

BORK

МУЛЬТИВАРКА U601

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МУЛЬТИВАРКА U601





АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

Мультиварка совмещает в себе функции рисоварки, пароварки, варки при низкой температуре в ускоренном режиме и в течение длительного времени.

СИСТЕМА БЕЗОПАСНОСТИ

Мультиварка автоматизирует процесс приготовления, контролируя температуру и время приготовления. В случае перегрева мультиварка автоматически отключится/перейдет в режим «Подогрев». Это предотвращает выход из строя нагревательных элементов и гарантирует максимальную безопасность использования.



РЕЖИМ «ПОДОГРЕВ»

По окончании цикла приготовления автоматически включается режим «Подогрев», благодаря которому приготовленные блюда сохраняют тепло в течение длительного времени.

Функция идеально подходит для приготовления пищи, требующей незначительного нагрева после основной обработки, например, супов или круп.

ВОЗМОЖНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАЗНООБРАЗНЫХ БЛЮД ИЗ РИСА

Огромное разнообразие видов и сортов риса позволяет приготовить из этого популярного продукта самый широкий ассортимент блюд. Супы и салаты, гарниры и основные блюда, плов и ризотто — все это и многое другое делает рис любимым и желанным продуктом на наших столах.



КРЫШКА ИЗ ВЫСОКОПРОЧНОГО СТЕКЛА С РЕГУЛИРУЕМЫМ ВЫХОДОМ ПАРА

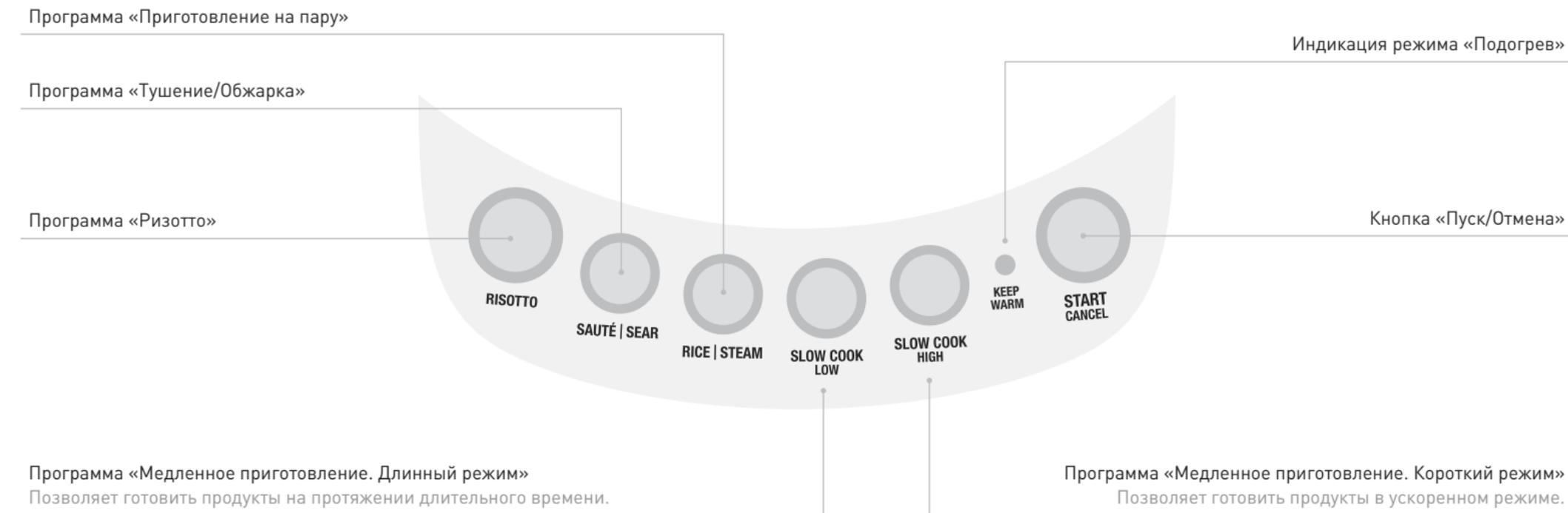
Крышка из высокопрочного стекла с регулируемым выходом пара поможет при приготовлении блюда и сохранит его горячим.



ПРОСТОТА В УПРАВЛЕНИИ И ИСПОЛЬЗОВАНИИ

Наглядное и простое управление, автоматические программы и возможность долива воды в процессе приготовления обеспечивают удобство в использовании.





ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Удалите упаковочные материалы и наклейки с мультиварки.
 - Промойте съемную чашу, крышку и емкость для приготовления на пару в горячей воде средством для мытья посуды и тщательно высушите.
 - Перед началом приготовления протрите чашу и поверхность термoplastины сухой мягкой тканью.
 - Установите мультиварку на ровную сухую поверхность.
 - Для обеспечения равномерной посадки внутренней чаши на термoplastине поворачивайте чашу по и против часовой стрелки внутри мультиварки.
- Прежде чем подключить шнур питания, убедитесь в том, что разъем сухой изнутри.**
- Подключите шнур питания в сетевой разъем, а затем в сетевую розетку.

ВЫБОР ПРОГРАММЫ

- Добавьте в чашу необходимые ингредиенты.

Следите за тем, чтобы плотные продукты равномерно распределялись по всему дну чаши, а уровень жидкости находился между отметками MIN и MAX.

- Выберите одну из программ на панели управления.
- Нажмите START/CANCEL для начала приготовления (индикация данной кнопки станет красной).

Для остановки программы повторно нажмите кнопку START/CANCEL.

По окончании приготовления вы услышите 3 звуковых сигнала. После этого мультиварка перейдет в режим «Подогрев» (за исключением программы SAUTÉ/SEAR).

Советы

- Перед началом приготовления прогрейте чашу в течение 2–3 минут (но не более 5 минут).
- Во избежание пригорания продуктов используйте оливковое/подсолнечное масло.
- Равномерно распределяйте ингредиенты в чаше.
- Периодически проверяйте готовность блюда.
- Для более насыщенного вкуса блюда используйте бульон (мясной, куриный, овощной).

РЕЖИМ «ПОДОГРЕВ»

Эта функция используется для поддержания температуры готового блюда.

Режим «Подогрев» включается автоматически по окончании приготовления во всех программах (за исключением программы SAUTÉ/SEAR).

Время подогрева ограничено в программах:

- RICE/STEAM и SLOW COOK до 5 часов.
- RISOTTO до 30 минут.

ПРОГРАММА RISOTTO

Программа подходит для приготовления различных видов ризотто, паэльи, плова, разнообразных каш.

Время приготовления в данной программе составит 20–30 минут.

ПРОГРАММА SAUTÉ/SEAR

Заменяет процессы тушения и обжаривания на сковороде.

Программа подходит для обжаривания мяса, птицы, морепродуктов, а также для тушения различных овощей.

Для равномерного тушения/обжарки готовьте продукты небольшими порциями.

ПРОГРАММА RICE/STEAM

Приготовленные на пару продукты сохраняют большую часть своей питательной ценности. Для приготовления блюд на пару используйте специальную емкость, входящую в комплект.

Держите стеклянную крышку закрытой на всем протяжении процесса приготовления на пару за исключением случаев, когда снятие крышки предусмотрено рецептом.

Снятие крышки приведет к выпуску пара и увеличению времени приготовления.

Будьте осторожны при обращении с крышкой: располагайте крышку таким образом, чтобы отверстие для выпуска пара было направлено в сторону от вас. Не закрывайте отверстие для выхода пара рукой. Это может привести к ожогам.

ПРОГРАММА SLOW COOK

Температура приготовления в программах SLOW COOK не превышает 80°C, благодаря этому пища сохраняет максимальное количество полезных микроэлементов и витаминов.

Мультиварка имеет два режима: замедленный и ускоренный.

Чтобы приготовить блюдо, используя данные программы, достаточно поместить в чашу все необходимые ингредиенты и задать нужную программу. Блюдо не пригорит, не потребует постоянного помешивания и не будет выкипать. Когда блюдо приготовится, мультиварка автоматически перейдет в режим «Подогрев».

Программа SLOW COOK Low (Медленное приготовление. Длинный режим)

Продукты готовятся в течение продолжительного времени, как в медленноварке. Процесс приготовления блюда занимает 6–8 часов.

Программа SLOW COOK High (Медленное приготовление. Короткий режим)

Процесс приготовления блюда занимает 3–4 часа.

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

Данные программы подходят для приготовления овощных рагу, плова, заливного, изысканных супов, а также варенья и джема.

ПРОДУКТЫ НА ПАРУ (RICE/STEAM)

- Следите, чтобы во время приготовления вода из чаши не выкипала полностью.
- Прежде чем поместить в емкость для приготовления на пару продукты, дождитесь, пока вода закипит. Уровень воды должен быть на несколько сантиметров ниже дна емкости для приготовления на пару.
- Укладывайте продукты в один слой.
- При использовании замороженных овощей не размораживайте их предварительно.
- Не допускайте контакта продукта с водой.

