

BORK

МУЛЬТИВАРКА U600

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МУЛЬТИВАРКА U600





ИНДУКЦИОННЫЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ

Индукционная мультиварка с электронной точностью поддерживает температуру, а отсутствие фазы разогрева и остывания увеличивает скорость приготовления, сохраняя полезные свойства продуктов.

АБСОЛЮТНЫЙ КОНТРОЛЬ НАД ПРОЦЕССОМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сенсорная панель управления с простым информативным дисплеем отображает параметры приготовления блюда — выбранный режим, поддерживаемую температуру, время готовности, позволяя полностью контролировать процесс приготовления.



ФУНКЦИЯ ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА

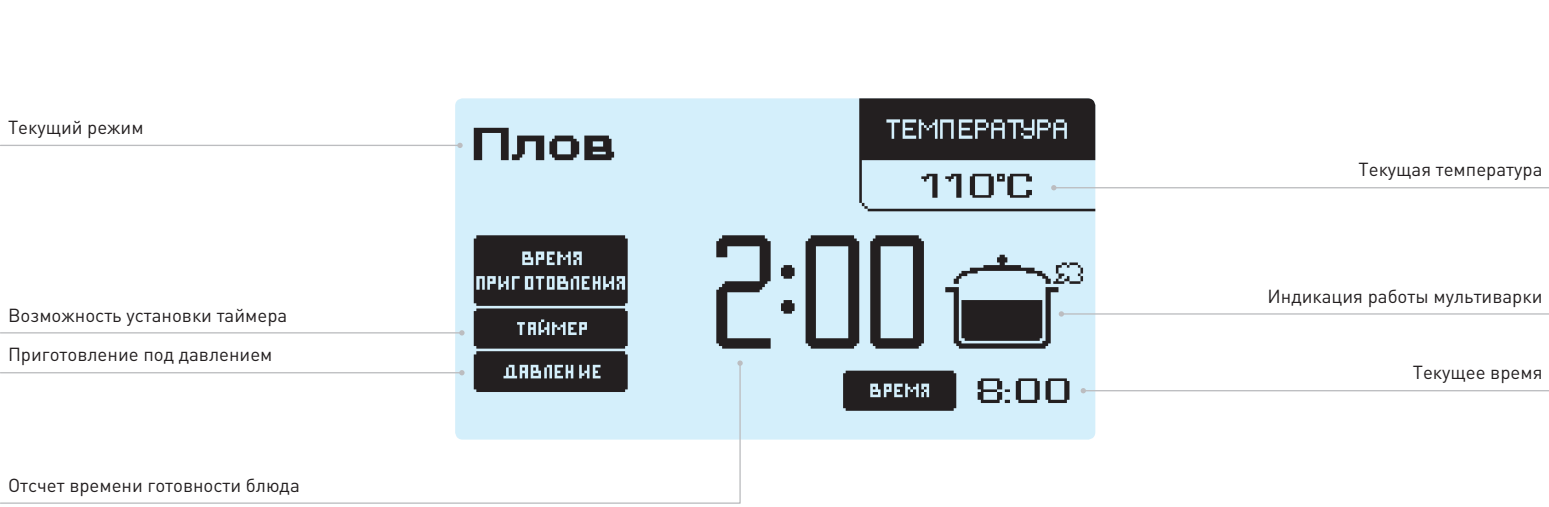
Мультиварка позаботится о вашем горячем завтраке — функция отложенного старта до 24 часов сработает с точностью до минуты.

ПАРОВАРКА, СКОРОВАРКА, ДУХОВКА, МЕДЛЕННОВАРКА, ЙОГУРТНИЦА И АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ

Мультиварка легко заменит несколько приборов на вашей кухне, а благодаря наличию автоматических режимов приготовления (каша, плов, паста, йогурт, выпечка) приготовит любимые блюда нажатием одной кнопки.

В режиме **Настройка** можно запрограммировать приготовление любых блюд, изменяя время и температуру нагрева в зависимости от вкусовых предпочтений.





ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

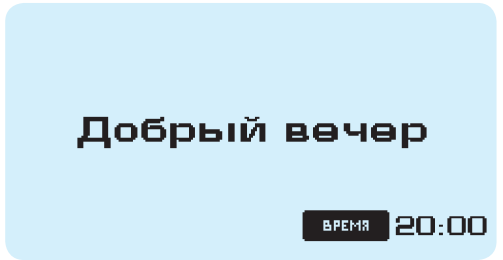
ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Откройте крышку мультиварки, нажав на кнопку для открывания.
- Положите во внутреннюю чашу необходимые ингредиенты.
- Установите внутреннюю чашу в корпус мультиварки и закройте верхнюю крышку.

Количество продуктов и воды не должно превышать отметку 2400 мл.

Прежде чем подключить шнур питания, убедитесь, что разъем сухой изнутри.

- Подключите шнур питания в сетевой разъем, а затем в сетевую розетку.



