-type: none"> • Рис • Обжаривание орехов • Макароны изделия • Обжаривание овощей при постоянном помешивании |
| 12–14 Высокий уровень нагрева | <ul style="list-style-type: none"> • Обжаривание мяса/птицы • Выпечка, пудинги |
| 14–SEAR Максимальная прожарка | <ul style="list-style-type: none"> • Быстрое обжаривание при постоянном помешивании |

Указанные установки приведены только для справки и могут быть скорректированы с учетом различных продуктов питания и индивидуальных вкусов.

ОБЖАРИВАНИЕ ПРИ ПОСТОЯННОМ ПОМЕШИВАНИИ (14-SEAR)

Обжаривание при постоянном помешивании является экономичным и здоровым способом приготовления пищи. Преимущества этого метода — скорость, вкус и сохранность полезных веществ в блюде.

Рекомендуемое значение регулятора температуры:

- Для овощей — SEAR.
- Для мяса/птицы — уровень нагрева 14.

Благодаря антипригарной поверхности сковороды, для приготовления пищи требуется небольшое количество масла. При приготовлении пищи таким способом необходимо постоянное

помешивание, чтобы пища равномерно подвергалась тепловой обработке и быстро и равномерно готовилась за несколько минут.

Советы по обжариванию при постоянном помешивании

- Перед добавлением продуктов предварительно разогрейте сковороду.
- Время приготовления зависит от размера и толщины нарезанных кусков: чем крупнее нарезка, тем больше времени нужно для приготовления. Передерживание продуктов при приготовлении может привести к их жесткости и сухости.

- Быстро обжарьте мясо небольшими партиями примерно по 400–500 г, постоянно помешивая, чтобы мясо не теряло сок.
- По мере приготовления снимайте каждую партию и предварительно разогревайте сковороду, прежде чем приступить к готовке следующей партии.
- Если вы хотите быстро обжарить замаринованное мясо, перед приготовлением советуем вылить маринад, чтобы предотвратить тушение и брызги.

| Время приготовления | Продукты |
|---------------------|---|
| 3 минуты | • Репчатый лук, брокколи, морковь, зеленая фасоль |
| 2 минуты | • Стручковый горох, ломтики перца, ломтики цуккини, побеги бамбука |
| 1 минута | • Мелко нарезанный чеснок, зеленый лук, перец чили, имбирь, ростки фасоли |

Указанное время носит приблизительный характер. Оно может изменяться в зависимости от количества продуктов и вкусовых предпочтений.

Рекомендации

- Рекомендуемое время приготовления поможет сохранить овощи хрустящими.
- Для обжаривания продуктов в азиатском стиле при постоянном помешивании традиционно используется арахисовое масло. Можно также использовать любое растительное — ореховое, рапсовое и светлое оливковое — масло.
- Не переполняйте сковороду. При необходимости готовьте партиями и разогревайте в конце готовки. При данном способе приготовления помните, что лучше немного не дожарить, чтобы не получить пережаренное блюдо.

- При обжаривании овощей добавьте немного масла или сбрызните овощи водой для придания им цвета.
- Подавайте овощи сразу после приготовления, чтобы сохранить их хрустящую текстуру.

НЕГЛУБОКАЯ ПРОЖАРКА (С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ НЕБОЛЬШОГО КОЛИЧЕСТВА МАСЛА)

Используется для получения хрустящей корочки и приготовления пищи в небольшом количестве масла.

Рекомендуемое значение настроек регулятора температуры: 8–10.

Рекомендации

- Используйте примерно 1–2 чашки масла или достаточное его количество, чтобы половина продуктов была в него погружена.
- Перед добавлением продуктов предварительно разогрейте сковороду.
- При использовании масла никогда не накрывайте сковороду стеклянной крышкой, так как это приведет к конденсации пара и масло начнет пузыриться и разбрызгиваться.
- Не перемещайте сковороду в процессе нагревания или приготовления пищи.
- Чтобы избежать разбрызгивания, насухо вытирайте продукты.

