

**BORR**

G 600



ВОК G600

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

## Мобильное приложение BORK

Зарегистрируйте технику в мобильном приложении. Вы получите быстрый доступ к инструкциям, аксессуарам, напоминаниям о необходимости замены расходных материалов, а также к рецептам, новинкам и эксклюзивным коллекциям.



Крышка из высокопрочного стекла с регулируемым выходом пара

Съемная чаша для приготовления объемом 6 литров

Основание вока



Регулятор мощности

Мощный нагревательный элемент 2400 Вт

## РЕГУЛЯТОР МОЩНОСТИ

Стрелка нагрева расположена на регуляторе мощности. Регулятор мощности имеет 15 настроек нагрева, в том числе и SEAR — «Высокая степень обжарки», для точного регулирования температуры.

Настройку SEAR следует использовать для подрумянивания и прожаривания мяса во время быстрого приготовления при постоянном помешивании.

Вок автоматически будет включаться и выключаться во время приготовления пищи для поддержания выбранной температуры.

Для достижения оптимальных результатов предварительно прогрейте вок в течение 10 минут, используя настройку SEAR «Максимальная прожарка», прежде чем приступить к готовке.

Степень нагрева	
1–4 Низкий уровень нагрева/ Медленное приготовление	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Сохранение пищи теплой</li><li>▪ Соусы медленного приготовления</li><li>▪ Запеканки</li><li>▪ Супы</li></ul>
5–9 Средний уровень нагрева	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Макароны изделия</li><li>▪ Рис</li><li>▪ Обжаривание орехов</li><li>▪ Обжаривание овощей</li></ul>
10–13 Высокий уровень нагрева	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Обжаривание овощей при постоянном помешивании</li></ul>
14 SEAR (Максимальная прожарка) Максимальный уровень нагрева/Высокая степень подрумянивания	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Обжаривание мяса при постоянном помешивании</li></ul>

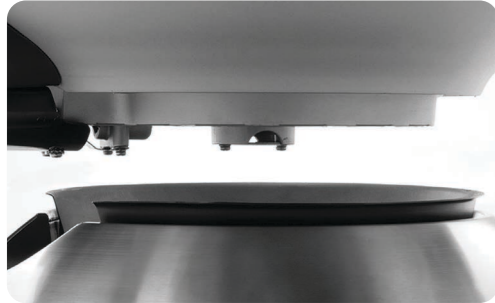
## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Внимательно ознакомьтесь с данным руководством пользователя.
- Удалите и безопасно утилизируйте упаковочные материалы и этикетки с корпуса прибора.
- Установите вок на ровную сухую поверхность.
- При первом использовании слегка смажьте маслом рабочую поверхность вока.

## ПРАВИЛА ПОДКЛЮЧЕНИЯ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

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





#### ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Поставьте чашу вока на основание.
- Зафиксируйте чашу, повернув рычаг блокировки на дне основания в положение LOCK.
- Вставьте регулятор мощности в разъем датчика.
- Предварительно прогрейте вок. Поверните регулятор мощности на необходимый уровень нагрева, стрелка нагрева загорится, указывая на начало нагрева рабочей поверхности.

Для быстрого нагрева используйте настройку SEAR «Максимальная прожарка» в течение 10 минут. Достигнув необходимого уровня нагрева, стрелка нагрева перестает светиться. Вок готов к использованию.

Стрелка нагрева последовательно включается и отключается в течение приготовления пищи, поскольку температура поддерживается с помощью термостата.

- Поверните задвижку для выхода пара на стеклянной крышке против часовой стрелки, чтобы обеспечить выход пара во время приготовления.
- По завершении приготовления переключите стрелку нагрева в позицию Off (0 на циферблате), затем выньте вилку шнура питания из розетки. Оставьте регулятор мощности подключенным к воку, пока он не остынет.

#### БЫСТРОЕ ОБЖАРИВАНИЕ ПРИ ПОСТОЯННОМ ПОМЕШИВАНИИ

Рекомендуемая настройка регулятора мощности:

- для мяса — SEAR (Максимальная прожарка);
- для овощей и морепродуктов — уровень нагрева 12–14.