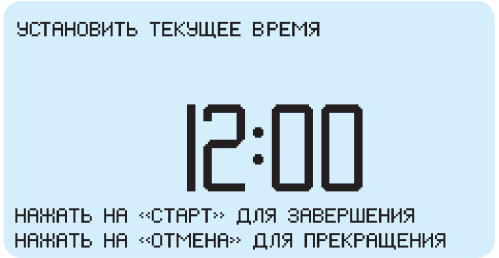
- Если крышка закрыта правильно, на дисплее отобразится «Приветствие» и текущее время.

Если чаша не установлена, мультиварка не включится, на дисплее появится надпись «Установите чашу».

Если в процессе приготовления вы захотите выбрать другой режим, нажмите кнопку **Отмена**.

Установка текущего времени

- Нажмите и удерживайте кнопку **Часы** в течение 2 секунд.



- Кнопками **Часы+/Мин-** установите текущее время.
- Нажмите **Старт** для подтверждения текущего времени.

Настройка громкости звукового сигнала

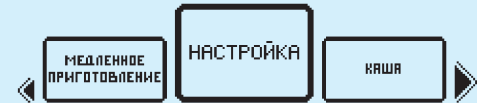
- Одновременно нажмите и удерживайте обе кнопки **навигации**.

🔊 звук отсутствует

🔊 звук имеется

- Нажмите **Старт** для подтверждения громкости звукового сигнала.

Выбор режима:

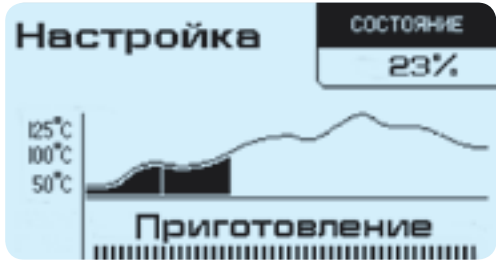


- Нажмите кнопку **Меню**. Используя кнопки **навигации**, выберите необходимый режим приготовления.
- Нажмите кнопку **Время**. Кнопками **Часы+ / Мин-** установите необходимое время приготовления.
- При необходимости установите время отложенного старта, используя кнопку **Таймер**.

- Нажмите кнопку **Старт**.

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

- Откройте крышку.



- Удерживая кнопку **Меню** в процессе приготовления, вы полностью контролируете процесс приготовления.

Не удерживайте кнопку **Меню** более 1 минуты.

ТАЙМЕР

Используется для установки времени отложенного старта.

- Прежде чем установить таймер и активировать функцию отложенного старта, выберите необходимый режим приготовления с помощью кнопки **Меню**, используя кнопки **навигации**.
- Нажмите кнопку **Таймер**. Кнопками **Часы+ / Мин-** задайте время окончания приготовления и нажмите кнопку **Старт**.

Максимальное время работы таймера — 24 часа.

Шаг установки — 10 минут.

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

ФУНКЦИЯ ПОДОГРЕВА

По окончании процесса приготовления мультиварка автоматически переходит в режим **Подогрев**, за исключением режима **Йогурт**.

Загорается индикатор **Подогрев/Отмена**, а на дисплее отображается время поддержания температуры.

Функция будет активна в течение 24 часов.

Также функцию **Подогрев** можно активировать вручную, нажав кнопку **Подогрев/Отмена**.

Температура в режиме подогрева поддерживается в пределах 70°C.

Оптимальное время использования данной функции не должно превышать 8 часов.

НАСТРОЙКА

Режим позволяет настраивать температуру и время приготовления под конкретный рецепт. Заданная вами температура будет поддерживаться на протяжении всего процесса приготовления.

- Нажатием кнопки **Меню**, используя **кнопки навигации**, выберите режим **Настройка**.
- Для подтверждения выбранного режима нажмите **Старт**. Для отмены — кнопку **Отмена**.

Время приготовления по умолчанию 30 минут.

- Нажмите кнопку **Время** для изменения времени приготовления.

Кнопками **Часы+ / Мин-** установите необходимое время.

Время может варьироваться в диапазоне от 5 минут до 2 часов 30 минут с шагом 1 минута.

- Нажмите кнопку **Темп °С** для изменения температуры приготовления.

Кнопками **Часы+ / Мин-** установите необходимую температуру от 40 до 150°C.

- Нажмите кнопку **Старт**.

Мультиварка начнет приготовление в заданном режиме.

- По окончании процесса приготовления прозвучит сигнал и мультиварка перейдет в режим **Подогрев**.

Предусмотрен режим отложенного старта.

КАША

Благодаря этому режиму, вы сможете приготовить каши из любых круп, добавляя к ним дополнительные ингредиенты.

- Нажатием кнопки **Меню**, используя **кнопки навигации**, выберите режим **Каша**.

Время приготовления по умолчанию 1 час.

- Нажмите кнопку **Время** для изменения времени приготовления.

Кнопками **Часы+ / Мин-** установите необходимое время.

Время может варьироваться в диапазоне от 30 минут до 2 часов 30 минут.

- Нажмите кнопку **Старт**.

