

BORK

МУЛЬТИВАРКА U700

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ИСТИННЫЕ ШЕДЕВРЫ ДОМАШНЕЙ КОЛЛЕКЦИИ







СОКОВЫЖИМАЛКА S810

- Соковыжималка и блендер на единой базе
- Мощность 1 800 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 утрямбовки молотого кофе
- Фильтры с одинарным и двойным дном



БЛЕНДЕР В800

- Мощность 2 000 Вт
- Система ножей Kinetix
- Легкая высокопрочная чаша 2 л
- Автоматические режимы работы



СОКОВЫЖИМАЛКА Z800

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



ТОСТЕР T800

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



ЧАЙНИК K810

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



ГРИЛЬ G801

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



МИКСЕР E800

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



ХЛЕБОПЕЧЬ X800

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

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МУЛЬТИВАРКА U700





ИНДУКЦИОННЫЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ

Профессиональная мультиварка с индукционным нагревательным элементом будет с электронной точностью поддерживать выбранную Вами температуру. Отсутствие фазы разогрева и остывания увеличит скорость приготовления, что вместе с тем сохранит полезные качества и вкусовые свойства продуктов.



ПАРОВАРКА, ГРИЛЬ, ДУХОВКА, МЕДЛЕННОВАРКА И УНИКАЛЬНЫЙ РЕЖИМ МУЛЬТИПОВАР

Индукционная мультиварка с легкостью и непревзойденным мастерством заменит четыре прибора на Вашей кухне: пароварку, гриль, духовку, и медленноварку. А в уникальном режиме Мультиповар можно приготовить любые блюда благодаря индивидуальным настройкам времени и температуры нагрева.



ВМЕСТИТЕЛЬНАЯ 9-СЛОЙНАЯ ЧАША СО СВЕРХПРОЧНЫМ ПОКРЫТИЕМ

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



АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ И ФУНКЦИЯ ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА

Для тех у кого мало свободного времени, индукционная мультиварка имеет набор автоматических программ — прекрасно сбалансированные и отточенные поварами предустановленные программы для самых популярных блюд: рис, гречка, каша, плов, рыба, жаркое, творог, выпечка, бульон. Также индукционная мультиварка позаботится о вашем горячем завтраке — функция отложенного старта до 24-х часов сработает с точностью до минуты.

УСТРОЙСТВО

Рычаг блокировки крышки

Кнопка для открывания крышки

Дисплей

Панель управления



Клапан сброса давления

Верхняя крышка

Контейнер для сбора конденсата

Прорезиненные ножки





Съемная крышка с уплотнителем



Внутренняя чаша



Решетка для пароварки



Контейнер для сбора конденсата



Щетка для чистки



Лопатка



Мерная чаша

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Используется для поддержания нужной температуры или подогрева готового блюда.

- **Поддержание температуры.** Нажмите кнопку Подогрев/Разогрев. Для установки температуры подогрева нажмите кнопку Настройки. С помощью стрелок выберите желаемую температуру 69–80°C. Нажмите ВВОД чтобы сохранить настройки.
- **Разогрев.** Нажмите кнопку Подогрев/Разогрев 2 раза, чтобы запустить программу автоматического разогрева. Блюдо будет разогрето через 9 минут.



Используется для установки времени отложенного старта и запуска функции самоочистки.

- **Функция отложенного старта.** Прежде чем установить таймер и активировать функцию отложенного старта, выберите нужную программу приготовления. Нажмите кнопку Таймер один раз. Стрелками задайте время до окончания приготовления и нажмите Старт.
- **Самоочистка.** Для запуска режима самоочистки, наполните чашу для приготовления водой до уровня отметки 600 г на шкале, после чего закройте крышку и заблокируйте. Дважды нажмите кнопку Таймер/Самоочистка, далее кнопку Старт для начала программы.



НАСТРОЙКИ

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

- **Установка текущего времени.** Для установки текущего времени однократно нажмите кнопку Настройки. С помощью стрелок задайте количество часов и минут. Нажмите кнопку Ввод.

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

- **Настройка уровня громкости голосовых подсказок.** Перейдите в режим установки уровня громкости двойным нажатием кнопки Настройки. С помощью стрелок установите уровень громкости в диапазоне от 0 до 5. Подтвердите выбор нажатием кнопки Ввод. При установленном значении уровня громкости «0» функция голосовых подсказок будет отключена.
- **Автоматический режим энергосбережения.** Для активации режима энергосбережения нажмите кнопку Настройки 4 раза, отрегулируйте интервал времени стрелками для автоматического перехода мультиварки в этот режим. Чтобы выйти из режима энергосбережения нажмите любую кнопку или поверните рычаг блокировки крышки. Также функция автоматического энергосбережения будет отключена при выборе значения «0».

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Выбор программы приготовления либо задание параметров и выбора режима приготовления.



ВВОД

- Подтверждает выбор функции/Режима
- Включает функцию блокировки кнопок
Замок от детей.



ОТМЕНА

- Позволяет отменить выполнение выбранного действия.
- При удерживании в течение 3 секунд включает функцию автоматического режима энергосбережения.



СТАРТ

- Начинает приготовления блюда.

ДРУГИЕ ПОЛЕЗНЫЕ ФУНКЦИИ

Функция Замок от детей

Вы можете включить блокировку кнопок, удерживая кнопку Ввод в течение 3 секунд. Последует голосовое сообщение о том, что кнопки заблокированы. Параллельно с блокировкой кнопок активируется функция энергосбережения. Для снятия блокировки снова удерживайте кнопку Ввод в течение 3 секунд.

Сохранение программы в памяти

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

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Удалите упаковочные материалы с мультиварки.
- Промойте внутреннюю чашу и протрите сухой мягкой губкой.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ



- Положите во внутреннюю чашу необходимые ингредиенты.



- Установите внутреннюю чашу в корпус мультиварки, закройте верхнюю крышку и заблокируйте.

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

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

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

В режиме Жаркое мультиварка может работать как с открытой, так и с закрытой крышкой.

