


BORK

W 500

МИНИ-ПЕЧЬ W500
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.



Поверхность для подогрева посуды из керамики



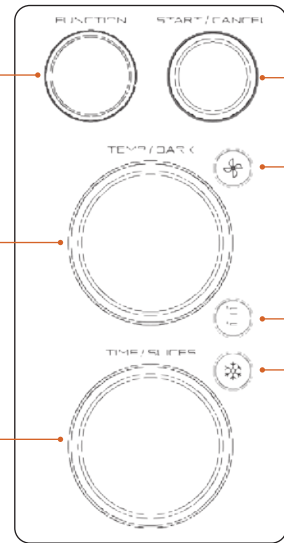
Дисплей

Панель управления

Поддон

Обозначение уровней положения решетки

Выбор режима приготовления



Установка температуры приготовления

Степень поджаривания

Установка времени приготовления

Количество тостов

Начало приготовления

Отмена

Функция конвекции

Выбор температурных единиц

Функция разморозки

Гриль

Тосты

Поджаривание тостов с одной стороны

Выпекание

Обжарка

Пицца

Печенье

Разогрев

Подогревание

GRILL

TOAST

CRUMPET

BAKE

ROAST

PIZZA

COOKIES

REHEAT

WARM

PREHEATING

210°C

CONVECTION

FROZEN

20 MINS

Предварительный нагрев

Температура

Конвекция

Разморозка

Время

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Внимательно ознакомьтесь с данным руководством пользователя.
- Достаньте мини-печь из упаковки.
- Удалите и безопасно утилизируйте все упаковочные материалы с корпуса прибора.

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.

НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ И ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В зависимости от рецепта, количества продукта и вашего вкуса может возникнуть необходимость изменения установленной температуры (в диапазоне 50–230 °C) и времени (до 2 часов) приготовления.


УРОВНИ ПОЛОЖЕНИЯ РЕШЕТКИ

Верхний уровень: Гриль, Поджаривание тостов с одной стороны.
Средний уровень: Тосты, Пицца, Печенье.
Нижний уровень: Выпекание, Обжарка, Разогрев, Подогрев.

Для обеспечения максимального притока воздуха размещайте продукты по центру решетки и не накрывайте блюдо крышкой/фольгой.

ФУНКЦИЯ КОНВЕКЦИИ

Функция конвекции обеспечивает циркуляцию горячего воздуха вокруг продукта. Вы можете использовать функцию конвекции для следующих режимов приготовления: Выпекание, Обжарка, Пицца, Печенье, Разогрев и Подогрев.

Для отключения функции конвекции нажмите .

ФУНКЦИЯ РАЗМОРОЗКИ

Доступна в следующих режимах: Выпекание, Тосты, Поджаривание тостов с одной стороны, Печенье и Пицца, а так же является стандартной настройкой для режима Пицца. При включении функции разморозки дополнительное время будет установлено автоматически.

Для отключения функции разморозки нажмите .

ГРИЛЬ

Режим для приготовления мяса, птицы, рыбы, овощей, сэндвичей, а также для запекания продуктов до румяной корочки.

- Выберите GRILL.
- Установите решетку на верхний уровень.
- Настройте температуру (HI — высокая, Med — средняя, LO — низкая) и время приготовления (1–20 минут).
- Для начала приготовления нажмите START.
- Для приготовления в режиме GRILL поставьте противень для гриля на противень для запекания и установите на решетку.

Переворачивайте продукты в процессе приготовления для получения наилучшего результата.

Продукт	Время приготовления (мин)
Говядина	12–15
Свинина	15–20
Бекон	10
Баранина	12–15
Куриные крылышки (500 г)	10–15
Грудка или ножка (250 г)	20
Рыба	8–10

ТОСТЫ

Благодаря этому режиму хлеб остается румяным и поджаристым снаружи, мягким внутри.

ПОДЖАРИВАНИЕ ТОСТОВ С ОДНОЙ СТОРОНЫ

Идеален для поджаривания французских багетов и тонко нарезанного хлеба для сэндвичей и бутербродов.

- Выберите режим TOAST/CRUMPET.
- Установите решетку на средний уровень.
- Выберите степень поджарки (1–7) и количество тостов (1–6).
- Для начала приготовления нажмите START.

ВЫПЕКАНИЕ

Режим для приготовления тортов, кексов, печенья, пирожных, а также лазаньи и пирогов.