Мультиварка начнет приготовление в заданном режиме.

- По окончании процесса приготовления прозвучит сигнал и мультиварка перейдет в режим **Подогрев**.

Предусмотрен режим отложенного старта.

РИС

Режим для приготовления блюд из риса, гречки и другой крупы.

- Нажатием кнопки **Меню**, используя **кнопки навигации**, выберите режим **Рис**.

Время приготовления по умолчанию 43 минуты.

- Нажмите кнопку **Старт**.

Мультиварка начнет приготовление в заданном режиме.

- По окончании процесса приготовления прозвучит сигнал и мультиварка перейдет в режим **Подогрев**.

Предусмотрен режим отложенного старта.

СУП

Режим предназначен для приготовления бульонов, супов и различных супов-пюре.

- Нажатием кнопки **Меню**, используя **кнопки навигации**, выберите режим **Суп**.

Время приготовления по умолчанию 1 час.

- Нажмите кнопку **Время** для изменения времени приготовления.

Кнопками **Часы+ / Мин-** установите необходимое время.

Время может варьироваться в диапазоне от 45 минут до 2 часов 30 минут.

- Нажмите кнопку **Старт**.

Мультиварка начнет приготовление в заданном режиме.

- По окончании процесса приготовления прозвучит сигнал и мультиварка перейдет в режим **Подогрев**.

Предусмотрен режим отложенного старта.

ПАСТА

Режим предназначен для приготовления макаронных изделий и пасты.

- Нажатием кнопки **Меню**, используя кнопки **навигации**, выберите режим **Паста**.

Время приготовления по умолчанию 30 минут.

- Нажмите кнопку **Время** для изменения времени приготовления.

Кнопками **Часы+ / Мин-** установите необходимое время.

Время может варьироваться в диапазоне от 5 минут до 1 часа.
Чтобы паста не переварилась, рекомендуется добавлять в мультиварку кипяток и устанавливать

указанное производителем пасты время приготовления.

- Нажмите кнопку **Старт**.

Мультиварка начнет приготовление в заданном режиме.

- По окончании процесса приготовления прозвучит сигнал и мультиварка перейдет в режим **Подогрев**.

Режим отложенного старта не предусмотрен.

ПЛОВ

Режим используется для приготовления плова: с мясом, с овощами, с морепродуктами, с сухофруктами и т.д.

- Нажатием кнопки **Меню**, используя кнопки **навигации**, выберите режим **Плов**.

Время приготовления по умолчанию 55 минут.

- Нажмите кнопку **Время** для изменения времени приготовления.

Кнопками **Часы+ / Мин-** установите необходимое время.

Время может варьироваться в диапазоне от 50 минут до 2 часов.

- Нажмите кнопку **Старт**.

Мультиварка начнет приготовление в заданном режиме.

- По окончании процесса приготовления прозвучит сигнал и мультиварка перейдет в режим **Подогрев**.

Предусмотрен режим отложенного старта.

ЙОГУРТ

Режим предназначен исключительно для приготовления йогурта.

Во внутренней чаше постоянно поддерживается температура (40°C), необходимая для роста бифидобактерий и получения йогурта из закваски и молока.

- Нажатием кнопки **Меню**, используя кнопки **навигации**, выберите режим **Йогурт**.

Время приготовления по умолчанию 8 часов.

- Нажмите кнопку **Время** для изменения времени приготовления.

Кнопками **Часы+ / Мин-** установите необходимое время.

Время может варьироваться в диапазоне от 6 до 10 часов.

- Нажмите кнопку **Старт**.

Мультиварка начнет приготовление в заданном режиме.

- По окончании процесса приготовления прозвучит звуковой сигнал.

Режим отложенного старта не предусмотрен.

ПАРОВАРКА

В пароварке пища готовится на пару и под давлением, сохраняются витамины и вкус продуктов.

Для приготовления блюд используйте решетку для приготовления на пару.

- Нажатием кнопки **Меню**, используя кнопки **навигации**, выберите режим **Пароварка**.

Время приготовления по умолчанию 20 минут.

- Нажмите кнопку **Время** для изменения времени приготовления.

Кнопками **Часы+ / Мин-** установите необходимое время.

Время может варьироваться в диапазоне от 10 минут до 2 часов 30 минут.

- Нажмите кнопку **Старт**.

Мультиварка начнет приготовление в заданном режиме.

- По окончании процесса приготовления прозвучит сигнал и мультиварка перейдет в режим **Подогрев**.

Предусмотрен режим отложенного старта.

ЖАРКА

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

Поджаривание может происходить как при закрытой, так и при открытой крышке.

- Нажатием кнопки **Меню**, используя **кнопки навигации**, выберите режим **Жарка**.

Время приготовления по умолчанию 30 минут.

- Нажмите кнопку **Время** для изменения времени приготовления.

Кнопками **Часы+/Мин-** установите необходимое время.

Время может варьироваться в диапазоне от 5 минут до 2 часов.