- Используя стрелки, выберите автоматическую программу.
- Нажмите кнопку Старт. Приготовление начнется, о чем будет свидетельствовать динамическая индикация символа [] на дисплее.
- На дисплее также отобразится оставшееся время до окончания приготовления.
- В процессе приготовления Вы услышите предупреждение о том, когда будет произведен выпуск пара. И, конечно, мультиварка проинформирует Вас о готовности блюда, если включена функция голосовых подсказок.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Таблица времени приготовления автоматических программ

Автопрограмма	Ингредиенты	Время приготовления
Рис	Рис: до 8 мерных стаканов • Сливочное масло: до 60 г • Соль: по вкусу	42 мин
Гречка	Гречневая крупа: 250 г • Сливочное масло: 20 г • Соль: по вкусу	20 мин
Каша	Вода: 2 мерных стакана • Молоко: 2 мерных стакана • Геркулес: 1 мерный стакан • Масло сливочное: 20 г • Сахар: 2 ст. л.	21 мин
Бульон	Курица: до 1 кг • Овощи, зелень, специи: по вкусу	68 мин
Плов	Рис: 2 мерных стакана • Мясо: 0,5 кг • Морковь: 4 шт • Лук репчатый: 2 средних луковицы • Подсолнечное масло: 2 ст. л. • Вода: 4 мерных стакана	40 мин
Творог	Кефир 3,2% жирности: 1 л	21 мин
Жаркое	Мясо (говядина): 350 г • Лук: 1 средняя луковица • Морковь: 1 шт • Картофель: 2–3 шт • Подсолнечное масло: 1 ст. л. • Соевый соус: 2–3 ст. ложки • Соль, перец: по вкусу • Воду не добавлять	40 мин
Рыба	Рыба (любая) • Лимон • Соль • Черный перец	30 мин
Выпечка	Бисквит. Пшеничная мука: 1,5 мерного стакана • Яйцо: 6 шт • Сливочное масло: 3 ст. л. • Молоко 1,5%: 1 ст. л. • Сахар: 1,75 мерного стакана • Ванильный порошок: 2 щепотки • Соль: 2 щепотки	60 мин

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА МУЛЬТИПОВАР

- Выберите в меню режим Мультиповар, используя стрелки и кнопку Ввод.
- Настройте время приготовления стрелками (от 0 до 120 мин.), затем нажмите кнопку Ввод и установите температуру приготовления стрелками от 40 до 120°C. Далее нажмите кнопку Старт для начала приготовления.

Режим Мультиповар позволяет готовить любые блюда.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМОВ ПАРОВАРКА, ПОДЖАРИВАНИЕ, ТУШЕНИЕ И ДУХОВКА

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

Духовка

Степень нагрева для режима Духовка можно отрегулировать в диапазоне 3-х уровней (150, 180 и 230°C).

Пароварка

В меню Пароварка доступно 4 режима с различной температурой и интенсивностью циркуляции пара.

Поджаривание

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

Тушение

Процесс тушения длится 45 минут.

Тушеное мясо. Ингредиенты: Мясо (говядина) — 350 г, 1 средняя луковица, 2–3 ст. ложки сметаны, соль перец по вкусу, половина мерного стаканчика воды.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Перед использованием мультиварки убедитесь, что все элементы установлены на свои места.
- Не закрывайте отверстие для автоматического выхода пара рукой. Это может привести к ожогам.
- Не используйте мультиварку в зонах с высокой температурой, например, около духовки или плиты.
- Не используйте поврежденные кабель питания или вилку.
- Не пытайтесь открыть мультиварку, пока пар полностью не выйдет.
- Не ставьте мультиварку на неровные или наклонные поверхности.
- Не поворачивайте рычаг блокировки в положение «Открыто» во время приготовления.
- Не распыляйте и не наносите на мультиварку каких-либо химикатов.
- Не переполняйте чашу мультиварки.
- Аккуратно обращайтесь с внутренней чашей, не используйте ее для других целей. Избегайте деформации и повреждения внутреннего покрытия.
- По окончании приготовления крышку открывайте аккуратно, избегая контакта с паром.
- Не поднимайте мультиварку за крышку.
- В целях безопасности все работы по ремонту и обслуживанию мультиварки, кроме чистки, должны выполняться только представителями уполномоченных авторизованных сервисных центров компании BORK.

Если Вы пользуетесь электрокардиостимулятором или другим электронным оборудованием медицинского назначения, проконсультируйтесь с врачом перед началом использования мультиварки.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЧИСТКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

- После окончания приготовления всегда очищайте мультиварку, используя мягкую губку и моющее средство для посуды.

КЛАПАН ДЛЯ ВЫХОДА ПАРА

- При закрытой крышке мультиварки медленно поворачивайте рычаг блокировки влево, придерживая клапан выхода пара, пока клапан не зафиксируется. Как только это произойдет, открутите его против часовой стрелки. Промойте клапан под водой и очистите пространство под ним с помощью щетки.

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ СБОРА КОНДЕНСАТА



- Снимите контейнер для сбора конденсата.



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

ЧИСТКА

ВНУТРЕННЯЯ КРЫШКА



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

- Используя иголку на щетке для чистки, очистите внутреннюю часть клапана выхода пара.

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



- Не забудьте очистить клапан сброса пара до и после использования. Проводите чистку аккуратно. Не пытайтесь достать клапан сброса пара и уплотнение. Перед использованием мультиварки убедитесь в том, что эти элементы правильно установлены на свои места.

КОРПУС

Протрите корпус мультиварки мягкой влажной губкой.

ВНУТРЕННЯЯ ЧАША

Протрите внутреннюю, верхнюю и боковую поверхности чаши. Для чистки чаши используйте только мягкую губку и моющие средства для посуды.

ЩЕТКА ДЛЯ ЧИСТКИ



- Выньте щетку для чистки. Она закреплена на нижней части корпуса.



- С помощью щетки Вы сможете с легкостью очистить заглушку контейнера для сбора конденсата и другие труднодоступные участки.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ДИАГНОСТИКА И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

Если сообщение об ошибке появляется постоянно, даже при нормальном использовании или после устранения причин, свяжитесь со службой поддержки клиентов (по телефону 8 800 700-55-80).