Преимуществами быстрого обжаривания при постоянном перемешивании является скорость приготовления и вкус блюд.

Благодаря антипригарной поверхности вока, для приготовления пищи при быстром обжаривании (SEAR) требуется небольшое количество масла.

Передерживание продуктов при приготовлении может привести к их жесткости и сухости.

Время приготовления зависит от размера и толщины нарезанных кусков: чем больше размер нарезки, тем больше времени нужно для приготовления.

Советы для быстрого обжаривания при постоянном помешивании:

- Нарезьте мясо (говядина, курица, баранина, свинина, телятина) поперек волокон тонкими полосками, длиной примерно 5–7 см и толщиной 2 см, это гарантирует нежность мяса.
- Быстро обжарьте мясо небольшими партиями примерно по 200–300 г, постоянно помешивая, чтобы мясо не теряло сок и не тушилось, что в результате приводит к жесткости мяса.

- Обжарьте мясные полоски в течение нескольких минут. Если передержите мясо, оно будет жестким.
- По мере приготовления снимайте каждую партию и предварительно разогревайте вок, прежде чем приступить к готовке следующей партии.

При приготовлении небольшими партиями температура вока остается постоянной, гарантируя, что мясо не будет тушиться и не станет жестким. Прежде чем положить мясные полоски в вок, их можно приправить чесноком, имбирем и перцем чили. Для аромата можно также добавить немного кунжутного масла.

Если вы хотите быстро обжарить замаринованное мясо, перед приготовлением советуем вылить маринад, чтобы предотвратить тушение и брызги.

## СОВЕТЫ ДЛЯ ОБЖАРИВАНИЯ ОВОЩЕЙ

### 3 минуты

- Лук, порезанный на четыре части
- Брокколи
- Морковь, нарезанная кружочками
- Грибы

### 2 минуты

- Горошек в стручках
- Сладкий перец, нарезанный ломтиками
- Цукини, нарезанные ломтиками
- Орехи
- Побеги бамбука

### 1 минута

- Чеснок, рубленый
- Перец чили, рубленый
- Имбирь, рубленый
- Лук-шалот, порезанный
- Побеги бобов

## НЕГЛУБОКАЯ ПРОЖАРКА

Рекомендуемое значение настроек регулятора мощности: 8–10.

- Используется для создания хрустящей корочки и приготовления пищи в масле.
- Используйте примерно 3 чашки (750 мл) масла или достаточное количество масла, чтобы половина продуктов была в него погружена.
- При использовании масла при неглубокой прожарке никогда не накрывайте вок стеклянной крышкой, так как это приведет к конденсации и масло начнет пузыриться и разбрызгиваться.

- Не перемещайте вок в процессе нагревания или приготовления пищи.
- Чтобы избежать разбрызгивания, насухо вытирайте продукты.
- За один раз готовьте небольшое количество, чтобы продукты оставались хрустящими.
- Приготовленную пищу выложите на бумажное полотенце, чтобы впиталось лишнее масло.
- Во время неглубокой прожарки никогда не оставляйте вок без присмотра.
- Прежде чем вылить масло из вока, дайте ему остыть.
- Для неглубокой прожарки рекомендуется использовать растительное, арахисовое или рапсовое масло.





## МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ (ТУШЕНИЕ)

Рекомендуемое значение настроек регулятора мощности: 1–4.

Ваш вок идеально подходит для медленного приготовления соусов и запеканок.

При медленном приготовлении не рекомендуется использовать маленькие кусочки мяса, так как они станут жесткими и уменьшатся во время приготовления.

Во время медленного приготовления рекомендуется накрывать вок крышкой для сохранения тепла. Во время приготовления соусов или запеканок дождитесь, пока начнется процесс кипения, затем выключите вок.

