

BORK



ВОК G603

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



Мой BORK

Зарегистрируйте вашу технику BORK в личном кабинете 👤 на bork.ru.
Вы получите быстрый доступ к инструкциям, аксессуарам, запчастям
и напоминаниям о необходимости замены расходных материалов.



ЧАША ОБЪЕМОМ 8 ЛИТРОВ С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ

Алюминиевая чаша с многослойным антипригарным покрытием Eterna™ идеально подходит для быстрого обжаривания продуктов при постоянном помешивании, готовки на пару, тушения или жарки во фритюре. После приготовления вы сможете легко снять чашу для удобного очищения или компактного хранения.



ВЫСОКАЯ МОЩНОСТЬ

Нагревательный элемент мощностью 2400 Вт быстро и равномерно распределяет тепло по внутренней поверхности чаши и поддерживает заданную температуру в течение всего процесса приготовления.

6 ТЕМПЕРАТУРНЫХ РЕЖИМОВ

Система регуляции температуры позволяет использовать 8 различных режимов: от подогрева готовых блюд до техники быстрого обжаривания стир-фрай.



СПЕЦИАЛЬНЫЙ ПОДДОН ДЛЯ ПАРОВАРКИ

Объемная пароварка из нержавеющей стали расширяет функционал вока. В конструкции предусмотрено специальное отверстие для долива воды в процессе приготовления. Стеклопанель крышки вока позволяет отслеживать готовность продукта и текущий уровень воды в чаше.

Крышка из высокопрочного стекла
с регулятором выхода пара

Антипригарное покрытие чаши Eterna™

Рычаг блокировки вока

Основание вока



Датчик контроля температуры

Нагревательный элемент 2400 Вт

ДАТЧИК КОНТРОЛЯ ТЕМПЕРАТУРЫ

Температурный датчик имеет 6 температурных диапазонов для максимального контроля процесса приготовления различных блюд.

Стрелка нагрева на датчике автоматически отключается при достижении температуры и будет включаться периодически во время приготовления для поддержания выбранной температуры.

Позиция датчика	Рекомендации по приготовлению	Температура
Жарка (STIR FRY)	Идеально подходит для приготовления блюд методом «стир-фрай», жаркого и плотного мяса	Супервысокая температура
Пассеровка (SAUTE)	Идеально подходит для подрумянивания мяса и обжаривания овощей	Высокая температура
Пароварка (STEAM)	Идеально подходит для готовки большого количества продуктов на пару	Средняя высокая температура
Тушение (SIMMER)	Подходит для приготовления соусов и тушеных блюд, таких как супы, жаркое	Средняя температура
Карамелизация (CARMELIZE)	Подходит для медленной карамелизации продуктов	Низкая температура
Подогрев (KEEP WARM)	Подходит для разогрева и поддержания температуры	Минимальная температура

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Удалите и безопасно утилизируйте 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 вока.
- Прежде чем вставить регулятор мощности в разъем датчика, убедитесь в том, что разъем полностью сухой внутри.

Для этого вытряхните остаточную воду, затем протрите внутреннюю часть гнезда датчика сухой тканью.

ПРАВИЛА ПОДКЛЮЧЕНИЯ К РОЗЕТКЕ

Не прикасайтесь влажными руками к вилке шнура питания. При отключении прибора от электросети не тяните за шнур; беритесь только за вилку.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ВОКА

- Поставьте чашу вока на основание.



- Вставьте датчик температуры в гнездо в основании вока. Подключите аппарат к электросети.

Всегда сначала вставляйте датчик температуры, а затем подключайте прибор к электросети.

- Разогрейте вок на выбранной вами настройке в течение приблизительно 10 минут. Стрелка нагрева загорится, указывая на начало нагрева рабочей поверхности. 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.

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

- По завершении приготовления переключите стрелку нагрева в позицию MIN.
- Затем выньте вилку шнура питания из розетки. Оставьте регулятор мощности подключенным к воку, пока он не остынет.
- Дайте воку остыть перед очисткой.
- После охлаждения выньте датчик температуры из гнезда датчика, нажав рычаг «Easy Release» сбоку датчика.

Когда требуется высокая температура (например, для обжаривания или приготовления во фритюре), выберите настройку STIR FRY и дайте стрелке нагрева несколько раз включиться и выключиться. Это позволит поверхности вока установить более точную температуру приготовления.