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

Овощи

Продукт	Количество	Время приготовления (мин)
Спаржа	2 пучка	12–14
Бобы	250 г	13–15
Свекла	300 г	12–13
Болгарский перец	3 шт.	14–16
Брокколи	250 г	8–10
Капуста	500 г	10–12
Морковь	3 шт.	14–16
Сельдерей	3 черешка	5–6
Кукуруза	2 небольших початка	20–22
Грибы	300 г	8–10
Лук репчатый	6 шт.	20–25

Продукт	Количество	Время приготовления (мин)
Горох в стручках	250 г	4–5
Горох зеленый	250 г	6–8
Картофель	6 шт. (по 125 г)	25–30
Тыква	300 г	20–25
Шпинат	½ пучка	5
Кабачок	350 г	10
Репа	350 г	15–17

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

Морепродукты

- Приправьте перед приготовлением рыбу зеленью, луком, лимоном и специями.
- Рыба готова, когда она легко протыкается вилкой.

Продукт	Время приготовления (мин)
Филе рыбы	8–10
Рыба целиком	15–20
Омар	18–20
Мидии	12–14
Моллюски	8–10
Креветки	8–10
Морские гребешки	4–6

Укладывайте продукты в один слой.

Птица/Мясо

- Для получения румяной корочки предварительно обжарьте продукт.
- Готовность птицы можно проверить, проколыв ее в наиболее толстой части поварской иглой/ножом. Инструмент должен проходить легко, из места прокола должен вытекать бесцветный сок.

Продукт	Время приготовления (мин)
Грудинка	20–25
Окорок	30–35
Бедро	18–20

Укладывайте продукты в один слой.

Пельмени

- Для приготовления на пару можно использовать как свежие, так и замороженные пельмени.
- Во избежание прилипания пельменей к емкости положите их на пергаментную бумагу или на листья капусты/салата.

Продукт	Время приготовления (мин)
Пельмени замороженные	8–10
Пельмени свежие	5–6

Укладывайте продукты в один слой.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА

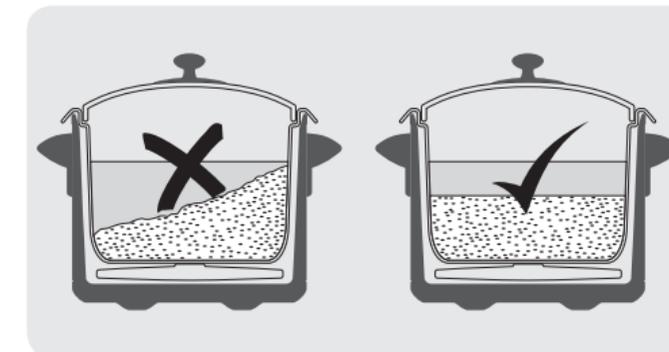
- С помощью мерного стакана отмерьте необходимое количество риса.

В мерный стакан входит 150 г сырого риса или 180 мл воды.

Рекомендуемое соотношение риса и воды (мерных стаканов):

Шлифованный рис = 1:1, неочищенный рис = 1:1½

- Поместите рис в отдельную емкость и промойте его холодной водой.



- Равномерно распределите рис в съемной чаше мультиварки.

- Установите нужную программу.
- Когда рис будет готов, мультиварка автоматически переключится в режим «Подогрев», таким образом предотвратив переваривание риса и сохранив его теплым до подачи на стол.

Шлифованный рис (мерных стаканов)

Сырой шлифованный рис	Холодная вода	Готовый рис	Время приготовления (мин)
2	2	5	10–12
4	4	9	12–15
6	6	15	15–20
8	8	16	20–25
10	10	27	25–30

Неочищенный рис (мерных стаканов)

Сырой шлифованный рис	Холодная вода	Готовый рис	Время приготовления (мин)
2	3	5	25–30
4	6	10	30–40
6	9	15	40–45

РАЗНОВИДНОСТИ РИСА

Дикий рис (Акватика)

Дикий рис приобретает черный цвет после сушки на солнце. Зерна длинные, имеют гладкую блестящую поверхность. Такой рис богат питательными веществами, витаминами группы В, микроэлементами (фосфор, медь, железо). Дикий рис растет в районе границы Канады и США, на протяжении всей восточной части Северной Америки до Флориды. Перед приготовлением дикий рис замачивают в воде на несколько часов, после чего варят около 1 часа. Используется для салатов, супов, закусок в качестве гарнира. Часто продается в смеси с пропаренным длиннозерным рисом. Лучший способ приготовления — «без крышки».

Басмати

Относится к длиннозерным сортам. Выращивается в Индии и в районах Пакистана, граничащих с ней. Зерна басмати несколько длиннее и тоньше обычного длиннозерного риса. При варке крупинки почти не увеличиваются в ширину. Этот сорт риса используют для гарниров, а также блюд восточной кухни. Басмати лучше всего варить «под крышкой» или «на пару».

