

# BORK

МУЛЬТИВАРКА U601

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

# МУЛЬТИВАРКА U601





## АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

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

## СИСТЕМА БЕЗОПАСНОСТИ

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



## РЕЖИМ «ПОДОГРЕВ»

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

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

## ВОЗМОЖНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАЗНООБРАЗНЫХ БЛЮД ИЗ РИСА

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



## КРЫШКА ИЗ ВЫСОКОПРОЧНОГО СТЕКЛА С РЕГУЛИРУЕМЫМ ВЫХОДОМ ПАРА

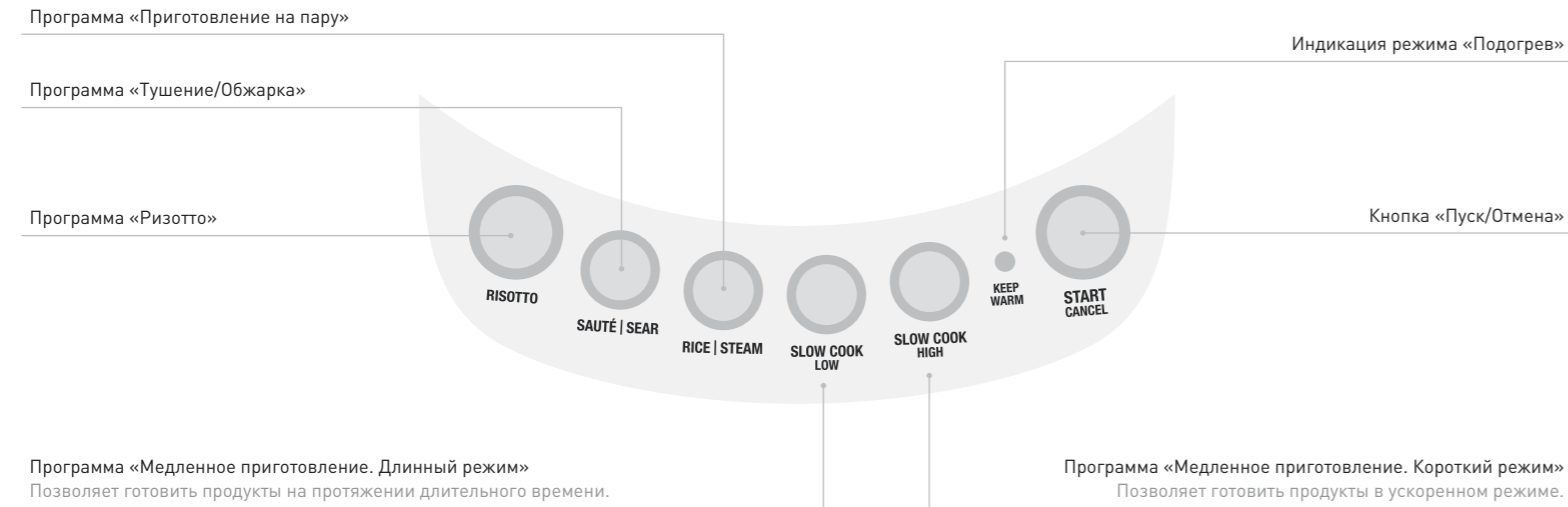
Крышка из высокопрочного стекла с регулируемым выходом пара поможет при приготовлении блюда и сохранит его горячим.



## ПРОСТОТА В УПРАВЛЕНИИ И ИСПОЛЬЗОВАНИИ

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





ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

## ВЫБОР ПРОГРАММЫ

- Добавьте в чашу необходимые ингредиенты.

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

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

Для остановки программы повторно нажмите кнопку START/CANCEL.

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

**Советы**

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

## РЕЖИМ «ПОДОГРЕВ»

Эта функция используется для поддержания температуры готового блюда.

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

**Время подогрева ограничено в программах:**

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

## ПРОГРАММА RISOTTO

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

Время приготовления в данной программе составит 20–30 минут.

## ПРОГРАММА SAUTÉ/SEAR

Заменяет процессы тушения и обжаривания на сковороде.

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

Для равномерного тушения/обжарки готовьте продукты небольшими порциями.

## ПРОГРАММА RICE/STEAM

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

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

Снятие крышки приведет к выпуску пара и увеличению времени приготовления.

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

## ПРОГРАММА SLOW COOK

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

Мультиварка имеет два режима: замедленный и ускоренный.

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

**Программа SLOW COOK Low (Медленное приготовление. Длинный режим)**

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

**Программа SLOW COOK High (Медленное приготовление. Короткий режим)**

Процесс приготовления блюда занимает 3–4 часа.