Используйте только датчик температуры, предоставляемый с воком. Не используйте другие температурные датчики или разъемы.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

- Заполните вок водой (около 3 стаканов – 750 мл).



- Поместите поддон из нержавеющей стали в вок.

- Накройте крышкой и поверните диск датчика температуры до диапазона STEAM.
- Если готовка на пару займет более получаса, пополняйте вок, используя отверстие для заливки воды на поддоне.

Всегда снимайте крышку перед удалением поддона из вока, чтобы выпустить накопленный пар. Осторожно наклоните крышку от себя при ее снятии, чтобы избежать ожога от выхода пара.

ЖАРКА STIR FRY

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 требуется небольшое количество масла.

Приготовление пищи таким способом представляет собой постоянное помешивание для того, чтобы пища равномерно подвергалась тепловой обработке, быстро и равномерно готовилась за несколько минут.

Перед добавлением каких-либо ингредиентов, разогрейте вок, чтобы лампочка температуры включалась и выключалась.

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.

- 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.
- 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
- Побег бамбука

1 минута

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

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.

ПАССЕРОВКА SAUTE

Режим SAUTÉ идеально подходит для пассеровки овощей, лука и чеснока. Он также подходит для обжаривания тонких кусочков мяса или уплотнения кубиков мяса перед тушением.

- Пассеруйте или жарьте пищу в небольшом количестве масла. Не добавляйте одновременно более 250 мл масла.
- Разогревайте масло перед добавлением пищи.
- Пассеруйте небольшими порциями, чтобы температура не падала, приводя к тушению мяса вместо пассеровки.

ПАРОВАРКА STEAM

Готовка на пару выполняется с помощью режима STEAM на датчике.

Диапазон температуры приготовления на пару подходит для обработки любых продуктов вне зависимости от их размера: от дим-самов и хинкали до таких крупных, как целая рыба или утка.

- Для пельменей, булочек и дим-самов, выложите поддон из нержавеющей стали пергаментом, чтобы предотвратить прилипание пищи к основанию поддона.
- При готовке на пару овощей или рыбного филе укладывайте более толстые кусочки на дно и мелкие кусочки сверху.

Режим STEAM идеально подходит для готовки на пару пудинга или пирожных.

- Наложите тортовую смесь ложкой в маленькие керамические или силиконовые формы и накройте каждую кружком пергаментной бумаги.
- Расположите равномерно в поддоне для готовки на пару и накройте крышкой.

ТУШЕНИЕ SIMMER

Тушение на слабом огне следует выполнять с помощью настройки SIMMER на датчике. Температурный диапазон режима подходит для приготовления супов, соусов и тушения продуктов.

- Для запекания или тушения используйте менее мягкие куски мяса. Нарезайте мясо и овощи одинаково.
- Используйте установку SAUTÉ для обжарки мяса или пассеровки лука и овощей перед тушением.
- Если вы добавляете вино в рецепт, наливайте вино в вок после того, как мясо обжарено на установке SAUTÉ.
- Не рекомендуется готовить пищу в этом режиме более 2 часов.

КАРАМЕЛИЗАЦИЯ CAMELIZE

Температурный режим CAMELIZE идеально подходит для медленной карамелизации продуктов, таких как лук для лукового мармелада, или для приготовления овощей и соусов, которые должны загустеть.

- Для начала процесса приготовления вам может потребоваться режим с более высокой температурой, например, SAUTÉ или STEAM.
- Для медленной карамелизации овощей, накройте их крышкой. Для выкипания соусов и подливок снимите крышку.
- Для выкипания и карамелизации важно периодически перемешивать пищу.

ПОДОГРЕВ KEEP WARM

Используйте этот режим, чтобы поддерживать еду теплой в том случае, если прием пищи откладывается.

- Всегда используйте крышку, чтобы сохранить тепло и поддерживать температуру нагрева.
- Периодически перемешивайте.
- Не рекомендуется оставлять пищу в воке дольше 1 часа.

ХРАНЕНИЕ

Бережно относитесь к датчику температурного режима. Не ударяйте и не бросайте его.

Для удобного хранения датчика контроля температуры дайте воку полностью остыть, а затем положите внутрь вока полотенце и поместите на него датчик. Это защитит антипригарное покрытие от царапин.

