



BORK

INDUSTRIAL





Professional
COLLECTION







РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПАРОВАРКА

F500







При разработке данного руководства по эксплуатации нашей целью было рассказать Вам о функциях пароварки и правильной эксплуатации. А также поделиться советами по уходу за ней и предостеречь от неприятных ситуаций. Мы надеемся, что каждая страница нашего руководства по эксплуатации поможет Вам в течение многих лет готовить вкусные и здоровые блюда, получая от этого удовольствие.

Мы просто хотим поблагодарить Вас, передать свои поздравления и ... наслаждайтесь!







СТАЛЬНОЙ КОРПУС

ФУНКЦИЯ ПОДОГРЕВА ГОТОВОГО БЛЮДА

ФУНКЦИЯ ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА

ИНФОРМАТИВНЫЙ ДИСПЛЕЙ

УДОБСТВО В ИСПОЛЬЗОВАНИИ







ФУНКЦИЯ ПОДОГРЕВА ГОТОВОГО БЛЮДА

Данная функция позволяет поддерживать блюдо в теплом состоянии после завершения процесса приготовления в течение одного часа.



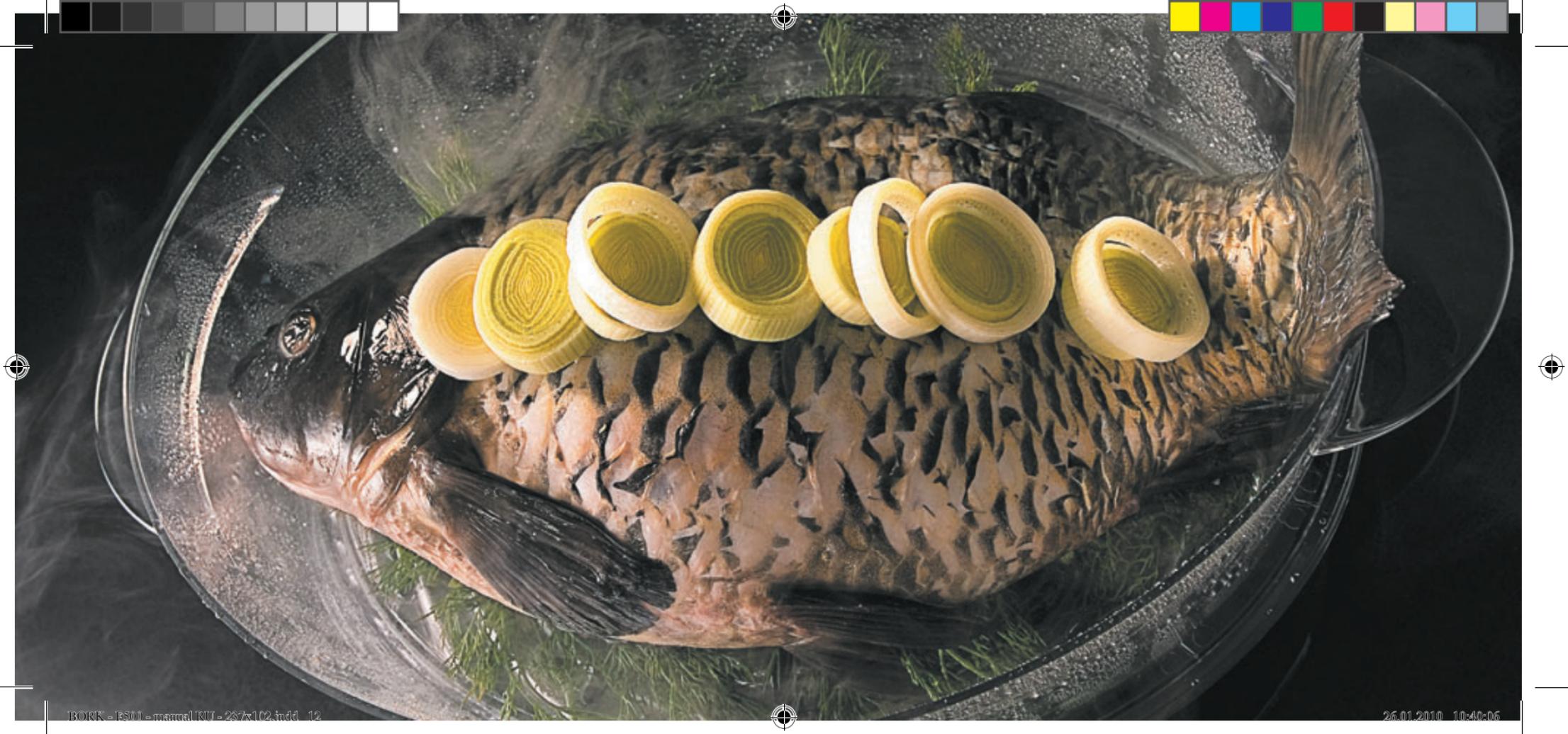




ФУНКЦИЯ ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА

Функция отложенного старта позволяет автоматически начать процесс приготовления в желаемое для Вас время. Выберите удобное время начала приготовления на ближайшие 13 часов.







УДОБСТВО В ИСПОЛЬЗОВАНИИ

Мгновенное образование пара в течение 30 секунд, три паровых корзины со съемным основанием, информативный дисплей, звуковая индикация и возможность долива воды во время приготовления обеспечивают комфорт и удобство в использовании.









