

BORK

ГРИЛЬ G 802

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ





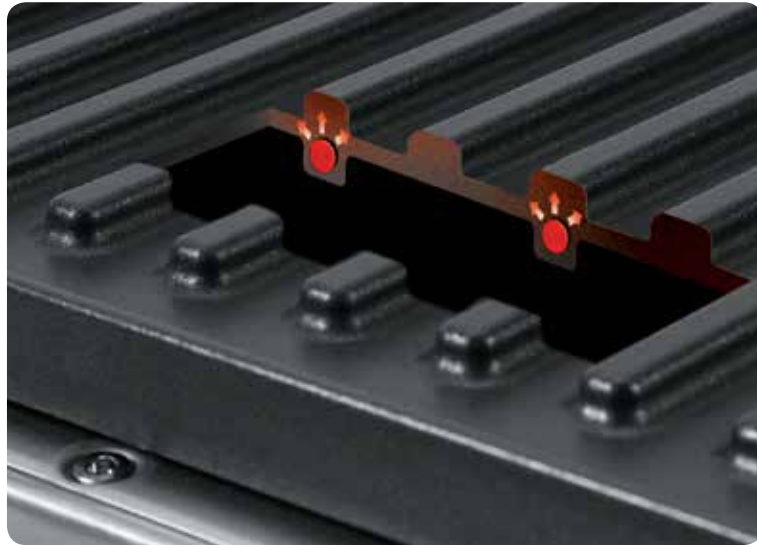
СЪЕМНЫЙ ТЕРМОЩУП ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОЧНОГО МЯСА

Съемный термощуп автоматически выставит оптимальный температурный режим приготовления в зависимости от типа мяса и степени его прожарки. Устройство позволяет не нарушать целостность блюда при проверке его готовности, сохраняет сочность и прожаривает продукт. Как только температурный щуп зафиксирует внутри мяса нужную температуру, гриль подаст звуковой сигнал о готовности блюда.



АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ: 5 ТИПОВ МЯСА, 4 СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ

Автоматические программы гриля позволяют выбирать из 5 видов мяса и 4 степеней прожарки. Устройство учитывает особенности рыбы, птицы и мяса и выставляет оптимальную температуру и время приготовления в зависимости от степени прожарки блюда.



СИСТЕМА РАВНОМЕРНОГО НАГРЕВА — ELEMENT IQ

Встроенный нагревательный элемент мощностью 2400 Вт обеспечивает быстрый и равномерный нагрев до максимальной температуры. Сенсоры гарантируют постоянное поддержание стабильной рабочей температуры.

Одновременный нагрев с двух сторон значительно сокращает время приготовления, что позволяет сохранять максимум питательных свойств продукта.



ЗАКРЫТЫЙ КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ, ОТКРЫТЫЙ ГРИЛЬ ДЛЯ БАРБЕКЮ

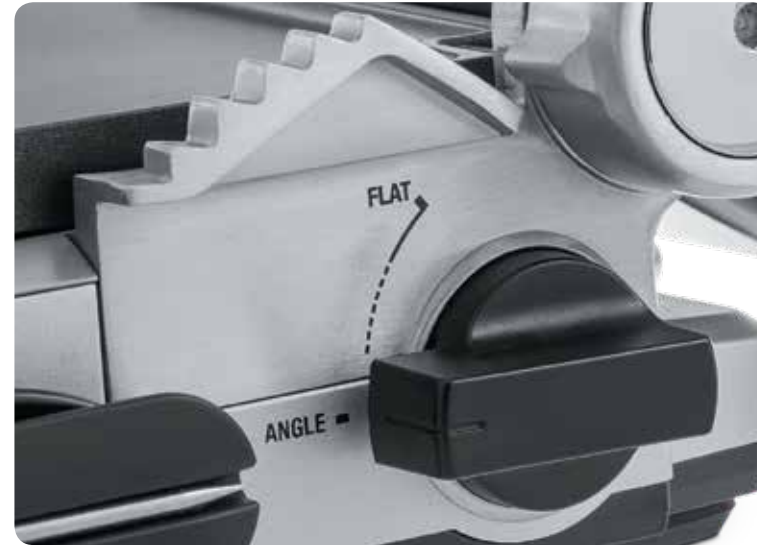
Продуманная конструкция гриля предоставляет возможность подобрать оптимальное положение рабочих поверхностей в зависимости от типа и размера продуктов. Шесть положений высоты верхней рабочей поверхности для использования в режиме контактного гриля, пресса для сэндвичей и режима барбекю.



