

BORK

ПАРОВАРКА F700

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПАРОВАРКА F700





СИСТЕМА IQ STEAM™ — ТРИ НЕЗАВИСИМЫЕ ЗОНЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Уникальная конструкция с тремя отдельными зонами нагрева позволяет одновременно готовить продукты, требующие различного времени приготовления. Для каждого продукта время оптимизируется благодаря системе отдельного парообразования. Продукты, требующие наибольшего времени приготовления, автоматически готовятся в первую очередь, чтобы все блюда были готовы одновременно.

ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗНОРОДНЫХ ПРОДУКТОВ

Одновременное приготовление разнородных продуктов в отдельных контейнерах исключает смешивание запахов.



ФУНКЦИЯ ПОДОГРЕВА

По окончании цикла приготовления включается автоматическая программа подогрева, благодаря которой приготовленные блюда сохраняются теплыми в течение 40 минут. Функция идеально подходит для приготовления пищи, требующей незначительного нагрева после основной обработки, например круп.

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

7 предустановленных программ с оптимальным временем для приготовления продуктов позволяют готовить вкусную и полезную пищу без кулинарных навыков. Время, заданное по умолчанию, рассчитано для приготовления 4 порций.



ПРОСТОТА УПРАВЛЕНИЯ И ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Наглядное и простое управление, дисплей с индикацией времени и возможность долива воды в процессе приготовления обеспечивают удобство использования.

ФУНКЦИЯ ПАМЯТИ

Возможность сохранять персональные настройки в памяти пароварки позволяет оптимизировать процесс приготовления, программируя нужное время обработки для любых продуктов.

ВМЕСТИТЕЛЬНЫЙ РЕЗЕРВУАР ДЛЯ ВОДЫ

Емкость резервуара 2,5 л рассчитана на приготовление в течение 60 минут без необходимости долива воды.

СИСТЕМА БЕЗОПАСНОСТИ

При отсутствии воды в резервуаре пароварка автоматически отключается, при этом раздается звуковой сигнал. Это предотвращает выход из строя нагревательных элементов и гарантирует максимальную безопасность использования.

КОМПЛЕКТ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

В комплект входят: емкость для приготовления круп и макаронных изделий, 2 емкости для приготовления блюд в собственном соку и решетка, позволяющая размещать продукты в контейнере на двух уровнях для наиболее эффективной обработки паром. Перегородка разделяет передний контейнер на две части и позволяет готовить небольшие порции, экономя время и электроэнергию.

Правый контейнер

Левый контейнер

Индикатор уровня воды



Поддон для сбора конденсата





Задний контейнер

Отсек для долива воды

Резервуар для воды объемом 2,5 л











ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

-  Кнопка нагрева заднего контейнера
-  Кнопка нагрева левого контейнера
-  Кнопка нагрева правого контейнера
-  Кнопка двойного нагрева переднего контейнера

При использовании переднего контейнера без разделительной перегородки.


С помощью кнопки нагрева контейнера выберите желаемую программу приготовления. При этом на дисплее автоматически будет отображаться время приготовления, рассчитанное на 4 порции продукта.

ПИКТОГРАММЫ СО СВЕТОВЫМИ УКАЗАТЕЛЯМИ

-  Листовые и стручковые овощи — 15 минут
-  Корнеплоды — 35 минут
-  Рыба — 20 минут
-  Курица — 27 минут
-  Соус — 30 минут
-  Рис — 42 минуты
-  Яйца, сваренные вкрутую — 16 минут
-  Функция подогрева — 40 минут

Корректируйте время приготовления с помощью кнопок со стрелками.

КНОПКА ВКЛЮЧЕНИЯ

Нажмите , чтобы:

- начать приготовление;
- приостановить процесс приготовления (при последующем нажатии процесс приготовления возобновится);
- отключить автоматическую функцию подогрева;
- сохранить заданные настройки в памяти пароварки (нажмите и удерживайте в течение 2 секунд).

Если индикация дисплея мигает, значит, уровень воды в резервуаре снизился до критической отметки. Необходимо долить холодную воду в резервуар.

Перед первым использованием удалите все упаковочные материалы.