СОДЕРЖАНИЕ





Меры предосторожности 18

Информация о сертификации 21

Технические характеристики 21

Комплектация 21

Устройство варки 22

Эксплуатация 26

Обслуживание и чистка 34

Рецепты 36

Гарантийный план 49





МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ, РЕКОМЕНДУЕМЫЕ КОМПАНИЕЙ BORK

Компания BORK просит Вас соблюдать следующие меры предосторожности при работе с пароваркой:





- Перед началом использования пароварки внимательно прочитайте это руководство по эксплуатации. В нем содержатся важные сведения по технике безопасности, эксплуатации и по уходу за пароваркой. Позаботьтесь о сохранности настоящего руководства по эксплуатации, чтобы иметь возможность обратиться к нему в будущем, и, если пароварка перейдет к другому хозяину, передайте руководство вместе с ней.
- Пароварка не предназначена для использования детьми и недееспособными взрослыми без надлежащего присмотра.
- Запрещается использование пароварки вне помещений и в движущихся транспортных средствах.
- Поддерживайте в чистоте пароварку. При чистке соблюдайте инструкции, приведенные в разделе «Обслуживание и чистка».
- Никогда не погружайте основание пароварки, сетевой шнур или вилку в воду или иную жидкость. Не эксплуатируйте пароварку в местах с повышенной влажностью.
- Не допускайте свисания сетевого шнура с края стола, не прокладывайте его по нагревающимся поверхностям, не допускайте запутывания шнура.
- Устанавливайте пароварку только на сухую ровную не металлическую поверхность.
- Всегда вынимайте вилку сетевого шнура из розетки электросети, когда оставляете пароварку без присмотра, по окончании использования, а также перед чисткой, сборкой, разборкой и перед тем, как убрать на хранение.
- Регулярно проверяйте сетевой шнур, вилку сетевого шнура и пароварку на предмет повреждений. При обнаружении повреждений любого рода немедленно прекратите использование пароварки и передайте ее в ближайший сервисный центр для тестирования, замены или ремонта.





- Не оставляйте работающую пароварку без присмотра.
- Не устанавливайте пароварку на газовую или электрическую плиту, а также в непосредственной близости от источников тепла.
- Пароварка предназначена для приготовления продуктов. Используйте пароварку по назначению.
- Во избежание повреждения пароварки, накипь необходимо регулярно удалять. Обратитесь к разделу «Обслуживание и чистка» данного руководства.
- Нельзя использовать съемные детали пароварки для приготовления пищи в духовом шкафу, микроволновой печи или на плите.

- Не ставьте пароварку рядом с предметами, которые могут деформироваться от нагрева.
- Прежде, чем использовать пароварку, убедитесь в том, что она правильно и полностью собрана.
- Не наливайте в резервуар для воды никакие иные жидкости, кроме питьевой воды.
- Не перемещайте пароварку во время работы.
- Не касайтесь нагревающихся поверхностей пароварки. Чтобы снять крышку, паровые корзины или поддон, используйте предназначенные для этого ручки.

- В целях безопасности все работы по ремонту и обслуживанию пароварки, кроме чистки, должны выполняться только представителями уполномоченных авторизованных сервисных центров компании BORK.

Внимание! Во избежание ожогов паром будьте осторожны при обращении с пароваркой, при извлечении продуктов используйте сухие кухонные рукавицы. Прежде, чем разбирать пароварку и сливать воду, подождите, пока основание и поддон остынут.





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 пароварки равен 3 годам с даты продажи при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящим руководством по эксплуатации и применяемыми техническими стандартами.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 230 В

Частота: 50 Гц

Мощность: 650 Вт

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

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Пароварка:

паровые корзины: 3

поддон: 1

крышка: 1

разделитель: 1

чаша для варки риса: 1

основание с резервуаром для воды: 1

Руководство по эксплуатации
с гарантийным талоном: 1



УСТРОЙСТВО ПАРОВАРКИ





КРЫШКА

ТРИ ПАРОВЫЕ КОРЗИНЫ

УГЛУБЛЕНИЯ ДЛЯ ЯИЦ

РАЗДЕЛИТЕЛЬ

ЧАША ДЛЯ ВАРКИ РИСА

ПОДДОН С ФИЛЬТРОМ ДЛЯ ВОДЫ

ИНДИКАТОР УРОВНЯ ВОДЫ, С КОНТЕЙНЕРОМ
ДЛЯ ДОЛИВА ВОДЫ ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ОСНОВАНИЕ ПАРОВАРКИ С РЕЗЕРВУАРОМ ДЛЯ ВОДЫ





НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В ЧАСАХ

ИНФОРМАТИВНЫЙ ДИСПЛЕЙ

НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В МИНУТАХ

ВЫБОР ФУНКЦИИ ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА

КНОПКА ВКЛЮЧЕНИЯ/ВЫКЛЮЧЕНИЯ ПАРОВАРКИ





ФУНКЦИЯ ПОДОГРЕВА ГОТОВОГО БЛЮДА

Данная функция позволяет поддерживать блюдо в теплом состоянии после завершения процесса приготовления в течение одного часа. Данная функция включается автоматически после завершения процесса приготовления.

ФУНКЦИЯ ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА

Функция отложенного старта позволяет автоматически начать процесс приготовления в желаемое для Вас время. Выберите удобное время начала приготовления на ближайшие 13 часов.

ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

В случае, если Вы включили пароварку и забыли наполнить резервуар водой, сработает механизм защитного выключения при этом включится звуковой сигнал. Нажмите кнопку включения/выключения и отключите вилку сетевого шнура от розетки электросети.



ЭКСПЛУАТАЦИЯ





ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Достаньте пароварку из упаковки. Уберите все упаковочные материалы, рекламные наклейки и этикетки с корпуса и основания пароварки.

