

BORK

МИНИ-ПЕЧЬ W551

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МИНИ-ПЕЧЬ W551





ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНАЯ СИСТЕМА РАСПРЕДЕЛЕНИЯ МОЩНОСТИ — IQ SYSTEM

Интеллектуальная система распределения мощности IQ System обеспечивает оптимальный результат приготовления благодаря возможности комбинированного включения отдельно взятых нагревательных элементов. Таким образом, температура регулируется с учетом особенностей приготовления каждого продукта.

ШИРОКИЙ СПЕКТР ВОЗМОЖНОСТЕЙ

Мини-печь имеет разнообразные режимы приготовления, например гриль, выпекание, обжарка, разогрев. Это ставит ее в один ряд с многофункциональными микроволновыми печами и духовками.



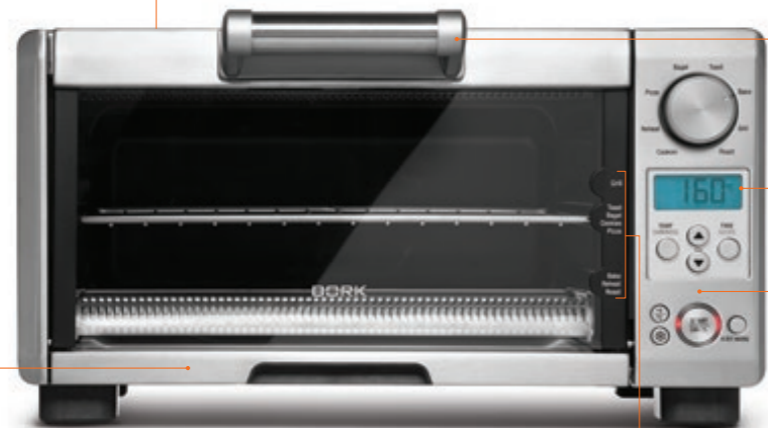
8 ПРОГРАММ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Предустановленные программы позволяют приготовить множество самых разнообразных блюд, например тосты с хрустящей корочкой, печенье или пиццу. Настройки программ можно изменять вручную, они сохраняются в памяти и отображаются при следующем включении прибора.

4 НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТА

Мини-печь оснащена 4 кварцевыми нагревательными элементами, которые могут работать как по отдельности, так и в комбинации в зависимости от выбранного режима. Благодаря этой особенности настройки максимально точны и легко изменяются для определенного вида продукта.

Поверхность для подогрева посуды из керамики



Ручка

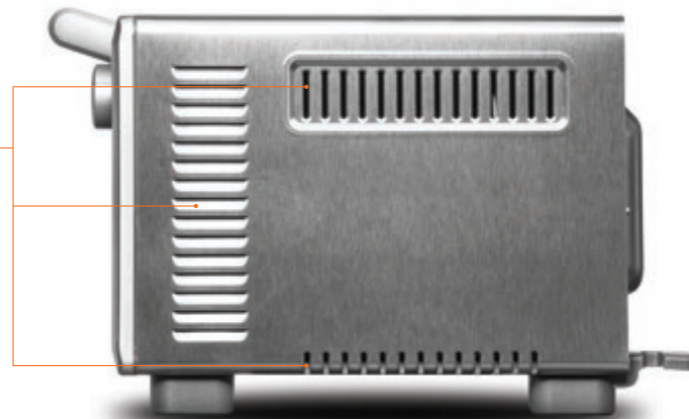
Дисплей

Панель управления

Уровни положения решетки

Съемный поддон для крошек

Вентиляционные отверстия



Эмалированный противень для запекания



Решетка



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

START/CANCEL — кнопка начала/отмены приготовления.

A BIT MORE — кнопка функции дополнительного времени.

TEMP/DARKNESS — кнопка установки температуры приготовления.

Для режимов **Toast, Bagel** — регулятор установки степени поджаривания.

TIME/SLICES — кнопка установки времени приготовления.

Для режимов **Toast, Bagel** — регулятор установки количества ломтиков для приготовления.



кнопка перевода температуры.



кнопка функции разморозки.

НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ И ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В зависимости от рецептуры, количества продуктов и вкусовых предпочтений может возникнуть необходимость изменения установленной температуры и времени (от 1 минуты до 2 часов) приготовления.