УСТОЙЧИВОЕ К ЦАРАПИНАМ АНТИПРИГАРНОЕ ПОКРЫТИЕ QUANTANIUM

Трехслойное антипригарное покрытие Quantanium обладает повышенной прочностью, устойчивостью к царапинам и повреждениям. Позволяет готовить вкусную и здоровую пищу без жира и масла.

Рифленая рабочая поверхность оптимальна для жарки мяса, плоская рабочая поверхность — для овощей, фруктов, блюд из яиц, блинов.



РЕГУЛИРОВКА УГЛА НАКЛОНА НИЖНЕЙ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

Возможность регулировать угол наклона нижней рабочей поверхности позволяет легко удалять излишний жир и использовать гриль для приготовления диетических блюд.

ANGLE — наклонное положение, рекомендуется для стекания жира.
FLAT — горизонтальное положение, рекомендуется для приготовления продуктов в собственном соку, изделий из теста, овощей и блюд из яиц.

Пока гриль разогревается до заданной температуры, отрегулируйте угол наклона нижней рабочей поверхности.



Верхняя съемная рабочая поверхность с антипригарным покрытием Quantanium

Нижняя съемная рабочая поверхность с антипригарным покрытием Quantanium





Регулятор высоты положения верхней рабочей поверхности

Разъем для подключения термощупа

Кронштейн для хранения термощупа

Регулятор угла наклона нижней рабочей поверхности

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Удалите упаковочные материалы и снимите все наклейки с корпуса гриля.
- Перед первым использованием гриля лоток для сбора жира и рабочие поверхности протрите мягкой влажной салфеткой.

ПРАВИЛА ПОДКЛЮЧЕНИЯ К РОЗЕТКЕ

- Не прикасайтесь влажными руками к вилке шнура питания.
- Подключайте устройство только к розетке с заземлением.
- Извлекая вилку из розетки, не тяните за шнур; беритесь только за вилку.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ ГРИЛЯ

- Убедитесь, что верхняя рабочая поверхность гриля находится в закрытом положении с фиксатором регулятора высоты OPEN.
- С помощью регулятора PLATE TEMP выберите необходимую температуру.

Диапазон от 160 до 230 °C, с шагом 5 °C.

LOW — 160–175 °C — температурный режим для приготовления овощей, фруктов.

PANINI — 180–205 °C — температурный режим для приготовления панини, сэндвичей.

SEAR — 210–230 °C — температурный режим для приготовления мяса, рыбы, птицы.

- Начнется процесс нагрева и дисплей станет светиться оранжевым светом.
- На дисплее начнет мигать установленное значение температуры.
- Как только гриль разогреется до установленной температуры, прозвучит звуковой сигнал, и значение температуры перестанет мигать.

Не используйте при приготовлении антипригарные аэрозоли во избежание ухудшения характеристик рабочих поверхностей.

Не снимайте продукты с гриля при помощи металлических кухонных принадлежностей.

Используйте только специальные кухонные приборы для антипригарного покрытия.

Не используйте гриль без лотка для сбора жира.

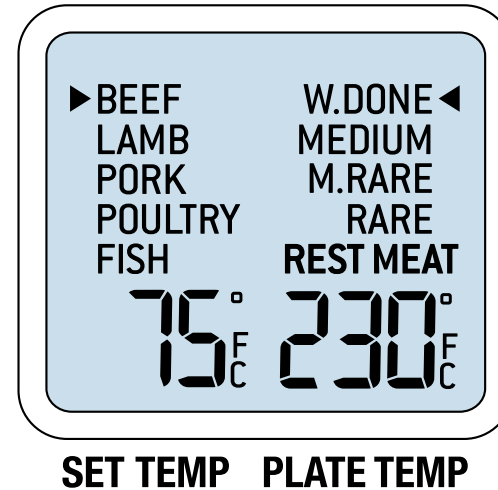
ФУНКЦИЯ ВЫБОРА ТЕМПЕРАТУРНЫХ ЕДИНИЦ °C/°F

Данная функция позволяет преобразовать градусы по шкале Цельсия в градусы по шкале Фаренгейта.