Индикатор	Неполадка
	Внутренняя чаша не установлена в корпус.
	Необходимо заблокировать крышку.
	Если кипятится только вода.
	Проблема с датчиком.
	Проблема с электропитанием.
	Установите время в пределах 13 часов.
	Установите внутреннюю съемную крышку.
	Поверните рычаг блокировки в положение «Открыто».

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: ~220 В

Частота: 50 Гц

Мощность: 1 455 Вт

Вес: 7,5 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-м годам с даты продажи при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящим руководством по эксплуатации и применяемыми техническими стандартами.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Мультиварка: 1 шт.

Внутренняя чаша: 1 шт.

Контейнер для сбора конденсата: 1 шт.

Щетка для чистки: 1 шт.

Мерный стакан: 1 шт.

Лопатка: 1 шт.

Решетка для пароварки

Руководство по эксплуатации
с гарантийным талоном: 1 шт.

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

Компания BORK несет гарантийные обязательства в течение 2-х лет с даты продажи данного изделия.

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

Изделие МУЛЬТИВАРКА

Модель U700

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

.....

.....

МП

УСЛОВИЯ СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Гарантия действительна только при соблюдении клиентом условий гарантийных обязательств.

Гарантия действительна при условиях:

- Наличие гарантийного талона, прилагаемого к руководству по эксплуатации на изделие.
- Правильно заполненного гарантийного талона (имеется 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 внешних температур на нетермостойкие части изделия.
- Механическими воздействиями.
- Неквалифицированным ремонтом и другим вмешательством, повлекшим изменения 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.
- Действием непреодолимой силы (пожар, наводнение, молния).

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами
только авторизованных сервисных центров

Модель U700

Серийный номер

Дата продажи

Подпись покупателя



ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами
только авторизованных сервисных центров

Модель U700

Серийный номер

Дата продажи

Подпись покупателя



ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

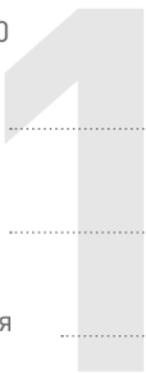
Рекомендуется пользоваться услугами
только авторизованных сервисных центров

Модель U700

Серийный номер

Дата продажи

Подпись покупателя



ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами
только авторизованных сервисных центров

Описание дефекта

.....

.....

.....

.....

.....

Сервисный центр

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами
только авторизованных сервисных центров

Описание дефекта

.....

.....

.....

.....

.....

Сервисный центр

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами
только авторизованных сервисных центров

Описание дефекта

.....

.....

.....

.....

.....

Сервисный центр

АДРЕСА СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ

Вы можете обратиться за обслуживанием в любой из сервисных центров

Абакан

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

Армавир

ООО «Форет», ул. Халтурина, д. 107
(86137) 2-77-36, 4-50-00

Астрахань

ООО «Эфир», ул. Боевая, д. 72 А
(8512) 30-10-14, 30-10-15, 22-66-77
ООО «Сервисный центр «Эй-Джи-Эс»,
ул. Минусинская, д. 8
(8512) 408-006, 307-962, 309-990

Барнаул

ИП Фаненштиль Е. В.,
ул. Антона Петрова, д. 264
(3852) 48-42-11, 69-16-00

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

Белгород

ИП Богушева Е. И., ул. Сумская, д. 22;
пр-т Ватутина, д. 5 А
(4722) 30-07-22, 55-34-00

Брянск

ИП Феськов Владимир Владимирович
Ромашина ул., д. 37
(4832) 58-03-58
ООО «Техсервис»,
Авиационный пер., д. 3, к. 2
(4832) 69-11-21

Владивосток

ОАО «Старт-2000», ул. Харьковская, д. 2
(4232) 27-29-54, 27-08-21

Владикавказ

ООО «Альда-Сервис», ул. Кутузова, д. 82
(8672) 64-03-98
ООО «Арктика-Сервис», пр-т Коста, д. 15
(8672) 25-01-07, 75-77-77, 55-08-70

Владимир

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

Волгоград

ООО «Планета Сервис», ул. Рионская, д. 3
(8442) 36-64-20, 36-64-25
ООО «Технический центр «Приборсервис»,
пр-т Ленина, д. 92
(8442) 24-02-55, 23-20-28

Вологда

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

Воркута

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

Воронеж

ООО «ТРАНССЕРВИС-Воронеж»,
Ленинский пр-т, д. 160
(4732) 39-37-55
ООО «ЭКРАН-СЕРВИС»,
ул. Перхоровича, д. 2
(4732) 31-46-78, 31-79-66

Екатеринбург

ООО «Сонико-Ектб»,
ул. Степана Разина, д. 109, оф. 101
(343) 269-19-48, 269-29-48
ООО «ТРАНССЕРВИС-Екатеринбург»,
ул. Фронтовых бригад, д. 18
(343) 278-90-91

Иваново

ООО «Луч-Сервис», ул. Заводская, д. 13
(4932) 47-29-84, 472-985

Ижевск

ООО «АРГУС-Сервис», ул. Азина, д. 4
(3412) 30-83-07, 30-79-79
ООО «Гарант-Сервис», ул. К. Маркса, д. 395
(3412) 43-70-40
ООО «РИТ-Сервис», ул. Пушкинская, д. 216
(3412) 45-74-74

Иркутск

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

Йошкар-Ола

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

Казань

ООО «Луазо», ул. Декабристов, д. 106 Б
(843) 562-47-07, 562-46-45
ООО «ТехноВидеоСервис»,
ул. Академика Глушко, д. 43
(843) 276-21-21

ООО «Городской сервисный центр
«АТремонтируем все»,
Краснокошайская ул, д. № 92
(843) 555-49-32, 555-49-92

Калуга

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

Кемерово

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

Киров

ООО «ТВКОМ»
610001, Октябрьский пр-кт, д. № 116 А
(8332) 54-05-97

Кострома

ООО «Антэк», ул. Станкостроительная, д. 5 Б
(4942) 41-02-02
ООО «Сервисный центр «Гепард»,
ул. Рыбные ряды, д. 3, к. 1
(4942) 39-00-48, 31-25-01

