BORK

МУЛЬТИВАРКА U700

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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, СКОРОВАРКА, ДУХОВКА, МЕДЛЕННОВАРКА И УНИКАЛЬНЫЙ РЕЖИМ «МУЛЬТИПОВАР»

Индукционная мультиварка с легкостью заменит несколько приборов на Вашей кухне: пароварку, скороварку, 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 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.

Рычаг блокировки крышки
Кнопка для открывания крышки
Дисплей и панель управления
Блок конденсации пара
Клапан сброса давления
Верхняя крышка
Контейнер для сбора конденсата
Паз для хранения лопатки

Съемная крышка с уплотнителем

Чаша с антипригарным покрытием

Решетка для пароварки

Контейнер для сбора конденсата

Щетка для чистки

Лопатка

Мерный стакан

Стрелками осуществляется навигация по меню или задаются параметры

ПОДОГРЕВ

Эта функция используется для поддержания нужной температуры.

- Нажмите кнопку «Подогрев/Разогрев». Для установки температуры подогрева нажмите кнопку «Настройки» три раза. С помощью стрелок выберите желаемую температуру от 69 до 80 °C.
- Нажмите кнопку «Ввод» чтобы сохранить настройки.
- Для запуска программы нажмите кнопку «Старт».

Функция подогрева включается автоматически по окончании приготовления во всех режимах и отключается пользователем. Время подогрева не ограничено.

Индикация на дисплее показывает количество часов, прошедшее с начала подогрева.

0H — 0 часов, 1H — 1 час и т. д.

Медленноварка

В режиме Подогрев можно готовить продукты при температуре до 80 °C в течение продолжительного времени, как в медленноварке.

РАЗОГРЕВ

Используется для разогрева готового блюда.

- Нажмите кнопку «Подогрев/Разогрев» два раза, чтобы запустить программу автоматического разогрева. Блюдо будет разогрето примерно через 9 минут при температуре 102 °C.

ТАЙМЕР

Используется для установки времени отложенного старта.

- Прежде чем установить таймер и активировать функцию отложенного старта, выберите нужную программу приготовления. Нажмите кнопку «Таймер» один раз. Стрелками задайте время окончания приготовления и нажмите кнопку «Старт».

Максимальное время работы таймера — 24 часа.
Шаг установки — 10 минут.

САМООЧИСТКА

Используется для запуска функции самоочистки.

- Для запуска режима самоочистки наполните чашу водой до отметки на шкале 600 г, после чего закройте крышку и заблокируйте. Дважды нажмите кнопку «Таймер/Самоочистка», далее кнопку «Старт» для начала программы.

Время работы — 15–20 минут.

ВВОД

- Подтверждает выбор функции/режима.
- При удерживании в течение 3 секунд 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

- Запуск приготовления блюда.

НАСТРОЙКИ

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

Установка текущего времени

- Однократно нажмите кнопку «Настройки».
- С помощью стрелок установите текущее время. Нажмите кнопку «Ввод».

Примечание. При однократном нажатии на стрелку шаг будет равен 1 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

- Дважды нажмите кнопку «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.

Активация режима энергосбережения

- Нажмите кнопку «Настройки» четыре 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.
- Функция автоматического энергосбережения будет отключена при выборе значения «0».

Время устанавливается в диапазоне 10–60 минут с шагом 10 минут.

ДИСПЛЕЙ

Наличие давления в камере

Динамическая индикация работы и блокировки крышки

Индикация уровней температуры (в режиме «Духовка») и интенсивности парообразования (в режиме «Пароварка»)

Автоматические программы с. 22

Режим энергосбережения с. 17

Блокировка кнопок с. 19

Индикатор отсчета времени готовности блюда

Индикация времени и температуры

Индикация режимов работы, громкости голосовых подсказок, таймера

Режимы приготовления с. 25–26

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 подаче электроэнергии мультиварка продолжит программу приготовления, при этом время приготовления будет увеличено в зависимости от времени отсутствия питания в сети.

Время хранения данных в памяти мультиварки не ограничено.

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.

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».