- Нажмите один раз на кнопку выбора температурных единиц. На дисплее отобразится индикация шкалы измерения °C или °F.

РЕГУЛИРОВКА ВЫСОТЫ ПОЛОЖЕНИЯ ВЕРХНЕЙ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

- Для приготовления контактного гриля и пресса для сэндвичей установите регулятор высоты в одно из пяти положений в диапазоне LOW—HIGH.
- Для использования режима барбекю переведите регулятор высоты в положение OPEN и откройте крышку гриля до упора. Потянув крышку гриля на себя, переведите регулятор высоты в положение BBQ MODE, удерживая регулятор, раскройте гриль горизонтально.
- Для переноски и хранения гриля переведите регулятор высоты верхней рабочей поверхности в положение LOCK. Чтобы открыть гриль — OPEN.



СЪЕМНЫЙ ТЕРМОЩУП ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОЧНОГО МЯСА

Съемный термощуп автоматически выставит оптимальный температурный режим приготовления в зависимости от типа мяса и степени его прожарки. Устройство позволяет не нарушать целостность блюда при проверке его готовности, сохраняет сочность и прожаривает продукт.

Результаты приготовления могут варьироваться в зависимости от качества используемого исходного продукта.

Не допускайте приготовление продуктов, размеры которых превышают рабочую поверхность плит гриля. Приготавливаемый продукт не должен выходить за границы нижней плиты гриля.

При подключении термощупа активируются автоматические программы выбора степени прожарки / типа мяса.

Для удобства по окончании использования закрепите термощуп на кронштейне для хранения.

Использование гриля с термощупом

- Подключите гриль к электросети.
- Подключите термощуп в специальный разъем, расположенный на боковой стороне прибора.
- Убедитесь, что верхняя рабочая поверхность гриля находится в закрытом положении с фиксатором регулятора высоты OPEN.

- Предварительно необходимо разогреть гриль до 230°C. С помощью регулятора PLATE TEMP выберите температуру 230°C.
- Как только гриль разогреется, прозвучит звуковой сигнал, и значение температуры перестанет мигать.
- Осторожно вставьте термощуп в мясо, выбрав толстую часть и направив термощуп к центру куска мяса.
- Ручка термощупа (в виде кольца) должна находиться за пределами устройства. Не допускайте нахождение термощупа между плитами.
- С помощью регулятора FOOD установите желаемый тип мяса.

BEEF → LAMB → PORK → POULTRY → FISH

- С помощью кнопки SET TEMP установите желаемую степень прожарки.

W.DONE → MEDIUM → M.RARE-RARE

- Убедитесь, что гриль полностью прогрелся и на дисплее перестало мигать значение установленной температуры.
- Откройте верхнюю панель и установите ее под углом 90°.
- Мясо вместе с термощупом положите на нижнюю рабочую поверхность и закройте верхнюю рабочую поверхность.

По окончании приготовления прозвучат 3 звуковых сигнала, и на дисплее отобразится индикация REST MEAT.

Когда готовите до определенной степени прожарки, очень важно снять мясо с гриля до того, как внутренняя температура продукта достигнет заданной, так как остаточное тепло продолжит готовить мясо вне гриля. Используйте специальный кухонный прибор для антипригарного покрытия, чтобы снять мясо.

- Не протыкайте продукт вилкой во время приготовления и не разрезайте его ножом. Это нарушит консистенцию приготавливаемой еды.
- Извлеките термощуп. На дисплее отобразится индикация температуры рабочих поверхностей.

- В связи с описанным выше, по окончании приготовления мясо следует расположить на деревянной поверхности (либо другом материале, не абсорбирующем тепло) и поддержать под фольгой 5-7 минут. Для достижения оптимального результата не рекомендуется использовать керамические, стеклянные, металлические и аналогичные поверхности для «отдыха» мяса. Оно должно дойти: насытиться парами и ароматами специй, стать мягким, а сок, который образуется под румяной корочкой, должен равномерно распределиться по всему куску мяса.
- Чтобы отключить гриль, поверните регулятор в положение OFF.

Выбор степени прожарки/типа мяса

	RARE	M.RARE	MEDIUM	W.DONE
BEEF/ говядина	55°C	60°C	65°C	75°C
LAMB/ баранина	55°C	60°C	65°C	75°C
PORK/ свинина			65°C	75°C
POULTRY/ дичь			65°C	75°C
FISH/ рыба	45°C	50°C	55°C	65°C

Данные температурные режимы оптимизированы для приготовления блюд на максимальной температуре рабочих поверхностей (230°C) при контакте верхней рабочей поверхности с продуктом.