Краснодар

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

ИП Мизин В. П.,
ул. Академика Лукьяненко, д. 103, оф. 55
(861) 224-69-86, 222-64-13
ООО «ТРАНССЕРВИС-Краснодар»,
ул. Селезнева, д. 204
(861) 277-36-63

Красноярск

ИП Вацлавский Максим Сергеевич
Красноярский рабочий пр-кт, д. 120 Б
(391) 279-99-71, 241-05-75
ООО «ДОН-ТВ»,
ул. Железнодорожников, д. 11
(3912) 21-94-82, 21-46-51

Курган

ООО «ТВ-Сервис»
ул Родионова, д. № 56
(3522) 48-59-40

Курск

ООО «Маяк+», ул. Студенческая, д. 36 А
(4712) 50-85-90
ИП Колычев С. В., ул. Литовская, д. 12 А
(4712) 30-41-00, 31-20-23

Липецк

ОАО «РБТ»
398001, Октябрьская ул, д. № 28
(4742) 77-35-86

Махачкала

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

Москва

ООО «Сервис», ул. Большая Садовая, д. 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. 143 А, стр. 2
(495) 517-16-13, 642-36-37

Мурманск

ЗАО «СЦ Электроника»,
Ледокольный пр-д, д. 5
(8152) 52-71-77

Набережные Челны

ООО «Элекам Сервис Плюс»,
пр-т Вахитова, д. 20 (30/05)
(8552) 39-39-43

Нальчик

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

Нижний Новгород

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

ООО «ТРАНССЕРВИС-Н.Новгород»,
ул. Артельная, д. 4.5
(831) 463-61-77

Новомосковск

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

Новороссийск

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

Новосибирск

ООО «Сибирский Сервис»,
ул. Вертковская, д. 42
(383) 355-55-60, 361-33-88

ООО «ТРАНССЕРВИС-Новосибирск»,
ул. Новая Заря, д. 2 А
(383) 271-14-50

Ногинск

ИП Запышный Александр Иванович,
ул. 3-го Интернационала, д. 175
(49651) 9-32-02

Обнинск

ООО «Радиотехника», Треугольная пл., д. 1
(48439) 5-63-50

Омск

ООО «Домотехника-сервис»,
ул. Лермонтова, д.194
(3812) 36-74-01

Оренбург

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

Орел

ООО «АРС», ул. Московская, д. 100
(4862) 55-15-06

ООО «МастерЪ»,

ул. Латышских стрелков, д. 1
(4862) 73-17-31, 75-14-80

ООО «Евросервис»

302040, 8 Марта ул, д. № 25
(4862) 40-86-82, 40-85-81

Орск

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

Пенза

ООО «Орбита-Сервис», ул. Карпинского, д. 2
(8412) 42-27-26

ООО «Мир Сервиса», ул. Кулакова, д. 2
(8412) 68-19-99, 68-66-99

Пермь

ИП Бутырин Д.В. 614068, ул. Крисанова, д. 29
(3422) 36-30-33, 36-13-94, 38-33-80

Пятигорск

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

Ростов-на-Дону

ООО «Мастер», ул. Ростсельмаша, д. 1
(863) 255-20-17, 255-20-18

ООО «ТРАНССЕРВИС-Ростов»,
пр-т Королева, д. 7/19
(863) 299-65-36, 299-65-37

ООО «Сервис-плюс», ул. Мечникова, д. 71 Д
(8632) 299-30-60, 232-23-53

Рязань

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

Самара

ООО «Спец-Мастер»
Ленинградская, 100/Ленинская, 56
(846) 990-37-51, 240-98-17

ООО ПТТФ «Самара-Спектр»,
ул. Енисейская, д. 37

(846) 993-23-24, 993-23-22

ООО «ТРАНССЕРВИС-САМАРА»,
пр-т Карла Маркса, д. 39

(846) 336-33-33; 336-85-11

Санкт-Петербург

ООО «ЕвросервисХХI»,
пр-кт Обуховской обороны, д. 197
(812) 600-11-97

Саратов

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

Северодвинск

ИП Варенбуд В. И.
164504, Гагарина ул, д. № 12
(8184) 58-72-21

Смоленск

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

Сочи

ООО «Кибер»
Конституции СССР ул., д. 50
(8622) 98-56-20
ООО «ДЭЛ», ул. Донская, д. 90
(8622) 55-51-19

Ставрополь

ООО «Бытсервис», ул. 50 лет ВЛКСМ, д. 8/1
(8652) 74-01-91, 77-36-00
ООО «Т-Сервис», ул. Пушкина, д. 54
(8652) 94-55-62
ООО «УниСервис», ул. Пушкина, д. 63
(8652) 23-31-81

Старый Оскол

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

Стерлитамак

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

Сургут

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

Таганрог

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

Тверь

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

Тольятти

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

Томск

ООО «Академия-Сервис»,
Академический пр-т, д. 1, блок А, оф. 203
(3822) 49-15-80

Тула

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

Тюмень

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

Улан-Удэ

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

Уфа

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

Ханты-Мансийск

ИП Климин А. А., ул. Мира, д. 52
(3467) 30-00-05

Чебоксары

ООО «Мастер-сервис-Ч»
Мира пр-кт, 26
(8352) 46-09-39, 63-26-20

Челябинск

ООО ТТЦ «Рембыттехника»,
ул. Производственная, д. 8Б
(351) 239-39-26
ООО «ЭЛЕКТРО-Н», пр-т Победы, д. 302
(351) 741-01-51

Чита

ООО «Славел-Сервис», ул. Шилова, д. 100
(3022) 41-51-08, 41-51-07

Ярославль

ЗАО Фирма «ТАУ»,
Московский пр-т, д. 1 А, стр. 5
(4852) 26-65-37, 92-31-89
ООО «Трио-Сервис», ул. Угличская, д. 12
(4852) 25-94-83

Список сервисных центров может быть изменен.
Актуальную информацию о наличии сервисных
центров в Вашем регионе уточняйте на сайте
www.bork.ru или по телефону горячей линии
8 800 700-55-88

BORK

КНИГА РЕЦЕПТОВ
для ИНДУКЦИОННОЙ МУЛЬТИВАРКИ U700

www.bork.ru



КНИГА РЕЦЕПТОВ
ДЛЯ ИНДУКЦИОННОЙ МУЛЬТИВАРКИ U700

ПРИМЕЧАНИЯ

Режим «Поджаривание» можно заменить обжариванием на сковороде на плите.

