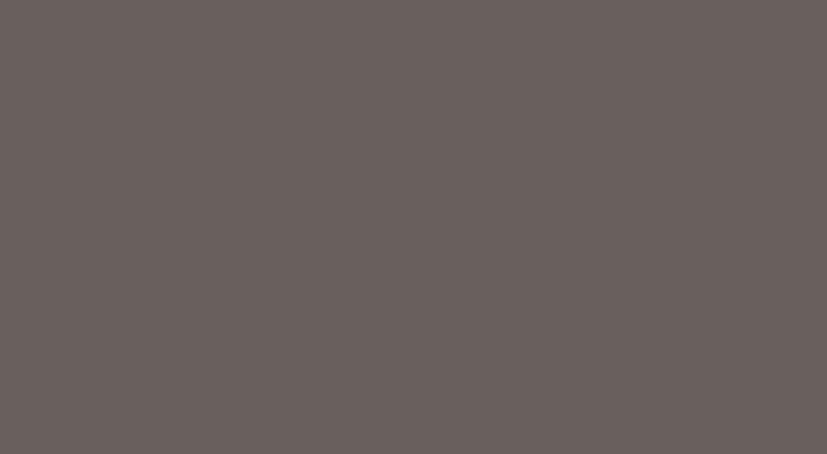


**BORK**

ТЕРМОЩУП АГ 500

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ





#### УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПОМОЩНИК

Термощуп подойдет для определения степени прожарки любого вида стейков: говядины, свинины, баранины, мяса диких животных и рыбы.

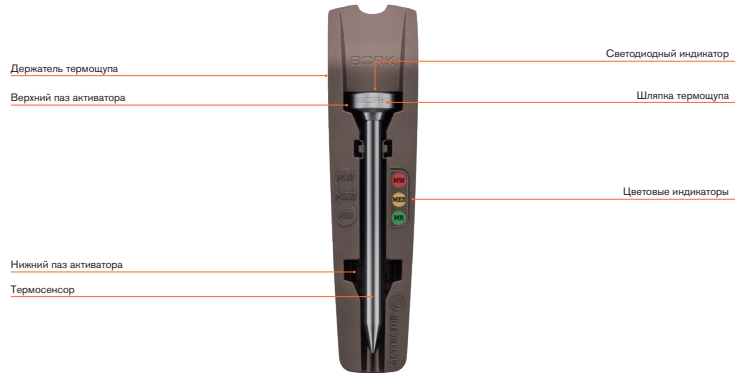
#### УДОБНАЯ ИНДИКАЦИЯ

С помощью термощупа вы сможете определить одну из трех степеней прожарки, каждой из которых соответствует яркий индикатор: зеленый сигнал говорит о приближении температуры внутри стейка к уровню прожарки Medium rare, желтый — к уровню Medium, красный — к уровню Medium Well.



#### ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Термощуп подходит для приготовления блюд на гриле, сковороде, индукционной варочной панели, мангале и даже в духовом шкафу или жаровне. Достаточно поместить прибор в центр стейка и следить за показаниями индикатора.



## АКТИВАЦИЯ

- Включите термощуп, вставив его шляпку в нижний паз активатора. Три двойных мигания каждого цвета означает, что устройство включено. Индикатор кратко мигает каждые 8 секунд — термощуп находится в активном режиме. Быстрый двойной мигающий сигнал — необходимо удалить стейк от источника тепла для данной степени готовности. Мигающий сигнал отсутствует — термощуп не активен.
- Вставьте термощуп в кусок мяса таким образом, чтобы из стейка выступала только шляпка устройства. При необходимости регулируйте это положение во время приготовления пищи. Всегда располагайте термощуп по центру стейка. Термощуп должен полностью находиться внутри продукта для корректного отображения температуры.
- Приступите к приготовлению стейка.

Идеальная степень готовности достигается, когда двойной мигающий сигнал перестает появляться. Стейк достигает идеальной температуры прожарки Medium rare, когда перестает мигать двойной зеленый сигнал и т.д.

