

BORK

ГРИЛЬ G800

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ





ЗАКРЫТЫЙ КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ, ОТКРЫТЫЙ ГРИЛЬ ДЛЯ БАРБЕКЮ

Благодаря продуманной конструкции гриль легко трансформируется из закрытого контактного в открытый гриль для барбекю, что дает возможность приготовления разнообразных блюд.



УСТОЙЧИВОЕ К ЦАРАПИНАМ АНТИПРИГАРНОЕ ПОКРЫТИЕ QUANTANIUM

Трехслойное антипригарное покрытие рабочей поверхности Quantanium позволяет готовить вкусную и здоровую пищу без жира и масла, а также обеспечивает легкую чистку гриля.



РАВНОМЕРНЫЙ ПРОГРЕВ ДВУХ РАБОЧИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

Нагревательные элементы гриля сконструированы таким образом, что прогрев рабочих поверхностей осуществляется равномерно и быстро. Это гарантирует качественную прожарку продуктов с двух сторон по всей площади рабочей поверхности гриля.



РЕГУЛИРОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ И ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ШЕСТЬ ПОЛОЖЕНИЙ ВЫСОТЫ ВЕРХНЕЙ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

Верхняя рабочая поверхность
с антипригарным покрытием
Quantanium

Диск замка гриля

Нижняя рабочая поверхность
с антипригарным покрытием
Quantanium

Съемный лоток для жира

Основная ручка гриля

Ручка прижима верхней рабочей поверхности

Устройство регулировки высоты
верхней рабочей поверхности

Индикатор нагрева

Регулятор управления наклоном нижней
рабочей поверхности

Регулятор управления 15-минутным таймером

Регулятор управления температурой

Кнопка включения/выключения

УСТРОЙСТВО РЕГУЛИРОВКИ ВЫСОТЫ
ВЕРХНЕЙ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

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

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.**



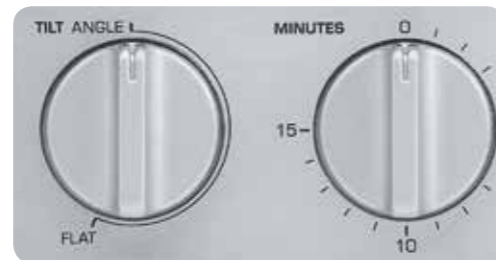
- Передвиньте рычаг на правой боковой
стороне гриля, установив необходимую
высоту.



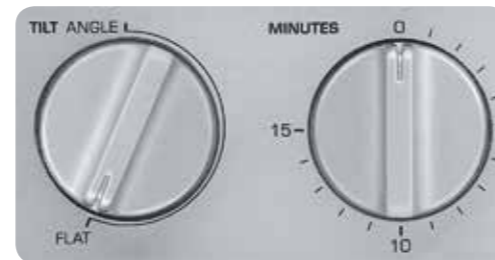
- Медленно опустите верхнюю рабочую
поверхность.

РЕГУЛЯТОР НАКЛОНА НИЖНЕЙ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

Регулятор наклона нижней рабочей поверхности имеет два положения: **ANGLE** и **FLAT**.



- Для установки нижней рабочей поверхности под наклоном поверните регулятор наклона рабочей поверхности так, чтобы он оказался в положении **ANGLE**. 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 рабочей поверхности так, чтобы он оказался в положении **FLAT**. Это положение идеально подходит для продуктов, которые могут соскользнуть в процессе приготовления, например яичницы.

РЕГУЛЯТОР УПРАВЛЕНИЯ 15-МИНУТНЫМ 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 после этого 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.

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.



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку 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 нижней рабочей поверхности в положение FLAT.

- Удостоверьтесь в том, что верхняя рабочая поверхность находится в закрытом положении. Установите регулятор изменения температуры в положение SEAR. Это обеспечивает быстрый предварительный нагрев.