Использование гриля без термощупа

- Подключите гриль к электросети.
- Отсоедините термощуп от прибора.
- Убедитесь, что верхняя рабочая поверхность гриля находится в закрытом положении с фиксатором регулятора высоты OPEN.
- С помощью регулятора PLATE TEMP выберите необходимую температуру.

Диапазон от 160 до 230°C, с шагом 5°C.

Начнется процесс нагрева, дисплей начнет светиться оранжевым светом и будет мигать установленное значение температуры.

- Как только гриль разогреется до установленной температуры, прозвучит звуковой сигнал, и значение температуры перестанет мигать.
- Положите продукты на нижнюю рабочую поверхность. Начнется процесс приготовления.

ЧИСТКА

- Всегда производите чистку гриля после приготовления блюда, не допускайте высыхания остатков продуктов на поверхности гриля после приготовления.
- Перед чисткой отключите гриль от электросети.

- Для чистки корпуса гриля используйте мягкую салфетку и мыльный раствор.
- После чистки протрите корпус чистой мягкой влажной салфеткой.

Съемные рабочие поверхности не рекомендуются мыть в посудомоечной машине во избежание повреждения и сокращения их срока службы.

Рекомендовано проверять, чтобы круглый контакт на нижней стороне рабочей поверхности всегда был чистым.

Не используйте абразивные чистящие средства, металлические мочалки для очистки рабочих поверхностей и корпуса гриля, так как они могут поцарапать поверхности прибора.

Промойте съемные рабочие поверхности в теплой проточной воде, с небольшим количеством моющего средства.

- Затем протрите мягкой сухой салфеткой.
- Для очистки термощупа протрите его влажной салфеткой. Не допускается погружать термощуп и его провод в жидкости.

ХРАНЕНИЕ

Прибор рекомендовано хранить в собранном виде в сухом прохладном месте, изолированном от мест хранения кислот и щелочей, при температуре от 5 до 30 °C и относительной влажности не более 65%.

Оберегайте прибор от значительных перепадов температур и воздействия прямых солнечных лучей.

Съемные рабочие поверхности и термощуп имеют естественный износ, срок эксплуатации зависит от аккуратности обращения и частоты использования.

Гриль не является средством измерений и не предназначен для определения температуры воды и других вещей.

ДИАГНОСТИКА И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТИ

Индикатор	Неисправность
Er1 — рабочие поверхности установлены неправильно	Убедитесь, что рабочие поверхности правильно вставлены и надежно зафиксированы в рабочем положении
Er2 — температура термощупа превысила 180 °C	Отключите гриль от электросети. Убедитесь, что термощуп не касается рабочих поверхностей. Необходимо, чтобы термощуп остыл, затем снова подключите гриль к электросети
Er3 — защита от перегрева	Отключите гриль от электросети. Необходимо, что гриль полностью остыл. Затем снова подключите прибор к электросети

- Внимательно прочтите данное руководство пользователя перед использованием прибора. Несоблюдение указанных в руководстве правил пользования может привести к травмам и повреждению имущества пользователя.
- Перед эксплуатацией устройства удостоверьтесь в том, что характеристики электросети соответствуют указанным на этикетке устройства.
- Подключайте устройство только к розетке с заземлением (при отсутствии заземления, выполненного в соответствии с местными правилами, изготовитель (уполномоченное изготовителем лицо) снимает с себя ответственность по возмещению ущерба).
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей)

- с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными интеллектуальными возможностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями.
- Данное устройство предназначено для использования только в домашних условиях.
- Перед первым включением убедитесь в том, что все упаковочные материалы удалены.
- Не погружайте гриль, термощуп, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или иную жидкость, не эксплуатируйте прибор в местах с повышенной влажностью.
- Не допускайте соприкосновения шнура питания с горячей поверхностью.
- Устанавливайте гриль на ровную, устойчивую, жаропрочную поверхность.
- Не оставляйте работающий гриль без присмотра.

