

BORK

ВOK G600

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВОК
G600





КРЫШКА ИЗ ВЫСОКОПРОЧНОГО СТЕКЛА С РЕГУЛИРУЕМЫМ ВЫХОДОМ ПАРА

Крышка из высокопрочного стекла с регулируемым выходом пара поможет при тушении на медленном огне и сохранит ваше блюдо горячим.



АНТИПРИГАРНОЕ ПОКРЫТИЕ ЧАШИ ETERNA™

Материал чаши — алюминий — идеально подходит для быстрого обжаривания продуктов при постоянном помешивании, готовки на пару, тушения или жарки во фритюре. Многослойное покрытие с уникальным составом Eterna™ сохранит свои антипригарные свойства на весь период службы.



СЪЕМНАЯ ЧАША ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОБЪЕМОМ 6 Л

С помощью фиксатора вы можете отделить чашу для приготовления от базы одним движением, быстро собрать и разобрать вок для того, чтобы помыть чашу в посудомоечной машине или сложить прибор для компактного хранения.



15 ТЕМПЕРАТУРНЫХ РЕЖИМОВ

Регулятор мощности нагрева имеет 15 температурных режимов, где самая высокая температура 218 °С (в режиме HIGH SEAR) для традиционного поджаривания на сильном огне при постоянном помешивании. Благодаря широкому диапазону температурных значений, вы сможете тушить овощи, мясо, птицу, варить супы и даже варенье.



МОЩНЫЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ 2400 Вт

Мощный нагревательный элемент быстро и равномерно распределяет тепло по всей внутренней поверхности чаши, поддерживая одинаковую температуру в течение всего процесса приготовления.

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 HIGH SEAR — «Высокая степень обжарки», для точного регулирования температуры.

Настройку HIGH SEAR «Высокая степень обжарки» 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.

Указанные температуры приведены только для справки и могут быть скорректированы с учетом различных продуктов питания и индивидуальных вкусов.

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

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Удалите все ярлыки, упаковочные материалы, вымойте чашу вока и стеклянную крышку в горячей воде средством для мытья посуды и тщательно высушите.
- Установите вок на ровную сухую поверхность.
- При первом использовании слегка смажьте маслом рабочую поверхность.

Прежде чем вставить регулятор мощности в разъем датчика, убедитесь в том, что разъем полностью сухой внутри.

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

Правила подключения к розетке. 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.



Поставьте чашу вока на основание.



Зафиксируйте чашу, повернув рычаг блокировки на дне основания в положение ЗАКРЫТО/LOCK.



Вставьте регулятор мощности в разъем датчика вока.

Всегда сначала вставляйте регулятор мощности в устройство, а затем — шнур питания в розетку.



Предварительно прогрейте вок. Поверните регулятор мощности на необходимый уровень нагрева, стрелка нагревания загорится, указывая на начало нагрева рабочей поверхности.

Для быстрого нагрева используйте настройку HIGH SEAR «Максимальная прожарка» в течение 10 минут.

Достигнув необходимого уровня нагрева, стрелка нагрева перестает светиться. Вок готов к использованию.

Стрелка нагревания 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.

Никогда не кладите масло или продукты в вок, пока он нагревается, особенно если он холодный. В этом случае вы не получите требуемый результат при приготовлении пищи.

По завершении приготовления переключите стрелку нагревания в позицию Off (Выкл.) (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 — HIGH SEAR (Максимальная прожарка);
- для овощей и морепродуктов — уровень нагрева 12–14.

Быстрое обжаривание при постоянном помешивании является экономичным и здоровым способом приготовления пищи. Преимуществом этого метода является его скорость и вкус блюда.

Благодаря антипригарной поверхности вока, для приготовления пищи при быстром обжаривании (HIGH SEAR) требуется небольшое количество масла. Приготовление пищи таким способом представляет собой постоянное помешивание для того, чтобы пища равномерно подвергалась тепловой обработке и быстро и равномерно готовилась за несколько минут.

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
- Побегов бамбука

1 минута

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

Рекомендации

- Рекомендуемое время приготовления сохранит овощи хрустящими.
- Для быстрого обжаривания продуктов при постоянном помешивании в азиатском стиле традиционно используется арахисовое масло. Можно также использовать растительное, рапсовое и светлое оливковое.

- Не переполняйте вок. При необходимости готовьте партиями и разогревайте в конце готовки. При использовании этого метода помните, что нужно немного не дожарить, чтобы не получить пережаренное блюдо.
- Подавайте блюда, приготовленные путем быстрой обжарки, сразу же, чтобы сохранить их хрустящую текстуру.

НЕГЛУБОКАЯ ПРОЖАРКА

- Рекомендуемое значение настроек регулятора мощности: 8–10.
- Используется для создания хрустящей корочки и приготовления пищи в небольшом количестве масла.
- 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.

- 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.

Стеклопанельная крышка

- Вымойте стеклянную крышку мягкой губкой теплой водой, ополосните и тщательно высушите. Стеклопанельную крышку можно мыть в посудомоечной машине.