ВОЗВРАТ К НАСТРОЙКАМ, ЗАДАНЫМ ПО УМОЛЧАНИЮ


- После подключения пароварки к электросети нажмите и удерживайте кнопку увеличения времени приготовления в течение 2 секунд (пока не прозвучит повторный звуковой сигнал).
- Затем повторите эти действия с кнопкой уменьшения времени приготовления. После этого пароварка вернется к настройкам, заданным по умолчанию.

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.

РЕКОМЕНДАЦИИ

- Перед первым использованием промойте резервуар для воды и все съемные детали пароварки.
- Если вы не хотите, чтобы при приготовлении соки и запахи разнородных продуктов смешивались, помещайте их в разные контейнеры.
- При одновременном приготовлении в контейнере продуктов, требующих разного времени обработки паром, первоначально установите время для приготовления продукта, который готовится дольше. Начните приготовление. Когда на дисплее отобразится оставшееся время, соответствующее приготовлению другого про-

дукта, нажмите на кнопку , добавьте продукты и продолжите процесс приготовления.

- Проверяйте уровень воды в резервуаре перед использованием функции подогрева.
- При варке риса соблюдайте следующие пропорции: 70 г сухого риса и 120 мл воды.
- Для равномерного приготовления нарежьте продукты кусками одинакового размера.
- Полностью разморозьте продукты перед приготовлением.
- Рыбу, морепродукты, птицу можно готовить в пароварке в пищевой фольге для сохранения сочности.

Указанное время носит рекомендованный характер и может изменяться в зависимости от количества продуктов и личного вкуса.

МЯСО/ПТИЦА

Продукты	1 порция	4 порции
Курица (филе)	150 г/18 мин.	600 г/27 мин.
Индейка	100 г/11 мин.	400 г/20–25 мин.
Мясо утки	150 г/18 мин.	600 г/27 мин.
Баранина (вырезка, отбивные)	100 г/20 мин.	400 г/23–27 мин.
Свинина (филе, вырезка, отбивные)	80 г/20 мин.	400 г/30 мин.
Говядина (филе, вырезка)	100 г/20 мин.	400 г/25–30 мин.
Каре ягненка	100 г/20 мин.	400 г/25–30 мин.
Сосиски	170 г/15 мин.	680 г/22–30 мин.

РЫБА/МОРЕПРОДУКТЫ

Продукты	1 порция	4 порции
Филе рыбы	125 г/15 мин.	500 г/20 мин.
Рыба целиком	220 г/23 мин.	
Мидии (свежие в ракушках)	200 г/10 мин.	800 г/15–17 мин.
Креветки (королевские)	100 г/10 мин.	400 г/15–17 мин.
Гребешки (свежие)	70 г/10 мин.	300 г/13 мин.

ОВОЩИ

Продукты	1 порция	4 порции
Спаржа	60 г/15 мин.	240 г/15–17 мин.
Брокколи	60 г/20 мин.	240 г/25–27 мин.
Капуста	50 г/15 мин.	200 г/20 мин.
Цветная капуста	100 г/30 мин.	400 г/30 мин.
Цукини	60 г/15 мин.	240 г/15 мин.
Лук-порей	70 г/15 мин.	280 г/15–17 мин.
Грибы	50 г/13–15 мин.	200 г/15 мин.
Зеленый горошек	60 г/10 мин.	240 г/10–12 мин.
Перец	80 г/15 мин.	320 г/15–17 мин.
Шпинат	60 г/15 мин.	240 г/15 мин.
Фасоль (бобы, стручковая)	100 г/20 мин.	400 г/25–30 мин.

Продукты	1 порция	4 порции
Морковь	100 г/30 мин.	400 г/30 мин.
Сельдерей	100 г/20 мин.	400 г/20 мин.
Картофель	180 г/30 мин.	760 г/35 мин.
Лук (средний)	2 шт./20 мин.	8 шт./20 мин.
Кукуруза (в початках)	1–2 шт./30 мин.	

Тщательно промойте, почистите овощи, снимите кожуру, если необходимо. Для равномерного приготовления нарежьте продукты кусками одинакового размера.