- При использовании обеспечьте свободные промежутки со всех сторон гриля. Не устанавливайте гриль рядом с предметами, которые могут деформироваться от нагрева.
- Не устанавливайте прибор на газовую или электрическую плиту или на поверхность, которая может нагреваться.
- Не подключайте и не отключайте изделие в/из сети питания мокрыми руками.
- При включении прибора в сеть убедитесь, что ручка выбора температуры находится в положении OFF.
- Не прикасайтесь к нагревающимся поверхностям. Для открывания и подъема верхней рабочей поверхности пользуйтесь ручкой. Соблюдайте меры предосторожности при регулировке высоты верхней рабочей поверхности.

- Не пользуйтесь ножом или другими острыми предметами, они могут повредить антипригарное покрытие гриля. Используйте специальные кухонные приборы для антипригарного покрытия. Не мойте съемные поверхности в посудомоечной машине.
- Не размещайте на гриле никакие предметы, когда верхняя рабочая поверхность гриля закрыта при эксплуатации или хранении. Это может повредить конструкцию и функциональность гриля.
- Во время работы корпус гриля может нагреваться.
- Не используйте гриль с засохшими остатками продуктов после предыдущего использования. Это может сильно ухудшить антипригарные свойства рабочих поверхностей гриля.

- Не покрывайте части прибора фольгой, это приведет к его перегреву.
- При смене рабочих панелей убедитесь, что ручка выбора температуры находится в положении OFF, прибор отключен от сети и полностью остыл.
- Плоская и ребристая поверхности имеют естественный износ, срок эксплуатации зависит от аккуратности и частоты использования.
- Избегайте попадания прямых солнечных лучей. Не устанавливайте гриль вблизи других источников тепла.
- Поддерживайте гриль в чистоте. Производите чистку прибора после каждого использования. При чистке соблюдайте инструкции, приведенные в разделе «Обслуживание и чистка».

- Не используйте абразивные чистящие средства, химикаты или жесткие металлические мочалки для чистки.
- Не допускайте попадания инородных тел и жидкости в корпус прибора, это может привести к его повреждению.
- Вынимайте вилку сетевого шнура из розетки электросети, когда оставляете прибор без присмотра, по окончании использования, а также перед чисткой, перемещением и перед тем, как убрать его на хранение.
- Регулярно проверяйте сетевой шнур, вилку сетевого шнура и гриль на предмет повреждений. При обнаружении повреждений любого рода немедленно прекратите использование и передайте его в ближайший сервисный центр для тестирования, замены или ремонта.

- Не удаляйте и не повреждайте шильд с информацией о приборе и его серийном номере. Он необходим для точной идентификации прибора в случае возникновения неисправности.
- Транспортировка изделия допускается только в заводской упаковке, а также в зафиксированном положении.
- Утилизируйте устройство в соответствии и с соблюдением требований законодательства страны, в которой осуществляется реализация.

МЕРЫ ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

- При обнаружении неисправностей в работе прибора следует немедленно прекратить его использование и передать в ближайший сервисный центр компании BORK для тестирования, замены или ремонта.
- В целях безопасности все работы по ремонту и обслуживанию устройства должны выполняться только представителями уполномоченных сервисных центров компании BORK. Адреса и телефоны сервисных центров можно узнать на сайте bork.ru или по телефону 8 800 500 88 99.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220–240 В

Частота: 50 Гц

Мощность: 2000–2400 Вт

Габариты (В×Ш×Г): 180×425×365 мм

Вес: 8,7 кг

Сделано в Китае

Информация о назначении изделия:

устройство предназначено

для жарки мяса, рыбы и овощей, а также

его можно использовать в качестве пресса

для сэндвичей и гриля для барбекю.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Гриль: 1 шт.

Съемный термощуп: 1 шт.

Руководство пользователя

с гарантийным талоном: 1 шт.

Внимание! Вследствие постоянного совершенствования продукции

производитель сохраняет за собой право

на внесение изменений в конструкцию,

комплектацию и технические характеристики.

Новейшую версию данного руководства

можно посмотреть на сайте bork.ru.

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

вы можете проконсультироваться по телефону

8 800 500 88 99

(служба информационной поддержки).

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ



Товар сертифицирован. Установленный производителем в соответствии с п. 2 ст. 5 Закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы данного изделия равен 3 годам с даты продажи при условии, что изделие используется согласно правилам и рекомендациям, изложенным в настоящем руководстве пользователя, и применяемым техническим стандартам.

Информацию о соответствии можно найти по адресу: <http://www.bork.ru>.