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

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

## ПРОДУКТЫ НА ПАРУ (RICE/STEAM)

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

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

## Овощи

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

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

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



**Морепродукты**

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

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

Укладывайте продукты в один слой.

**Птица/Мясо**

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

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

Укладывайте продукты в один слой.

**Пельмени**

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

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

Укладывайте продукты в один слой.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА**

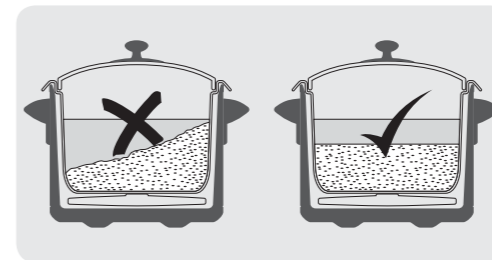
- С помощью мерного стакана отмерьте необходимое количество риса.

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

**Рекомендуемое соотношение риса и воды (мерных стаканов):**

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

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



- Равномерно распределите рис в съемной чаше мультиварки.

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

## Шлифованный рис (мерных стаканов)

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

## Неочищенный рис (мерных стаканов)

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

## РАЗНОВИДНОСТИ РИСА

**Дикий рис (Акватика)**

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

**Басмати**

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

**Жасмин**

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

**Арборио**

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

**Японский рис для суши**

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

## РИС

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

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

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

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

## МЯСО И ПТИЦА

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

## ОВОЩИ

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

- Перед чисткой мультиварки необходимо отсоединить шнур электропитания, а перед возобновлением использования мультиварки — удалить всю влагу с сетевого разъема прибора.
- Не опускайте прибор или шнур питания в воду или иную жидкость.
- После приготовления блюда дождитесь, когда внутренняя чаша остынет.

Не используйте для чистки мультиварки проволочные мочалки, химикаты, абразивные чистящие средства и средства, содержащие сульфаниламидную или лимонную кислоту.

- Не рекомендуется мыть какие-либо части мультиварки или дополнительные приспособления в посудомоечной машине.

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

#### Съемная чаша

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

#### Наружная часть корпуса

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

#### Стеклопанель

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

#### ХРАНЕНИЕ

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

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

Уважаемый покупатель, при возникновении любых вопросов, связанных с покупкой, эксплуатацией и обслуживанием техники BORK, вы можете проконсультироваться по телефону или посетить наш сайт [www.bork.ru](http://www.bork.ru)

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

- Данное устройство предусмотрено для использования только в домашних условиях.
- Устанавливайте прибор только на сухую ровную горизонтальную поверхность.
- Перед началом работы убедитесь в том, что прибор правильно и полностью собран.
- При включении убедитесь, что съемная чаша правильно расположена внутри мультиварки.
- Прежде чем вставить вилку шнура электропитания в сетевую розетку и включить прибор, установите шнур электропитания в сетевой разъем прибора.
- Не разогревайте мультиварку без продуктов питания и жидкостей более 5 минут.
- Выключайте прибор и отсоединяйте его от сети перед установкой и снятием каких-либо частей, после использования и перед чисткой.
- Никогда не погружайте прибор, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или иную жидкость. Не допускайте образования на них водного конденсата, не эксплуатируйте мультиварку в местах с повышенной влажностью.
- Не устанавливайте прибор в непосредственной близости от источников тепла.
- Не перемещайте работающую мультиварку.
- Мультиварка не предназначена для использования детьми без надлежащего присмотра.
- Не переполняйте съемную чашу мультиварки.
- Аккуратно обращайтесь со съемной чашей. Избегайте деформации и повреждения внутреннего покрытия.
- Не используйте съемную чашу в микроволновой печи, а также в качестве емкости для хранения продуктов.
- Используйте только деревянные или жаростойкие пластмассовые кухонные принадлежности, чтобы избежать повреждения антипригарной поверхности съемной чаши и продлить период ее эксплуатации.
- При обнаружении повреждений любого рода немедленно прекратите использование прибора и передайте его в ближайший сервисный центр для тестирования, замены или ремонта.
- В целях безопасности все работы по ремонту и обслуживанию прибора, кроме чистки, должны выполняться только представителями уполномоченных авторизованных сервисных центров BORK.