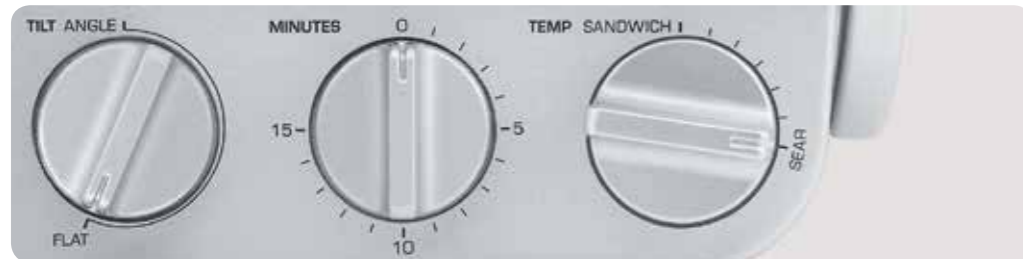


- Дождитесь, когда гриль завершит предварительный нагрев. По окончании нагрева красный индикатор должен погаснуть.
- Поверните диск замка на боковой стороне гриля в вертикальное положение и откройте верхнюю рабочую поверхность до горизонтального положения.



- Положите продукты, которые необходимо приготовить, на одну или обе рабочие поверхности. Время приготовления отдельных блюд можно найти в разделе «Ингредиенты и среднее время приготовления».
- Когда продукт будет приготовлен, снимите его, 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

- Поверните регулятор наклона нижней рабочей поверхности в положение **FLAT** или **ANGLE**, в зависимости от рецепта приготавливаемого блюда.

- Установите регулятор изменения температуры в положение **SEAR**. Удостоверьтесь в том, что верхняя рабочая поверхность находится в закрытом положении. Это обеспечит быстрый предварительный нагрев.
- Дождитесь, когда гриль завершит предварительный нагрев. По окончании нагрева красный индикатор должен погаснуть.



- Откройте верхнюю рабочую поверхность под углом 90° к нижней рабочей поверхности.

Положение **ANGLE** хорошо подходит для максимального вытапливания жира. Положение **FLAT** — когда необходимо, чтобы приготавливаемые продукты не соскальзывали.



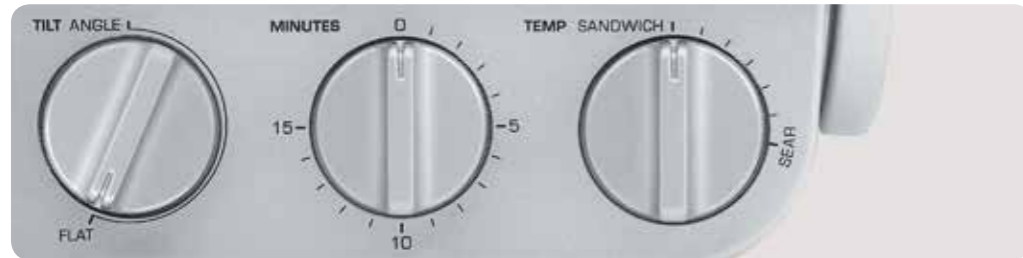
- Положите продукты на нижнюю рабочую поверхность. Время приготовления блюд можно посмотреть в таблице «Ингредиенты и среднее время приготовления».



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 нижней рабочей поверхности в положение **FLAT**.

- Поверните регулятор температуры и установите его в положение **SANDWICH**.
- Дождитесь, когда гриль завершит предварительный нагрев. При окончании нагрева красный индикатор должен погаснуть.



- Откройте верхнюю рабочую поверхность под углом 90° к нижней рабочей поверхности.



- Положите сэндвич на нижнюю рабочую поверхность. Приготовление должно длиться приблизительно 5–8 минут. Точное время приготовления вы можете выбрать 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.

- Перед чисткой гриля отключите вилку сетевого шнура от розетки электросети. Дождитесь охлаждения устройства. Гриль удобнее чистить, если он слегка теплый.
- Всегда производите чистку гриля после приготовления блюда, не допускайте высыхания остатков продуктов на поверхности гриля после приготовления.
- Удалите остатки продуктов с поверхностей, используя губку или мягкую салфетку. Чтобы удалить остатки жира, протрите рабочие поверхности влажной салфеткой.

УСТОЙЧИВОЕ К ЦАРАПИНАМ
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 НАРУЖНОЙ ЧАСТИ КОРПУСА

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

ЧИСТКА ЛОТКА ДЛЯ СБОРА ЖИРА

- После каждого использования гриля промывайте лоток для сбора жира теплой водой с мылом или моющим средством для посуды.
- Тщательно промойте лоток, протрите его чистой мягкой салфеткой и установите на место.



