


BORK



ГРИЛЬ УГОЛЬНЫЙ G610bk | G610or

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.



Включение гриля

Включение подсветки

Установка таймера

Светодиодная шкала

Кнопки управления



Авторозжиг

Температура гриля
Температура термощупов

Гриль на углях BORK G610 — новое поколение техники с автоматическим розжигом и надежной теплоизоляцией. Никогда еще гастрономические шедевры не создавались так легко: от птицы с аппетитной корочкой или мяса барбекю до поджаренной рыбы или домашней итальянской пиццы, как из дровяной печи.

Такой гриль сочетает в себе современные разработки и классические технологии приготовления блюд. Особенность приготовления — равномерный прогрев продуктов со всех сторон и благородный вкус, получаемый в процессе приготовления на древесном угле.

С помощью сенсорной панели управления вы можете установить необходимую температуру, а 6 положений верхней и нижней заслонок позволяют регулировать циркуляцию воздуха.

СБОРКА И УСТАНОВКА

- Ознакомьтесь с данным руководством перед использованием прибора.
- Удалите упаковочные материалы и наклейки с корпуса и из камеры гриля.
- Установите прибор на ровную устойчивую поверхность, вдали от легковоспламеняющихся материалов.

Гриль должен быть защищен от воздействия сильных порывов ветра и прямых солнечных лучей. В процессе эксплуатации выделяется дым, это необходимо учесть при выборе места установки.

Не собирайте и не поднимайте гриль в одиночку.



- Закрепите ножки на подставке для гриля, используя винты M6 * 12 мм.



- Откройте отсек для хранения аксессуаров в подставке и установите замок в положение «Открыто».



- Установите ручку на соответствующие кронштейны крышки и зафиксируйте винтами при помощи шестигранного ключа.



- Поднимите гриль и установите его на подставку.
- Сдвиньте замок подставки в положение «Закрыто» для фиксации.

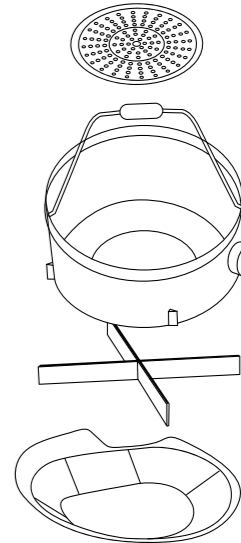


- Соедините направляющие крест-накрест.
- Установите экран и направляющие под нагревательный элемент.

Для перемещения корзины для угля используйте ручку, которую необходимо снимать перед эксплуатацией прибора.



- Установите корзину для угля в центр. Направляющие в камере должны войти в соответствующие пазы корзины.
- Разместите решетку для угля в центре корзины.
- Установите контейнер для воды.





- Установите решетки поверх корзины для угля в нужной комбинации. Чугунные решетки лучше подходят для жарки стейков, а верхние из нержавеющей стали — для выпекания и копчения. Для безопасности используйте хват для решеток.



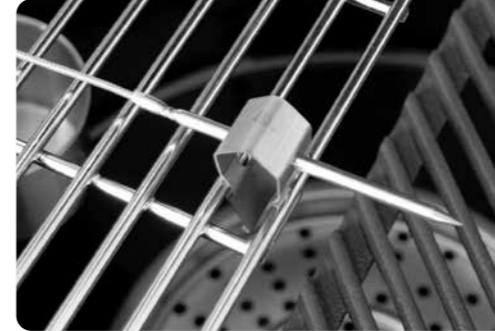
С правой стороны гриля расположен отсек для добавления угля. Это позволяет загружать уголь в процессе приготовления, не открывая крышку гриля. Для удобства используйте щипцы, идущие в комплектации.



Камень для пиццы храните на задней стенке гриля, прикрепив кронштейнами. При использовании разместите камень непосредственно на решетке гриля. Для хранения щипцов и ухвата для решеток предусмотрены специальные крючки.






В нижнем правом углу крышки с внутренней стороны расположены разъемы для подключения термощупов. Термощупы предназначены для контроля прожарки продукта и определения температуры решеток.



Используйте держатели для удобства фиксации термощупов. Термощупы нельзя мыть в посудомоечной машине.

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА

- Нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд. Дисплей начнет мигать.
- Используйте кнопки «-» и «+» для установки времени. Длительное нажатие – изменение часов, короткое нажатие – минут.
- Для подтверждения настройки нажмите . Дисплей будет попеременно отображать обратный отсчет времени и температуру гриля.

В темное время суток включите подсветку с помощью кнопки .