- Нажмите кнопку **Темп °C** для изменения температуры приготовления.

Кнопками **Часы+/Мин-** установите необходимую температуру от 100 до 150°C.

- Нажмите кнопку **Старт**.

Мультиварка начнет приготовление в заданном режиме.

- По окончании процесса приготовления прозвучит сигнал и мультиварка перейдет в режим **Подогрев**.

Предусмотрен режим отложенного старта.

ВЫПЕЧКА

Режим для выпекания коржей, кексов, пирогов и других кондитерских изделий.

- Нажатием кнопки **Меню**, используя **кнопки навигации**, выберите режим **Выпечка**.

Время приготовления по умолчанию 1 час.

- Нажмите кнопку **Время** для изменения времени приготовления.

Кнопками **Часы+/Мин-** установите необходимое время.

Время может варьироваться в диапазоне от 10 минут до 2 часов 30 минут.

- Нажмите кнопку **Старт**. Мультиварка начнет приготовление в заданном режиме.

- По окончании процесса приготовления прозвучит сигнал, и мультиварка перейдет в режим **Подогрев**.

Предусмотрен режим отложенного старта.

ТУШЕНИЕ

В этом режиме продукт готовится в собственном соку. Воду добавлять необязательно.

Идеально подходит для варки супов, тушения мяса, печени, рыбы, овощей, а также для приготовления заливного, гарниров и диетических блюд.

- Нажатием кнопки **Меню**, используя **кнопки навигации**, выберите режим **Тушение**.

Время приготовления по умолчанию 45 минут.

- Нажмите кнопку **Время** для изменения времени приготовления.

Кнопками **Часы+/Мин-** установите необходимое время.

Время может варьироваться в диапазоне от 45 минут до 6 часов.

- Нажмите кнопку **Старт**.

Мультиварка начнет приготовление в заданном режиме.

- По окончании процесса приготовления прозвучит сигнал и мультиварка перейдет в режим **Подогрев**.

Предусмотрен режим отложенного старта.

МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Подходит для приготовления блюд, требующих длительного томления в воде без кипения, при температуре максимально до 95°C.

- Нажатием кнопки **Меню**, используя кнопки **навигации**, выберите режим **Медленное приготовление**.

Время приготовления по умолчанию 2 часа.

- Нажмите кнопку **Время** для изменения времени приготовления.

Кнопками **Часы+ / Мин-** установите необходимое время.

Время может варьироваться в диапазоне от 2 до 12 часов.

- Нажмите кнопку **Старт**.

Мультиварка начнет приготовление в заданном режиме.

- По окончании процесса приготовления прозвучит сигнал и мультиварка перейдет в режим **Подогрев**.

Предусмотрен режим отложенного старта.

Режим	Приготовление под давлением	Время приготовления	Таймер
Настройка	-	30 мин — по умолчанию; настраивается в диапазоне 5 мин — 2,5 часа	+
Каша	-	1 час — по умолчанию; настраивается в диапазоне 30 мин — 2,5 часа	+
Рис	+	43 минуты — по умолчанию	+
Суп	-	1 час — по умолчанию; настраивается в диапазоне 45 мин — 2,5 часа	+
Паста	-	30 мин — по умолчанию; настраивается в диапазоне 5 мин — 1 час	–
Плов	+	55 мин — по умолчанию; настраивается в диапазоне 50 мин — 2 часа	+
Йогурт	-	8 часов — по умолчанию; настраивается в диапазоне 6 — 10 часов	–
Пароварка	+	20 мин — по умолчанию; настраивается в диапазоне 10 мин — 2,5 часа	+
Жарка	-	30 мин — по умолчанию; настраивается в диапазоне 5 мин — 2 часа	+
Выпечка	+	1 час — по умолчанию; настраивается в диапазоне 30 мин — 2 часа	+
Тушение	-	45 мин — по умолчанию; настраивается в диапазоне 45 мин — 6 часов	+
Медленное приготовление	-	2 часа — по умолчанию; настраивается в диапазоне 2 — 12 часов	+

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

- Перед чисткой мультиварки необходимо отсоединить шнур электропитания, а перед повторным использованием 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.

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

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.

НАРУЖНАЯ ЧАСТЬ КОРПУСА

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

ВНУТРЕННЯЯ ЧАША

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

СЪЕМНАЯ ВНУТРЕННЯЯ КРЫШКА



- Снимите внутреннюю крышку мультиварки.



- Отсоедините внутреннюю часть верхней крышки. Промойте в теплой воде.
- Во время чистки аккуратно промойте уплотнение, не снимая его с крышки.

Уплотнение должно плотно прилегать к крышке.

ОЧИСТКА КЛАПАНА ДЛЯ ВЫХОДА ПАРА

Очистку клапана для выхода пара необходимо производить каждый раз после использования мультиварки.



- Аккуратно снимите клапан, расположенный на внешней стороне крышки.