Для изменения температуры или времени приготовления нажмите кнопку TEMP или TIME. После того как на дисплее загорится соответствующая индикация, с помощью кнопок ▼ и ▲ установите необходимые значения времени или температуры.

Во время прогрева мини-печи на дисплее отображается надпись PREHEATING.

При достижении выбранной температуры раздастся звуковой сигнал.

Диапазон установки температуры приготовления — 50–230 °C или 120–450 °F.

УРОВНИ ПОЛОЖЕНИЯ РЕШЕТКИ

Уровень положения решетки значительно влияет на результат приготовления.

Верхний уровень: **Жарка.**

Средний уровень: **Тосты, Бейгл, Печенье, Пицца.**

Нижний уровень: **Выпекание, Разогрев, Обжарка.**


В зависимости от рецептуры, количества продуктов и вкусовых предпочтений может возникнуть необходимость изменения рекомендуемого уровня положения решетки.

В случае использования фольги для покрытия поддона или тарелки рекомендовано устанавливать решетку на средний или нижний уровень.

ФУНКЦИЯ РАЗМОРОЗКИ

Данная функция предназначена для размораживания и последующего поджаривания замороженных продуктов.

Функцию разморозки можно использовать для следующих режимов приготовления: **Бейгл, Тосты, Выпекание, Печенье, Разогрев, Пицца.**

Функцию разморозки можно выключить, нажав кнопку .


ФУНКЦИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ВРЕМЕНИ

Данная функция позволяет удобно и быстро увеличивать время приготовления. Дополнительное время можно использовать во время цикла приготовления и после его завершения.

Во время цикла приготовления, при нажатии кнопки A BIT MORE, добавляется определенное время.

Режим	Дополнительно время приготовления, мин
Bagel	0,5
Toast	0,5
Bake	5
Grill	2
Roast	10
Cookies	2
Reheat	5
Pizza	5

КНОПКА ВЫБОРА ТЕМПЕРАТУРНОЙ ШКАЛЫ

С помощью кнопки  можно переводить градусы Цельсия в градусы Фаренгейта. Функцию выбора температурной шкалы можно использовать в режимах: **Выпечка, Запекание, Жарка, Пицца, Печенье, Разогрев.**

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Удалите упаковочные материалы.
- Извлеките из мини-печи лоток для крошек, решетку и противень для запекания и освободите от упаковочного материала.
- Промойте их в теплой мыльной воде, используя мягкую губку, сполосните и тщательно просушите.
- Протрите внутреннюю поверхность мини-печи влажной мягкой губкой. Затем протрите ее насухо.
- Установите мини-печь на ровную, сухую поверхность.

Не устанавливайте мини-печь в замкнутых пространствах. Установка мини-печи в замкнутом пространстве, например в шкафу или стенной нише, может привести к перегреву мини-печи, повреждению окружающих поверхностей.

Для удаления защитного покрытия с нагревательных элементов необходимо дать поработать пустой мини-печи в течение 15 минут.

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.

БЕЙГЛ ► BAGEL

Используйте данный режим для поджаривания тостов или булочек с одной стороны.

- Установите решетку вместе с продуктом на средний уровень.
- Выберите режим **Bagel**.
- Нажмите кнопку DARKNESS, с помощью кнопок ▼▲ установите необходимую степень поджаривания.

Степень поджаривания задается в пределах от 1 (самая слабая) до 7 (самая сильная).

- Нажмите кнопку SLICES, с помощью кнопок ▼▲ установите необходимое количество ломтиков.

Количество ломтиков задается от 1 до 4.

По умолчанию: степень поджаривания — 4, количество ломтиков — 2.

Чтобы начать приготовление, нажмите кнопку START/CANCEL.

ТОСТЫ ► TOAST

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

- Установите решетку на средний уровень.
- Выберите режим приготовления **Toast**.
- Нажмите кнопку DARKNESS, с помощью кнопок ▼▲ установите степень поджаривания.

Степень поджаривания задается в пределах от 1 до 7. По умолчанию — 4.

- Для выбора количества ломтиков нажмите кнопку SLICES и с помощью кнопок ▼▲ установите необходимое количество.