- За один раз готовьте небольшое количество, чтобы продукты оставались хрустящими.
- Приготовленную пищу выложите на бумажное полотенце, чтобы впиталось лишнее масло.
- Прежде чем вылить масло из сковороды, дайте ему остыть.
- Для неглубокой прожарки рекомендуется использовать растительное, рисовое или рапсовое масло.

ОБЖАРИВАНИЕ «НА СКОВОРОДЕ»

Рекомендуемое значение настроек регулятора температуры: 10–12.

Полностью прожаренное (WELL DONE) 14-SEAR

Средняя прожарка (MEDIUM): 10–12

Используется для приготовления мясных и рыбных блюд, морепродуктов, птицы, яичницы.

- Разогрейте сковороду, установив регулятор на отметку 10–12. Когда сковорода разогреется, добавьте масло для предотвращения пригорания пищи.
- Обжарьте мясо с обеих сторон, пока оно не подрумянится.

При приготовлении яичницы переведите регулятор на отметку 8.

ОБЖАРИВАНИЕ НА МЕДЛЕННОМ ОГНЕ (ТУШЕНИЕ)

Рекомендуемое значение настроек регулятора температуры: 10–12.

Используется для пассерования овощей, специй, трав, обжаривания на медленном огне мяса и морепродуктов.

При пассеровании на растительном масле установите регулятор на отметку 12, на сливочном — на 10.

ЗАПЕКАНИЕ

Рекомендуемое значение настроек регулятора температуры:

- Запекание с подрумяниванием: 14-SEAR;
- Приготовление жаркого: 6–8.

Мясо и домашняя птица

Сковорода идеально подходит для обжаривания рыбы, мяса и птицы, тушения и пассерования овощей, приготовления морепродуктов. Работает при любых температурных режимах: подойдет и для жарки на раскаленной сковороде, и для легкого обжаривания блюд до золотистой корочки.

- Разогрейте сковороду, установив регулятор на отметку 14-SEAR.
- Обжарьте мясо до образования румяной корочки со всех сторон.
- Закройте сковороду крышкой.

- Когда подрумянится, переведите регулятор на отметку 6–8 и жарьте до желаемой готовности.
- Как только мясо будет готово, выньте его и накройте фольгой и оставьте на время приготовления подливы.

Для приготовления подливы.

- Слейте из сковороды излишки масла, добавьте 1–2 ст. ложки просеянной муки, перемешайте и готовьте в течение 1–2 минут.
- Уменьшите температуру, установив регулятор на отметку 8, и добавьте 1–2 чашки основных ингредиентов (бульон, вода, соус, томатная паста).

- Готовить подливы можно с разными продуктами: овощами (помидор, морковь и др.), зеленью (петрушка, базилик и др.), специями.
- Увеличьте температуру, установив регулятор на отметку 10, и, помешивая, доведите подливу до кипения.
- Уменьшите температуру, установив регулятор на отметку 6, и готовьте на медленном огне до загустения.

Овощи

- Нарезьте овощи равными кусочками.
- Добавьте в сковороду за 40–65 минут до подачи блюда к столу.
- Для поджаривания овощей увеличьте температуру за несколько минут перед окончанием приготовления.

ВРЕМЯ ОБЖАРКИ

- Средняя степень готовности (MEDIUM) — переместите регулятор температуры с отметки 14 на отметку 8–10 за 5 минут до готовности.
- С кровью (RARE) — с 14 до 8–10 за 10 минут.

Мясо и птица

| Время приготовления | Продукты |
|---------------------|--|
| Свинина | 30–40 минут/500 г после подрумянивания |
| Баранина/говядина | 30–40 минут/500 г после подрумянивания |
| Курица | 30–35 минут/500 г после подрумянивания |

Указанное время носит приблизительный характер. Оно может изменяться в зависимости от количества продуктов и вкусовых предпочтений.

ОБЖАРИВАНИЕ С ПОЛИВОМ

Рекомендуемое значение настроек регулятора температуры: 2–4.

Фиксатор уровня наклона сковороды обеспечивает легкое обжаривание мяса с поливом, позволяя соку стекать на одну сторону сковороды.