Жасмин

Ароматный белый длиннозерный рис. Родина риса — Таиланд. При варке зерна немного слипаются, но сохраняют свою форму. Рис идеально подходит для приготовления экзотических и пряных блюд, характерных для восточной кухни. Для этого сорта риса наиболее подходит метод варки «под крышкой».

Арборио

Среднезерный белый сорт риса родом из Италии. Зерно довольно широкое с непрозрачной сердцевинкой. Готовый рис — кремообразный. Рис быстро разваривается, поэтому его рекомендуют снимать с огня полуготовым. После оставляют под крышкой на несколько минут, чтобы рис окончательно доварился. Сорт идеален для приготовления запеканок, ризотто, супов.

Японский рис для суши

Круглозерный японский рис, более твердый, чем другие круглозерные сорта. Из него готовят роллы и суши. Перед варкой этот рис промывают и замачивают в течение часа. В процессе приготовления он увеличивается в объеме в 2–2,5 раза и становится клейким.

РИС

- Перед отвариванием или запеканием риса его можно обжарить, чтобы предотвратить его разваривание.

Осторожно обжарьте рис в небольшом количестве топленого, сливочного или растительного масла, постоянно помешивая, чтобы зерна не подгорели и хорошо пропитались маслом. Обжаривать рис нужно до тех пор, пока часть зерен не станет прозрачными.

- Если вы готовите рис на пару, то на одну часть риса необходимо взять $1\frac{3}{4}$ части воды. Если вы заранее замочили рис, то воды можно взять меньше.

- Если вы добавляете к рису кипящую воду, то несколько раз перемешайте его, чтобы предотвратить слипание зерен.
- В большинстве случаев пар, скопившийся в чаше, способствует приготовлению риса, поэтому держите крышку плотно закрытой.
- Рис готов, когда все зерна становятся мягкими. Если рис готов, снимите крышку и оставьте его на 2–3 минуты. Благодаря этому избыточная влага испарится, и зерна не слипнутся.

МЯСО И ПТИЦА

- При использовании замороженного мяса следует помнить, что для его варки, жарения или тушения нужно меньше времени, чем для свежего.
- Не солите мясо задолго до обработки — это вызывает преждевременное выделение мясного сока, что снижает его вкусовые качества и питательность.
- При использовании рецептов по запеканию нарежьте мясо кубиками размером приблизительно 4–5 см.

ОВОЩИ

- Очищайте и нарежьте овощи непосредственно перед их приготовлением.
- Свежемороженные овощи варите не размороживая; закладывайте их в кипящую воду.
- Лук, морковь, петрушка, сельдерей лучше сохраняют аромат, если их сначала спассеровать или подсушить без масла в программе SAUTÉ/SEAR и лишь после этого добавить в блюдо.
- При варке свежих овощей опускайте их в кипящую воду и закрывайте чашу крышкой.

- Перед чисткой мультиварки необходимо отсоединить шнур электропитания, а перед возобновлением использования 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.

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.

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

Съемная чаша

- Чашу для приготовления необходимо вымыть горячей водой и средством для мытья посуды сразу после использования.

Наружная часть корпуса

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

Стеклопанель

- Вымойте стеклянную крышку с помощью мягкой губки горячей водой, ополосните и тщательно высушите.
- Не ударяйте и не роняйте крышку, так как это может привести к ее повреждению.

ХРАНЕНИЕ

- Убедитесь в том, что прибор полностью остыл, прежде чем поместить его на хранение.
- Убедитесь, что чаша, крышка и емкость для приготовления на пару чистые и сухие.

Неисправности	Решение
Устройство внезапно отключилось	Убедитесь, что устройство подключено к источнику питания. Нажмите кнопку требуемой программы, а затем кнопку Start/Cancel.
Устройство переключилось в режим «Подогрев» до завершения процесса приготовления	Для выполнения сброса нажмите кнопку Start/Cancel. Для продолжения процесса приготовления выберите требуемую программу и повторно нажмите кнопку Start/Cancel.

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

- Данное устройство предусмотрено для использования только в домашних условиях.
- Устанавливайте прибор только на сухую ровную горизонтальную поверхность.
- Перед началом работы убедитесь в том, что прибор правильно и полностью собран.
- При включении убедитесь, что съемная чаша правильно расположена внутри мультиварки.
- Прежде чем вставить вилку шнура электропитания в сетевую розетку и включить прибор, установите шнур электропитания в сетевой разъем прибора.
- Не разогревайте мультиварку без продуктов питания и жидкостей более 5 минут.
- Выключайте прибор и отсоединяйте его от сети перед установкой и снятием каких-либо частей, после использования и перед чисткой.
- Никогда не погружайте прибор, 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 устанавливайте прибор в непосредственной близости от источников тепла.
- Не перемещайте работающую мультиварку.
- Мультиварка не предназначена для использования детьми без надлежащего присмотра.
- Не переполняйте съемную чашу мультиварки.
- Аккуратно обращайтесь со съемной чашей. Избегайте деформации и повреждения внутреннего покрытия.
- Не используйте съемную чашу в микроволновой печи, а также в качестве емкости для хранения продуктов.
- Используйте только деревянные или жаростойкие пластмассовые кухонные принадлежности, чтобы избежать повреждения антипригарной поверхности съемной чаши 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.