Советы для медленного приготовления пищи:

- Нарезьте мясо кубиками 2,5 см.
- Используйте невысокую температуру (1–4).
- Готовьте под крышкой около 1,5 часов, периодически помешивая.
- Мягкие или быстро приготавливаемые грибы или овощи, такие как помидоры, бобы или кукуруза, добавьте за 30 минут до окончания приготовления.

## ТЕХНИКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Успех любого блюда зависит от тщательного предварительного продумывания и подготовки. Чтобы добиться такого же вида и вкуса, что и настоящее азиатское блюдо, продукты должны быть нарезаны на маленькие, одинаковые кусочки. Это обеспечивает быстроту готовки.

## ЧИСТКА И УХОД

- После приготовления блюда дождитесь, пока вок остынет.
- Выньте вилку из розетки.
- Выньте регулятор мощности из разъема.
- Снимите крышку вока.
- Поверните ручку на дне основания вока против часовой стрелки.
- Снимите чашу вока с основания, приподняв ее над разъемом датчика.
- Основание вока и чашу для приготовления необходимо вымыть горячей водой и средством для мытья посуды и тщательно высушить.
- Вымойте стеклянную крышку мягкой губкой теплой водой, ополосните и тщательно высушите.
- При необходимости очистки протрите регулятор мощности влажной салфеткой.

## АНТИПРИГАРНОЕ ПОКРЫТИЕ ETERNA™ PFOA-FREE

Покрытие Eterna™, не содержит перфтороктановую кислоту. Чтобы продлить срок службы антипригарного покрытия, мы рекомендуем мыть чашу вока, основание и крышку вручную. Чашу вока и крышку можно мыть в посудомоечной машине. Основание не следует помещать в посудомоечную машину.

## 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.

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Внимательно прочтите данное руководство пользователя перед использованием прибора.
- Перед эксплуатацией устройства удостоверьтесь в том, что характеристики электросети соответствуют указанным на этикетке устройства.
- Перед использованием полностью соберите прибор и размотайте сетевой шнур.
- 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 электроприбор предназначен для использования исключительно в бытовых целях. Не используйте прибор в целях, отличных от его предназначения.

- 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.
- Неправильное использование может привести к повреждению прибора.
- Во время эксплуатации не оставляйте прибор без присмотра.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора.
- Используйте прибор на сухой ровной поверхности.
- Не устанавливайте прибор на или вблизи газовой или электрической плиты, поверхности, которая может нагреваться, а также в местах возможного соприкосновения с горячей духовкой.

- На поверхностях, подверженных воздействию тепла, рекомендуется использовать изолирующий коврик.
- Следите, чтобы шнур питания не касался горячих поверхностей и не был запутан.
- Не опускайте шнур питания, вилку или регулятор мощности в воду или какую-либо другую жидкость.
- Перед использованием полностью размотайте шнур питания.
- Вставляйте регулятор мощности в разъем датчика, прежде чем вставить вилку в розетку и включить электроприбор. Убедитесь в том, что разъем датчика совершенно сухой, прежде чем вставить регулятор мощности.
- Отключайте питание, вынимайте вилку из розетки, а затем вынимайте регулятор мощности.

- Не используйте электроприбор на металлических поверхностях, например в раковине или на нагревательной плите.
- Для защиты от удара электрическим током не опускайте шнур питания, вилку или электроприбор в воду или какую-либо другую жидкость.
- Не используйте металлическую посуду, острые предметы и не нарежьте продукты внутри вока.
- Не удаляйте и не повреждайте шильд с информацией о приборе и его серийном номере. Он необходим для точной идентификации прибора в случае возникновения неисправности.
- При использовании лопатки, не прилагайте чрезмерные усилия к поверхности чаши. При излишнем давлении, на поверхности чаши могут остаться следы от лопатки.

- Антипригарное покрытие чаши и крышка имеют естественный износ, срок эксплуатации зависит от частоты и аккуратности использования.
- Не допускайте попадания инородных тел и жидкости в корпус прибора, это может привести к его повреждению.
- При чистке антипригарного покрытия не используйте очистители для металлических изделий (или другие абразивные очистители). Мойте чашу вока в горячей воде средством для мытья посуды.
- 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.