## БОЛОНСКИЙ СОУС

4 порции

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

### 1. Программа SAUTÉ/SEAR

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

### 2. Программа SLOW COOK High

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

## КУРИЦА С РОЗМАРИНОМ И ЛИМОНОМ

4–6 порций

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

## 1. Программа SAUTÉ/SEAR

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

## 2. Программа SLOW COOK High

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

## РИЗОТТО ПО-МИЛАНСКИ

4–6 порций

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

## 1. Программа SAUTÉ/SEAR

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

## 2. Программа RISOTTO

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

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

## РИЗОТТО С ГРИБАМИ

4–6 порций

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

## 1. Программа SAUTÉ/SEAR

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

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

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

## 2. Программа RISOTTO

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

## ПЛОВ ПО-ТУРЕЦКИ

4–6 порций

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

## 1. Программа SAUTÉ/SEAR

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

## 2. Программа RICE/STEAM

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

## ОССОБУКО

4–6 порций

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

28

## Для Гремолаты

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

## 1. Программа SAUTÉ/SEAR

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

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

## 2. Программа SLOW COOK Low

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

## Соус

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

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

## РЫБА С ИМБИРЕМ И ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ

2 порции

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

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

## Программа RICE/STEAM

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

29



## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220–240 В

Частота: 50 Гц

Мощность: 640–760 Вт

Объем съемной чаши: 4 л

Вес: 3,1 кг

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

## ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей».

Установленный производителем в соответствии с п. 2 ст. 5 Федерального закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы данного изделия равен 4 годам с даты продажи при условии, что изделие используется согласно правилам и рекомендациям, изложенным в настоящем руководстве по эксплуатации, и применяемым техническим стандартам.

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

Мультиварка: 1 шт.

Съемная чаша: 1 шт.

Емкость для приготовления на пару: 1 шт.

Мерный стакан: 1 шт.

Ложка для перемешивания: 1 шт.

Руководство по эксплуатации с гарантийным талоном: 1 шт.

## ИСТИННЫЕ ШЕДЕВРЫ ДОМАШНЕЙ КОЛЛЕКЦИИ





СОКОВЫЖИМАЛКА S810

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



КОФЕЙНАЯ СТАНЦИЯ C801

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



БЛЕНДЕР 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
- Съемные рабочие поверхности



### МИКСЕР E800

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



### ХЛЕБОПЕЧЬ X800

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

## ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

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

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

Изделие    Мультиварка

Модель    U601

Серийный номер    .....

Дата приобретения    .....

Информация о фирме-продавце    .....

Изделие проверено, укомплектовано, механических повреждений не имеет.

С условиями гарантийных обязательств и сервисного обслуживания согласен.

Подпись покупателя

Подпись продавца

М.П.

## УСЛОВИЯ СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Гарантия действительна только при соблюдении клиентом условий гарантийных обязательств.

### Гарантия действительна при условиях:

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

### Гарантия не распространяется на:

- элементы и детали, имеющие естественный износ.

### Гарантия не распространяется на изделия с повреждениями, вызванными:

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

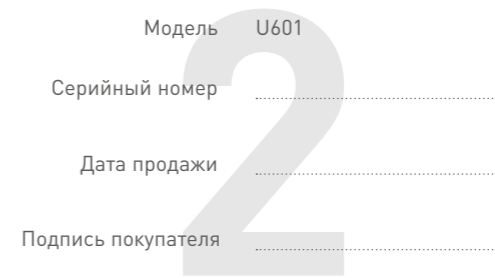
## ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров.



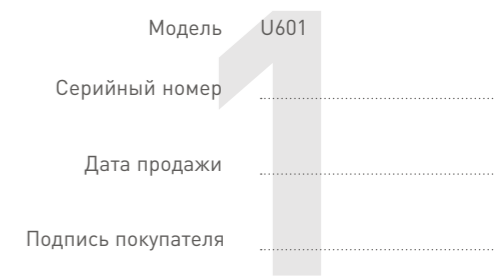
## ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров.



## ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров.



## ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами.  
только авторизованных сервисных центров.

Описание дефекта .....

1

Сервисный центр .....

## ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами.  
только авторизованных сервисных центров.

Описание дефекта .....

2

Сервисный центр .....

## ОТМЕТКИ СЕРВИС-ЦЕНТРА

Рекомендуется пользоваться услугами.  
только авторизованных сервисных центров.

Описание дефекта .....

3

Сервисный центр .....