БОЛОНСКИЙ СОУС

4 порции

- 2 ст. ложки оливкового масла
- 1 головка репчатого лука
- 2 зубчика чеснока
- 1 кг говядины или свинины
- 1/3 стакана томатной пасты
- 1/2 стакана красного вина
- 1 морковь
- 400 г консервированных помидоров (можно свежих)
- 1/2 ч. ложки душицы
- 1 лавровый лист
- 1/2 стакана говяжьего бульона или воды
- соль, перец черный молотый — по вкусу
- пучок зеленого базилика

1. Программа SAUTÉ/SEAR

- Прогрейте чашу в течение 3 минут.
- Разогрейте масло в течение 1 минуты.
- Добавьте измельченный лук и чеснок и готовьте, помешивая, в течение 3–4 минут.
- Добавьте мелко нарезанное мясо. Слегка обжарьте.
- Добавьте, помешивая, томатную пасту, вино и доведите до кипения.
- Добавьте натертую морковь, порезанные кубиками помидоры, душицу, лавровый лист и бульон и тщательно перемешайте.
- Приправьте блюдо по вкусу солью и перцем.

2. Программа SLOW COOK High

- Готовьте 3–4 часа при закрытой крышке.
- При подаче украсьте базиликом.

КУРИЦА С РОЗМАРИНОМ И ЛИМОНОМ

4–6 порций

- 1 ст. ложка оливкового масла
- 2 кг курицы (ножки)
- 1 головка репчатого лука
- 3 зубчика чеснока
- 1 ч. ложка лимонной цедры
- 1 ст. ложка розмарина
- ½ стакана белого вина
- ½ стакана куриного бульона
- 2 ст. ложки лимонного сока
- соль, перец черный молотый — по вкусу

1. Программа SAUTÉ/SEAR

- Прогрейте чашу в течение 3 минут.
- Разогрейте масло в течение 1 минуты.
- Добавьте курицу небольшими порциями и готовьте до появления золотистой корочки, после чего переложите ее в отдельную посуду.
- Положите мелко нарезанный лук, чеснок, лимонную цедру, перец и розмарин в чашу. Накройте крышкой и готовьте, помешивая, 3–4 минуты.
- Добавьте вино и готовьте 2–3 минуты. Добавьте бульон, лимонный сок, после чего поместите курицу обратно в чашу. Посолите по вкусу.

2. Программа SLOW COOK High

- Готовьте 3–4 часа при закрытой крышке.
- Подавайте в горячем виде с гарниром из запеченной в духовке картошки или приготовленной на пару спаржи.

РИЗОТТО ПО-МИЛАНСКИ

4–6 порций

- 1 ст. ложка оливкового масла
- 40 г сливочного масла
- 1 головка репчатого лука
- 2 зубчика чеснока
- 350 г риса (аборио или канароли)
- 1 стакан белого вина
- 4 стакана куриного бульона
- соль и перец черный молотый — по вкусу
- 1 стакан пармезана

1. Программа SAUTÉ/SEAR

- Прогрейте чашу в течение 3 минут.
- Разогрейте оливковое и половину сливочного масла в течение 1 минуты.
- На смеси масел обжарьте до мягкости мелко нарезанный лук и чеснок.
- Добавьте рис и жарьте его с овощами 2–3 минуты. Рис должен хорошо пропитаться маслом.
- Влейте вино, перемешайте и дайте ему полностью выпариться.

2. Программа RISOTTO

- Добавьте куриный бульон и тщательно перемешайте.
- После автоматического переключения мультиварки в режим «Подогрев», который займет 20–30 минут, добавьте оставшееся сливочное масло и ½ стакана пармезана, перемешайте.
- При подаче украсьте каждую порцию пармезаном.

Дополнительными ингредиентами при приготовлении могут быть: грибы, куриная печень, кусочки сырокопченой миланской колбасы cervellata.