- При обнаружении неисправностей в работе прибора немедленно прекратите его использование и передайте в ближайший сервисный центр компании BORK для диагностики, замены или ремонта.
- В целях безопасности все работы по ремонту и обслуживанию устройства должны выполняться только представителями уполномоченных сервисных центров компании BORK.



## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220–240 В  
Частота: 50 Гц  
Мощность: 2000–2400 Вт  
Габариты (В×Ш×Г): 240 × 440 × 360 см  
Объем чаши: 6 л  
Вес: 5,5 кг  
Сделано в Китае

Информация о назначении изделия:  
устройство предназначено для жарки мяса,  
рыбы и овощей, также его можно использовать  
в качестве пресса для сэндвичей и гриля  
для барбекю.

Специальные условия реализации  
не установлены.

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

Вок: 1 шт.  
Стеклопанель крышки: 1 шт.  
Сетевой шнур: 1 шт.  
Решетка – 1 шт.  
Лопатка для перемешивания: 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](http://bork.ru).

## 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>.  
Организация, уполномоченная изготовителем  
на принятие претензий от потребителей:  
ООО «БОРК-Импорт». Адрес: 108811, г.Москва,  
пос. Московский, квартал 32, вл. 17А, стр. 1, этаж 3,  
пом. 104. Тел.: 8 800 500 88 99.  
Электронная почта: [info@bork.ru](mailto:info@bork.ru).

## ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Компания BORK несет гарантийные обязательства в течение года с даты продажи данного изделия. Срок службы, установленный компанией BORK на данное изделие, составляет 3 года с даты продажи при условии, что изделие используется согласно правилам и рекомендациям, изложенным в приложенном к нему руководстве по эксплуатации, и применимым техническим стандартам. 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. Наименование и местонахождение изготовителя (уполномоченного изготовителем лица), импортера и информация для связи с ними указаны на упаковке изделия.

Изделие ..... BOK  
Модель ..... G600  
Серийный номер .....  
Дата приобретения .....  
Информация о продавце .....  
.....  
(наименование, юридический адрес)

Дата изготовления закодирована в серийном номере изделия, например:  
1-й и 2-й знаки — неделя изготовления; 3-й и 4-й знаки — год изготовления;  
последние 5 цифр — серийный номер.

Изделие проверено, укомплектовано, механических повреждений не имеет.  
С условиями гарантийных обязательств и сервисного обслуживания согласен.

Подпись покупателя

Подпись продавца

М. П.

## 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 понимают 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 пользователя;
- попаданием посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых или животных внутрь корпуса изделия;
- воздействием высоких и низких внешних температур на нетермостойкие части изделия;
- механическими воздействиями;
- невалифицированным ремонтом и другим вмешательством, повлекшим изменения в конструкции изделия;

- использованием изделия в промышленных и/или коммерческих целях;
- повреждением электрических шнуров;
- использованием чистящих средств, не предусмотренных руководством пользователя;
- использованием нестандартных (неоригинальных) расходных материалов, принадлежностей, запасных частей;
- подключением в сеть с напряжением, отличным от указанного в руководстве пользователя изделия, или с несоответствием параметров питающей сети государственным стандартам Российской Федерации;
- обстоятельствами непреодолимой силы (пожаром, наводнением, молнией).

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

Актуальные адреса и телефоны сервисных центров компании BORK в регионах РФ и странах СНГ представлены на сайте [bork.ru](http://bork.ru). При возникновении любых вопросов, связанных с покупкой, эксплуатацией и обслуживанием техники BORK, вы можете проконсультироваться по телефону службы информационной поддержки 8 800 500 88 99.

Фирменный сервисный центр компании BORK: ООО «Премиум Сервис».  
Адрес: г. Москва, ул. Большая Садовая, д. 10. Режим работы: ежедневно с 10:00 до 19:00.