Результаты приготовления могут незначительно отличаться по времени, так как содержание влаги в одних и тех же видах продуктов неодинаково.

Используйте столовую (15 г) и чайную (5 г) ложки для дозирования ингредиентов.

Среднее время приготовления в режиме «Мультиповар»

Птица. Цельная птица — до 1 часа, кусочками — до 20–25 минут (например, ножки — 10–12 минут).

Рыба. Цельная рыба — 20–30 минут, филе — 10–12 минут. Рекомендуется также использовать режим «Пароварка».

Мясо. От 30 минут до 1 часа в зависимости от вида мяса.

Овощи. До 15 минут.

Крупы. 25–30 минут.

Макаронные изделия. 10–20 минут в зависимости от вида макарон.

Оптимальная температура приготовления — 120 °С. Уменьшая температуру, необходимо увеличивать время.

СОДЕРЖАНИЕ

- | | | | |
|----|---------------------------------|----|-------------------------------|
| 4 | Автопрограммы: рис | 18 | Котлеты на пару |
| 5 | Автопрограммы: гречка | 19 | Утка с яблоками |
| 6 | Автопрограммы: плов | 20 | Голубцы |
| 7 | Автопрограммы: тушеная говядина | 21 | Мидии в белом вине |
| 8 | Автопрограммы: куриный бульон | 22 | Кус-кус с маслинами и зеленью |
| 9 | Автопрограммы: рыба | 23 | Икра из баклажанов |
| 10 | Автопрограммы: творог | 24 | Пудинг творожный |
| 11 | Автопрограммы: каша (овсяная) | 25 | Шарлотка |
| 12 | Автопрограммы: бисквит | 26 | Аджика |
| 14 | Пшенная каша с тыквой | 27 | Глинтвейн |
| 15 | Омлет | | |
| 16 | Минестроне | | |
| 17 | Свекольник | | |

АВТОПРОГРАММЫ: РИС

Ингредиенты (4 порции)

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

Способ приготовления

Промойте рис в отдельной емкости, поместите его в чашу мультиварки и залейте водой. Затем закройте крышку, установите программу «Рис».

После сигнала об окончании приготовления переложите рис на тарелку, добавьте сливочное масло, соль и тщательно перемешайте.

Рис можно мыть прямо в чаше мультиварки, что очень удобно, а при желании варить его с кукурузой, курагой, черносливом.

Время приготовления: 42 минуты.



АВТОПРОГРАММЫ: ГРЕЧКА

Ингредиенты (4 порции)

- 2 мерных стакана (300 г) гречневой крупы
- 60 г сливочного масла
- 4 мерных стакана воды
- соль по вкусу

Способ приготовления

Гречневую крупу тщательно промойте, поместите в чашу мультиварки и залейте водой. Закройте крышку. С помощью стрелок выберите режим «Гречка». По окончании приготовления перемешайте и добавьте сливочное масло.

После приготовления гречки вы также можете добавить в мультиварку овощи или тушеное мясо.

Время приготовления: 20 минут.



АВТОПРОГРАММЫ: ПЛОВ

Ингредиенты (4 порции)

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

Способ приготовления

Рис тщательно промойте и замочите в воде. Нарежьте соломкой морковь и лук. Порежьте мясо небольшими кусочками. На дно чаши мультиварки налейте растительное масло, выложите лук, морковь, мясо и выберите режим «Поджаривание». Затем добавьте промытый рис, специи для плова, соль и залейте водой. Закройте крышку мультиварки, с помощью стрелок выберите программу «Плов» и нажмите кнопку «Старт».

Время приготовления: в режиме «Поджаривание» — 16 минут (мясо, морковь, лук, растительное масло), затем в режиме «Плов» — 40 минут.

По окончании приготовления можно добавить в плов очищенные дольки чеснока (чтобы они были полностью погружены в рис) и выбрать режим «Мультиповар», выставить температуру 90 °С. Время приготовления — 10 минут.



АВТОПРОГРАММЫ: ТУШЕНАЯ ГОВЯДИНА

Ингредиенты (3–4 порции)

- 400 г говядины
- 10 г молотого перца
- 3 зубчика измельченного чеснока
- 30 мл оливкового масла
- 1 луковица
- 1 морковь
- 4–5 клубней картофеля
- 1 сладкий болгарский перец
- 2 средних помидора
- соль, перец по вкусу

Способ приготовления

Нарежьте говядину и овощи небольшими, но достаточно толстыми кусочками. Смешайте все ингредиенты. Соль, перец добавьте по вкусу. Затем закройте крышку, выберите стрелками режим «Жаркое» и нажмите кнопку «Старт».

Время приготовления: 40 минут.



АВТОПРОГРАММЫ: КУРИНЫЙ БУЛЬОН

Ингредиенты (4 порции)

- 500 г курицы
- 1 л воды
- 1 средняя луковица
- 1 морковь
- зелень, специи, соль по вкусу

Способ приготовления

Положите курицу, нарезанные морковь и лук в чашу мультиварки и залейте водой. Добавьте зелень и специи по вкусу. Закройте крышку мультиварки, выберите с помощью стрелок программу «Бульон». Нажмите кнопку «Старт».

Время приготовления: 60 минут.



АВТОПРОГРАММЫ: РЫБА

Ингредиенты (4 порции)

- 3 куса красной рыбы по 200 г
- 2 мерных стакана воды
- 150 г лимона (3 дольки)
- соль по вкусу

Способ приготовления

Поместите рыбу в чашу мультиварки, посолите. Залейте воду. Добавьте несколько капель лимонного сока. После этого закройте крышку и готовьте 30 минут в режиме «Рыба».

Время приготовления: 30 минут.