ФРУКТЫ

Продукты	1 порция	4 порции
Груши	1 шт./20 мин.	4 шт./22–30 мин.
Бананы (в кожуре)	1 шт./15 мин.	4 шт./30 мин.
Яблоки	1 шт./15 мин.	4 шт./15–17 мин.

ДРУГИЕ ПРОДУКТЫ

Продукты	1 порция	4 порции
Яйца всмятку	1 шт./11 мин.	4 шт./16 мин.
Яйца вкрутую	1 шт./18 мин.	4 шт./24 мин.

РИС / КРУПА / МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Продукты	1 порция	4 порции	Количество воды
Рис быстрого приготовления	75 г/30 мин.	300 г/42 мин.	75 г/112 мл
Рис длиннозерный	75 г/30 мин.	300 г/40 мин.	75 г/112 мл
Рис басмати	75 г/30 мин.	300 г/45 мин.	75 г/112 мл
Булгур	75 г/20 мин.	300 г/30 мин.	75 г/100 мл
Кускус	75 г/15 мин.	300 г/25 мин.	75 г/65 мл
Стеклянная лапша	125 г/10 мин.	500 г/10–15 мин.	1 ст.л./125 г
Яичная лапша	60 г/20 мин.	240 г/27 мин.	Лапша должна быть полностью погружена в воду

- Перед чисткой отключите пароварку от электросети и подождите, пока она полностью остынет.
- Выполняйте чистку пароварки после каждого использования.
- Контейнеры, крышки и аксессуары можно мыть в теплой воде с использованием мягкого моющего средства для мытья посуды или в посудомоечной машине.
- Для чистки корпуса используйте мягкую влажную салфетку, смоченную мыльным раствором. После чистки тщательно просушите все поверхности.
- Минеральные вещества, находящиеся в водопроводной воде, могут со временем приводить к образованию накипи в резервуаре. Для эффективной работы и во избежание повреждения пароварки необходимо регулярно удалять накипь при помощи специальных средств, соблюдая рекомендации производителей.

Не используйте абразивные моющие средства.

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%.

- 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).
- Не устанавливайте пароварку в непосредственной близости от предметов, которые могут деформироваться под воздействием тепла и пара.

- Прежде чем использовать пароварку, убедитесь в том, что она правильно и полностью собрана.
- Наливайте в резервуар только холодную чистую воду.
- Следите за уровнем воды в резервуаре. Не наливайте в резервуар воду выше отметки максимального уровня. Не включайте пароварку, если резервуар для воды пуст или в нем слишком мало воды.
- Будьте осторожны с горячими поверхностями пароварки.
- Используйте только оригинальные принадлежности и аксессуары, которые входят в комплект пароварки.
- 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.
- 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.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- 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.
- Во избежание ожогов избегайте прямого попадания пара, а также конденсата на незащищенные участки кожи.

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 8 800 500 88 99.

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).

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220–240 В

Частота: 50 Гц

Мощность: 1350–1600 Вт

Габариты (В×Ш×Г): 270×350×300 мм

Вес: 4,7 кг

Сделано в Китае

Информация о назначении изделия: устройство предназначено для приготовления пищи на пару. Специальные условия реализации не установлены.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Основной блок пароварки: 1 шт.

Контейнер с крышкой: 3 шт.

Разделительная перегородка: 1 шт.

Решетка для продуктов: 1 шт.

Емкость для риса: 1 шт.

Поддон для сбора конденсата: 1 шт.

Дополнительные емкости: 2 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.

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.AL15.B.00471.

Срок действия — с 17.02.2016 по 16.02.2018 включительно.

Орган по сертификации продукции и услуг — ЗАО «Спектр-К».

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



ДЕКАНТЕР Z600

- Равномерное насыщение напитка очищенным кислородом
- Преобразует «молодое» вино в «зрелое» за несколько минут
- Нейтрализует и смягчает танины
- Возможна работа от аккумулятора
- Объем графина 750 мл



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	ПАРОВАРКА
Модель	F700
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, элементов питания;
- 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.

Актуальную информацию о наличии сервисных центров в вашем регионе можно найти на сайте www.bork.ru или по телефону 8 800 500 88 99.