- Установите фиксатор уровня наклона и дайте соку стечь в нижнюю часть сковороды.
- Полейте блюдо соком с помощью ложки.

ВАРКА

Рекомендуемое значение настроек регулятора температуры: 10–12

Используется для приготовления риса, макаронных изделий и овощей.

- Время приготовления зависит от сорта риса и макаронных изделий.
- Для приготовления макаронных изделий, риса доведите воду до кипения при закрытой крышке. Добавьте щепотку соли и готовьте согласно инструкции.

При необходимости уменьшите температуру.

Во избежание слипания макаронных изделий и риса, готовьте их со снятой крышкой, периодически помешивая.

ВЫПЕЧКА

Рекомендуемое значение настроек регулятора температуры: SEAR.

Сковорода может использоваться для выпечки хлебобулочных изделий и пудингов.

- Разогрейте сковороду на отметке SEAR в течение 10 минут под крышкой. Установите решетку в сковороду, чтобы выпекаемый продукт не касался дна.
- Уложите выпекаемое изделие на решетку и готовьте под крышкой.

ВАРКА НА МЕДЛЕННОМ ОГНЕ

Рекомендуемое значение настроек регулятора температуры: 6–8.

Приготовление пищи в жидкости (соусе) при температуре 85–96 °C.

Готовить пищу можно как с крышкой, так и без нее.

Для обеспечения равномерного проваривания пищи, периодически перемешивайте ее, проверяя готовность.

Используется для приготовления запеканок, густых соусов и тушеных блюд.

Рекомендуется загружать не менее 3 литров продуктов с жидкостью.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

Рекомендуемое значение настроек регулятора температуры: 8–10.

Приготовление пищи на пару — самый здоровый способ готовки. При его использовании сохраняются структура продуктов, их вкус, витамины и минеральные вещества, которые могут теряться при варке в воде.

Приготовление пищи на пару заключается в том, что продукты помещаются над кипящей жидкостью, пар от которой прогревает блюдо.

- Во избежание прилипания продуктов к решетке положите их на пергаментную бумагу или на листья капусты/салата.

- Наливайте в сковороду не менее 1–2 литров холодной воды.
- Не допускайте полного выкипания жидкости в сковороде.
- Прежде чем поместить продукты, дождитесь, пока вода закипит.
- Не допускайте контакта продуктов с водой.

Для приготовления на пару необходимо залить в сковороду холодную воду, поместить внутрь решетку и установить регулятор температуры на отметку SEAR, довести воду до кипения и уменьшить температуру, переведя регулятор на отметку 8–10.

Будьте осторожны при обращении с крышкой: располагайте крышку таким образом, чтобы отверстие для выпуска пара было направлено в сторону от вас.

- После приготовления блюда дождитесь, когда сковорода остынет.
- Выньте вилку из розетки.
- Выньте регулятор температуры из разъема.
- Сковороду необходимо вымыть горячей водой и средством для мытья посуды и тщательно высушить.

Чтобы удалить остатки мяса и жира, приставшие к поверхности сковороды, налейте в пустую сковороду воду и прокипятите ее.

Антипригарное покрытие не содержит перфтороктановую кислоту.

При чистке антипригарного покрытия не используйте очистители для металлических изделий (или другие абразивные очистители).

Стеклоанная крышка

- Вымойте стеклянную крышку мягкой губкой в теплой воде, ополосните и тщательно высушите.
- Стеклоанную крышку можно мыть в посудомоечной машине.