Перед первым использованием промойте крышку, паровые корзины, чашу для варки риса, поддон, разделитель и фильтр под проточной водой и просушите. Резервуар для воды протрите изнутри влажной салфеткой, чтобы удалить механические частицы и пыль, которые могли попасть в пароварку в процессе производства и транспортировки.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПАРОВАРКИ

Шаг 1. Снимите с основания паровые корзины и поддон. Убедитесь в правильном положении фильтра резервуара для воды.



Шаг 2. Наполните резервуар питьевой водой, чтобы ее уровень был между отметками минимум (MIN) и максимум (MAX).





Шаг 3. Установите поддон на основание пароварки и сверху установите паровые корзины.

Примечание. Для упрощения сборки паровые корзины имеют на ручках маркировки I (нижняя), II (средняя) и III (верхняя).



Шаг 4. Положите продукты в паровую корзину и накройте крышкой.

Примечание. Количество паровых корзин зависит от числа приготавливаемых продуктов. Верхняя паровая корзина должна быть закрыта крышкой.



Шаг 5. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети и включите пароварку кнопкой включения/выключения. На дисплее загорится индикация времени «00:00».





ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Нажмите кнопку SET. На дисплее отобразится время приготовления «00:20». Пароварка по умолчанию запрограммирована на работу в течение 20 минут. В правом верхнем углу будет мигать символ STEAMER, который обозначает режим работы пара.

Примечание. Чтобы поменять время приготовления нажмите кнопку MIN — для выставления необходимого количества минут, или кнопку HOURS — для того, чтобы прибавить или убрать один час. Допустимое время, которое Вы можете задать — от 1 минуты до 1 часа 59 минут.

После того, как символ STEAMER перестанет мигать, загорится световая индикация и через 30 секунд начнется образование пара.

Примечание. Чтобы поменять время приготовления нажмите кнопку SET, чтобы отменить выполнение программы нажмите кнопку POWER.

После выполнения программы пароварка издаст 5 звуковых сигналов. Выключите пароварку кнопкой включения/выключения.





ФУНКЦИЯ ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА

Нажмите кнопку SET. В левом верхнем углу будет мигать символ TIMER, который обозначает выбор функции отложенного старта.

С помощью кнопок MIN и HOURS, установите время до начала процесса приготовления. Допустимое время до начала старта от 1 минуты до 12 часов 59 минут.

После того, как символ TIMER перестанет мигать, начнется обратный отсчет времени до начала процесса приготовления. Когда заданное время истечет, загорится световая индикация и пароварка начнет процесс приготовления.

Примечание. Если Вы не зададите время, пока мигает символ TIMER, пароварка автоматически включает режим приготовления.

Примечание. Чтобы поменять время до начала процесса приготовления, нажмите кнопку SET, чтобы отменить выполнение программы нажмите кнопку POWER.





ФУНКЦИЯ ПОДОГРЕВА ГОТОВОГО БЛЮДА

По окончании приготовления пароварка включает функцию поддержания блюда в теплом состоянии и на дисплее загорится символ «KEEP WARM».

Пароварка будет поддерживать блюдо в теплом состоянии на протяжении часа. На дисплее отобразится отсчет времени.

Примечание. Поскольку в режиме поддержания продуктов в теплом состоянии продолжается незначительный нагрев блюда, продукты могут перевариться.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Шаг 1. Нажмите кнопку включения/выключения.

Шаг 2. Подождите в течение нескольких секунд, пока прекратится парообразование, затем снимите паровые корзины.

Внимание! Будьте осторожны, поскольку крышка, паровые корзины, чаша для варки риса и поддон горячие.

Шаг 3. Отключите вилку сетевого шнура из розетки электросети. Подождите, пока пароварка остынет, и только после этого разбирайте ее.







СОВЕТЫ

- Используйте одну, две или три паровые корзины, в зависимости от количества приготавливаемых продуктов.
- При приготовлении блюда большого размера, например цыпленка, Вы можете снять дно у паровых корзин.
- Равномерно распределяйте продукты в паровых корзинах. Процесс приготовления будет проходить максимально быстро.
- Если необходимо одновременно приготовить несколько блюд с разным временем приготовления, то сначала поместите продукты, требующие более длительного приготовления, в нижнюю паровую корзину и доведите

их до полуготовности. Затем аккуратно снимите крышку и установите среднюю и верхнюю корзины с продуктами, требующими меньшего времени приготовления.

- Такие продукты, как мясо, рыба или птица, рекомендуется готовить в нижней корзине, чтобы вытекающий из них сок не капал на другие продукты.
- Не готовьте в пароварке большие куски мяса или рыбы, а также продукты с большим содержанием жира, так как вытекший сок или жир может переполнить поддон.
- Мягкие продукты, листовые овощи и т.п. рекомендуется готовить в верхней паровой корзине.

- В основании каждой паровой корзины имеются шесть специальных углублений для варки яиц в вертикальном положении. Перед приготовлением яиц необходимо проткнуть скорлупу иглой, чтобы яйца при варке не лопнули.
- Чашу для варки риса можно использовать для приготовления круп, соусов, супов. При использовании двух трех паровых корзин, не ставьте чашу в нижнюю паровую корзину, чтобы не блокировать циркуляцию пара.
- Время, необходимое для приготовления конкретных продуктов зависит от размера, качества и температуры продуктов.





ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

Перед чисткой всегда отключайте вилку сетевого шнура из розетки электросети.

Внимание! Никогда не погружайте основание, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или иную жидкость.

Снимите паровые корзины с основания. Промойте крышку, паровые корзины, разделитель, чашу для варки риса, фильтр и поддон в теплой мыльной воде, затем ополосните чистой водой и тщательно просушите.



