

**BORK**

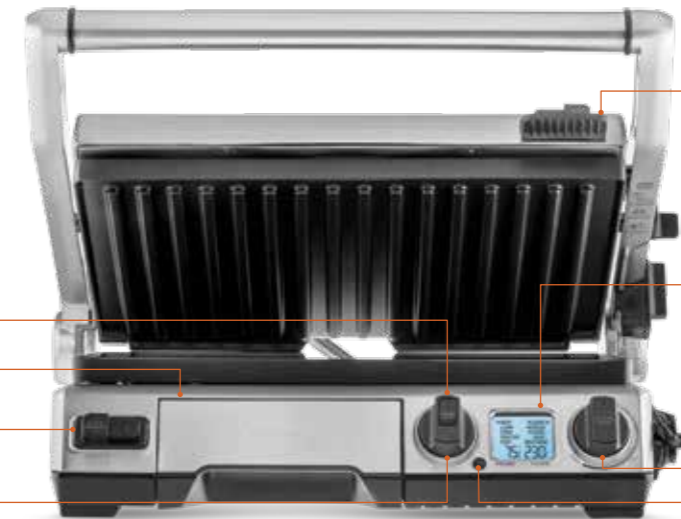
ГРИЛЬ G802

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



## Мой BORK

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



Кнопка выбора степени прожарки

Лоток для сбора жира

Кнопка фиксации нижней рабочей поверхности

Регулятор выбора типа мяса

Кнопка фиксации верхней рабочей поверхности

Дисплей

Съемный термощуп

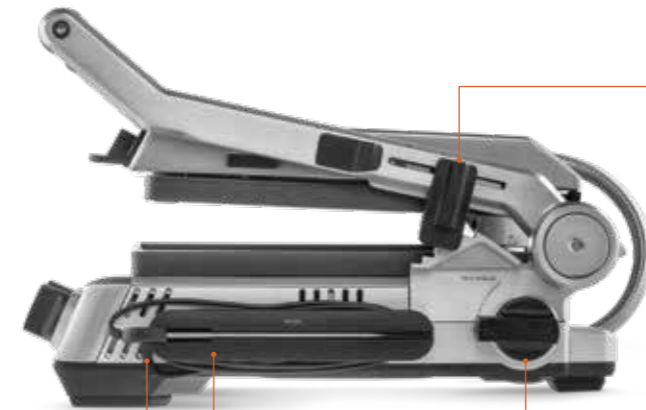
Регулятор температуры рабочих поверхностей

Кнопка выбора температурных единиц

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

- Внимательно прочтите данное руководство пользователя перед использованием прибора.
- Достаньте прибор из упаковки.
- Удалите и безопасно утилизируйте все упаковочные материалы.
- Протрите мягкой влажной салфеткой лоток для сбора жира и рабочие поверхности.

## ПРАВИЛА ПОДКЛЮЧЕНИЯ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

- Не прикасайтесь влажными руками к вилке шнура питания.
- Подключайте устройство только к розетке с заземлением.
- При отключении прибора от электросети 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 в диапазоне от 160 до 230 °C, с шагом 5 °C.

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

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

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.

## ВЫБОР ТЕМПЕРАТУРНЫХ ЕДИНИЦ

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 ВЕРХНЕЙ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

- Для подготовки 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 — в положение OPEN.

## ВЫБОР СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ

	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 при максимальной температуре рабочих поверхностей (230 °C).

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ С ТЕРМОЩУПОМ

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.

- Подключите гриль к электросети.
- Подключите термощуп в специальный разъем, расположенный на боковой стороне прибора. При подключении термощупа активируются автоматические программы выбора степени прожарки/типа мяса.
- Убедитесь, что верхняя рабочая поверхность гриля находится в закрытом положении с фиксатором регулятора высоты OPEN.
- Предварительно необходимо разогреть гриль до 230 °С. С помощью регулятора PLATE TEMP выберите температуру 230 °С. 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 MENU установите желаемый тип мяса.

BEEF → LAMB → PORK → POULTRY → FISH

- С помощью кнопки PROBE 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°.

- Положите мясо вместе с термощупом 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, рекомендуется 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. По окончании использования закрепите термощуп на кронштейне для хранения.

По окончании приготовления рекомендуется расположить мясо на деревянной поверхности (либо другом материале, не абсорбирующем тепло) и подержать под фольгой 5–7 минут

Для достижения оптимального результата не рекомендуется использовать керамические, стеклянные, металлические и аналогичные поверхности. Мясо должно насытиться парами и ароматами специй, стать мягким. Соц, который образуется под румяной корочкой, должен равномерно распределиться по всему куску.

- Чтобы отключить гриль, поверните регулятор в положение OFF.

## 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. 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 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.

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

Съемные рабочие поверхности рекомендуется промывать в теплой проточной воде, с небольшим количеством моющего средства.

Не рекомендуется мыть съемные рабочие поверхности в посудомоечной машине.

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

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

Термошуп следует протирать влажной салфеткой. Не допускается погружать термошуп и его провод в жидкости.

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

## ХРАНЕНИЕ

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

Соберите прибор согласно инструкции перед тем, как убрать его на хранение.

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

## ДИАГНОСТИКА И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Индикатор	Решение
Er1 — рабочие поверхности установлены неправильно	Убедитесь, что рабочие поверхности правильно вставлены и надежно зафиксированы в рабочем положении
Er2 — температура термошупа превысила 180 °С	Отключите гриль от электросети и убедитесь, что термошуп не касается рабочих поверхностей. Необходимо, чтобы термошуп 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

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Перед эксплуатацией устройства удостоверьтесь в том, что характеристики электросети соответствуют указанным на этикетке устройства.
- Подключайте устройство только к розетке электросети 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.
- 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.
- Полностью размотайте сетевой шнур перед использованием.
- 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 электросети 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 размещайте на гриле никакие предметы, когда верхняя рабочая поверхность гриля закрыта при эксплуатации или хранении.
- Во время работы корпус гриля может нагреваться.
- Не покрывайте части прибора фольгой, это приведет к его перегреву.

- Не используйте гриль с засохшими остатками продуктов после предыдущего использования. Это может сильно ухудшить антипригарные свойства рабочих поверхностей гриля.
- 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 «Чистка и уход».

- 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.
- Транспортировка изделия допускается только в заводской упаковке, а также в зафиксированном положении.
- Не удаляйте и не повреждайте шильд с информацией о приборе и его серийном номере. Он необходим для точной идентификации прибора в случае возникновения неисправности.
- 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.
- Утилизируйте устройство в соответствии и с соблюдением требований законодательства страны, в которой осуществляется реализация. 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): 180 × 425 × 365 мм  
Вес: 8,7 кг

Разработано в Австралии

Сделано в Китае.

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

Специальные условия реализации  
не установлены.

## 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](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 ..... ГРИЛЬ  
Модель ..... G802  
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.