АНТИПРИГАРНОЕ ПОКРЫТИЕ ETERNA™ PFOA-FREE

Не используйте металлические кухонные принадлежности и острые предметы для готовки в воке. Не режьте пищу внутри вока. Механическое повреждение антипригарного покрытия вследствие использования металлических кухонных принадлежностей не является гарантийным случаем.

Приготовление на антипригарном покрытии сокращает количество используемого масла. Еда не прилипает к рабочей поверхности, а чистка проходит легче.

Любое возможное изменение цвета покрытия относится только к внешнему виду вока и не влияет на приготовление. При очистке антипригарного покрытия не используйте металлические (или другие абразивные) чистящие средства.

УХОД И ОЧИСТКА

Для очистки температурного датчика слегка протрите его влажной тканью.

Не погружайте шнур, вилку или датчик в воду или любую другую жидкость.



- Переместите рычаг блокировки основания вока в положение разблокировки.

- Выньте резервуар из основания вока, подняв над гнездом регулятора тепла. Очищайте основание и антипригарное покрытие вока при помощи горячей мыльной воды и мягкой губки. Тщательно высушите после. Резервуар вока подходит для посудомоечной машины.

Прибор не должен эксплуатироваться, пока резервуар и основание вока не собраны/ зафиксированы вместе.

- Чтобы закрепить основание, переместите рычаг блокировки основания в положение блокировки.
- Вымойте стеклянную крышку в теплой мыльной воде, используя мягкую губку, сполосните и тщательно высушите. Стеклянная крышка подходит для посудомоечной машины.

Будьте осторожны, когда стеклянная крышка горячая. Не размещайте горячую крышку под холодной водой или на холодных поверхностях. Это может привести к трещинам крышки.

Стеклянная крышка выполнена из закаленного стекла, что делает ее более прочной стойкой и безопасной, чем обычное стекло. Однако при сильном механическом воздействии от удара или падения ее целостность может быть нарушена. Через некоторое время это может привести к разрушению или трещинам, без видимых на то причин.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- 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.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора.
- Используйте прибор на сухой ровной поверхности.
- Не опускайте шнур питания, вилку или регулятор мощности в воду или какую-либо другую жидкость.
- 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.
- Перед использованием полностью размотайте шнур питания.
- 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.
- Отключая питание, вынимайте вилку из розетки, а затем регулятор мощности.

- Антипригарное покрытие чаши и крышка имеют естественный износ, срок эксплуатации зависит от частоты и аккуратности использования.
- При использовании лопатки не прилагайте чрезмерные усилия к поверхности чаши. При излишнем давлении на поверхности чаши могут остаться следы от лопатки.
- 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.

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 Гц

Мощность: 2200–2400 Вт

Габариты (В × Ш × Г): 260 × 500 × 430 мм

Объем чаши: 8 л

Вес: 8,100 кг

Сделано в Китае.

Информация о назначении изделия:

устройство предназначено для приготовления

и разогрева пищи в домашних условиях.

Специальные условия реализации не установлены.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Вок: 1 шт.

Стеклянная крышка: 1 шт.

Сетевой шнур: 1 шт.

Поддон для пароварки: 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).



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

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 № EAЭС RU C-DE.HA21.B.00054/19 .

Срок действия — с 19.02.2019 по 18.02.2021 включительно.

Орган по сертификации продукции — ООО «КТС-Эксперт».

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

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Компания BORK несет гарантийные обязательства в течение года с даты продажи данного изделия. Срок службы, установленный компанией BORK на данное изделие, составляет 3 года с даты продажи при условии, что изделие используется согласно правилам и рекомендациям, изложенным в приложенном к нему руководстве по эксплуатации, и применимым техническим стандартам.

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 переписаны, 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 BOK

Модель G603

Серийный номер

Дата приобретения

Информация о фирме-продавце
(наименование, юридический
адрес)

Дата изготовления закодирована в серийном номере изделия, например:

1-й и 2-й знаки — неделя изготовления; 3-й 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 пользователя;
- 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;
- повреждением электрических шнуров;

- использованием чистящих средств, не предусмотренных данным руководством пользователя;
- использованием нестандартных (неоригинальных) расходных материалов, принадлежностей, запасных частей;
- подключением в сеть с напряжением, отличным от указанного в руководстве пользователя изделия, или с несоответствием параметров питающей сети государственным стандартам Российской Федерации;
- 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 «Премиум Сервис», Москва, Большая Садовая ул., д. 10.

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