Тщательно протрите внутреннюю поверхность резервуара для воды мягкой салфеткой или губкой. Установите на место фильтр.

Внимание! Съемные детали пароварки: крышку, паровые корзины, разделитель, чашу для варки риса, фильтр и поддон нельзя мыть в посудомоечной машине.

Внимание! Не используйте при чистке абразивные моющие средства, проволочные ершики или чистящие подушечки, поскольку они могут испортить поверхность пароварки.

Совет. Производите чистку пароварки после каждого использования.

ЧИСТКА КОРПУСА

Наружную часть корпуса пароварки можно сначала протереть влажной салфеткой, смоченной мыльным раствором, а затем мягкой салфеткой или использовать специальное средство для чистки металлических поверхностей.

УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

Для продления срока службы и эффективной работы пароварки рекомендуется регулярно удалять накипь. Для этого используйте специальное средство для удаления накипи. Налейте приготовленный раствор в резервуар для воды, вставьте поддон и установите паровую корзину с крышкой. Установите таймер

на 15 минут и включите пароварку. По истечении 15 минут работы отключите пароварку от электросети и подождите, пока она полностью остынет. Вылейте раствор из резервуара для воды. Если накипь не будет удалена полностью, повторите описанную процедуру еще раз. Тщательно промойте пароварку.

ХРАНЕНИЕ ПАРОВАРКИ

Очистите и высушите пароварку. Убедитесь в том, что пароварка правильно собрана. Храните пароварку в вертикальном положении. При хранении не кладите никакие предметы на крышку пароварки.





РЕЦЕПТЫ



ЧТО ТАКОЕ ПАРОВАРКА И ЗАЧЕМ ОНА НУЖНА?

Если Вы сами купили пароварку, значит, Вы выбрали здоровый образ жизни, и нам остается только поздравить Вас и дать несколько простых советов и рекомендаций, которые помогут Вам освоить и правильно использовать пароварку. Если Вы получили пароварку в подарок, то на страницах этой книги Вы узнаете все о Вашем новом кухонном помощнике, а также о том, что это действительно отличный подарок.

Приготовление на пару практикуется с незапамятных времен. Считается, что придумали этот способ приготовления пищи китай-





цы. Традиционная китайская пароварка представляет собой плетеную из бамбуковой соломки корзинку с крышкой. Эти корзинки — неизменный и очень важный атрибут и сегодняшней китайской кухни. Корзинки устанавливаются одна на другую на сковороду с вогнутым дном (так называемая азиатская сковорода или «вог»), в которую наливается вода, таким образом, чтобы кипящая в сковороде вода была примерно на пару сантиметров ниже корзинки. Для того чтобы контролировать уровень воды, на дно сковороды полагается положить монетки. При кипении монетки позвякивают, сигнализируя таким образом о том, что воды достаточно. В таких корзинках китайцы до сих пор готовят рыбу, пельмени и изделия из рисового

теста, а также используют пароварки для разогрева блюд. И это совершенно правильно, потому что при разогреве на пару блюда не подгорают и не пересыхают. Некоторые блюда, например, любимые китайцами пампушки из рисовой муки, подаются на стол прямо в корзинках, которые не только хорошо сохраняют тепло, но и являются обязательным атрибутом традиционной китайской сервировки праздничного стола. В европейской кухне приготовление на пару традиционно использовалось для пудингов и круп, а также для рыбы. Правда, то, что называлось приготовлением на пару, по сути, являлось паровой баней. Разница в том, что при паровой бане посуда с приготавливаемым про-

дуктом устанавливается на дно кастрюли с кипящей водой, то есть контактирует с водой. В главной поваренной книге советской эпохи «О вкусной и здоровой пище», была отдельная глава под названием «Паровая рыба». В ней рекомендовался этот способ приготовления рыбы как самый лучший: «Рыба, сваренная на пару, вкуснее обычной отварной рыбы, так как в ней сохраняется значительно больше вкусовых веществ». Среди необходимого каждой хозяйке кухонного инвентаря упоминалась специальная кастрюля для приготовления на пару с подставкой. Именно такая кастрюля стала прототипом современной электрической пароварки.







БРОККОЛИ С СЫРОМ

1 кочан брокколи (около 1 кг), 70 г голландского сыра; для соуса: 100 г сливочного масла, 2 яичных желтка, лимонный сок, соль.

Срезать соцветия брокколи с кочерыжки, крупные соцветия разрезать вдоль. Поместить соцветия брокколи в паровую корзину/на решетку, накрыть фольгой и варить 10 минут.

Подавать, посыпав тертым сыром. Отдельно подать соус.

Для соуса смешать желтки с двумя столовыми ложками холодной воды.

Добавить масло и, помешивая венчиком, прогреть до густоты сметаны, но не кипятить. Приправить по вкусу лимонным соком и солью.

АРТИШОКИ ТУШЕННЫЕ

8 маленьких артишоков, 1 лимон, 2 зубчика чеснока, 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки, 50 мл оливкового масла, молотый черный перец, соль.

Очистить артишоки от внешних листьев, срезать верхушку и стебель. Разрезать лимон пополам и натереть срезом половинки лимона артишоки, чтобы они не потемнели. В емкость/чашу для риса положить мелко порубленный чеснок и петрушку, сверху положить артишоки головками вниз, полить соком оставшейся половинки лимона и оливковым маслом. Добавить немного воды. Варить в течение примерно 40 минут.

ОВОЩНОЕ РАГУ

6 крупных болгарских перцев, 300 г свежих шампиньонов, 4 помидора, 1 крупная луковица, 1 огурец, 5 ст. ложек растительного масла, зелень петрушки, щепотка тертого мускатного ореха, молотый черный перец, соль.