АВТОПРОГРАММЫ: ТВОРОГ

Ингредиенты (2 порции)

- 1 л кефира 3,2%-ной жирности

Способ приготовления

В чашу мультиварки налейте кефир. Закройте крышку. Стрелками выберите режим «Творог». Нажмите кнопку «Старт». По окончании приготовления откройте крышку и дайте содержимому остыть. Творог откиньте на сито и подождите, пока стечет сыворотка. Творог выложите на блюдо. Подавать можно со сметаной, вареньем или печеными яблоками.

Полученную сыворотку можно использовать в приготовлении блинов или окрошки.

Время приготовления: 21 минута.



АВТОПРОГРАММЫ: КАША (ОВСЯНАЯ)

Ингредиенты (2 порции)

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

Способ приготовления

Положите хлопья геркулеса в чашу и залейте их водой и молоком. Закройте крышку. Выберите с помощью стрелок программу «Каша». Нажмите кнопку «Старт». По окончании приготовления добавьте соль, сахар, масло. Перемешайте.

Время приготовления: 21 минута.



АВТОПРОГРАММЫ: БИСКВИТ

Ингредиенты (4 порции)

- 1,5 мерного стакана пшеничной муки
- 6 яиц
- 3 ст. л. сливочного масла
- 1 ст. л. молока (жирностью 1,5%)
- 1,5 мерного стакана сахара
- 5 г разрыхлителя
- 2 щепотки ванильного порошка
- 1 щепотка соли

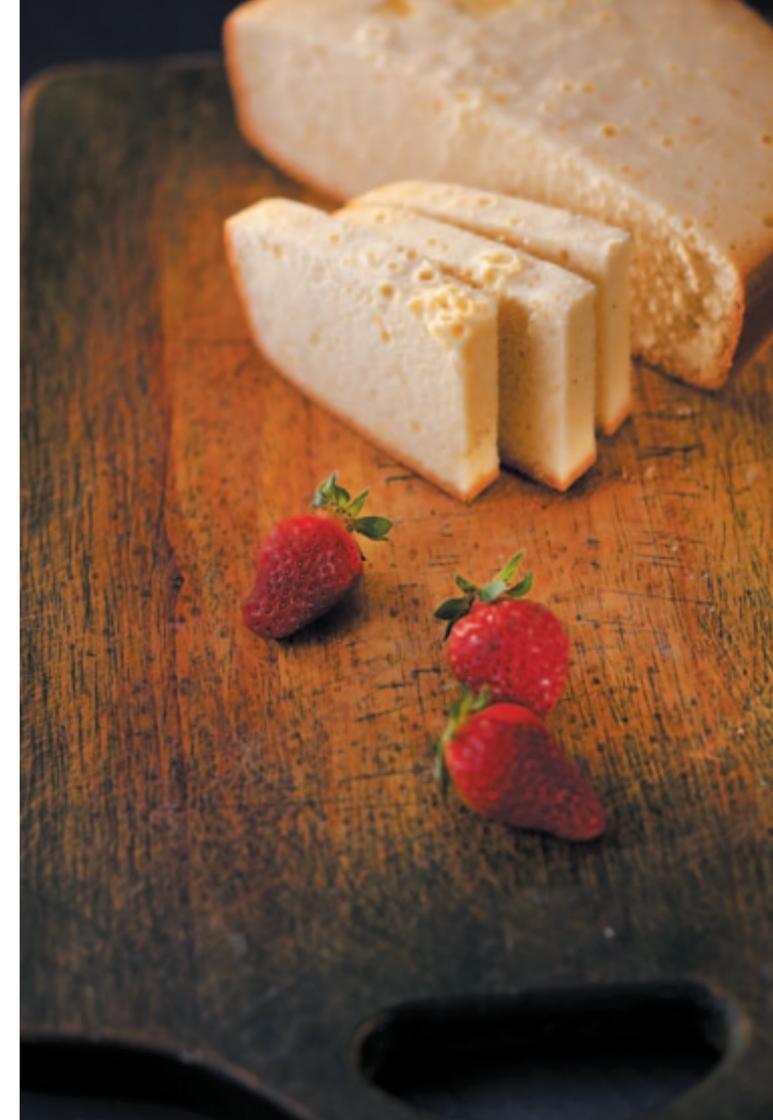
Способ приготовления

Перед выпеканием растопите в мультиварке 2 столовые ложки сливочного масла (в режиме «Подогрев»).

Просейте муку через сито трижды и добавьте в нее соль и ванилин. Отделите желтки от белков. Взбивайте белки до загустения массы. Во взбитые белки добавьте сахар в три приема. Взбивайте белки до полного растворения сахара. Затем добавьте желтки и взбивайте еще 3 минуты. Когда масса достигнет кремообразной консистенции, добавьте муку с разрыхлителем (в два приема) и осторожно помешивайте до исчезновения комочков. Добавьте в тесто молоко (1 ст. л.) и предварительно растопленное масло (2 ст. л.). Остатками масла смажьте дно и стенки чаши, затем залейте в нее жидкое тесто. Закройте крышку мультиварки, при помощи стрелок выберите программу «Выпечка» и нажмите кнопку «Старт».

Если по окончании приготовления верхний слой коржа не будет румяным, закройте крышку мультиварки, выберите режим «Мультиповар», установите время приготовления 10–15 минут (в зависимости от объема теста в чаше и степени готовности коржа) и температуру 120 °С.

Время приготовления: 45–60 минут.



ПШЕННАЯ КАША С ТЫКВОЙ

Ингредиенты (3–4 порции)

- 2 мерных стакана пшена
- 200 г очищенной тыквы
- 100 г сливок (33%)
- 30 г сливочного масла
- 800 мл воды
- сахар и соль по вкусу

Способ приготовления

Очистите и нарежьте тыкву кубиками, тщательно промойте пшено.

Положите пшено и тыкву в чашу мультиварки, перемешайте и залейте водой. Добавьте сахар и соль. Закройте крышку и установите программу «Каша».

После сигнала об окончании приготовления добавьте сливки и сливочное масло. Вновь закройте крышку и включите режим «Подогрев» на 10 минут.