- Очистите пространство под ним с помощью мягкой губки и щетки.
- Промойте клапан проточной водой, после чего тщательно просушите и установите на место.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Мультиварка предназначена для использования только в домашних условиях.
- Мультиварка не предназначена для использования детьми без надлежащего присмотра.
- Прежде чем использовать мультиварку, убедитесь, что она правильно и полностью собрана.
- Перед использованием мультиварки промойте все съемные детали.
- Устанавливайте прибор только на сухую ровную горизонтальную термоустойчивую поверхность.
- Не устанавливайте прибор в непосредственной близости от источников тепла.
- При установке следите за тем, чтобы горячий пар во время приготовления не попадал на мебель, бытовую технику, стены и т. п. Обеспечьте свободное пространство над мультиваркой для безопасного выхода пара не менее 1 метра.
- Не перемещайте мультиварку в процессе работы.
- При переноске используйте ручку.
- Никогда не погружайте мультиварку, 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 включайте мультиварку без установленной внутренней чаши.

- Не переполняйте внутреннюю чашу мультиварки.
- Аккуратно обращайтесь с внутренней чашей. Избегайте повреждения антипригарного покрытия. В процессе приготовления используйте специальные ложки, входящие в комплект.
- Внутреннюю чашу не рекомендуется мыть в посудомоечной машине.
- По окончании приготовления крышку открывайте аккуратно, избегая контакта с паром.
- Не закрывайте клапан для выхода пара рукой. Это может привести к ожогам.

ДИАГНОСТИКА И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



E1—E9
При появлении этих индикаторов обратитесь в сервисный центр BORK.

- Не распыляйте и не наносите на мультиварку какие-либо химикаты.
- При обнаружении повреждений любого рода немедленно прекратите использование мультиварки и передайте ее 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.



КАША ОВСЯНАЯ

- 2 мерных стакана молока
 - 2 мерных стакана воды
 - 1 мерный стакан геркулеса
 - 20 г сливочного масла
 - 2 ст. л. сахара
 - соль по вкусу
- Положите хлопья геркулеса в предварительно смазанную маслом чашу мультиварки, залейте их водой и молоком. Добавьте соль и сахар, перемешайте.
 - Готовьте в режиме **Каша** 30 минут.

КАША РИСОВАЯ

- 1 мерный стакан риса
- 3 мерных стакана 3,2% молока
- 20 г масла сливочного
- соль, сахар по вкусу

Рис тщательно промойте, поместите в предварительно смазанную маслом чашу мультиварки, добавьте молоко, сахар, соль и тщательно перемешайте.

Готовьте в режиме **Каша** 40 минут.

Каша получится более ароматной и сладкой, если добавить в нее цукаты.

РИС

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

- Рис тщательно промойте, поместите в чашу мультиварки, добавьте воду и соль.
- Готовьте в режиме **Рис**.
- Когда приготовление закончится, рис перемешайте и добавьте сливочное масло .

В готовый рис вы можете добавить овощи или тушеное мясо.

КУРИНЫЙ БУЛЬОН

- 500 г курицы
 - 5 мерных стаканов воды
 - 1 средняя луковица
 - 1 морковь
 - зелень, специи, соль по вкусу
- Положите курицу, нарезанные морковь и лук в чашу мультиварки и залейте водой. Добавьте зелень и специи по вкусу.
 - Готовьте в режиме **Суп** 1 час.





ПЛОВ

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

- 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 обжарьте в режиме **Жарка** 10–15 минут при температуре 130 °С.

- Добавьте промытый рис, специи для плова, соль и залейте водой.
- Готовьте в режиме **Плов** 55 минут.

По окончании приготовления можно добавить в плов очищенные зубчики чеснока (полностью погрузите их в рис). Готовьте в режиме **Настройка** 10 минут при температуре 90 °С.

МИДИИ В БЕЛОМ ВИНЕ

- 1 кг мидий (размороженных)
- 2 лука-шалот
- 4 зубчика чеснока
- 1 лимон
- 2 перца чили
- 70 г сливочного масла
- 300 мл белого сухого вина
- зелень по вкусу

- Тщательно вымойте мидии. Мелко нарежьте лук и чеснок.
- Порежьте перцы чили на три части.
- В режиме **Жарка** растопите сливочное масло, добавьте лук и чеснок и обжаривайте в течение 5 минут при температуре 140 °С.

- Влейте белое вино, добавьте мидии в чашу мультиварки и готовьте в режиме **Настройка** 8 минут при температуре 130 °С.
- При подаче добавьте перец чили, украсьте зеленью и дольками лимона.





СЕМГА НА ПАРУ

- 2–3 стейка семги
- прованские травы
- ½ лимона
- соль, перец по вкусу

- В чашу мультиварки налейте воду и поставьте решетку для приготовления на пару: вода не должна доходить до уровня решетки.
- Натрите стейки солью и выложите на решетку.
- Посыпьте сухими травами и сбрызните соком лимона.
- Готовьте в режиме **Пароварка** 10–15 минут.