Специальные условия реализации не установлены.

Товар сертифицирован № TC RU C-DE.AL16.B.19266.

Срок действия — с 16.12.2016 по 15.12.2018 включительно.

Орган по сертификации продукции и услуг — ООО «Гарант Плюс».

Изменения данных сертификации происходят в срок не чаще 1 раза в 2 года и находят отражение в обновленном сертификате соответствия.

ИСТИННЫЕ ШЕДЕВРЫ ДОМАШНЕЙ КОЛЛЕКЦИИ



Гриль G 802

- 5 автоматических режимов
- 4 степени прожарки
- Съемные панели с антипригарным покрытием Quantanium
- Термощуп для контроля прожарки



Кофейная станция S 804

- 18 степеней помола
- Манометр для контроля давления
- Функция подачи пара и горячей воды
- Возможность программирования



Блендер B 802

- 12 скоростей
- 5 автоматических программ
- Запатентованная система ножей ProKinetix
- Возможность нагревания смеси



Чайник K 810

- 5 автоматических режимов
- 3 степени крепости чая
- Функция заваривания
- Функция отложенного старта



Видеообзоры бытовой техники премиум-класса, советы экспертов, рецепты и звездные гости — все это вы найдете на официальном канале BORK на YouTube.



Коллекция бытовой техники премиум-класса, отзывы клиентов о продукции BORK, полезные советы и новости из официальных бутиков бренда.



Советы по выбору бытовой техники, рецепты от бренд-шефа, дизайнерские решения и другие идеи для красивой и комфортной жизни от экспертов BORK.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Компания BORK несет гарантийные обязательства в течение 1 года с даты продажи данного изделия.

Во избежание недоразумений убедительно просим Вас внимательно изучить Руководство пользователя, условия гарантийных обязательств, проверить правильность заполнения гарантийного талона. Гарантийный талон действителен при наличии правильно и разборчиво указанных: модели, серийного номера изделия, даты продажи, четких печатей фирмы-продавца, подписи покупателя. Модель и серийный номер на изделии должны соответствовать указанным в гарантийном талоне.

При нарушении этих условий и в случае, когда данные, указанные в гарантийном талоне, изменены, стерты или перезаписаны, гарантийный талон признается недействительным. В случае, если дату продажи установить невозможно, в соответствии с законом о защите прав потребителей, гарантийный срок и срок службы исчисляются с даты изготовления изделия.

Изделие	ГРИЛЬ	Дата изготовления закодирована в серийном номере изделия, например:	
Модель	G802	1 и 2-й знаки — неделя изготовления; 3 и 4-й знаки — год изготовления; последние 5 цифр — серийный номер.	
Серийный номер		Изделие проверено, укомплектовано, механических повреждений не имеет.	
Дата приобретения		С условиями гарантийных обязательств и сервисного обслуживания согласен.	
Информация о фирме-продавце (наименование, юридический адрес)		Подпись покупателя	Подпись продавца
		М.П.	

Наименование и местонахождение изготовителя (уполномоченного изготовителем лица), импортера, информация для связи с ними указаны на упаковке изделия.

УСЛОВИЯ СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Изготовитель оставляет за собой право отказать в удовлетворении требований потребителей по гарантийным обязательствам в случае несоблюдения условий эксплуатации, установки изделия, умышленных или неосторожных действий покупателя (потребителя) или третьих лиц, повлекших повреждение изделия.

Гарантия не распространяется:

- на элементы и детали, имеющие естественный износ. При этом под естественным износом понимаются последствия эксплуатации изделия, вызвавшие ухудшение его технического состояния и внешнего вида из-за длительного использования данного изделия.

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, веществ, жидкостей, насекомых или животных 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 изделия, 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 пользователя;
- использованием нестандартных (неоригинальных) расходных материалов, принадлежностей, запасных частей;
- обстоятельствами непреодолимой силы (пожар, наводнение, молния).

Замена в изделии неисправных частей (деталей, узлов, сборочных единиц) в период гарантийного срока не ведет к установлению нового гарантийного срока на все изделие, либо на замененные части.

АДРЕС СЕРВИСНОГО ЦЕНТРА

ООО «Сервис», Москва, Большая Садовая ул., 10.
Актуальная информация о наличии сервисных центров в вашем регионе на сайте bork.ru или по телефону 8 800 500 88 99.