- Используя стрелки, выберите автоматическую программу.
- Нажмите кнопку «Старт». Приготовление начнется, о чем будет свидетельствовать динамическая индикация символа [⎓] на дисплее.

В процессе приготовления на дисплее отобразится оставшееся время до окончания приготовления.

В процессе приготовления Вы услышите предупреждение о том, когда будет произведен выпуск пара. Если включена функция голосовых подсказок, мультиварка проинформирует Вас о готовности блюда.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА «МУЛЬТИПОВАР»

Режим «Мультиповар» позволяет настраивать температуру и время приготовления под конкретный рецепт.

- Выберите в меню режим «Мультиповар», используя стрелки и кнопку «Ввод».
- Настройте время приготовления стрелками (от 10 мин. до 1 ч. 30 мин.), затем нажмите кнопку «Ввод» и установите температуру приготовления стрелками от 40 до 120 °С. Далее нажмите кнопку «Старт» для начала приготовления.

Для приготовления поместите все ингредиенты в чашу мультиварки и выберите нужную автопрограмму.

Указанное время приготовления приблизительно. Оно может варьироваться в зависимости от исходной температуры продукта и содержания в нем влаги.

КАША

Ингредиенты (2 порции):
- вода: 2 мерных стакана;
- молоко: 2 мерных стакана;
- геркулес: 1 мерный стакан;
- масло сливочное: 20 г;
- сахар: 2 ст. л.

Время приготовления: 21 минут.

РИС

Ингредиенты (4 порции):
- рис: 3 мерных стакана;
- сливочное масло: до 30 г;
- соль по вкусу;
- вода: 6 мерных стаканов.

Время приготовления: 42 минут.

БУЛЬОН

Ингредиенты (4 порции):
- вода: 2–2,5 л;
- курица: до 1 кг;
- овощи, зелень, специи: по вкусу.

Время приготовления: 60 минут.

ГРЕЧКА

Ингредиенты (4 порции):
- гречневая крупа: 1,5 мерных стакана;
- сливочное масло: 20 г;
- соль по вкусу;
- вода: 500 мл.

Время приготовления: 20 минут.

ПЛОВ

Ингредиенты (4 порции):
- рис: 2 мерных стакана;
- мясо: 0,5 кг;
- морковь: 0,5 кг;
- лук репчатый: 2 луковицы;
- подсолнечное масло: 2 ст. л.;
- вода: 4 мерных стакана;
- специи по вкусу.

Готовится в два этапа:
- Режим «Поджаривание» (с открытой крышкой) — 16 минут. Обжарьте мясо, лук, морковь на подсолнечном масле. Добавьте соль, перец по вкусу.
- Режим «Плов» — 40 минут. Засыпьте рис, залейте воду.

ЖАРКОЕ

Ингредиенты (4 порции):
- мясо (говядина): 400 г;
- лук: 1 средняя луковица;
- морковь: 1 шт.;
- картофель: 4–5 шт.;
- подсолнечное масло: 1 ст. л.;
- соевый соус: 2–3 ст. л.;
- соль, перец по вкусу;
- воду не добавлять.

Время приготовления: 40 минут.

РЫБА

Ингредиенты (4 порции):
- рыба: 600 г;
- сметана: 100 г;
- соль, перец по вкусу;
- вода: 2 мерных стакана;
- лимон по вкусу.

Время приготовления: 30 минут.

По окончании приготовления полейте рыбу лимонным соком.

ТВОРОГ

Ингредиенты (2 порции):
- кефир 3,2 % жирности: 1 л.

Время приготовления: 21 минут.

ВЫПЕЧКА

Ингредиенты (4 порции):

- пшеничная мука: 1,5 мерного стакана;
- яйцо: 6 шт.;
- сливочное масло: 3 ст. л.;
- молоко 1,5%: 1 ст. л.;
- сахар: 1,5 мерного стакана;
- разрыхлитель: 5 г;
- ванильный порошок: 2 щепотки.

Время приготовления: 60 минут.