Регулятор мощности

- При необходимости очистки протрите регулятор мощности влажной салфеткой.
- Не ударяйте и не роняйте регулятор мощности, так как это может привести к его повреждению.
- Положите в чашу вока бумажные полотенца, а на бумажные полотенца — регулятор мощности. Так вы сможете гарантировать, что разъем и шнур питания не поцарапают антипригарное покрытие.

Антипригарное покрытие Eterna™, не содержащее перфтороктановую кислоту

- При чистке антипригарного покрытия не используйте очистители для металлических изделий (или другие абразивные очистители). Мойте чашу вока в горячей воде средством для мытья посуды.

Чтобы продлить срок службы антипригарного покрытия, мы рекомендуем мыть чашу вока, основание и крышку вручную. Однако чашу вока и крышку можно мыть в посудомоечной машине, а 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%.

- Прочтите все инструкции перед эксплуатацией прибора и сохраните их для дальнейшего использования.
- 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.

- Данный электроприбор предназначен для использования исключительно в бытовых целях. Не используйте прибор в целях, отличных от его предназначения. Неправильное использование может привести к повреждению прибора.
- Во время эксплуатации не оставляйте прибор без присмотра.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора.
- Всегда 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.
- Всегда 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.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- 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.
- 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
- 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 www.bork.ru или по телефону 8 800 700 55 88.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220–240 В

Частота: 50 Гц

Мощность: 2000–2400 Вт

Габариты (В×Ш×Г): 24×44×36 см

Объем чаши: 6 л

Вес: 5,5 кг

Сделано в Китае

Информация о назначении изделия: устройство предназначено для.

Специальные условия реализации

не установлены.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Вок: 1 шт.

Лопатка для перемешивания: 1 шт.

Руководство по эксплуатации 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 www.bork.ru.

Уважаемый покупатель, при возникновении любых вопросов, связанных с покупкой, эксплуатацией и обслуживанием техники BORK, вы можете проконсультироваться по телефону

8 800 700 55 88

(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 по эксплуатации, и применяемым техническим стандартам.

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

Товар сертифицирован № TC RU C-DE.AU14.B.00077.

Срок действия — с 22.01.2014 по 21.01.2016 включительно.

Орган по сертификации продукции и услуг — ООО «Сертификация-ПТС»

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

ИСТИННЫЕ ШЕДЕВРЫ ДОМАШНЕЙ КОЛЛЕКЦИИ





МУЛЬТИШЕФ U803

- Более 200 рецептов с автоматическим приготовлением
- Объемный четырехзонный нагрев
- Удобство управления
- Технология «1+1»™ — приготовление с точностью до 1 градуса и 1 минуты



КОФЕЙНАЯ СТАНЦИЯ S805

- Возможность программирования
- Кофемолка с 45 степенями помола
- Функция автоматической утрямбовки
- Автокапучинатор с функцией самоочистки
- Одновременное заваривание кофе и подача пара



БЛЕНДЕР B802

- Супермощный мотор — 2200 Вт
- Функция нагрева
- Система смешивания ProKinetix
- Тончайшее измельчение
- 12 скоростей, 5 программ



СОКОВЫЖИМАТЕЛЬ Z800

- Комбинированная система отжима
- Универсальная конструкция конуса для отжима всех видов цитрусовых
- 2 степени фильтрации сока
- Функция «Капля-стоп»



ЧАЙНИК K810

- Технология заваривания чая
- Индивидуальные настройки температуры и крепости заваривания чая
- Функция отложенного старта
- Функция поддержания температуры



ГРИЛЬ G802

- Съёмный термошуп для приготовления сочного мяса
- Автоматические программы
- Система равномерного нагрева — Element IQ
- Устойчивое к царапинам антипригарное покрытие Quantanium
- Регулировка угла наклона рабочей поверхности

www.bork.ru Актуальная информация и полная линейка техники BORK с возможностью сделать покупку одним нажатием, а также приобрести к технике аксессуары и сменные детали. Электронные версии инструкций и подробные видеоинструкции по сложным вопросам эксплуатации.



multibork.ru

Уникальные авторские рецепты для кухонной линейки BORK от лучших шеф-поваров. Мобильная версия в приложении MultiBORK (доступно для iOS и Android).



facebook.com/BORKrus

Актуальная информация о новинках, рецепты от ведущих шеф-поваров, вопросы и ответы в режиме on-line.



youtube.com/bork

Видеорецепты, видеоинструкции, обзоры новинок.



twitter.com/bork_rus

Бренд-шеф BORK отвечает на вопросы по рецептуре и использованию техники.



instagram.com/bork_com

Профессиональные фотографии и рецепты для кухонной линейки 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 по эксплуатации, 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 законодательством о защите прав потребителей, гарантийный срок и срок службы исчисляются с даты изготовления изделия.

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

Дата изготовления закодирована в серийном номере изделия, например: 1 и 2-й знаки — неделя изготовления; 3 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.

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 по эксплуатации;
- 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.

АДРЕСА СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ

ООО «Сервис», Москва, Большая Садовая ул., 10.

Часы работы: с 9.00 до 21.00,
без перерывов и выходных.
(495) 755-85-20

Актуальную информацию о наличии сервисных центров в вашем регионе можно найти на сайте www.bogk.ru или по телефону 8 800 700 55 88.