Шампиньоны нарезать ломтиками, сладкий перец — полукольцами, мякоть помидоров — дольками, грибы и лук мелко изрубить. Все выложить в емкость/чашу для риса, добавить растительное масло, мускатный орех, перец и соль по вкусу. Варить 15 минут. Готовое рагу выложить на блюдо и украсить кружочками огурца и свежей зеленью. Подавать с молочным или сметанным соусом.







ТУШЕНАЯ СВИНИНА

300 г свинины, 300 г свежих шампиньонов, 3 луковицы, 2 стебля лука-порея, 50 мл крепленого вина, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки томатной пасты, щепотка шафрана, лавровый лист, молотый черный перец, соль.

Свинину нарезать кубиками, грибы и репчатый лук — ломтиками, смешать, залить вином и мариновать 15 минут в холодильнике. Затем выложить мясо в емкость/чашу для риса, добавить нарезанный кружочками лук-порей, томатную пасту, лавровый лист, шафран, перец, соль и перемешать. Тушить в течение 20 минут. Подавать, посыпав мясо кунжутом. На гарнир подать отваренный на пару картофель.

СОТЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ

200 г говяжьей вырезки, 2 картофелины, 1 морковь, 1 луковица, 100 г свежих шампиньонов, 1 помидор, 5 ст. ложек сметаны, 2 ст. ложки томатной пасты, 5 ст. ложек растительного масла, соль, молотый черный перец, зелень укропа, листья салата.

Очистить картофель, морковь, лук, грибы и нарезать кубиками. Мясо также нарезать кубиками и обжарить все вместе на масле, в конце жарки добавить сметану, томатную пасту и перемешать. Выложить смесь в емкость/чашу для риса, посолить, поперчить и тушить 35 минут. Подавать, посыпав зеленью укропа и украсив листьями салата.

КОТЛЕТЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

400 г телятины, 100 г белого хлеба без корок, 100 мл молока, соль.

Телятину пропустить через мясорубку 2 раза или измельчить в блендере. К фаршу добавить размягченный в молоке и отжатый хлеб, посолить, тщательно вымесить. Из подготовленной массы сформовать небольшие котлеты. Выложить котлеты в емкость/паровую корзину, накрыть фольгой и готовить 30 минут. Подавать с овощным гарниром.







КУРИНЫЕ НОЖКИ В СОУСЕ

4 куриные ножки, 3 помидора, 1 стручок красного жгучего перца, 3 луковицы, 2 ст. ложки лимонного сока, 3 зубчика чеснока, 7 ст. ложек оливкового масла, соль.

Приготовить соус. Для этого жгучий перец и чеснок мелко нарубить, смешать с оливковым маслом, лимонным соком и солью. Лук и помидоры крупно нарезать, выложить в емкость/чашу для риса, сверху положить куриные ножки и залить соусом. Готовить 40 минут. Подавать с отварным рисом.

УТКА В СМЕТАНЕ

600 г утиного мяса с костями, 1 крупное кислое яблоко, 1 луковица, 150 мл мясного бульона, 7 ст. ложек сметаны, 5 ст. ложек растительного масла, соль, 3 горошины черного перца.

Утку нарезать порционными кусками. Очистить луковицу, у яблока удалить сердцевину. Яблоко и лук нарезать кубиками. Утку обжарить на растительном масле до образования золотистой корочки, добавить лук и яблоки и жарить еще 3 минуты. Выложить утку вместе с яблоками и луком в емкость/чашу для риса, залить бульоном (или горячей водой) и тушить 15 минут. Затем добавить сметану, соль, перец и тушить еще 30 минут. Подавать, украсив зеленью.

КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ

400 г мяса индейки, 1 стакан вареного риса, 1 яйцо, 1/2 стакана молока, молотая корица, соль.

Мясо индейки пропустить через мясорубку или измельчить в блендере, добавить вареный рис, яйцо, корицу, молоко, соль и тщательно перемешать. Из полученной массы сформовать котлеты, выложить их в паровую корзину/на решетку и готовить 30 минут. Подавать, полив растопленным сливочным маслом, с овощным гарниром.







ОСЕТРИНА С ПОДЛИВОЙ

800 г осетровой рыбы, 6 ст. ложек винного уксуса, 5–6 веточек киндзы, 1 луковица, лавровый лист, 1 некрупная морковь, соль, лимон.

Выпотрошенную осетрину (севрюгу, белугу) нарезать крупными кусками и выложить целиком в емкость/чашу для риса. Залить водой, так, чтобы вода только покрывала рыбу, добавить лавровый лист, очищенную морковь и луковицу целиком и варить 30 минут. Готовую рыбу остудить и выложить на блюдо, украсив кружочками лимона. Отдельно подать подливу.

Чтобы приготовить подливу, смешать уксус с равным количеством рыбного бульона, добавить мелко нарубленную киндзу.

РАГУ ДЕЛИКАТЕСНОЕ

150 г филе красной рыбы, 3 моркови, 1 луковица, 1 мясистый помидор, молотый черный перец, хмели-сунели на кончике ножа, соль.

Морковь очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Мякоть помидора мелко порезать. Лук очистить, нарезать тонкими полукольцами. Филе красной рыбы нарезать небольшими кубиками, соединить с овощами и перемешать. Выложить полученную массу в емкость/чашу для риса, посолить, добавить специи, посолить и готовить в течение 40 минут.

КОНВЕРТИКИ С КРЕВЕТКАМИ

Кочан китайской капусты, 300 г мяса креветок, 100 г куриного филе, 1 яйцо, 3 ст. ложки куриного бульона, соевый соус, соль.