Регулятор температуры

- При необходимости очистки протрите регулятор температуры влажной салфеткой.
- Не ударяйте и не роняйте регулятор температуры, так как это может привести к его повреждению.
- Положите в сковороду бумажные полотенца, а на бумажные полотенца — регулятор температуры. Так вы сможете гарантировать, что разъем и шнур питания не поцарапают антипригарное покрытие.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Данный электроприбор предназначен для использования исключительно в бытовых целях. Не используйте прибор в целях, отличных от его предназначения.
- Неправильное использование может привести к повреждению прибора.
- Данный прибор не предназначен для использования маленькими детьми или людьми с ограниченными физическими возможностями без присмотра.
- Во время эксплуатации не оставляйте прибор без присмотра.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора.
- Устанавливайте прибор только на сухую ровную горизонтальную поверхность. Не используйте электроприбор на металлических поверхностях.
- Перед началом работы убедитесь в том, что прибор правильно и полностью собран.
- Не устанавливайте прибор в непосредственной близости от источников тепла.
- Следите, чтобы шнур питания не касался горячих поверхностей и не был запутан.
- Никогда не погружайте прибор, сетевой шнур, вилку сетевого шнура или регулятор температуры в воду или иную жидкость. Не допускайте образования на них водного конденсата, не эксплуатируйте сковороду в местах с повышенной влажностью.
- Перед использованием полностью размотайте шнур питания.
- Всегда вставляйте регулятор температуры в соединительный разъем, прежде чем вставить вилку в розетку и включить электроприбор. Убедитесь в том, что соединительный разъем совершенно сухой, прежде чем вставить регулятор температуры.
- Не используйте металлическую посуду, острые предметы и не нарежьте продукты внутри сковороды.
- Не переполняйте сковороду. Рекомендуется равномерно заполнять продуктами весь объем сковороды и не нагревать пустую сковороду более 15 минут.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Избегайте деформации и повреждения внутреннего покрытия сковороды. Никогда не лейте холодную воду на раскаленную сковороду.
- Стекланную крышку не подвергайте ударам и резкому охлаждению, она может разбиться или лопнуть, если не соблюдать правила эксплуатации.
- Не используйте сковороду в микроволновой печи, а также в качестве емкости для хранения продуктов.
- Используйте только деревянные или жаростойкие кухонные принадлежности, чтобы избежать повреждения антипригарного покрытия сковороды и продлить период ее эксплуатации.
- 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.

Уважаемый покупатель, при возникновении любых вопросов, связанных с покупкой, эксплуатацией и обслуживанием техники BORK, вы можете проконсультироваться по телефону или посетить наш сайт www.bork.ru

Служба информационной поддержки
8 800-700-55-88

ПУДИНГ ТВОРОЖНЫЙ С ФИНИКАМИ

6 порций

- 200 г нежирного творога
- 100 г сушеных фиников
- 1 чашка горячей воды
- 1 ч. ложка разрыхлителя
- 50 г размягченного сливочного масла
- 150 г тростникового сахара
- 100 г муки
- 2 яйца
- ванилин, корица, ром — по вкусу

Соус

- 160 г сливочного масла
- 2/3 чашки кускового коричневого сахара
- 1 чашка густых сливок
- 1/2 ч. ложки ванилина

- Вскипятите 2 литра воды на отметке SEAR и установите решетку в сковороду.
- Смажьте 6 отдельных порционных формочек сливочным маслом.
- Используя миксер/блендер, тщательно перемешайте творог, сахар и яйца. Добавьте сливочное масло, муку и разрыхлитель. Не переставая перемешивать, медленно влейте воду.
- Добавьте нарезанные небольшими кусочками финики, по вкусу корицу, ванилин и ром.
- Вылейте массу в подготовленные формы. Установите формы в сковороду. Закройте крышкой и готовьте около 25 минут.
- По окончании процесса приготовления оставьте пудинг в форме на 10 минут, затем выньте, перевернув форму.

- Подавайте к столу с горячим соусом и шариком ванильного мороженого.

Приготовление соуса

- Положите сахар и сливочное масло в кастрюлю, добавьте сливки и ванилин, доведите до кипения, постоянно помешивая.
- Убавив огонь, варите 5 минут до образования однородной массы.

КОМПОТ ИЗ РЕВЕНЯ, ЯБЛОК И ЯГОД

8 порций

- 80 г сливочного масла
- 6 чашек воды
- 1/2 чашки тростникового сахара
- 1 палочка корицы
- 1 стручок ванили
- 2 яблока
- 2 груши
- 2 корня ревеня
- 270 г свежих фиников без косточек
- 300 г свежих или замороженных ягод

- Почистите и помойте черешки ревеня. Нарежьте их небольшими кусочками по 5 см.
- Предварительно разогрейте сковороду, установив регулятор на отметку 6. Добавьте сливочное масло, сахар, корицу, стручок ванили и 1/2 чашки воды. Перемешайте до растворения масла и сахара.
- Очистите яблоки от кожуры и удалите сердцевину. Нарежьте дольками груши и яблоки. Добавьте их в сироп. Накройте крышкой и варите на медленном огне 10 минут.
- Добавьте, помешивая, ревеня и ягоды, накройте крышкой и варите еще 5 минут или пока фрукты не станут мягкими.
- Подавайте к столу в теплом виде с мороженым или холодном виде с оладьями.