СВИНИНА С ЯБЛОКАМИ

- 1,5 кг свинины (на кости)
- 1 мерный стакан яблочного сока
- 4 ч. л. яблочного джема
- 2 ст. л. сахара
- 1 ст. л. воды
- 1 крупное яблоко
- 1 средняя луковица
- ¼ ч. л. корицы
- соль, перец по вкусу

- Промойте свинину в холодной воде, обсушите. Положите в чашу мультиварки, добавьте сок, джем, сахар, воду и корицу. Тщательно перемешайте.
- Нарежьте лук полукольцами, яблоки — кубиками и добавьте к мясу. Посолите, поперчите.
- Готовьте в режиме **Медленное приготовление** 6 часов.

СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ

- 500 г мясного фарша
- 350 г спагетти
- 2–3 луковицы
- 2–3 зубчика чеснока
- 300 г помидоров
- 1 ст. л. сахара
- 1 мерный стакан воды
- соль, перец, специи (базилик, орегано, тимьян) по вкусу

- На дно чаши мультиварки налейте растительное масло, выложите измельченный лук, обжарьте в режиме **Жарка** 10 минут при температуре 130 °С.
- Добавьте фарш, готовьте ещё 10 минут, постоянно помешивая.
- Добавьте мелко нарезанные помидоры, измельченный чеснок, сахар, соль, перец, специи, перемешайте и продолжайте готовить 5–7 минут.
- Добавьте спагетти и воду, тщательно перемешайте. Готовьте в режиме **Паста** 40 минут.

НЕЖНОЕ МЯСО С МЕДОВЫМ СОУСОМ ТЕРИЯКИ

- 1 кг свинины
- 1 ст. л. кунжута
- растительное масло

Для соуса

- 4 ст. л. меда
- $\frac{2}{3}$ мерного стакана воды
- 4 ст. л. соуса терияки (можно соевый)

- Промойте свинину в холодной воде, обсушите. Нарежьте небольшими кусками, положите в чашу мультиварки. Добавьте масло, обжарьте в режиме **Жарка** 20 минут при 130 °С до образования румяной корочки. Мясо выложите на тарелку.

- Приготовьте соус: смешайте мед и соус терияки, выдавите чеснок.
- Мясо обваляйте в кунжute, переложите обратно в чашу мультиварки, полейте соусом и добавьте воду. Готовьте в режиме **Тушение** 50 минут.
- При подаче полейте соусом, образовавшимся при тушении.

ЙОГУРТ

- 1 л 3,2% молока
- 100 мл натурального йогурта
- 1 л воды

- Молоко комнатной температуры смешайте с йогуртом. Разлейте подготовленную смесь в посуду для приготовления йогурта, закройте крышками.
- Поставьте в чашу мультиварки, залейте водой.
- Готовьте в режиме **Йогурт** 6–8 часов.
- Готовый йогурт остудите в холодильнике.

По желанию в готовый йогурт добавьте фрукты.

ШАРЛОТКА

- 4 яйца
- 2 мерных стакана сахара
- 2 мерных стакана муки
- 4 яблока
- $\frac{1}{2}$ ч. л. разрыхлителя
- 1 ст. л. лимонного сока
- 1 ст. л. масла
- щепотка молотой корицы

- Яблоки очистите, нарежьте тонкими ломтиками.
- Яйца взбейте до негустой пены. Постепенно всыпайте сахар, продолжая взбивать до тех пор, пока сахар не растворится. Постепенно, по ложечке, всыпайте муку, осторожно

- перемешивая, чтобы не было комочков, до однородной консистенции.
- Чашу мультиварки смажьте маслом.
- Немного теста налейте в чашу и распределите, чтобы было закрыто дно и часть стенок. На тесто выложите яблоки, посыпьте их корицей. Вылейте оставшееся тесто в чашу. Готовьте в режиме **Выпечка** 1 час

Во время приготовления не открывайте крышку.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220–240 В

Частота: 50 Гц

Мощность: 1250 Вт

Вес: 7,8 кг

Внимание! Производитель сохраняет за собой право вносить изменения 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.

Внутренняя чаша: 1 шт.

Мерный стакан: 1 шт.

Ложка: 2 шт.

Решетка для приготовления на пару: 1 шт.

Руководство по эксплуатации
с гарантийным талоном: 1 шт.

ИСТИННЫЕ ШЕДЕВРЫ ДОМАШНЕЙ КОЛЛЕКЦИИ



СОКОВЫЖИМАЛКА S810

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



КОФЕЙНАЯ СТАНЦИЯ C802

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



БЛЕНДЕР B800

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



СОКОВЫЖИМАЛКА Z800

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



ТОСТЕР T800

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



ЧАЙНИК K810

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



ГРИЛЬ G801

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

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	Изделие проверено, укомплектовано, механических повреждений не имеет.	
Модель	U600		
Серийный номер		С условиями гарантийных обязательств и сервисного обслуживания согласен.	
Дата приобретения		Подпись покупателя	Подпись продавца
Информация о фирме-продавце			М.П.