## АДРЕСА СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ

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

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

**Архангельск**  
ООО «Сервисный Центр Мир»  
Гагарина ул., 1  
(8182) 27-55-51

**Астрахань**  
ООО «Эфир»  
Боевая ул., 72А  
(8512) 30-10-14, 30-10-15, 22-66-77  
ООО «Сервисный центр «Эй-Джи-Эс»  
Минусинская ул., 8  
(8512) 40-80-06, 30-79-62, 30-99-90

**Балаково**  
ИП Дунаев Олег Витальевич  
Набережная 50 лет ВЛКСМ ул., 6  
(8845) 362-79-72

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

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

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

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

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

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

<b>Владимир</b> ООО «Мастер Сервис» Тракторная ул., 8 (4922) 33-10-79, 33-31-52	<b>Воркута</b> ООО «Алгоритм» Тиманская ул., 8А (82151) 6-60-06	ООО «ТРАССЕРВИС-Екатеринбург» Фронтových Бригад ул., 18 (343) 278-90-91	ООО «ДС» К. Маркса ул., 393 (3412) 43-16-62; 43-50-64 ООО «РИТ-Сервис» Пушкинская ул., 216 (3412) 45-74-74	<b>Казань</b> ООО «Луазо» Декабристов ул., 106Б (843) 562-47-07, 562-46-45 ООО «ТехноВидеоСервис», Академика Глушко ул., 43 (843) 276-21-21 ООО «Городской сервисный центр «АТремонтруем все» Краснококшайская ул., 92 (843) 555-49-32, 555-49-92	<b>Калуга</b> ООО «Бинэс Сервис» Суворова ул., 25 (4842) 54-82-22	ООО «Сервисный центр «Гепард», Рыбные Ряды ул., д. 3, к. 1 (4942) 39-00-48, 31-25-01	ИП Вацлавский Максим Сергеевич Красноярский Рабочий пр-т, 120Б (391) 279-99-71, 241-05-75 ООО «ДОН-ТВ» Железнодорожников ул., 11 (3912) 21-94-82, 21-46-51	
<b>Волгоград</b> 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	<b>Воронеж</b> ООО «ТРАССЕРВИС-Воронеж», Ленинский пр-т, 160 (4732) 39-37-55 ООО «ЭКРАН-СЕРВИС», Перхоровича ул., 2 (4732) 31-46-78, 31-79-66	<b>Ессентуки</b> ООО «Арктика ОС» Пушкина ул., 124 (87934) 7-82-88, 7-73-35	<b>Иркутск</b> ООО «Алика-Сервис» Писарева ул., 18А (3952) 34-97-27; 34-82-98 ИП Чураев В. Н., Литвинова ул., д. 20, стр. 10, оф. 4.3 (3952) 20-90-06	<b>Кемерово</b> ИП Кукченко В.В. Октябрьский пр-т, 53/2 (3842) 35-39-67, 75-04-14	<b>Кемерово</b> ИП Кукченко В.В. Октябрьский пр-т, 53/2 (3842) 35-39-67, 75-04-14	<b>Краснодар</b> ООО «Ларина-Сервис» Демуса ул., 14 (861) 260-09-00 ИП Мизин В. П., Академика Лукьяненко ул., д. 103, оф. 55 (861) 222-85-55, 222-64-13 ООО «ТРАССЕРВИС-Краснодар» Ставропольская ул., 268 (861) 277-36-63	<b>Курган</b> ООО «ТВ-Сервис» Родионова ул., 56 (3522) 48-59-40	
<b>Вологда</b> ООО «ТехноСервис» Благовещенская ул., 47 (8172) 70-02-44	<b>Екатеринбург</b> 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	<b>Ижевск</b> ООО «АРГУС-Сервис» Азина ул., 4 (3412) 30-83-07, 30-79-79 ООО «Гарант-Сервис» К. Маркса ул., 395 (3412) 43-70-40	<b>Йошкар-Ола</b> ИП Бешкарева С.В., Советская ул., 173 (8362) 45-73-68, 41-77-43	<b>Калининград</b> ООО «Техно-Торговый Центр „Вега“» Гагарина ул., 41-45 (4012) 46-19-81, 53-49-04, 35-85-05 ИП «Дементьев А.И.» Московский пр-т, 163 (4012) 58-83-54, 76-04-77	<b>Киров</b> ООО «ТВКОМ» Октябрьский пр-т, 116А (8332) 54-05-97	<b>Киров</b> ООО «ТВКОМ» Октябрьский пр-т, 116А (8332) 54-05-97	<b>Кострома</b> ООО «Антэк» Станкостроительная ул., 5Б (4942) 41-02-02	<b>Красноярск</b> ИП Близницов Игорь Леонидович Дудинская ул., 12А (391) 229-65-95, 201-92-28
						<b>Курск</b> ООО «Маяк+» Студенческая ул., 36А (4712) 50-85-90 ИП Колычев С. В. Литовская ул., 12А (4712) 30-41-00, 31-20-23		

