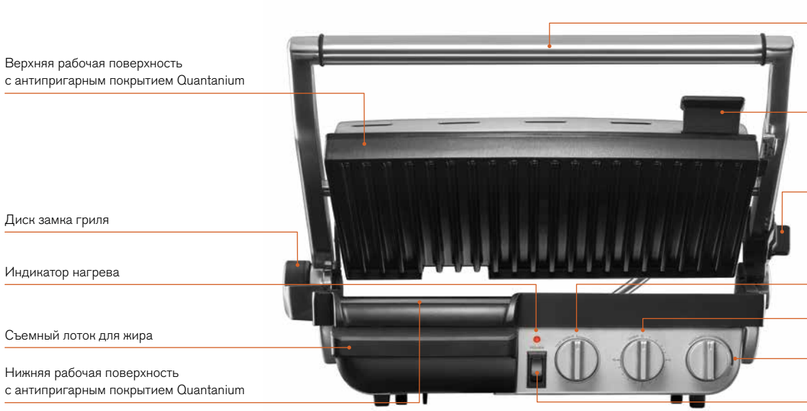
BORK

ГРИЛЬ G800

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Мой BORK

Зарегистрируйте вашу технику BORK в личном кабинете на bork.ru
и вы получите быстрый доступ к рецептам, инструкциям, аксессуарам,
запчастям и напоминаниям о необходимости замены расходных материалов.



РЕГУЛИРОВКА ВЫСОТЫ

Гриль оснащен устройством регулировки высоты, которое фиксирует верхнюю рабочую поверхность в одном из положений над нижней рабочей поверхностью, в зависимости от толщины приготавливаемого продукта.

РЕГУЛИРОВКА НАКЛОНА

- Для установки нижней рабочей поверхности под наклоном поверните регулятор наклона против часовой стрелки до упора. Это положение хорошо подходит для максимального вытапливания жира, когда прибор используется в качестве закрытого гриля.
- Для установки нижней рабочей поверхности в горизонтальное положение поверните регулятор наклона по часовой стрелке до упора. Это положение идеально подходит для продуктов, которые могут соскользнуть в процессе приготовления, например яичницы.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РУЧЕК ГРИЛЯ

Основная ручка гриля предназначена для открытия/раскрытия гриля.

Ручка прижима верхней рабочей поверхности предназначена для регулирования уровня прижима верхней плиты.

Не используйте ручку прижима верхней рабочей поверхности для открытия/раскрытия гриля. Это может привести к повреждению рабочих поверхностей и неисправной работе гриля.

- Передвиньте рычаг на правой боковой стороне гриля, установив необходимую высоту.
- Медленно опустите верхнюю рабочую поверхность.

РЕГУЛЯТОР УПРАВЛЕНИЯ ТАЙМЕРОМ

Гриль оснащен 15-минутным таймером, который напомнит вам о готовности блюда звуковым сигналом.

- Для установки таймера просто поверните регулятор по часовой стрелке до конца (в положение 15), а затем против часовой стрелки и выберите нужное количество минут.

По истечении заданного времени таймер однократно подаст звуковой сигнал. Гриль не отключится, а останется в рабочем состоянии.

РЕГУЛЯТОР УПРАВЛЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРОЙ

Гриль оснащен регулятором управления температурой, который позволяет подобрать оптимальную температуру для приготовления широкого ассортимента блюд.

Для правильного выбора температуры приготовления обратитесь к разделу «Рецепты».

- Поверните регулятор в положение SEAR. Эта температура идеально подходит для приготовления мяса.
- Поверните регулятор в положение SANDWICH. Эта температура идеально подходит для приготовления сэндвичей.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Внимательно ознакомьтесь с данным руководством пользователя.
- Удалите и безопасно утилизируйте упаковочные материалы и этикетки с корпуса прибора.

ПРАВИЛА ПОДКЛЮЧЕНИЯ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

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

ВКЛЮЧЕНИЕ

- Подключите сетевой шнур к электросети и включите гриль. Начнет светиться красный индикатор нагрева.
- Вставьте съемный лоток для жира до упора.
- Удостоверьтесь в том, что верхняя рабочая поверхность находится в закрытом положении. В этом случае предварительный нагрев наиболее эффективен.

  При первом использовании гриля может наблюдаться небольшое задымление. Это обусловлено первым нагревом некоторых компонентов и не свидетельствует о неисправности гриля.

  Возможен люфт нижней рабочей поверхности гриля. Это технологическая особенность устройства и неисправностью не является.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В КАЧЕСТВЕ ОТКРЫТОГО ГРИЛЯ ДЛЯ БАРБЕКЮ

- Поверните регулятор наклона рабочей поверхности по часовой стрелке до упора. Удостоверьтесь в том, что верхняя рабочая поверхность находится в закрытом положении.
- Установите регулятор изменения температуры в положение SEAR. Это обеспечивает быстрый предварительный нагрев. По окончании нагрева красный индикатор погаснет.
- Поверните диск замка на боковой стороне гриля в вертикальное положение и откройте верхнюю рабочую поверхность до горизонтального положения.
- Положите продукты, которые необходимо приготовить, на одну или обе рабочие поверхности.

  Время приготовления отдельных блюд можно найти в разделе «Ингредиенты и среднее время приготовления».

  Используя специальный кухонный прибор для антипригарного покрытия.

  Замок гриля автоматически переустановится в исходное положение, когда гриль будет переведен из открытого положения для барбекю в закрытое.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В КАЧЕСТВЕ ЗАКРЫТОГО ГРИЛЯ

- Отрегулируйте уровень наклона рабочей поверхности в зависимости от рецепта
- Установите регулятор изменения температуры в положение SEAR. Удостоверьтесь в том, что верхняя рабочая поверхность находится в закрытом положении. Это обеспечит быстрый предварительный нагрев. По окончании нагрева красный индикатор должен погаснуть.
- Откройте верхнюю рабочую поверхность под углом 90° к нижней рабочей поверхности.
- Положите продукты на нижнюю рабочую поверхность.