- Извлеките термощуп из стейка с помощью активатора.

## АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ

Термощуп отключается автоматически:

- спустя 5 минут по окончании процесса приготовления пищи;
- когда устройство не используется в течение 30 минут.

## ИНДИКАТОРЫ

- MR** Внутренняя температура мяса приближается к уровню прожарки Medium rare.
- MD** Внутренняя температура мяса приближается к уровню прожарки Medium.
- MW** Внутренняя температура мяса приближается к уровню прожарки Medium well.

## РАСШИФРОВКА СИГНАЛОВ

В начале приготовления зеленый индикатор кратко мигает каждые 8 секунд — температура мяса приближается к прожарке Medium rare. По достижению данной прожарки включается быстрый двойной мигающий сигнал зеленого цвета.

Далее зеленый индикатор снова кратко мигает каждые 8 секунд — температура мяса приближается к прожарке Medium. По достижению данной прожарки включается быстрый двойной мигающий сигнал желтого цвета.

Далее желтый индикатор снова кратко мигает каждые 8 секунд — температура мяса приближается к прожарке Medium well. По достижению данной прожарки включается быстрый двойной мигающий сигнал красного цвета.

**Во избежание пережаривания и повреждения продукта — при 70°C появляется мигающий зеленый-желтый-красный сигнал тревоги. Немедленно извлеките устройство из источника тепла.**

Для людей, страдающих дальтонизмом, двойной мигающий сигнал светодиода сменяется тройным мигающим сигналом.

После того, как стейк снят с огня, необходимо дать мясу отдохнуть.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ СТЕЙКА

- Достаньте ваш стейк толщиной минимум 2,5 см, лучше всего — 3–5 см, из холодильника за час до приготовления пищи.
- Натрите стейк небольшим количеством масла и посыпьте его солью.
- Подготовьте сковороду или гриль, добавив в них небольшой слой масла.
- Активируйте термощуп и вставьте его в стейк.
- Обжарьте обе стороны стейка на большом огне около 1–2 минут.
- Уменьшите огонь (кухонная плита — половина оборота ручки, гриль — около 130°C) и продолжайте готовить на среднем огне. Переворачивайте стейк каждые 2 минуты.
- При появлении требуемого двойного мигающего сигнала удалите стейк от источника тепла и дайте ему полежать до тех пор, пока сигнал устройства не погаснет.
- Извлеките термощуп, добавьте к вашему стейку приправу по вкусу. Наслаждайтесь вашим стейком.

## ЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

- Промывайте устройство под проточной водой с использованием мягкого моющего средства.
- Не мойте термощуп в посудомоечной машине.
- Перед первым использованием и непосредственно после каждого использования очищайте устройство с помощью влажной тряпки или губки.
- В целях гигиены рекомендуется очищать устройство перед каждым использованием.
- Не погружайте термощуп в воду на длительное время.
- Устройство необходимо хранить в упаковке при температуре от  $-10^{\circ}\text{C}$  до  $+50^{\circ}\text{C}$ .
- Избегайте контакта прибора с магнитным полем. При контакте с магнитами устройство может быть активировано, и таким образом заряд батарейки может быть израсходован.
- Активатор является магнитным. Прикрепите его к вашему холодильнику для удобного доступа к нему.

## УТИЛИЗАЦИЯ БАТАРЕИ

- Термощуп оснащен усовершенствованным энергосберегающим светодиодом, и поэтому потребляет очень мало энергии. Замена батареи невозможна.
- Вышедшие из употребления устройства нельзя утилизировать как бытовой мусор. Их необходимо собрать согласно соответствующим нормативным положениям и выбросить в специальные мусорные баки или доставить в пункт приема утильсырья.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

Температура подачи сигнала	MR (зеленый индикатор) 50–52°C	MED (желтый индикатор) 58–60°C	MW (красный индикатор) 65–67°C
Говядина	слабая прожарка	средняя прожарка	хорошая прожарка
Тунец/семга	✓	–	–
Рыба	–	–	✓
Утиная грудка	–	✓	–
Свинина (филейная часть)	–	–	✓
Мясо диких животных (филейная часть)	–	✓	–
Баранина (филейная часть)	–	✓	–

Температуры, указанные в таблице, достигаются термощупом в конце стадии доведения до кондиции, когда перестает мигать двойной сигнал.