УСЛОВИЯ СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Гарантия действительна только при соблюдении клиентом условий гарантийных обязательств.

Гарантия действительна при условиях:

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

Гарантия не распространяется на:

- элементы и детали, имеющие естественный износ.

Гарантия не распространяется на изделия с повреждениями, вызванными:

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

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Модель U600
Серийный номер
Дата продажи
Подпись покупателя

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Модель U600
Серийный номер
Дата продажи
Подпись покупателя

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Модель U600
Серийный номер
Дата продажи
Подпись покупателя

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами
только авторизованных сервисных центров

Описание дефекта

Сервисный центр

1

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами
только авторизованных сервисных центров

Описание дефекта

Сервисный центр

2

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами
только авторизованных сервисных центров

Описание дефекта

Сервисный центр

3

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 «Двина-Сервис Центр»
163000, Садовая ул., 21
(8182) 20-40-30
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

000 «СВ-Мастер»

Антон Петрова ул., 264
(3852) 48-42-11, 32-33-32

Белгород

ИП Богушева 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., 156А
(4832) 58-03-58, 46-61-11, 37-12-07

000 «Техсервис»

Авиационный пер., д. 3, к. 2
(4832) 62-21-21

Великий Новгород

ООО «Ремсервис»
Б.Санкт-Петербургская ул., д. 39,
стр. 11 (территория ТЦ «Волна»)
(8162) 60-65-30; 60-75-30

Владивосток

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

Владикавказ

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

Владимир

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

Волгоград

ООО «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

Вологда

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

Воркута

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

Воронеж

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

Долгопрудный

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

Екатеринбург

ИП Панченко С. Н.
Студенческая ул., 1/16
(922) 104-54-42
ООО «Сервисный центр Связь-Сети»
Малышева ул., 2Ж
(343) 216-25-00
ООО «Техноплюс»
8 Марта ул., 84
(343) 229-96-15, 219-34-76, 295-12-81
ООО «ТРАНССЕРВИС-Екатеринбург»
Фронтových Бригад ул., 18
(343) 278-90-91

Ессентуки

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

Иваново

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

Ижевск

ООО «АРГУС-Сервис»
Азина ул., 4
(3412) 30-83-07, 30-79-79
ООО «Гарант-Сервис»
К. Маркса ул., 395
(3412) 43-70-40
ООО «ДС»
К. Маркса ул., 393
(3412) 43-16-62; 43-50-64

АДРЕСА СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ

Альметьевск

ИП Валиуллин М.Р.
К. Цеткин ул., 18А
(8553) 32-22-11

Архангельск

ИП Ерыкалов П.А. (Вега 29)
Котласская ул., д. 1, к. 1, оф.12
(8182) 44-15-55
ООО «Двина-Сервис Центр»
Турмалиновская ул., 79/3
(8182) 20-40-30
ООО «Сервисный Центр „Мир“»
Гагарина ул., 1
(8182) 27-55-51

Астрахань

ООО «Сервисный центр „Эй-Джи-Эс“»
Минусинская ул., 8
(8512) 40-80-06, 30-79-62, 30-99-90
ООО «Эфир»
Боевая ул., 72А
(8512) 30-10-14, 30-10-15

Ачинск

ООО «Центр технического обслуживания»
Гагарина ул., 10А
(39151) 7-17-97

Балаково

ИП Дунаев О. В.
Набережная 50 лет ВЛКСМ ул., 6
(8845) 362-79-72

Барнаул

ООО «Ремикс»
Комсомольский пр-т, 111
(3852) 24-06-03
ООО «СВ-Мастер»
Антонa Петрова ул., 264
(3852) 48-42-11, 32-33-32

Белгород

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

Белореченск

ИП Бублик С.В.
Шалимова ул., 33
(861) 552-29-40

Брянск

ИП Чистосердов С.И (Арт-сервис)
Молодой гвардии ул., 20
(4832) 59-91-31, 8 (950) 691-15-79
ООО «Техсервис»
Авиационный пер., д. 3, к. 2
(4832) 62-21-21

Великий Новгород

ООО «Ремсервис»
Б.Санкт-Петербургская ул., д. 39,
стр. 11 (территория ТЦ «Волна»)
(8162) 60-65-30; 60-75-30

Владивосток

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

Владикавказ

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

Владимир

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

Волгоград

ООО «АС» Классика»
Елецкая ул., 173
(8442) 97-50-10
ООО «Планета Сервис»
Рионская ул., 3
(8442) 36-64-20, 36-64-25

Вологда

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

Воркута

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

Воронеж

ОАО «ВТ ТЦ „Орбита-сервис“»
Донбасская ул., 1
(4732) 35-58-30
ООО «ТРАНССЕРВИС-Воронеж»
Ленинский пр-т, 160
(4732) 39-37-55
ООО «ЭКРАН-СЕРВИС»
Перхоровича ул., 2
(4732) 31-46-78, 31-79-66