БЛИНЧИКИ

8–10 штук

- 300 г пшеничной муки
- 400 мл молока
- 3 яйца
- 2 ст. ложки растительного масла
- 1–2 ст. ложки сахара
- 1 ч. ложка разрыхлителя
- 50 г сливочного масла
- соль — по вкусу

- Предварительно разогрейте сковороду, установив регулятор на отметку 10–12.
- Взбейте яйца с сахаром и солью. При постоянном взбивании добавьте молоко, разрыхлитель и муку, растительное масло и затем оставшееся молоко. Взбивайте, пока тесто не станет однородным. Тесто должно напоминать по густоте нежирные сливки.
- Сковороду разогрейте, немного смажьте сливочным маслом. В середину налейте немного теста, чтобы получился тонкий ровный блин диаметром примерно 15 см.
- Поджарьте блинчик до золотистого цвета, затем переверните. Через несколько секунд снимите блинчик со сковороды, смажьте сливочным маслом.
- Подавайте к столу с вареньем, сгущенным молоком, медом или различными начинками: мясной, рыбной, творожной.

ДИП С БАКЛАЖАНОМ

2 порции

- 1,5 кг баклажанов
- 200 мл оливкового масла
- 4 зубчика чеснока
- 1 ст. ложка паприки
- 2 ч. ложки тмина
- 1 ч. ложка молотого красного перца
- 2 ст. ложки томатной пасты
- 1 чашка измельченной петрушки
- соль и черный молотый перец — по вкусу

- Залейте в сковороду 6 чашек холодной воды, закройте крышкой и доведите до кипения, установив регулятор на отметку SEAR.
- Добавьте в кипящую воду нарезанные кубиками по 2 см баклажаны, готовьте в течение 5 минут.
- Слейте воду и переложите баклажаны в отдельную посуду.
- Разогрейте масло, установив регулятор на отметку 8. Добавьте измельченный чеснок и специи и обжарьте в течение 1–2 минут. Добавьте томатную пасту, готовые баклажаны и мелко нарезанную петрушку и обжарьте еще 2 минуты.
- Уменьшите температуру, установив регулятор на отметку 5, закройте сковороду крышкой и оставьте на 15–20 минут. Время от времени помешивайте и проверяйте готовность блюда: баклажаны должны стать мягкими, а соус загустеть.
- Добавьте по вкусу соль и перец.
- Подавайте в теплом или холодном виде в качестве соуса с теплыми хлебцами или в качестве соуса для бифштексов или цыпленка на гриле.

ПАЭЛЬЯ С МОРЕПРОДУКТАМИ

6–8 порций

- 2 больших куска семги (филе)
- 500 г крупного риса (арборио)
- 1 л рыбного бульона
- 10 крупных тигровых креветок
- 6 морских гребешков
- 7–8 шт. крупных мидий
- 500 г кальмаров
- 1 болгарский перец
- 2–3 помидора
- 1 репчатый лук
- 2 зубчика чеснока
- 3 ст. л. белого сухого вина
- оливковое масло
- ½ ч. ложки шафрана
- щепотка куркумы
- соль, черный молотый перец — по вкусу
- 1 лимон

- Предварительно разогрейте сковороду, установив регулятор на отметку 12.
- Семгу слегка поджарьте с обеих сторон, не доводя до готовности, выложите в тарелку.
- Обжарьте морепродукты: креветки, затем мидии, кальмары, последними обжарьте морские гребешки в течение 2–3 минут на сильном огне и отложите. Главное: соблюдайте очередность.
- Обжарьте мелко нарезанный лук и чеснок. Всыпьте предварительно промытый рис и перемешайте. Готовьте, помешивая, 2 минуты. Влейте вино.