РИЗОТТО С ГРИБАМИ

4–6 порций

- 2 ст. ложки растительного масла
- 30 г сливочного масла
- 4–6 головок репчатого лука
- 400 г белых грибов
- 350 г риса (арборио или карнароли)
- ½ стакана сухого белого вина
- 6 стаканов овощного или куриного бульона
- 1 стакан сыра (пекорино или пармезан)
- соль, перец черный молотый, специи — по вкусу
- 1 пучок зеленого базилика

1. Программа SAUTÉ/SEAR

- Прогрейте чашу в течение 3 минут.
- Разогрейте оливковое и сливочное масло в течение 1 минуты.
- Добавьте мелко нарезанный лук и обжарьте его до золотистого оттенка.
- Добавьте грибы, накройте крышкой и готовьте 3 минуты либо пока грибы не станут мягкими.

Если грибы слишком крупные, нарежьте их на более мелкие кусочки толщиной не более 2 см.

- Добавьте предварительно промытый рис, перемешайте и готовьте 2–3 минуты, пока рис не пропитается маслом и не станет полупрозрачным.
- Влейте вино, перемешайте и дайте ему полностью выпариться.

2. Программа RISOTTO

- Добавьте бульон, тщательно перемешайте.
- После автоматического переключения мультиварки в режим «Подогрев», который займет 20–30 минут, добавьте тертый сыр. Приправьте по вкусу солью, перцем и специями.
- Готовое ризотто с белыми грибами выложите в глубокую тарелку. Украсьте листиком свежего ароматного зеленого базилика и посыпьте сверху тертым сыром.

ПЛОВ ПО-ТУРЕЦКИ

4–6 порций

- 2 ст. ложки оливкового масла
- 1 головка репчатого лука
- 2 зубчика чеснока
- 2–3 моркови
- 450 г риса басмати
- 4 стакана куриного или овощного бульона
- ½ стакана фисташек
- 1 стакан кураги
- 1 лавровый лист
- приправа для плова (зира (кумин), барбарис, шафран, куркума) — по желанию
- соль, перец черный молотый, зелень — по вкусу

1. Программа SAUTÉ/SEAR

- Прогрейте чашу в течение 3 минут.
- Разогрейте оливковое масло в течение 1 минуты.
- Добавьте нарезанный кольцами лук, измельченный чеснок, пряности и соль. Накройте крышкой и готовьте, помешивая, 3–4 минуты либо пока лук не станет мягким и не появится аромат пряностей.
- Добавьте тертую морковь и обжаривайте, постоянно помешивая, 3–4 минуты.
- Добавьте предварительно промытый рис, тщательно перемешайте, накройте крышкой и готовьте 2–3 минуты.

2. Программа RICE/STEAM

- Добавьте бульон, тщательно перемешайте.
- После автоматического переключения мультиварки в режим «Подогрев», который займет 15–20 минут, добавьте лавровый лист.
- Выложите плов в неглубокое блюдо, придайте ему форму полусферы, украсьте фисташками, курагой, зеленью и подавайте на стол.

ОССОБУКО

4–6 порций

- 4–6 ломтиков телячьей рульки (толщиной 4–6 см)
- 2 моркови, 1 головка репчатого лука
- 2 стебля сельдерея — по желанию
- 4 помидора (можно заменить томатами в собственном соку)
- 1 ст. ложка томатной пасты — по желанию
- веточка петрушки, тимьяна, лавровый лист
- 6 шт. перца горошком
- 150 мл белого вина
- 400–450 мл куриного бульона
- 1 зубчик чеснока
- 3 ст. ложки оливкового масла
- 2–3 ст. ложки муки
- соль, перец черный молотый — по вкусу

28

Для Гремолаты

- 2 ст. ложки цедры лимона
- 1 ст. ложка измельченного чеснока
- 2 ст. ложки измельченной петрушки

1. Программа SAUTÉ/SEAR

- Прогрейте чашу в течение 3 минут.
- Разогрейте масло в течение 1 минуты.
- Мясо обваляйте в муке. Обжарьте каждый кусок с двух сторон до румяной корочки. Переложите в отдельную посуду.
- Добавьте овощи: мелко нарезанный лук, измельченный чеснок, морковь и сельдерей (по желанию) кубиками.
- Овощи немного посолите, перемешайте, добавьте томатную пасту (по желанию) и готовьте 3–5 минут.

- Влейте к овощам вино и готовьте, помешивая, пока вино не выпарится.
- Влейте к овощам куриный бульон, доведите до кипения и дайте покипеть 1–2 минуты.
- Поместите мясо обратно в чашу, добавьте нарезанные кубиками помидоры, приправу и лавровый лист, тщательно перемешайте.

2. Программа SLOW COOK Low

- Приправьте солью и перцем.
- Готовьте 6–7 часов при закрытой крышке.
- После автоматического переключения мультиварки в режим «Подогрев» добавьте половину объема соуса Гремолата.

Соус

- Соедините цедру лимона, измельченные чеснок и петрушку и тщательно перемешайте.
- При подаче украсьте блюдо соусом Гремолата.