Количество ломтиков задается от 1 до 4.

По умолчанию — 2.

- Поместите продукты в мини-печь. Чтобы начать приготовление, нажмите кнопку START/CANCEL.

ВЫПЕКАНИЕ ► BAKE

Используйте режим **Bake** для приготовления тортов, кексов, печенья, пирожных, а также лазаньи и пирогов.

- Установите решетку на нижний уровень.
- Выберите режим приготовления **Bake**.
- Нажмите кнопку TEMP, с помощью кнопок ▼▲ установите необходимую температуру (от 50 до 230 °C).
- Нажмите кнопку TIME, с помощью кнопок ▼▲ установите необходимое время приготовления (от 1 минуты до 1 часа 30 минут).

По умолчанию: 160 °C и 30 минут.

- Поместите продукты в мини-печь. Чтобы начать приготовление, нажмите кнопку START/CANCEL.

ЖАРКА ► GRILL

Используйте режим **Grill** для обжаривания бутербродов, небольших кусочков мяса, птицы, рыбы, сосисок или овощей.

- Установите решетку на верхний уровень.
- Выберите режим приготовления **Grill**.

В зависимости от рецептуры, количества продуктов и вкусовых предпочтений рекомендовано использовать различные по высоте положения решетки.

- Нажмите кнопку TEMP, с помощью кнопок ▼▲ установите температуру приготовления HI или LO.

- Нажмите кнопку TIME, с помощью кнопок ▼▲ установите время приготовления (от 1 до 20 минут).

По умолчанию: HI и 15 минут.

- Поместите продукты в мини-печь. Чтобы начать приготовление, нажмите кнопку START/CANCEL.

ОБЖАРКА ► ROAST

Используйте режим **Roast** для приготовления разнообразных блюд из мяса и птицы.

- Установите решетку на нижний уровень.
- Выберите режим приготовления **Roast**.
- Нажмите кнопку TEMP, с помощью кнопок ▼▲ установите необходимую температуру (от 50 до 230 °C).
- Нажмите кнопку TIME, с помощью кнопок ▼▲ установите необходимое время приготовления (от 1 минуты до 1 часа 30 минут).

По умолчанию: 175 °C и 1 час.

- Поместите продукты в мини-печь. Чтобы начать приготовление, нажмите кнопку START/CANCEL.

Данные приведены в таблице в качестве справки для выбора значений времени приготовления.

Продукт, 500 г	Время обжаривания, мин.
Говядина	30
Свинина	35
Баранина	30
Цыпленок	30

ПЕЧЕНЬЕ ► COOKIES

Режим **Cookies** идеально подходит для приготовления домашней выпечки, печенья, а также готовых к выпечке рогаликов, булочек, бисквитов, штруделя.

- Установите решетку на средний уровень.
- Выберите режим приготовления **Cookies**.
- Нажмите кнопку TEMP, с помощью кнопок ▼▲ установите необходимую температуру (от 50 до 230 °C).
- Нажмите кнопку TIME, с помощью кнопок ▼▲ установите необходимое время приготовления (от 1 до 55 минут).

По умолчанию: 175 °C и 10 минут.

- Поместите продукты в мини-печь. Чтобы начать приготовление, нажмите кнопку START/CANCEL.

РАЗОГРЕВ ► REHEAT

Данный режим предназначен для разогревания продуктов без их поджаривания.

- Установите по центру решетки эмалированный противень с продуктом.
- Выберите режим **Reheat**.
- Нажмите кнопку TEMP, с помощью кнопок ▼▲ установите необходимую температуру (от 50 до 190 °C).
- Нажмите кнопку TIME, с помощью кнопок ▼▲ установите необходимое время приготовления (от 1 минуты до 2 часов).

По умолчанию: 160 °C и 15 минут.

- Поместите продукты в мини-печь. Чтобы начать приготовление, нажмите кнопку START/CANCEL.

ПИЦЦА ► PIZZA

Благодаря режиму **Pizza** можно плавить и подрумянивать сыр, при этом у пиццы будет хрустящая корочка.

- Установите решетку на средний уровень.
- Выберите режим приготовления **Pizza**.