  Время приготовления блюд можно посмотреть в таблице «Ингредиенты и среднее время приготовления».

  Верхняя рабочая поверхность оснащена плавающей системой с шарниром, которая сконструирована для создания равномерного давления на продукт.

  Для того чтобы решетка отпечаталась на приготавливаемом продукте, верхняя рабочая поверхность должна быть полностью опущена.

  Когда продукты будут готовы, снимите их, используя специальный кухонный прибор для антипригарного покрытия.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В КАЧЕСТВЕ ПРЕССА ДЛЯ СЭНДВИЧЕЙ

- Поверните регулятор наклона рабочей поверхности против часовой стрелки до упора.
- Поверните регулятор температуры и установите его в положение SANDWICH.
  При окончании нагрева красный индикатор должен погаснуть.
- Откройте верхнюю рабочую поверхность под углом 90° к нижней рабочей поверхности и положите сэндвич на нижнюю рабочую поверхность.

Приготовление должно длиться приблизительно 5–8 минут. Точное время приготовления выберите по своему усмотрению.

Верхняя рабочая поверхность оснащена плавающей системой с шарниром, которая сконструирована для создания равномерного давления на сэндвич.

Когда сэндвич будет готов, снимите его, используя специальный кухонный прибор для антипригарного покрытия.

В процессе приготовления блюда красный световой индикатор нагрева будет систематически включаться и выключаться. Это указывает на поддержание правильной температуры.

АНТИПРИГАРНОЕ ПОКРЫТИЕ QUANTANIUM

В гриле применено трехслойное антипригарное покрытие, устойчивое к царапинам.

Рекомендовано с осторожностью обращаться с антипригарным покрытием. Не используйте острые предметы и не режьте пищу прямо на гриле.

Антипригарное покрытие со временем может изменить окраску, что не повлияет на качество приготовления пищи.

ЧИСТКА И УХОД

Перед чисткой гриля отключите вилку сетевого шнура от электросети. Дождитесь охлаждения устройства.

Производите чистку гриля после приготовления блюда, не допускайте высыхания остатков продуктов на поверхности гриля.

Чтобы удалить остатки жира, протрите рабочие поверхности влажной салфеткой.

Наружную часть корпуса гриля сначала протрите влажной салфеткой, смоченной мыльным раствором, а затем мягкой сухой салфеткой.

После каждого использования гриля промывайте лоток для сбора жира теплой водой с мылом или моющим средством для посуды.

ХРАНЕНИЕ

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

Оберегайте прибор от значительных перепадов температур. Соберите прибор согласно инструкции перед тем, как убрать его на хранение.

- Отключите вилку сетевого шнура от розетки электросети.
- Дождитесь, пока гриль полностью остынет.
- Сдвиньте рычаг управления высотой верхней поверхности в положение LOCK так, чтобы верхняя и нижняя рабочие поверхности соединились вместе.
- Установите на место съемный лоток для сбора жира.
- Смотайте сетевой шнур и уложите его в отсек для хранения в нижней части гриля.

ИНГРЕДИЕНТЫ И СРЕДНЕЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Ингредиент	Вид кусочка	Время приготовления
Говядина (SEAR)	куски из филейной части	3 минуты до полуготовности, 5–6 минут до полной готовности
	«минутное» мясо	1–2 минуты
	пирожки для гамбургеров	4–6 минут
Свинина (SEAR)	филе (куски из филейной части)	4–6 минут
Баранина (SEAR)	филейная часть	3 минуты
	отбивные котлеты	4 минуты
	куски из ножной части	
Сосиски (SANDWICH-SEAR)	тонкие	3–4 минуты
	толстые	6–7 минут

Ингредиент	Вид кусочка	Время приготовления
Птица (SEAR)	филе грудки	6 минут или до готовности
	филе бедра	4–5 минут или до готовности
Сэндвичи (SANDWICH)		3–8 минут до золотисто-коричневой корочки
Овощи, нарезанные кусочками длиной 2,5–5 см и толщиной 1,25 см (SANDWICH-SEAR)	баклажаны	3–5 минут
	кабачки	
	сладкий картофель	
Рыба и морепродукты (SEAR)	филе рыбы	2–4 минуты
	рыбные котлеты	3–5 минут
	осьминог (очищенный)	3 минуты
	креветки	2 минуты
	морской гребешок	1 минута

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- 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).
- Данное устройство предназначено для использования только в домашних условиях.
- 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.
- Перед использованием прибора полностью размотайте сетевой шнур.
- 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 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 основной ручкой гриля. 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.
- При смене рабочих панелей убедитесь, что ручка выбора температуры находится в положении OFF, прибор отключен от сети и полностью остыл.

- Не размещайте на гриле предметы, когда верхняя рабочая поверхность гриля закрыта при эксплуатации или хранении. Это может повредить конструкцию и функциональность гриля.
- 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.
- Поддерживайте гриль в чистоте. Производите чистку прибора после каждого использования. При чистке соблюдайте инструкции, приведенные в разделе «Чистка и уход».
- 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.
- 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.
- Не удаляйте и не повреждайте шильд с информацией о приборе и его серийном номере. Он необходим для идентификации прибора в случае возникновения неисправности.
- 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.
- 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): 160 × 510 × 380 мм
Вес: 9,6 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

Гриль: 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.

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.

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 ГРИЛЬ
Модель G800
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;
- неквалифицированным 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. 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.