- Выберите режим BAKE.
- Установите решетку на нижний уровень.
- Настройте температуру (60–230 °C) и время (от 1 минуты до 2 часов).
- Для начала приготовления нажмите START.

На дисплее отобразится индикатор предварительного нагрева PREHEATING.

После того как прозвучит сигнал, установите на решетку противень для запекания с продуктом.

Приготовление начнется автоматически. Для использования функции разморозки дополнительное время установите вручную.

ОБЖАРКА

Режим для приготовления блюд из мяса и птицы.

- Выберите режим ROAST.
- Установите решетку на нижний уровень.
- Настройте температуру (60–230 °C) и время (от 1 минуты до 2 часов).
- Для начала приготовления нажмите START.

На дисплее отобразится индикатор предварительного нагрева PREHEATING.

После того как прозвучит сигнал, поставьте противень для гриля с продуктом на противень для запекания и установите на решетку.

Приготовление начнется автоматически.

ПИЦЦА

Можно плавить и подрумянивать сыр, при этом у пиццы будет хрустящая корочка.

- Выберите режим PIZZA.
- Установите решетку на средний уровень.
- Настройте температуру (60–230 °C) и время (от 1 минуты до 2 часов).
- Для начала приготовления нажмите START.

На дисплее отобразится индикатор предварительного нагрева PREHEATING.

После того как прозвучит сигнал, установите на решетку круглый противень для пиццы. Приготовление начнется автоматически.

Функция разморозки является стандартной настройкой для режима PIZZA. Если вы готовите свежую пиццу, отключите функцию разморозки. На дисплее появится индикация Fresh.

При приготовлении свежей пиццы необходимо смазать противень маслом или посыпать мукой для того, чтобы пицца легко снималась.

- Для равномерного пропекания поворачивайте пиццу большого диаметра на 90° в процессе приготовления.
- По окончании приготовления установите противень на поверхность для подогрева.

ПЕЧЕНЬЕ

Идеально подходит для приготовления домашней выпечки, печенья, а также готовых к выпечке рогаликов, булочек, мини-тортов.

- Выберите режим COOKIES.
- Установите решетку на средний уровень.
- Настройте температуру (60–230 °C) и время (от 1 минуты до 1 часа).
- Для начала приготовления нажмите START.

На дисплее отобразится PREHEATING.

После того как прозвучит сигнал, установите на решетку круглый противень с продуктом. Приготовление начнется автоматически.

РАЗОГРЕВ

- Выберите режим REHEAT.
- Установите решетку на нижний уровень.
- Настройте температуру (60–230 °C) и время (от 10 минут до 2 часов).
- Для начала разогрева нажмите START.

ПОДОГРЕВАНИЕ

Режим поддерживает пищу в горячем состоянии.

- Выберите режим WARM.
- Установите решетку на нижний уровень.
- Настройте температуру и время.
- Для начала разогрева нажмите START.

ЧИСТКА И УХОД

Перед чисткой отключите прибор от электросети.

Чистка корпуса

- Протрите наружную поверхность мягкой влажной губкой. Во избежание появления пятен используйте специальное средство для чистки металлических поверхностей. Наносите средство на губку, а не на поверхность печи.
- Для чистки стеклянной дверцы используйте средство для мытья стекол с мягкой влажной губкой.
- Стенки внутренней поверхности мини-печи имеют антипригарное покрытие для легкой чистки. Для удаления капель протрите стенки мягкой влажной губкой. Избегайте контакта с кварцевыми нагревательными элементами.

Чистка нагревательных элементов

Мини-печь должна полностью остыть.

- Аккуратно протрите нагревательные элементы мягкой влажной губкой
- Не используйте чистящие средства.

Перед включением печь должна полностью высохнуть.

- Протрите поддон мягкой влажной губкой.
- Для удаления жира промойте поддон теплой мыльной водой. Сполосните и высушите.

Всегда устанавливайте поддон в мини-печь после чистки прежде, чем включить устройство в розетку и приступить к работе.

Чистка комплектующих


- Промойте противень для гриля, противень для запекания, противень для пиццы и решетку в теплой мыльной воде с мягкой губкой.
- Сполосните и высушите.

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 и воздействия прямых солнечных лучей.