В зависимости от рецептуры, размера пиццы и вкусовых предпочтений рекомендовано использовать различные по высоте положения решетки.

- Нажмите кнопку TEMP, с помощью кнопок ▼▲ установите необходимую температуру (от 50 до 230 °C).

- Нажмите кнопку TIME, с помощью кнопок ▼▲ установите необходимое время приготовления (от 1 до 55 минут).

По умолчанию: 220 °C и 18 минут.

- Поместите продукты в мини-печь. Чтобы начать приготовление, нажмите кнопку START/CANCEL.

ЧИСТКА КОРПУСА

- Протрите наружную поверхность мягкой влажной губкой. Во избежание появления пятен используйте специальное средство для чистки металлических поверхностей. Наносите средство не на поверхность мини-печи, а на губку.
- 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 мини-печь должна полностью высохнуть.

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

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

ЧИСТКА КОМПЛЕКТУЮЩИХ

- Промойте съемный поддон для крошек, противень для запекания и решетку в теплой мыльной воде, используя мягкую губку. Сполосните и высушите.

ХРАНЕНИЕ

- Храните мини-печь в вертикальном положении. Не ставьте на мини-печь посторонние предметы.
- 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%.

Проблема	Решение
Необходимо вернуть настройки по умолчанию	Для восстановления настроек по умолчанию выньте вилку из розетки. Вставьте обратно через 5 секунд
Невозможно выбрать функцию Разморозка	Кнопка  доступна лишь в режимах Bagel, Toast, Bake, Cookies, Reheat и Pizza
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

- Позаботьтесь о сохранности настоящего руководства по эксплуатации.
- 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).
- Расстояние от мини-печи до стен должно быть не менее 10 см. Над мини-печью должно оставаться не менее 20 см свободного пространства.
- Не оставляйте дверцу мини-печи открытой в режиме работы.
- Соблюдайте осторожность при использовании неметаллических противней, тарелок.
- Убедитесь в том, что посуда для приготовления термостойкая.
- Не закрывайте вентиляционные отверстия.
- Не разрешайте детям и людям с ограниченной дееспособностью самостоятельно пользоваться прибором.
- При использовании фольги для противней, тарелок мы рекомендуем ставить решетку на нижний или средний уровень.
- Не ставьте мини-печь на поверхности из стекла или других материалов с низкой жаропрочностью.
- При использовании керамической или стеклянной посуды убедитесь в том, что она подходит для применения в мини-печи.
- Перед чисткой или по окончании использования отключите мини-печь от электросети.
- Соблюдайте особую осторожность при использовании в мини-печи закрытой посуды, так как увеличение давления в закрытой посуде может привести к повреждению посуды.
- При использовании фольги убедитесь в том, что она не соприкасается с нагревательными элементами.
- Не используйте абразивные чистящие средства или жесткие металлические губки для чистки.
- Во избежание поражения электрическим током не погружайте мини-печь, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или иную жидкость.
- Будьте внимательны. Во время работы верхняя часть мини-печи и дверца сильно нагреваются.

- Соблюдайте особую осторожность при использовании в мини-печи съемных крышек, так как увеличение давления в закрытой посуде может привести к вытеканию горячих продуктов или к повреждению посуды.
- Не ставьте посторонние предметы на поверхность для подогрева во время работы мини-печи.
- Не используйте металлические инструменты для очистки мини-печи.
- Транспортировка изделия допускается только в заводской упаковке, а также в зафиксированном вертикальном 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 обратиться к разделу **Диагностика и устранение неисправностей**. В случае если неисправность прибора не удалось устранить, немедленно прекратите его использование и передайте 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.

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).

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220–240 В. Частота: 50 Гц

Мощность: 2000–2400 Вт

Объем: 12 л. Вес: 6 кг

Габариты (В×Ш×Г): 22×40×30 см

Сделано в Китае

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

Товар сертифицирован №ТС RU С-DE.AY14.B.00447.

Срок действия — с 30.05.2014 по 29.05.2016 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.

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>.

Специальные условия реализации не установлены.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Мини-печь: 1 шт.

Противень: 1 шт.

Решетка: 1 шт.

Съемный поддон для крошек: 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.

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 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, стертые 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	МИНИ-ПЕЧЬ
Модель	W551
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.