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.

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%.

Для большего удобства гриль можно хранить в вертикальном положении. Храните гриль на ровной и сухой поверхности.



Ингредиенты и среднее время приготовления					
Говядина (SEAR)	куски из филейной части	3 минуты (до полуготовности), 5–6 минут (полная готовность)	Курица (SEAR)	филе грудки	6 минут или до готовности
	«минутное» мясо	1–2 минуты		филе бедра	4–5 минут или до готовности
	пирожки для гамбургеров	4–6 минут		Сэндвичи (SANDWICH)	3–5 минут или 5–8 минут до золотисто-коричневой корочки
Свинина (SEAR)	филе (куски из филейной части)	4–6 минут	Овощи, нарезанные кусками длиной 2,5–5 см и толщиной 1,25 см (SANDWICH-SEAR)	баклажаны	3–5 минут
	Баранина (SEAR)	филейная часть		3 минуты	кабачки
отбивные котлеты	4 минуты	сливочный картофель		3–5 минут	
куски из ножной части	4 минуты	Рыба и морепродукты (SEAR)	филе рыбы	2–4 минуты	
Сосиски (SANDWICH-SEAR)	тонкие		3–4 минуты	рыбные котлеты	3–5 минут
толстые	6–7 минут		осьминог (очищенный)	3 минуты	
				креветки	2 минуты
			морской гребешок	1 минута	

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Внимательно прочтите данное руководство пользователя перед использованием прибора. Несоблюдение указанных в руководстве правил пользования может привести к травмам и повреждению имущества пользователя.
- 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 ограничен-

ными возможностями сенсорной системы или ограниченными интеллектуальными возможностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями.

- Данное устройство предназначено для использования только в домашних условиях.
- Перед первым включением убедитесь в том, что все упаковочные материалы удалены.
- 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 в/из сети питания 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.
- Не размещайте на гриле никакие предметы, когда верхняя рабочая поверхность гриля закрыта при эксплуатации или хранении. Это может повредить конструкцию и функциональность гриля.

- Во время работы корпус гриля может нагреваться.
- 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.
- 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 «Обслуживание и чистка».
- 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.
- 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.
- 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.

- 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 bork.ru или по телефону 8 800 500 88 99.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220–240 В

Частота: 50/60 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.

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.

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

8 800 500 88 99

(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 пользователя, и применяемым техническим стандартам.

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

Товар сертифицирован №ТС RU C-DE.AД75.B.01827.

Срок действия — с 13.06.2018 по 12.06.2021 включительно.

Орган по сертификации продукции и услуг — «ЭкспертАвтоТест» ООО «Сертификация машин и оборудования».

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

ИСТИННЫЕ ШЕДЕВРЫ ДОМАШНЕЙ КОЛЛЕКЦИИ



Гриль G 802

- 5 автоматических режимов
- 4 степени прожарки
- Съемные панели с антипригарным покрытием Quantanium
- Термощуп для контроля прожарки



Кофейная станция С 804

- 18 степеней помола
- Манометр для контроля давления
- Функция подачи пара и горячей воды
- Возможность программирования



Блендер В 802

- 12 скоростей
- 5 автоматических программ
- Запатентованная система ножей ProKinetix
- Возможность нагревания смеси



Чайник К 810

- 5 автоматических режимов
- 3 степени крепости чая
- Функция заваривания
- Функция отложенного старта



Видеообзоры бытовой техники премиум-класса, советы экспертов, рецепты и звездные гости — все это вы найдете на официальном канале BORK на YouTube.



Коллекция бытовой техники премиум-класса, отзывы клиентов о продукции BORK, полезные советы и новости из официальных бутиков бренда.



Советы по выбору бытовой техники, рецепты от бренд-шефа, дизайнерские решения и другие идеи для красивой и комфортной жизни от экспертов 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, 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

ГРИЛЬ

Модель

G800

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 пользователя;
- 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.

АДРЕС СЕРВИСНОГО ЦЕНТРА

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

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