- Когда вино выпарится, залейте $\frac{3}{4}$ бульона, добавьте шафран и куркуму.
- Убавьте огонь, установив регулятор на отметку 6, добавьте соль, перец и продолжайте готовить при закрытой крышке 10–15 минут.
- Добавьте нарезанные кубиками помидоры (предварительно очищенные), болгарский перец и выложите все морепродукты.
- Проверьте готовность риса, если покажется слишком сухим, добавьте оставшийся бульон.
- Отключите нагрев и дайте постоять блюду 10 минут, затем снимите крышку и подавайте к столу, украсив дольками лимона.



ПЛОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ

6 порций

- 1 кг говядины
- 3–4 шт. ребрышек (говядина)
- 150 г масла растительного
- 1 кг риса для плова
- 1 кг моркови спелой красной
- 4 головки репчатого лука
- 2 головки чеснока
- 1–2 шт. перца чили
- приправа для плова (зира (кумин), барбарис, шафран, куркума, соль, по желанию)
- 10–12 шт. кураги

- Мясо нарежьте кубиками 1,5–2 см, рис предварительно замочите в воде, морковь нарежьте соломкой, лук нарежьте полукольцами.
- В сковороду налейте растительное масло и прогрейте в течение 7–10 минут на отметке SEAR.
- Опустите в кипящее масло 1 очищенную луковицу и прожарьте её до черноты. После обжаривания выньте луковицу из сковороды.
- Далее в горячее масло опустите рёбрышки и быстро обжарьте на режиме SEAR. Выньте ребрышки из сковороды.

- Опустите в горячее масло нарезанный полукольцами репчатый лук. Обжарьте лук до золотистого цвета. Далее добавьте мясо, нарезанное кусочками. Обжаривайте мясо при постоянном помешивании до появления золотистой корочки.
- Затем выложите в сковороду ровным слоем морковь, нарезанную соломкой. Обжарьте 10 минут вместе с мясом и луком, осторожно помешивая для сохранения формы овощей.
- Уменьшите температуру нагрева сковороды до средних значений (6–8).
- Выложите в сковороду ребрышки и 2 целые головки чеснока, перец чили, влейте воду, чтобы она закрывала мясо и ребрышки.

- Добавьте соль и приправы по вкусу. Доведите смесь до кипения. Когда бульон закипит, уменьшите температуру до отметки 4–6. Вода должна постепенно выкипать, а бульон становится прозрачным.
- Слейте воду с замоченного риса, равномерно выложите рис в сковороду. Добавьте кипяченую горячую воду, чтобы она закрывала рис. Установите максимальную температуру SEAR. Через 2–3 минуты постепенно уменьшите температуру до выпаривания воды. Когда рис будет готов, добавьте шафран и зиру (кумин).
- Осторожно перемешайте плов и выложите его на большое блюдо, украсив курагой.



МИДИИ «ПРОВАНСАЛЬ»

4 порции

- 3 ст. ложки оливкового масла
- 3–4 лука порея
- ½ пучка петрушки
- 3 помидора (500 г в собственном соку)
- 3 зубчика чеснока
- 1 чашка белого сухого вина
- 2 кг свежих черных мидий
- 2 ч. ложки свежего тимьяна
- соль, черный молотый перец — по вкусу
- Промойте и очистите мидии.
- Предварительно разогрейте сковороду, установив регулятор на отметку 10.
- Добавьте масло и мелко нарезанный лук, пассеруйте в течение 1–2 минут.

- Добавьте, помешивая, тимьян, половину петрушки, порезанные кубиками помидоры и измельченный чеснок и готовьте в течение 5–7 минут.
- Влейте, помешивая, вино. Добавьте мидии и аккуратно перемешайте. Закройте крышкой и готовьте, пока мидии слегка не приоткроются.
- Добавьте оставшуюся часть петрушки и приправьте перцем и солью.
- Подавайте к столу с хрустящими хлебцами или картофельными чипсами и айоли.