Мясо — это натуральный продукт, и визуальные результаты его приготовления (с одинаковой внутренней температурой) могут варьироваться в зависимости от количества жира, породы, возраста, корма животного и процесса созревания мяса.

- Внимательно прочтите данное руководство пользователя перед использованием прибора. Несоблюдение указанных в руководстве правил пользования может привести к травмам и повреждению имущества пользователя.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными интеллектуальными возможностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями, включая детей. Действия пользователей, мало знакомых с этим бытовым электроприбором, или тех, кому не была предоставлена настоящая инструкция, должны контролироваться лицом, ответственным за их безопасность.
- Данное устройство предназначено для использования только в домашних условиях.
- Использовать устройство можно только после активации (светодиодный индикатор кратко мигает каждые 8 секунд). Не используйте устройство, если светодиодный индикатор после активации не мигает, или прекратите использование устройства, если оно само выключается во время его применения.

- Во время использования постоянно наблюдайте за прибором. Если во время приготовления не появился двойной мигающий сигнал или устройство выключилось из-за ошибки во время приготовления пищи, мы рекомендуем дополнительно проверить готовность мяса на срез.
- Термосенсор должен быть всегда полностью вставлен в мясо таким образом, чтобы только шляпка термощупа выступала над поверхностью.
- Перед использованием прибора тщательно промойте его.
- Не используйте в микроволновых печах.
- Не открывайте устройство.
- Во время использования шляпка термощупа может стать горячей. Поэтому при обращении с ним всегда надевайте защитные перчатки. Не вынимайте устройство из стейка до тех пор, пока оно не остынет, и всегда используйте активатор, поставляемый вместе с прибором для его извлечения. Существует риск получения травмы от наконечника зонда или острых кромок устройства.
- Аккуратно обращайтесь с электронным устройством. Удары, толчки или воздействие от падения даже

с малой высоты могут привести к его повреждению или ухудшению рабочих характеристик.

- Не погружайте надолго термощуп в воду или иную жидкость.
- Не наносите на прибор какие-либо химикаты.
- Не используйте абразивные чистящие средства или жесткие металлические мочалки для чистки.
- Утилизируйте устройство в соответствии и с соблюдением требований законодательства.

## МЕРЫ ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

- 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](http://www.bork.ru) или по телефону 8 800 500 88 99.
- При обнаружении неисправностей в работе прибора немедленно прекратите его использование и передайте в ближайший сервисный центр компании BORK для тестирования, замены или ремонта.

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

Термощуп: 1 шт.

Держатель термощупа: 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 [www.bork.ru](http://www.bork.ru).

Товар не подлежит сертификации.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты (В×Ш×Г): 30×120×22 мм

Вес: 28 г

Сделано в Китае

Информация о назначении изделия: устройство предназначено для измерения степени готовности мяса/рыбы.

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).





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 ..... ТЕРМОЩУП  
 Модель ..... AG500  
 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 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 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;
- использованием изделия в промышленных и/или коммерческих целях;

- подключением в сеть с напряжением, отличным от указанного в руководстве по эксплуатации изделия, или с несоответствием параметров питающей сети государственным стандартам Российской Федерации;
- повреждением электрических шнуров;
- использованием чистящих средств, не предусмотренных данным Руководством пользователя;
- 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.

### **АДРЕС СЕРВИСНОГО ЦЕНТРА**

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

**Актуальная информация о наличии сервисных центров в вашем регионе на сайте [bork.ru](http://bork.ru) или по телефону 8 800 500 88 99.**