**Липецк**

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

**Магнитогорск**

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

**Махачкала**

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

**Москва**

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

**Мурманск**

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

**Набережные Челны**

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

**Нальчик**

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

**Нефтеюганск**

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

**Нижний Новгород**

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

**Новомосковск**

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

**Новороссийск**

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

**Новосибирск**

ООО «Сонико-Н»  
Красина ул., 51  
(383) 279-02-64  
ООО «Сибирский Сервис»  
Вертковская ул., 42  
(383) 355-55-60, 361-33-88  
ООО «ТРАНССЕРВИС-Новосибирск»  
Новая Заря ул., 2А  
(383) 271-14-50

**Ногинск**

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

**Обнинск**

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

**Озерск**

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

**Омск**

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

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

**Оренбург**

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

**Орел**

ООО «АРС»  
Московская ул., 100  
(4862) 55-15-06  
ООО «МастерЪ»  
Латышских Стрелков ул., 1  
(4862) 73-17-31, 75-14-80  
ООО «Евросервис»  
302040, 8 Марта ул., 25  
(4862) 40-86-82, 40-85-81

**Орск**

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

**Пенза**

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

**Первоуральск**

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

**Пермь**

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

**Петрозаводск**

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

**Пятигорск**

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



**Ростов-на-Дону**

ООО «Мастер»  
Ростсельмаша ул., 1  
(863) 219-21-12; 8 (800)100-51-52

**ООО «ТРАНССЕРВИС-Ростов»**

Королева пр-т, 7/19  
(863) 299-65-36, 299-65-37

**Рязань**

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

**Рыбинск**

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

**Самара**

ООО «Видикон-Сервис»  
М. Тореза ул., 137  
(846) 262-62-62

**ООО «Спец-Мастер»**

Ленинградская, 100/Ленинская, 56  
(846) 990-37-51, 240-98-17  
ООО «Транссервис-Самара»,  
Карла Маркса пр-т, 39  
(846) 336-33-33; 336-85-11

**Санкт-Петербург**

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

**Саранск**

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

**Саратов**

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

**Северодвинск**

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

**Смоленск**

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

**Сочи**

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

**ООО «ДЭЛ»**

Донская ул., 90  
(8622) 55-51-19

**Ставрополь**

ООО «Бытсервис»  
50 лет ВЛКСМ ул., 8/1  
(8652) 74-01-91, 77-36-00

**ООО «Т-Сервис»**

Пушкина ул., 54  
(8652) 94-55-62

**ООО «Техно-Сервис»**

7-я Промышленная ул., 6  
(8652) 39-30-30

**ООО «УниСервис»**

Пушкина ул., 63  
(8652) 23-31-81

**Старый Оскол**

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

**Стерлитамак**

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

**Сургут**

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

**Таганрог**

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

**Тамбов**

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

**Тверь**

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

**Тольятти**

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

**Томск**

ООО «Академия-Сервис»  
Академический пр-т, д. 1, блок А,  
оф. 203  
(3822) 49-15-80  
ООО «Элит-Сервис»  
Академический пр-д, 1А  
(3822) 25-32-12; 21-04-80

**Тула**

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

**Тюмень**

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

**Улан-Удэ**

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

**Уфа**

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

**Ханты-Мансийск**

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

**Чебоксары**

ООО «Центр обслуживания сложной  
техники»  
Пирогова ул., 20  
(8352) 43-12-11, 43-95-65  
ИП Николаев Сергей Николаевич  
И. Франко ул., 3  
(8352) 38-63-92; 31-76-49

**Челябинск**

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

**Черкесск**

ИП Батов Рустам Хезирович  
Ленина ул., 340В  
(8782) 27-70-77, 27-30-60

**Чита**

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

**Ярославль**

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

Актуальную информацию о наличии сервисных центров  
в вашем регионе уточняйте на сайте [www.bork.ru](http://www.bork.ru)  
или по телефону 8 800-700-55-88.



# McGrp.Ru



## Сайт техники и электроники

Наш сайт [McGrp.Ru](http://McGrp.Ru) при этом не является просто хранилищем [инструкций по эксплуатации](#), это живое сообщество людей. Они общаются на форуме, задают вопросы о способах и особенностях использования техники. На все вопросы очень быстро находят ответы от таких же посетителей сайта, экспертов или администраторов. Вопрос можно задать как на форуме, так и в специальной форме на странице, где описывается интересующая вас техника.