ОМЛЕТ

Ингредиенты (3–4 порции)

- 3 яйца
- ½ мерного стакана молока
- 1 ч. л. муки
- 50 г бекона
- 1 помидор
- ¼ болгарского сладкого перца
- соль, перец по вкусу

Способ приготовления

Мелко нарежьте болгарский перец, бекон и помидор.

В отдельной емкости тщательно перемешайте яйца с молоком, добавьте черный перец, соль, муку и еще раз перемешайте.

Полученную смесь и нарезанные ингредиенты положите в чашу мультиварки, установите программу «Духовка» (2-й уровень) на 10 минут. После сигнала об окончании приготовления установите режим «Подогрев» и время (10 минут).



МИНЕСТРОНЕ

Ингредиенты (4 порции)

- 100 г цукини
- 50 г репчатого лука
- 4 томата (400 г)
- 100 г картофеля
- 80 г макарон (пасты)
- 40 г капусты
- 40 г моркови
- 20 г сельдерея
- 2 дольки чеснока
- 4 веточки петрушки
- 1,5 л куриного бульона
- 3 ст. л. тертого пармезана
- соль, перец по вкусу

Способ приготовления

Нарежьте овощи небольшими кубиками. Мелко нарежьте петрушку и чеснок. Обжарьте лук и чеснок в режиме «Поджаривание» в течение 5 минут, затем добавьте оставшиеся овощи и готовьте смесь еще 15 минут. После этого добавьте макароны, подогретый куриный бульон и закройте крышку. Готовьте 20 минут в режиме «Мультиповар» при температуре 105 °С. По окончании приготовления посыпьте сверху пармезаном и добавьте петрушку.

Время приготовления: 40 минут.



СВЕКОЛЬНИК

Ингредиенты (4–6 порций)

- 1 свекла (50–100 г)
- 1 морковь (50–70 г)
- 2 клубня картофеля (общий вес — 150 г)
- 250 г отварной свинины
- 50–70 г лука
- соль, черный молотый перец, лавровый лист, зелень и другие специи по вкусу
- 1,5 л бульона
- 2–3 зубчика чеснока
- 1 ст. л. уксуса
- 1 ч. л. сахара

Способ приготовления

Морковь и свеклу порежьте соломкой, картофель — кубиками, измельчите лук. Все овощи выложите в чашу мультиварки, добавьте соль, сахар, уксус и другие специи по вкусу. Закройте крышку мультиварки, установите режим «Мультиповар» с помощью стрелок и время приготовления 30 минут при температуре 95 °С. Нажмите кнопку «Старт». По окончании приготовления залейте в чашу мультиварки кипящий бульон, добавьте мясо, закройте крышку и включите режим «Разогрев».

Для получения лучшего результата борщу нужно дать настояться 10–15 минут с закрытой крышкой.



КОТЛЕТЫ НА ПАРУ

Ингредиенты (4 порции)

- 500 г куриного (свиного, говяжьего, телячьего) фарша
- 2 средние луковицы
- 2–3 зубчика чеснока
- 100 г белого хлеба
- 150 мл молока
- 1 яйцо
- 2 мерных стакана воды
- черный перец, соль по вкусу

Способ приготовления

Размягчите хлеб в молоке, мелко нарежьте лук, раздавите чеснок в прессе. Все ингредиенты, кроме воды, тщательно перемешайте.

В чашу налейте воду, на установленную паровую тарелку уложите заранее сформованные из фарша котлеты. Закройте крышку, установите режим «Мультиповар», температуру (105 °С) и время приготовления (20 минут).

Время приготовления: 20 минут.



УТКА С ЯБЛОКАМИ

Ингредиенты (4–6 порций)

- 1,5 кг утки
- 2–3 яблока
- 3 веточки свежего розмарина
- 2 ст. л. бальзамического уксуса
- 3 ст. л. сахара
- 2 мерных стакана воды
- соль, перец по вкусу

Способ приготовления

Разделайте утку на порционные куски, яблоки порежьте на четыре части. Налейте в чашу мультиварки мерный стакан воды, положите утку и яблоки, посолите и поперчите. Установите режим «Тушение» (время приготовления 45 минут).

В отдельной емкости смешайте бальзамический уксус и сахар с мерным стаканом кипятка. После сигнала об окончании приготовления добавьте в чашу полученную смесь и мелко нарубленный розмарин. Установите режим «Духовка» (3-й уровень) и время (20 минут).



ГОЛУБЦЫ

Ингредиенты (4 порции)

- 800 г (8 листов) саvoyской капусты
- 400 г рубленого мяса (фарша)
- 2 луковицы
- 1 мерный стакан риса
- 1 тертая морковь
- 1 луковица
- 1 ст. л. томатной пасты
- 400 мл воды
- 1 помидор
- 2 веточки петрушки
- 2 ст. л. подсолнечного масла
- черный перец, соль, специи по вкусу

Способ приготовления

Натрите морковь, измельчите лук и петрушку. Снимите с помидора кожицу, затем мелко нарежьте. В чашу мультиварки налейте масло, положите половину нарезанного лука, помидор, морковь, петрушку, томатную пасту, добавьте соль и перец. Готовьте в режиме «Поджаривание» 7 минут. Выложите овощи в отдельную посуду.

В глубокой емкости смешайте оставшуюся половину измельченного лука, рис, фарш, добавьте соль, перец и специи.

Поместите кочан капусты в кипящую воду на 4 минуты, затем аккуратно разберите на отдельные листья. Заверните получившийся фарш в листья, выложите в чашу мультиварки плотно друг к другу и добавьте смесь из овощей, воду, соль, перец и специи по вкусу. Закройте крышку и установите режим «Пароварка» (3-й уровень) на 30 минут.



МИДИИ В БЕЛОМ ВИНЕ

Ингредиенты (4 порции)

- 1 кг мидий (размороженных)
- 2 лука-шалота
- 4 зубчика чеснока
- 1 лимон
- 2 перца чили
- 2½ мерных стакана воды
- 70 г сливочного масла
- 300 мл белого сухого вина

Способ приготовления

В чашу мультиварки положите масло, измельченный лук и чеснок, готовьте в режиме «Поджаривание» 5 минут. Затем влейте белое вино, добавьте мидии и установите режим «Мультиповар», время (10 минут) и температуру (120 °С).