ДИАГНОСТИКА И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Решение
Необходимо вернуть настройки по умолчанию	Для восстановления настроек по умолчанию выньте вилку из розетки. Вставьте обратно через 5 секунд.
Невозможно выбрать функцию разморозки	Кнопка  доступна только в режимах TOAST, CRUMPET, BAKE, PIZZA и COOKIES.
Из верхней части мини-печи выходит пар	Это нормально. Дверь вентилируется для того, чтобы выпускать пар.
Из-под дверцы на стол вытекает вода	Это нормально. Конденсат, создаваемый продуктами с высоким содержанием влаги (замороженные продукты), попадает вниз и вытекает на поверхность.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Перед эксплуатацией прибора удостоверьтесь в том, что характеристики электросети соответствуют указанным на этикетке устройства.
- Подключайте прибор 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.
- 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.
- Устройство предназначено для использования только в домашних условиях.
- Во избежание поражения электрическим током не погружайте прибор, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или иную жидкость.
- Не допускайте соприкосновения шнура питания с горячей поверхностью.
- Перед первым включением убедитесь, что прибор правильно собран и все упаковочные материалы удалены.
- Устанавливайте прибор на ровную сухую поверхность. Не устанавливайте прибор на край стола или столешницы.
- Поддерживайте в чистоте корпус прибора.
- Избегайте попадания прямых солнечных лучей на прибор и не устанавливайте его вблизи других источников тепла.
- Не используйте металлические инструменты для очистки печи.
- Не допускайте попадания инородных тел и жидкости в корпус прибора.
- Не оставляйте дверцу печи открытой в режиме работы.
- Расстояние от печи до стен, занавесок и других нетермостойких материалов должно составлять минимум 20 см. Используйте печь на столе с термостойким покрытием.
- Не нагревайте жидкости и другие продукты в герметичных контейнерах, например в закрытых бутылках, поскольку они могут взорваться.
- При использовании противня для гриля обязательно устанавливайте его на противень для запекания.
- При использовании керамической или стеклянной посуды убедитесь в том, что они подходят для применения в печи.
- Будьте внимательны. Во время работы верхняя часть печи и дверца сильно нагреваются.
- Убедитесь в том, что посуда для приготовления термостойкая.

- При использовании фольги убедитесь в том, что она не соприкасается с нагревательными элементами.
- Соблюдайте осторожность при использовании неметаллических противней и тарелок.
- Не ставьте предметы на поверхность для подогрева во время работы печи.
- При использовании фольги для противней, ставьте решетку на нижний или средний уровень.
- Соблюдайте особую осторожность при использовании в печи съемных крышек, так как увеличение давления в закрытой посуде может привести к вытеканию горячих продуктов или к повреждению посуды.
- Отключайте прибор от электросети, когда оставляете его без присмотра, по окончании использования, а также перед чисткой, перемещением и перед тем, как убрать на хранение.

- Регулярно проверяйте сетевой шнур, вилку сетевого шнура и прибор на предмет повреждений.
- 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 зафиксированном положении и заводской упаковке.
- Утилизируйте устройство в соответствии и с соблюдением требований законодательства страны, в которой осуществляется реализация.
- 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 прибора 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.

Уважаемый покупатель, 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.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220–240 В
Частота: 50 Гц
Мощность: 2000–2400 Вт
Объем: 22 л
Габариты (В × Ш × Г): 290 × 480 × 420 мм
Вес: 9,5 кг
Разработано в Австралии
Сделано в Китае.

Информация о назначении изделия:
устройство предназначено для разогрева,
разморозки и приготовления пищи.

Специальные условия реализации
не установлены.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Мини-печь: 1 шт.
Противень для пиццы (33 см): 1 шт.
Противень для выпекания (30 см): 1 шт.
Противень для гриля (30 см): 1 шт.
Решетка: 1 шт.
Съемный поддон для крошек: 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 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.

Изделие	МИНИ-ПЕЧЬ	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.	
Модель	W500	Изделие проверено, укомплектовано, механических повреждений не имеет. С условиями гарантийных обязательств и сервисного обслуживания согласен.	
Серийный номер	Подпись покупателя	Подпись продавца
Дата приобретения
Информация о фирме-продавце (наименование, юридический адрес)

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 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 данным 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 (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 «Премиум Сервис», г. Москва, Большая Садовая ул., д. 10.

Актуальная информация о наличии сервисных центров в вашем регионе на сайте bork.ru или по телефону 8 800 500 88 99.