Приготовление бисквита

- Отделите яичные белки от желтков.
- Взбейте яичные белки с 1 мерным стаканом сахарного песка, чтобы получилась густая пена.
- Смешайте 0,75 мерного стакана сахара с яичными желтками до однородной массы.
- В готовую массу из желтков и сахара добавьте молоко и соль.
- Добавьте полученную массу в приготовленную ранее густую пену из белков с сахаром и аккуратно перемешайте.
- В полученную массу добавляйте муку по 1 столовой ложке и медленно перемешивайте до получения однородной консистенции.
- Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом.
- Вылейте полученную массу в чашу мультиварки.
- Выберите режим «Выпечка» и нажмите «Старт».

ВЫБОР РЕЖИМОВ

- 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 трех уровней температуры.

От выбранного уровня температуры зависит время приготовления. Задавайте время согласно рецептам. Время работы от 10 минут до 1,5 часа.

Индикация на дисплее

1-й уровень, низкая температура

2-й уровень, средняя температура

3-й уровень, высокая температура

ТУШЕНИЕ

В режиме «Тушение» продукт готовится под давлением по специальному алгоритму при определенной температуре (немного выше 100°С) в собственном соку. Воду добавлять необязательно.

Режим тушения в мультиварке идеально подходит для варки супов, тушения мяса, печени, рыбы, овощей, приготовления омлетов.

Среднее время приготовления в режиме тушения: 45 минут.

ПАРОВАРКА

В пароварке пища готовится на пару и под давлением. Сохраняются витамины и вкус продуктов. Для приготовления блюд используйте решетку.

Индикация на дисплее

1-й уровень, низкая интенсивность

2-й уровень, средняя интенсивность

3-й уровень, высокая интенсивность

4-й уровень, максимальная интенсивность

В меню «Пароварка» доступно четыре режима с различной интенсивностью циркуляции пара.

Рекомендации по приготовлению на различных уровнях:

- куриные грудки (филе): 4-й уровень / 30 минут;
- кукуруза: 4-й уровень / 5 минут;
- свиной рулет: 3-й уровень / 25 минут;
- куриное суфле: 3-й уровень / 15 минут;
- вареники: 3-й уровень / 7 минут;
- манты: 2-й уровень / 12 минут;
- форель: 2-й уровень / 15 минут.

Время работы от 10 минут до 1,5 часа.

ПОДЖАРИВАНИЕ

Режим поджаривания заменяет процесс обжаривания на сковороде.

Поджаривание 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».

Время приготовления зависит от количества продуктов.

ЩЕТКА ДЛЯ ЧИСТКИ

- Щетка для чистки закреплена на нижней части корпуса.
- С помощью нее Вы сможете с легкостью очистить заглушку контейнера для сбора конденсата и другие труднодоступные участки.

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.

СНЯТИЕ БЛОКА КОНДЕНСАЦИИ ПАРА

- Снимите блок конденсации пара, потянув его вверх.

- Блок состоит из двух частей, которые отсоединяются друг от друга. Очистите обе части блока.

- 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.

КЛАПАН ДЛЯ ВЫХОДА ПАРА

- Промойте клапан под водой и очистите пространство под ним с помощью щетки.

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.

ДИАГНОСТИКА И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если в процессе эксплуатации возникли какие-либо трудности, рекомендуем Вам попробовать найти причину ошибки и способы ее устранения 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 8 800-700-55-88.

Индикатор	Неисправность
	Внутренняя чаша не установлена в корпус.
	Необходимо заблокировать крышку.
	Кипятится вода без продуктов.
	Проблема с датчиком.
	Проблема с электропитанием.
	Установите время в пределах 13 часов.
	Установите внутреннюю съемную крышку.
	Поверните рычаг блокировки в положение «Открыто».

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

по телефону: 8 800-700-55-88 (служба информационной поддержки)

или посетить наш сайт **www.bork.ru**

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 (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 .....

3

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами
только авторизованных сервисных центров

Модель U700

Серийный номер .....

Дата продажи .....

Подпись покупателя .....

2

ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами
только авторизованных сервисных центров

Модель U700

Серийный номер .....

Дата продажи .....

Подпись покупателя .....

1

Актуальную информацию о наличии сервисных центров уточняйте
на сайте www.bork.ru или по телефону 8 800 700-55-88.