После сигнала об окончании приготовления откройте крышку и с помощью шумовки достаньте мидии, полейте оставшимся в чаше соусом, добавьте перец чили, сбрызните соком лимона.

Время приготовления: 10 минут.



КУС-КУС С МАСЛИНАМИ И ЗЕЛЕНЬЮ

Ингредиенты (2–3 порции)

- 250 мл воды
- 250 г кус-куса быстрого приготовления
- 3 ст. л. оливкового масла
- 200 г маслин без косточек
- 1 лимон (2 ст. л. сока и 1 ч. л. цедры)
- 1–2 зубчика чеснока
- 4 ст. л. нарубленной зелени (базилик, мята, шнитт-лук)
- бальзамический уксус
- соль, перец по вкусу

Способ приготовления

Налейте в чашу мультиварки воду и оливковое масло, добавьте соль. Установите режим «Мультиповар», время (10 минут) и температуру (110 °С).

После сигнала об окончании приготовления положите в мультиварку кус-кус, нарезанные маслины, раздавленный в прессе чеснок, сок и цедру лимона, закройте крышку и оставьте на 10 минут в режиме «Подогрев».

Перед подачей на стол украсьте мелко нарубленной зеленью и добавьте две капли бальзамического уксуса.



ИКРА ИЗ БАКЛАЖАНОВ

Ингредиенты

- 2 баклажана
- 2 сладких перца
- 2 помидора
- 1 луковица
- ½ ч. л. майорана
- 1–2 зубчика чеснока
- соль, перец по вкусу
- 1 мерный стакан воды

Способ приготовления

Налейте в чашу мультиварки воду, положите нарезанные кубиками овощи (кроме помидоров). Закройте крышку, установите режим «Пароварка» (3-й уровень) на 25 минут.

Снимите кожицу с помидоров, удалите семена, порежьте на мелкие части.

После сигнала об окончании приготовления добавьте помидоры, измельченный майоран, раздавленный в прессе чеснок, соль и перец по вкусу. Все перемешайте, установите режим «Мультиповар», температуру (110 °С) и время (10 минут).

Подавайте с картофелем (отварным или пюре), макаронами, рисом.

Время приготовления: 30 минут.



ПУДИНГ ТВОРОЖНЫЙ

Ингредиенты

- 2 пачки нежирного творога
- 150 г сахара
- 1 ст. л. сливочного масла
- 2 яйца
- 4 ст. л. муки
- ½ ч. л. ванилина
- 150 г сметаны
- 100 г изюма
- сахарная пудра

Способ приготовления

Отделите желтки от белков. В глубокой емкости тщательно смешайте творог и сахар. Затем добавьте желтки, соль, ванилин, изюм, растопленное сливочное масло и еще раз перемешайте.

Постепенно добавляйте муку, а потом полученную массу перемешайте с белками. Полученное тесто положите в чашу мультиварки, установите режим «Выпечка» и время (60 минут).

После сигнала об окончании приготовления остудите творожный пудинг в чаше мультиварки. Перед подачей на стол полейте сметаной и украсьте сахарной пудрой.



ШАРЛОТКА

Ингредиенты

- 5 яиц
- 2 мерных стакана сахара
- 2 мерных стакана муки
- 4 небольших яблок
- ½ ч. л. разрыхлителя
- 1 ст. л. лимонного сока
- 1 ст. л. сливочного масла
- щепотка молотой корицы

Способ приготовления

Снимите кожуру с яблок, удалите сердцевину, нарежьте тонкими ломтиками. Отделите белки от желтков. Белки взбейте венчиком до негустой пены, положите сахар и продолжите взбивать. Постепенно добавляйте муку и разрыхлитель, перемешайте, затем добавьте желтки и мешайте около 15 минут.

Дно и стены чаши мультиварки смажьте маслом, половину теста вылейте в чашу. Затем сверху выложите яблоки и вылейте оставшуюся часть теста. Закройте крышку, установите режим «Духовка» (2-й уровень) и время (60 минут).



АДЖИКА

Ингредиенты

- 1,5 кг сладкого перца
- 1 кг помидоров
- 2 перца чили
- 1 чеснок
- 2 ст. л. соли
- 2,5 ст. л. сахара
- 50 мл 10%-го уксуса

Способ приготовления

Помидоры порежьте, из болгарского перца и перца чили удалите семена, порежьте. Затем помидоры и болгарский перец размельчите в блендере и положите в чашу мультиварки. Установите режим «Мультивар», температуру (105 °С) и время (2 часа).

В это время размельчите в блендере перец чили и чеснок. За 20 минут до сигнала об окончании приготовления добавьте в чашу мультиварки смесь чеснока и перца, соль, сахар, уксус, затем перемешайте, закройте крышку.

После сигнала об окончании приготовления переложите аджику в специальную емкость для соуса и украсьте перцем чили.

Время приготовления: 2 часа.



ГЛИНТВЕЙН

Ингредиенты

- 0,75 л красного сухого вина
- 1 ст. л. изюма
- 5 бутонов сушеной гвоздики
- 1 палочка корицы
- 1 яблоко
- 2 звездочки аниса
- 1 ст. л. цедры апельсина
- 3 ст. л. свежесжатого сока апельсина
- 1 ч. л. свежего имбиря
- 3 ст. л. меда

Способ приготовления

Яблоко разрежьте на равные части. Затем все ингредиенты поместите в чашу мультиварки, закройте крышку, установите режим «Мультивар», температуру (80 °С) и время (30 минут).

После сигнала об окончании приготовления дайте глинтвейну настояться в течение 20 минут. Процедите перед подачей.

Время приготовления: 20 минут.



Уважаемый покупатель, при возникновении любых вопросов, связанных с покупкой, эксплуатацией и обслуживанием индукционной мультиварки BORK, Вы можете обратиться в службу информационной поддержки по телефону

8 800-700-55-88

или посетить наш сайт **www.bork.ru**