Долгопрудный

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

Екатеринбург

ИП Панченко С. Н.
Студенческая ул., 1/16
(922) 104-54-42
ООО «Сервисный центр Связь-Сети»
Чистопольская ул., 13
(343) 216-25-00
ООО «Техноплюс»
8 Марта ул., 84
(343) 229-96-15, 219-34-76, 295-12-81
ООО «ТРАНССЕРВИС-Екатеринбург»
Гагарина ул., 5
(343) 278-90-91

Ессентуки

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

Иваново

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

Ижевск

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

Иркутск

ООО «Алика-Сервис»
Писарева ул., 18А
(3952) 34-97-27, 34-82-98
ПБОЮЛ Чураев В. Н.
Литвинова ул., д. 20, стр. 10, оф. 4.3
(3952) 20-90-06

Йошкар-Ола

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

Казань

ООО «Городской сервисный центр
„АТремонтируем все“»
Краснококшайская ул., 92
(843) 555-49-32, 555-49-92
ООО «Луазо»
Декабристов ул., 106Б
(843) 562-47-07, 562-46-45

ООО «ТехноВидеоСервис»
Академика Глушко ул., 43
(843) 276-21-21

Калининград

ИП Дементьев А.И.
Московский пр-т, 163
(4012) 58-83-54, 76-04-77
ООО «Техно-Торговый Центр „Вега“»
Гагарина ул., 41–45
(4012) 46-19-81, 53-49-04, 35-85-05

Калуга

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

Кемерово

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

Киров

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

Кострома

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

Краснодар

ИП Мизин В. П.
Академика Лукьяненко ул.,
д. 103, оф. 55
(861) 222-85-55, 222-64-13
ООО «Ларина-Сервис»
Демуса ул., 14
(861) 260-09-00

ООО «ТРАНССЕРВИС-Краснодар»

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

Красноярск

ИП Близницов И. Л.
Дудинская ул., 12А
(391) 229-65-95, 201-92-28
ИП Вацлавский М. С.
Красноярский Рабочий пр-т, 120Б
(391) 279-99-71, 241-05-75
ООО «ДОН-ТВ»
Железнодорожников ул., 11
(3912) 21-94-82, 21-46-51

Курган

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

Курск

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

ООО «Маяк+»

Студенческая ул., 36А
(4712) 50-85-90

Липецк

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

Магнитогорск

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

Махачкала

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

ИП Эмирбеков А. А.

Ленина ул., 113А
(8722) 67-95-87

Москва

ООО «Сервис», Большая Садовая ул., 10
Вход в сервис через фирменный магазин BORK. Часы работы: с 9.00 до 21.00, без перерывов и выходных.
(495) 755-85-20

Мурманск

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

Набережные Челны

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

Нальчик

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

Находка

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

Нефтеюганск

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

Нижний Новгород

ИП Сумин В.П.
Жукова ул., 24
(831) 462-84-05
ООО «ТРАНССЕРВИС — Н. Новгород»
Артельная ул., 31
(831) 463-61-77

Новомосковск

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

Новороссийск

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

Новосибирск

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

Ногинск

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

Обнинск

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

Озерск

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

Омск

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

Орел

ООО «АРС»
Московская ул., 100
(4862) 55-60-14, 54-18-33
ООО «МастерЪ»
Латышских Стрелков ул., 1
(4862) 73-17-31, 75-14-80

ООО «Евросервис»

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

Оренбург

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

Орск

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

Пенза

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

Первоуральск

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

Пермь

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

Петрозаводск

ООО «Арнаут»
Лесной пр-т, 51
(8142) 63-32-18
ИП Чирков И.Е. (СТЦ «Электрон»)
Ленинградская ул., 20
(8142) 59-50-15

Пятигорск ИП Асцатурян Г.Р. Фучика ул., 21 (8793) 32-68-80	Рязань ООО «ТРАНССЕРВИС-Рязань» Зубковой ул., 17А (4912) 27-70-70	000 «Ремсервис» Балтийского вокзала пл., д. 1, к. 2 (812) 326-90-96	Смоленск ИП Петин Р.А., Румянцева ул., 19 (4812) 62-50-52
Ростов-на-Дону ООО «Мастер» Ростсельмаша ул., 1 (863) 219-21-12; 8 (800)100-51-52 ООО «ТРАНССЕРВИС-Ростов» Королева пр-т, 7/19 (863) 299-65-36, 299-65-37 ООО «ТД Оптима» Турмалиновская ул., 79/3 (863) 230-31-31	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	Саранск ИП Аксёнов Е. С. Республиканская ул., 37 (8342) 37-38-69 Саратов ООО «ТРАНССЕРВИС-Саратов» 3-я Дачная ул., ост. «Торговый Дом „ТЦ-Поволжье”» (8452) 35-11-80, 55-43-63 Северодвинск ИП Варенбуд В. И. Гагарина ул., 12 (8184) 58-72-21	Сочи ООО «ДЭЛ» Донская ул., 90 (8622) 55-51-19 ООО «Кибер» Конституции СССР ул., 50 (8622) 98-56-20 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