Куриное филе и мясо креветок измельчить в блендере, добавить яйцо, тщательно перемешать. Капусту разобрать на листья и тщательно вымыть, срезать жесткую часть листьев. На каждый капустный лист положить 1 ст. ложку фарша и свернуть лист конвертиком. Уложить конвертики в паровую корзину/на решетку и готовить 30 минут. Подавать с подогретым соевым соусом.







ШАРЛОТКА ИЗ ЯБЛОК

2 крупных кислых яблока, 4 яйца, 1/2 стакана муки, 1/2 стакана сахара, 2 ст. ложки отрубей, 1/3 ч. ложки молотой корицы.

Яблоки нарезать небольшими тонкими ломтиками. Яичные белки взбить с сахаром в плотную пену. В полученную массу добавить желтки, муку, отруби и корицу. Осторожно все перемешать до однородного состояния. Затем добавить нарезанные яблоки. Форму/чашу для риса выстелить фольгой, выложить туда полученную массу и накрыть форму/чашу фольгой. Готовить 45 минут. Подавать с вареньем, джемом или заварным кремом.

БИСКВИТ МРАМОРНЫЙ

5 яиц, 2/3 стакана муки, 1/2 стакана сахара, 3 ст. ложки какао-порошка, ванилин на кончике ножа.

Яичные белки взбить с сахаром в плотную пену. В полученную массу добавить желтки, муку, сахар и ванилин, осторожно все перемешать до однородного состояния. Отделить половину теста и добавить в нее какао-порошок. Форму/чашу для риса выстелить фольгой, выложить туда полученную массу (чередую тесто с какао и без). Накрыть форму/чашу фольгой и готовить 45 минут. Подавать с апельсиновым джемом.

ГРУШИ С ИМБИРЕМ

4 плотные груши, 2 ст. ложки лимонного сока, 3 куска консервированного имбиря в сиропе, 4 ст. ложки имбирного сиропа.

Очистить груши от кожуры (черешки не удалять) и сбрызнуть лимонным соком. Положить груши в емкость/чашу для риса, добавить мелко порезанный имбирь и имбирный сироп. Накрыть пищевой пленкой и готовить 30 минут. Подавать горячими или холодными, украсив свежей малиной и взбитыми сливками.





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

Служба информационной поддержки 8-800-700-55-88

или посетить наш сайт www.bork.ru



Гарантийный талон

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

Изделие:

ПАРОВАРКА

Информация о фирме-продавце:

Модель:

F500

Изделие проверено, укомплектовано, механических повреждений не имеет. **Претензий нет.**

Серийный номер:

С условиями гарантийных обязательств и сервисного обслуживания согласен.

Дата приобретения:

Подпись покупателя:

Подпись продавца:

МП

Условия сервисного обслуживания

Компания BORK несет гарантийные обязательства в течение 1 года с даты продажи пароварки. Гарантия действительна только при соблюдении клиентом условий гарантийных обязательств.

Гарантия действительна при условиях:

- Правильно заполненного гарантийного талона: имеется дата продажи, печать, подпись продавца и покупателя, серийный номер пароварки.
- Наличия документов, прилагаемых к пароварке при ее продаже (товарный чек, гарантийный талон).
- Обслуживания пароварки только в авторизованных сервисных центрах.

Гарантия не распространяется на:

- Элементы и детали, имеющие естественный износ, а именно: фильтр для воды.

Гарантия не распространяется на изделия с повреждениями вызванными:

- Неправильной эксплуатацией, небрежным обращением, нарушением правил хранения, неправильным подключением, несоблюдением прилагаемого руководства по эксплуатации.
- попаданием внутрь основания жидкостей, посторонних предметов, насекомых, и т.д.
- Воздействием высоких внешних температур на не термостойкие части пароварки.
- Воздействием красящих веществ, кислот, содержащихся в продуктах переработки.
- Механическими воздействиями.
- Неквалифицированным ремонтом и другим вмешательством, повлекшим изменения конструкции пароварки.
- Подключением в сеть с напряжением, отличным от указанного в руководстве по эксплуатации на пароварку, или с несоответствием параметров питающей сети Государственным стандартам Российской Федерации.
- Использованием пароварки в промышленных и/или коммерческих целях.
- Повреждением электрических шнуров.
- Использованием чистящих средств, не предусмотренных данным руководством по эксплуатации.
- Действием непреодолимой силы (пожар, наводнение, молния).



Отметки сервис-центра

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Серийный номер:

Дата продажи:

Дата продажи:

Дата продажи:

Подпись покупателя:

3

Отметки сервис-центра

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Серийный номер:

Дата продажи:

Дата продажи:

Дата продажи:

Подпись покупателя:

2

Отметки сервис-центра

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Серийный номер:

Дата продажи:

Дата продажи:

Дата продажи:

Подпись покупателя:

1





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

Вы можете обратиться за обслуживанием в любой из сервисных центров:

Абакан, Абаканторгтехника, 655017,
ул.Вяткина, д.19, [3902] 228071

Армавир, КВАРЦ, 352900, ул.Фрунзе, д.2,
[86137] 45000

Астрахань, Эфир, 414024, ул.Боевая,
д.72А, [8512] 301014, 301015, 226677

Барнаул, Слон Сервис, 656023,
ул.Э.Алексеевой, д.76, [3852] 345845

Белгород, Выбор-Сервис, 308600,
пр-т.Гражданский, д.32, [4722] 326592,
326929

Брянск, МТК-Сервис, 241037, ул.Красно-
армейская, д.170, [4832] 756842, 756900

Великий Новгород, Электроника, 603000,
ул.Великая, д.22, [8162] 332003, 332008

Владивосток, Старт-2000, 690035,
ул.Харьковская, д.2, [4232] 272954,
270821

Владикавказ, Альда-Сервис, 362007,
ул.Кутузова, д.82, [8672] 640460

Владимир, Мастер Сервис, 600026,
ул.Тракторная, д.8, [4922] 420209,
323689, 331079