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ


- Вытяните из корпуса гриля шнур на всю длину.
- Не прикасайтесь влажными руками к вилке шнура питания.
- Подключайте устройство только к розетке с заземлением.
- Извлекая вилку из розетки, не тяните за шнур, беритесь только за вилку.

АВТОРОЗЖИГ


Продолжительность розжига зависит от вида угля и составляет в среднем 7 минут.

- Откройте крышку гриля, нажав на кнопку. При опускании крышки автоматически срабатывает механизм блокировки.



- Извлеките решетки для гриля и погрузите 200–300 г древесного угля на решетку для угля.
- Нажмите кнопку , чтобы включить гриль.




- Нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд, чтобы запустить авторозжиг. Раздастся звуковой сигнал, и загорится подсветка кнопки. Нагревательный элемент начнет раскалять угли.

Светодиодная шкала в это время показывает обратный отсчет времени. На дисплее попеременно отображаются температура внутри гриля и таймер.

По окончании процесса прозвучит звуковой сигнал и погаснет подсветка кнопки. Светодиодная шкала отобразит соотношение текущей температуры и максимальной.

Не рекомендуется повторно включать авторозжиг, чтобы не нарушить процесса естественного тления углей.

Если температура гриля превысит 300 °С, сработает защита от перегрева и нагревательный элемент отключится автоматически.

- Крышка должна быть открыта первые 10–15 минут для поступления кислорода к углям. После этого закройте крышку и откройте верхнюю и нижнюю заслонки. Установите обе в положение 6.
- Подключите необходимое количество термощупов в соответствующие разъемы. При подключении щупа дисплей отобразит его температуру. Используйте кнопку  для переключения между показаниями температуры термощупов и гриля.

Благодаря двойным стенкам и изоляции температура наружных поверхностей, кроме крышки гриля, остается комфортной для прикосновения в процессе готовки. При двухчасовой работе печи при температуре 220 °С, температура наружных поверхностей будет не выше 60 °С.

В таблице отображено соответствие температуры стейка в сердцевине куска и степени прожарки.

	Rare	Medium Rare	Medium	Well Done
Говядина	55 °С	60 °С	65 °С	75 °С
Ягненок	55 °С	60 °С	65 °С	75 °С
Свинина			65 °С	75 °С
Птица			65 °С	75 °С
Рыба	45 °С	50 °С	55 °С	65 °С

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Температура зависит от интенсивности горения. Для ее изменения увеличивайте или уменьшайте подачу воздуха с помощью верхней и нижней заслонки.

Спустя некоторое время температура в гриле начнет естественным образом опускаться. Для увеличения температуры добавляйте уголь небольшими порциями через боковой отсек и увеличивайте подачу воздуха с помощью заслонок.

Верхняя заслонка регулирует жар и циркуляцию воздуха в гриле. Нижняя заслонка позволяет кислороду поступать в камеру гриля. Чем больше воздуха поступает, тем интенсивней происходит горение и увеличивается температура.



Избегайте резких изменений положения заслонок в процессе готовки для предотвращения резких скачков температуры.


При достижении необходимой температуры гриля равномерно распределите подготовленные ингредиенты на решетках. Используйте термощупы для контроля готовности продуктов.




Камень для пиццы может использоваться для рассеивания тепла, если установить его на решетку.

Предварительно оберните камень фольгой, чтобы предотвратить его загрязнение. При приготовлении пиццы не накрывайте и не оборачивайте камень.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ГРИЛЯ

Для выключения гриля удерживайте кнопку  3 секунды.

УСТАНОВКА ЕДИНИЦ ИЗМЕРЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ

Для переключения из шкалы Цельсия (°C) в режим шкалы Фаренгейта (°F) нажмите и удерживайте кнопку  3 секунды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ЗАКРЫТОЙ КРЫШКОЙ

Такой способ идеально подходит для томления, запекания и копчения блюд. Блюда равномерно прогреваются и насыщаются аппетитным древесным ароматом.

Более жесткие стейки лучше готовить при менее интенсивном жаре в течение длительного времени. Чтобы увеличить влажность в камере гриля, налейте воду в контейнер, идущий в комплекте.