Готовое блюдо обычно подают с ризотто по-милански (ризотто с добавлением шафрана), а также с другими видами ризотто или пастой.

РЫБА С ИМБИРЕМ И ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ

2 порции

- 300–400 г филе трески
- 2 см корня имбиря
- 1 лайм
- 3 стакана воды
- 2 ст. ложки соевого соуса
- 1 ст. ложка орехового масла
- пучок зеленого лука
- соль, перец черный молотый — по вкусу

- Промойте рыбу в холодной воде и просушите. По периметру рыбы тонким ножом сделайте надрезы. Поместите в каждый надрез кусочек имбиря и лайма.
- Положите рыбу в емкость для приготовления на пару.
- Залейте в чашу воду. Установите емкость с рыбой в чашу, накройте крышкой.

Программа RICE/STEAM

- Готовьте рыбу 15 минут либо до тех пор, пока рыба не будет готова.
- Смешайте соевый соус, масло и мелко нарезанный лук, при подаче украсьте рыбу полученным соусом.

29

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220–240 В

Частота: 50 Гц

Мощность: 640–760 Вт

Объем съемной чаши: 4 л

Вес: 3,1 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

Мультиварка: 1 шт.

Съемная чаша: 1 шт.

Емкость для приготовления на пару: 1 шт.

Мерный стакан: 1 шт.

Ложка для перемешивания: 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 С801

- Встроенная коническая жерновая кофемолка с регулировкой степени помола
- Помпа с давлением 15 бар
- Пресс для утрамбовки молотого кофе
- Фильтры с одинарным и двойным дном



БЛЕНДЕР В800

- 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 Т800

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



ЧАЙНИК К810

- 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

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 U601

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 внутрь корпуса изделия посторонних предметов;
- 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).

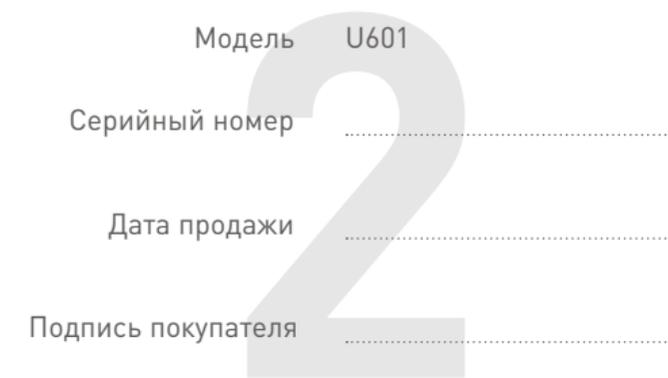
ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

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

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 «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

ООО «СВ-Мастер»
Антоня Петрова ул., 264
(3852) 48-42-11, 32-33-32

Белгород
ИП Богужева 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

ООО «Техсервис»,
Авиационный пер., д. 3, к. 2
(4832) 62-21-21

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	Воркута ООО «Алгоритм» Тиманская ул., 8А (82151) 6-60-06	ООО «ТРАССЕРВИС-Екатеринбург» Фронтových Бригад ул., 18 (343) 278-90-91	ООО «ДС» К. Маркса ул., 393 (3412) 43-16-62; 43-50-64 ООО «РИТ-Сервис» Пушкинская ул., 216 (3412) 45-74-74	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 «АТремнтируем все» Краснококшайская ул., 92 (843) 555-49-32, 555-49-92	Калуга ООО «Бинэс Сервис» Суворова ул., 25 (4842) 54-82-22	ООО «Сервисный центр «Гепард», Рыбные Ряды ул., д. 3, к. 1 (4942) 39-00-48, 31-25-01	ИП Вацлавский Максим Сергеевич 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	
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	Воронеж ООО «ТРАССЕРВИС-Воронеж», Ленинский пр-т, 160 (4732) 39-37-55 ООО «ЭКРАН-СЕРВИС», Перхоровича ул., 2 (4732) 31-46-78, 31-79-66	Ессентуки ООО «Арктика ОС» Пушкина ул., 124 (87934) 7-82-88, 7-73-35	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	Кемерово ИП Кукченко В.В. Октябрьский пр-т, 53/2 (3842) 35-39-67, 75-04-14	Кемерово ИП Кукченко В.В. Октябрьский пр-т, 53/2 (3842) 35-39-67, 75-04-14	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 «ТРАССЕРВИС-Краснодар» Ставропольская ул., 268 (861) 277-36-63	Курган ООО «ТВ-Сервис» Родионова ул., 56 (3522) 48-59-40	
Вологда ООО «ТехноСервис» Благовещенская ул., 47 (8172) 70-02-44	Екатеринбург 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	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	Йошкар-Ола ИП Бешкарева С.В., Советская ул., 173 (8362) 45-73-68, 41-77-43	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	Киров ООО «ТВКОМ» Октябрьский пр-т, 116А (8332) 54-05-97	Киров ООО «ТВКОМ» Октябрьский пр-т, 116А (8332) 54-05-97	Кострома ООО «Антэк» Станкостроительная ул., 5Б (4942) 41-02-02	Красноярск ИП Близицов Игорь Леонидович Дудинская ул., 12А (391) 229-65-95, 201-92-28
						Курск ООО «Маяк+» Студенческая ул., 36А (4712) 50-85-90 ИП Колычев С. В. Литовская ул., 12А (4712) 30-41-00, 31-20-23		