Владимир, Электрон-Сервис, 600022,
ул.Ново-Ямская, д.73, [4922] 240819,
370722, [910] 7715475,

Волгоград, Планета-Сервис, 400107,
ул.Рионская, д.3, [8442] 366420

Волгоград, Сервисцентр ТМ, 400117,
ул.8-й Воздушной Армии, д.35,
[8442] 351581

Вологда, Климатические системы,
160014, ул.Чехова, д.40, Помещение
ООО «Климатические Системы»,
[8172] 562999, 784048

Вологда, Электроника-Сервис, 160033,
ул.Текстильщиков, д.16, [8172] 745531

Воронеж, ЭФИР, 394086, ул.Перхоровича,
д.2, [4732] 314678

Воронеж, М.видео-сервис, 394063,
Ленинский пр-т, д.160, [4732] 393755,
266633, 393753

Екатеринбург, Сонико, 620130, ул.Степана
Разина, д.109, оф.100, [343] 2691948

Екатеринбург, М.видео-сервис, 620137,
ул.Студенческая, д.1а, [343] 2646276,
2646277, 2646273, 2642387

Иваново, Луч-Сервис, 153024, ул.Заводс-
кая, д.13, [4932] 472984, 472985

Ижевск, АРГУС-Сервис, 426010, ул.Азина,
д.4, ул.М.Горького, д.76, [3412] 787685,
780664, 780664, 307979, 308307

Ижевск, Гарант, 426000, ул.Карла Маркса,
д.395, [3412] 437040, 226336, 436982,
368700, 711331

Ижевск, РИТ-Сервис, 426008, ул.Пушкин-
ская, д.216, [3412] 457474, 455959

Иркутск, Электроник, 664003, ул.Литви-
нова, д.20, стр.10, оф.4, [3952] 209006

Йошкар-Ола, Мидас, 424000, респ.Марий
Эл, ул. Советская, д.173, [8362] 457368

Казань, ЛУАЗО, 420080, ул.Декабристов
д.106Б, [843] 5414044, 5413575,
5413580, 5220214

Адреса сервисных центров

Вы можете обратиться за обслуживанием в любой из сервисных центров:

Казань, М.видео-сервис, 420100,
ул.Академика Глушко, д.43,
[843] 2762121, 2763888, 2764880

Калуга, Бинэс Сервис, 248030,
ул.Суворова, д.25, [4842] 548333, 548222

Кемерово, ВК-сервис, 650066,
пр-т Октябрьский, д.53/2, [3842] 353967,
960-9000928

Кострома, АНТЭК, 156019, ул.Станко-
строительная, д.5Б, [4942] 220512,
220103

Кострома, Гепард-Сервис, 156000,
ул.Молочная гора, д.3, Рыбные ряды,
корп.1, [4942] 312501

Краснодар, Ларина-Сервис, 350080,
ул.Демуса, д.14, [861] 2119001, 2603982

Краснодар, М-сервис-Юг, 350012,
ул.Лукияненко, д.103, оф.55,
[861] 2226413, 2709736, [905] 4080838

Краснодар, М.видео-сервис, 350058,
ул.Селезнёва, д.204, [861] 2773663

Красноярск, ТехноСтиль, 660041,
ул.Академика Киренского, д.87Б,
офис 014, [3912] 799971, 410575

Курган, ТВ-сервис, 640001, ул.Радионова,
д.56, [3522] 497000

Курск, МАЯК, 305007, ул.Сумская, д.37-6,
[4712] 350491

Липецк, Рембыттехника, 398001,
ул.Октябрьская, д.28, [4742] 779331

Магадан, Техномир, ул.Парковая, д.21,
[41322] 605844

Москва, Мир и Сервис, 117405, Варшавс-
кое ш., д.143А стр.2, [495] 7440014
только кондиционеры; 5171613,
2234008, 6423637 продажа э/ч
и аксессуаров

Москва, Технопарк-Сервис, 129110,
пр-т Мира, д.56, стр.1, оф.45,
[495] 7558520

Мурманск, Электроника, 183050,
пр-д Ледокольный, д.5; ул.Свердлова,
д.19, [8152] 535775, 411055

Набережные Челны, Элекам-Сервис,
423815, пр-т Вахитова, д.16,
[8552] 538527, 595411

Нальчик, Альфа-Сервис, 360000 КБР,
пр.Ленина, д.24, [8662] 420430; 420454

Нижний Новгород, Импульс, 603137,
ул.Жукова, д.24, [8312] 629669
Новокузнецк, НК-Сервис, 654000,
ул.Климасенко, д.19, оф.314,
[3843] 535782, 535970

Новомосковск, Ультра Сервис, 301650,
ул.Садовского, д.36, [48762] 69520

Новороссийск, Аргон-Сервис, 353905,
ул.Серова, д.14, [8617] 631115, 630395

Новосибирск, Сибирский Сервис, 630100,
ул.Котовского, д.10/1, [383] 2924712

Обнинск, Радиотехника, 249037,
Калужская обл., пл. Треугольная, д.1,
[48439] 61373, 53131, 61188

Озёрск, Рембыттехника Плюс, 456780,
Челябинская обл., ул.Калинина, д.10Б,
[35130] 79951

Адреса сервисных центров

Вы можете обратиться за обслуживанием в любой из сервисных центров:

Омск, Домотехника-Сервис, 644009,
ул.Лермонтова, д.194, [3812] 324324,
367401

Орёл, Электрон-Сервис, 302025,
Московское шоссе, д.137, корп.4,
[4862] 495075

Орёл, Феникс Электроникс, 302040,
ул.8 Марта, д.25., [4862] 408681; 408682

Пенза, Орбита-Сервис, 440011, ул.Кар-
пинского, д.2, [8412] 422726, 392044

Пермь, Импорт-Сервис, 614107, ул.Инже-
нерная, д.10, [342] 2661260, 2656983

Петрозаводск, АС Альфа-Сервис, 185000,
наб. Гюллинга, д.13, [8142] 632004,

Псков, Волна, 180019, ул.Звездная, д.5,
[8112] 530051

Пятигорск, Люкс-Сервис, 357524,
ул.Фучика, д.21, [8793] 326880

Ростов-на-Дону, Абсолют-Сервис,
344018, ул.Менчикова, д.71«Д»,
[863] 2993060

Ростов-на-Дону, Поиск-Сервис, 344065,
ул. 50 лет Ростсельмаша, д.1, [863]
2552017, 2552018, 2552019, 2552027,
2552028, 2552032 (установка
кондиционеров)

Ростов-на-Дону, М.видео-сервис,
344033,ул.Портовая, д.543,
[863] 2665654, 2420166, 2110138

Рязань, М.видео-сервис, 390037,
ул.Зубковой, д.17А, [4912] 277070

Рязань, Фонограф Сервис, 390005,
ул.Гагарина, д.14, [4912] 246854, 246853

Самара, Самара-Спектр, 443034,
ул.Енисейская, д.37, [846] 9932336,
9932324

Самара, М.видео-сервис, 443035,
пр.Юных Пионеров, д.122,
[846] 9511645, 9950088, 9519377,

Санкт-Петербург, Евросервис, 192012,
пр-кт Обуховской обороны, д.197,
пом.4-Н, [812] 6001197, 3628238

Санкт-Петербург, Мир Сервиса, 198095,
Нитрофаньевское ш., д.10,

[812] 9260706 (только кондиционеры)

Санкт-Петербург, Техно-Поиск, 196084,
ул. Коли Томчака, д.28, [812] 7401628

Санкт-Петербург, М.видео-сервис,
197348, Коломяжский пр., д.10,
[812] 3954977, 3954974

Саратов, РТЦ, 410004, ул.Шелковичная,
д.84/86., [8452] 524175

Саратов, Транссервис, 410052, проспект
50 лет Октября, д.102, [8452] 554363,
351180, 554339, 663191

Северодвинск, Техно-МАРКЕТ, 164500,
ул.Гагарина, д.12, [8184] 587221

Смоленск, Гарант, 214020, ул.Румянцева,
д.19, [4812] 647800

Ставрополь, Бытсервис, 355040, ул.50 лет
ВЛКСМ, д.8/1, [8652] 740191

Ставрополь, Норд-Сервис, 355044,
пр-кт Кулакова, д.24, [8652] 393030

Ставрополь, Телемир-Сервис, 355002,
ул.Пушкина, дом № 54, [8652] 945562

Старый Оскол, Экспресс-Сервис, 309511,
мкр.Олимпийский, д7, [4725] 424100

Адреса сервисных центров

Вы можете обратиться за обслуживанием в любой из сервисных центров:

Сургут, Эксперт, 628405, пр-кт Комсомольский, д.13, (3462) 253336

Таганрог, Кристи, 347900, ул.Фрунзе, д.45, (8634) 383048

Тамбов, БВС-2000, 392012, ул.Пионерская, д.24, (4752) 751718, 759090

Тверь, Трест-69, 170034, пр-кт Победы, д.11, (4822) 764376, 475969, 557636

Тольятти, Электрон-Сервис, 445026, ул.Свердлова, д.41, (8482) 770327

Томск, Академия-Сервис, 634055, пр.Академический, д.1, блок А, оф.203, (3822) 491580, 492808

Тула, Кузьмичёв-Сервис, 300600, ул.Ф.Энгельса, д.89 (DVD, телевизоры); ул.Декабристов, д.6, (4872) 325607; 427371

Тюмень, Пульсар, 625000, ул.Первомайская, д.6; 625023, ул.Республики, д.169, (3452) 245580, 759508

Улан-Удэ, Мастер, 670000, Республика Бурятия, г.Улан-Удэ, ул. Ербанова, д.28, (3012) 218963

Ульяновск, Технолюкс, 432049, Московское шоссе, д.100, (8422) 361040

Уфа, Техносервис, 450077, ул.Чернышевского, д.88, (347) 2799070

Чита, Славел-Сервис, 672038, ул.Шилова, д.100, (3022) 415108, 415107, 415105

Челябинск, Рембыттехника Плюс, 456780, Челябинская обл., г.Озерск, ул.Калинина, д.106, (351) 3079951

Челябинск, М.видео-сервис, 454112, пр-кт Победы, д.302, (351) 7410151, 2640084, 7410152

Черкесск, Мак.Сим, 369000, ул.Первомайская, д.48, оф.11, (87822) 50466, 906-4430466

Ярославль, Рослан-Сервис, 150000, ул.Первомайская, д.9/12, (4852) 725722, 725723, 304669, 727394

Ярославль, ТАУ, 150049, Московский проспект, д.1А, стр.5, (4852) 796677, 796678, 796679, 266537

Ярославль, Трио Сервис, 15014, ул.Угличская, д.12, вход с ул.Лисицина, д.56, (4852) 259483, 457678