СОУС «БОЛОНЬЕЗ»

6 порций

- 2 ст. ложки оливкового масла
- 1 луковица
- 2 зубчика чеснока
- 1 кг говяжьего фарша
- 1 чашка красного вина
- ½ чашки томатной пасты
- 2 банки (по 400 г) консервированных помидоров
- 1 морковь
- 1 литр говяжьего бульона
- 1 лавровый лист
- соль и черный молотый перец — по вкусу

- Разогрейте масло, установив регулятор на отметку 10. Добавьте мелко нарезанный лук и измельченный чеснок и готовьте в течение 5 минут (пока овощи не станут мягкими).
- Добавьте фарш, разделив его на 2 части, непрерывно помешивайте, чтобы не было комков. Готовьте, пока фарш не подрумянится и не станет рассыпчатым.
- Добавьте, помешивая, вино и томатную пасту и готовьте еще 1 минуту.
- Добавьте нарезанные кубиками помидоры, натертую морковь, бульон и лавровый лист и доведите полученную смесь до кипения.

- Уменьшите температуру, установив регулятор на отметку 6–8 и варите на медленном огне 45–50 минут или пока смесь не загустеет и мясо станет нежным.
- Добавьте по вкусу соль и перец.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220–240 В

Частота: 50 Гц

Мощность: 2000–2400 Вт

Объем: 7 л

Вес: 5,2 кг

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

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей».

Установленный производителем в соответствии с п. 2 ст. 5 Федерального закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы данного изделия равен 4 годам с даты продажи при условии, что изделие используется согласно правилам и рекомендациям, изложенным в настоящем руководстве по эксплуатации, и применяемым техническим стандартам.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Электрическая сковорода: 1 шт.

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
- 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 | ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СКОВОРОДА | Изделие проверено, укомплектовано, механических повреждений не имеет. | |
| Модель | G601 | 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).

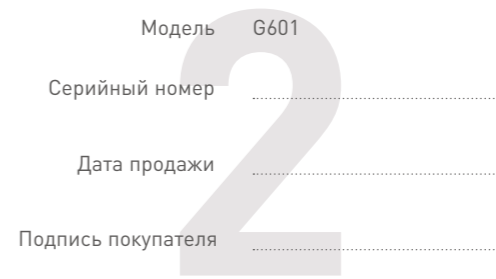
ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

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 ул., 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 Богущева 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-кт, 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
„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»

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, 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

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»

302040, 8 Марта ул., 25
(4862) 40-86-82, 40-85-81

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

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>Пятигорск ИП Асцатурян Г.Р. Фучика ул., 21 (8793) 32-68-80</p> | <p>Рязань ООО «ТРАНССЕРВИС-Рязань» Зубковой ул., 17А (4912) 27-70-70</p> | <p>ООО «Ремсервис» Балтийского вокзала пл., д. 1, к. 2 (812) 326-90-96</p> | <p>Смоленск ИП Петин Р.А., Румянцева ул., 19 (4812) 62-50-52</p> | <p>ООО «Техно-Сервис» 7-я Промышленная ул., 6 (8652) 39-30-30 ООО «УниСервис» Пушкина ул., 63 (8652) 23-31-81</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» Кольцевая ул., 43 (347) 291-25-25 ООО «Сервис»Техно» Менделеева ул., 153 (347) 279-90-70</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 ООО «ТД Оптима» Турмалиновская ул., 79/3 (863) 230-31-31</p> | <p>Самара 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 ООО «Транссервис-Самара» Карла Маркса пр-т, 39 (846) 336-33-33; 336-85-11</p> | <p>Саранск ИП Аксёнов Е. С. Республиканская ул., 37 (8342) 37-38-69</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>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> |
| <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</p> | <p>Саратов ООО «ТРАНССЕРВИС-Саратов» 3-я Дачная ул., ост. «Торговый Дом „ТЦ-Поволжье“» (8452) 35-11-80, 55-43-63</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</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>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</p> |
| | | <p>Северодвинск ИП Варенбуд В. И. Гагарина ул., 12 (8184) 58-72-21</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> | | |

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