Липецк

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

Магнитогорск

ИП Сенник Алексей Иванович
Октябрьская ул., 12
(3519) 22-70-47

Махачкала

ИП Эмирбеков А. А.
Ленина ул., 113А
(8722) 67-95-87
ИП Джабраилов Р.Р.
Проектная ул., 15А
(8722) 64-19-54

Москва

ООО «Сервис», Большая Садовая ул., 10,
Вход в сервис через фирменный
магазин BORK.
Часы работы: с 10.00 до 20.00,
без перерывов и выходных.
(495) 755-85-20
«КАП-СЕРВИС»,
Варшавское ш., д. 143А, стр. 2
(495) 517-16-13, 642-36-37

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

Нефтеюганск

ИП Кожухин Алексей Юрьевич
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 «Сибирский Сервис»
Вертковская ул., 42
(383) 355-55-60, 361-33-88
ООО «ТРАНССЕРВИС-Новосибирск»
Новая Заря ул., 2А
(383) 271-14-50

Ногинск

ИП Запышный Александр Иванович
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 «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

Оренбург

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

Орел

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

Орск

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

Пенза

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

Первоуральск

ООО «Оптим-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

Пятигорск

ИП Асцатуриян Г.Р.
Фучика ул., 21
(8793) 32-68-80

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

Рязань

ООО «ТРАНССЕРВИС-Рязань»
Зубковой ул., 17А
(4912) 27-70-70

Рыбинск

ООО «Транс-экспедиция»
Серова пр-т, 8
(4855) 55-65-72, 28-65-10

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

Санкт-Петербург

ООО «Евросервис XXI»
Обуховской Обороны пр-т, 197
(812) 600-11-97

Саранск

ООО «Сарансктехприбор-Сервис»
Б. Хмельницкого ул., 44
(8342) 24-22-55, 32-80-34

Саратов

ООО «ТРАНССЕРВИС-Саратов»
50 лет Октября пр-т, 102
(8452) 35-11-80, 55-43-63

Северодвинск

ИП Варенбуд В. И.
Гагарина ул., 12
(8184) 58-72-21

Смоленск

ИП Петин Р.А.,
Румянцева ул., 19
(4812) 62-50-52

Сочи

ООО «Кибер»
Конституции СССР ул., 50
(8622) 98-56-20

ООО «ДЭЛ»

Донская ул., 90
(8622) 55-51-19

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

Старый Оскол

ИП Грибачев А.В.,
СЦ «Экспресс-Сервис»
Олимпийский мкр-н, 7
(4725) 42-41-00

Стерлитамак

ООО «Сервис-Технос»
Худайбердина ул., 158
(3473) 20-27-70

Сургут

ООО «ЮграСтройСервис»
Киртбая ул., 11
(3462) 34-04-63

Таганрог

ООО «АСЦ КРИСТИ»
Фрунзе ул., 45
(8634) 38-30-48

Тамбов

ООО ТТЦ «Атлант-Сервис»
Московская ул., 23А
(84752) 71-59-94, 72-63-46, 71-59-94

Тверь

ООО «Юмэкс-Сервис»
Хромова ул., 4
(4822) 552-304, 559-239

Тольятти

ООО «Электрон-Сервис»
Свердлова ул., 41
(8482) 77-03-27

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

Тула

ООО «Дуэт сервис»
Жуковского ул., 13
(4872) 36-26-30, 36-30-31, 36-30-66

Тюмень

ООО «Пульсар»
Республики ул., 169
(3452) 20-82-65, 75-95-08, 29-70-40

Улан-Удэ

ИП Голева С. Н.
Автомобилистов пр-т, 5А
(3012) 26-75-38

Уфа

ООО «СервисТехно»
Менделеева ул., 153
(347) 279-90-70
ООО «Авторизированный Сервисный
Центр»
Кольцевая ул., 43
(347) 291-25-25

Ханты-Мансийск

ИП Климин А.А. (ЦТО «АЛЬФА-СЕРВИС»)
Обская ул., 29А
(3467) 30-00-01, 30-00-05

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

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
или по телефону 8 800-700-55-88.