Томление — это длительное равномерное нагревание ингредиентов при постоянной невысокой температуре. Блюда, приготовленные таким способом, сохраняют сочность и приобретают особо нежную консистенцию и мягкость. При копчении добавляйте влажную древесную щепу через боковой отсек каждые 30 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОТКРЫТОЙ КРЫШКОЙ

Нагрев продуктов только с нижней стороны подходит для поджаривания сочного мяса барбекю или выпекания домашней пиццы. Для приготовления с открытой крышкой выбирайте классические виды стейков из мраморной говядины. Стейки готовятся быстро, поэтому используйте термощупы для контроля степени прожарки. По окончании приготовления расположите стейк на деревянной поверхности (либо другом материале, не абсорбирующем тепло), накройте фольгой и оставьте на 5–7 минут. Мясу необходимо отдохнуть, насытиться парами и ароматами специй, а соку — равномерно распределиться внутри, сделав мясо сочным и нежным. При приготовлении пиццы выкладывайте ее только на предварительно раскаленный камень.



ЗАПЕКАНИЕ

150–200 °С

верхняя заслонка: 2–3

нижняя заслонка: 2–3

Индейка, цыпленок, запеченное мясо, печеные овощи, выпечка

БАРБЕКЮ

250–320 °С

верхняя заслонка: 4–5

нижняя заслонка: 4–5

Мясные и рыбные стейки, морепродукты, овощи гриль, приготовленные с открытой крышкой

ТОМЛЕНИЕ, КОПЧЕНИЕ

120–145 °С

верхняя заслонка: 1–2

нижняя заслонка: 1–2

Копченые мясные и рыбные продукты, томленное мясо

ИНТЕНСИВНОЕ ВЫПЕКАНИЕ

250–320 °С

верхняя заслонка: 2

нижняя заслонка: 6

Пицца, выпечка

ЧИСТКА И УХОД

Производите чистку внутренних поверхностей гриля после каждого использования во избежание накопления жира и продуктов горения.

Перед чисткой отключите прибор от электросети и дождитесь, пока гриль полностью остынет. Всегда надевайте термозащитные перчатки при взаимодействии с горячими элементами гриля.

Корпус гриля

Для чистки наружных поверхностей используйте нейтральные моющие средства и мягкую ткань.

Перед чисткой рекомендуется проверить воздействие средства на эмаль.

Для этого заранее нанесите несколько капель на небольшой участок поверхности.

Не используйте для чистки проволочные мочалки, химикаты, абразивные чистящие средства, растворители и средства, содержащие сульфаниламидную или лимонную кислоту. Избегайте попадания холодной воды на горячие поверхности прибора.

Камень для пиццы

Используйте щетку с жесткой щетиной для механической чистки камня. Затем протрите его влажной тканью. Камень нельзя мыть в посудомоечной машине.

Корзина для угля и зона розжига

Наденьте термозащитные перчатки, чтобы достать корзину для угля. Для ее очищения используйте мыльный раствор и щетку. Во избежание воспламенения утилизируйте остатки угля и золу согласно мерам предосторожности.

Решетки

Протрите решетки влажной тканью. Рекомендуется смазывать их растительным маслом перед и после приготовления. Решетки допускается мыть в посудомоечной машине. Однако не рекомендуется делать это часто, чтобы не повредить антипригарное покрытие решеток.

Верхняя заслонка

Допускается естественное потемнение поверхностей механизма из-за воздействия дыма. Производите чистку вентиляционного отверстия с помощью маленькой щетки. Наружные поверхности протирайте влажной тканью из микрофибры.

ХРАНЕНИЕ

Отсоедините прибор от источника питания и уберите сетевой шнур в соответствующий отсек в корпусе.

Очистите и тщательно просушите гриль перед тем, как убрать на хранение.

Гриль можно хранить на улице в защитном водонепроницаемом чехле под навесом, вдали от легковоспламеняющихся материалов, кислот, щелочей и едких веществ.

КОДЫ ОШИБОК И ИХ РАСШИФРОВКА

Код ошибки	Проблема
E1	Ошибка термодатчика крышки
E2	Ошибка термодатчика крышки
E3	Ошибка термощупа P1 (сопровождается звуковым сигналом)
E4	Ошибка термощупа P2 (сопровождается звуковым сигналом)
E5	Ошибка термощупа P3 (сопровождается звуковым сигналом)
E6	Ошибка термощупа P4 (сопровождается звуковым сигналом)

ДИАГНОСТИКА И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Меры по устранению
Гриль не включается	Проверьте подключение к электросети. Убедитесь, что сетевой шнур полностью выдвинут для надежной фиксации вилки в розетке.
Прибор отключается	Если влага попала на электронные компоненты, это может вызвать утечку электричества. Свяжитесь с сервисным центром.
Плохо видны показания дисплея	Размещайте прибор в тени, под навесом для защиты от солнца и дождя. Дисплей имеет матовое антибликовое покрытие, однако не подвергайте гриль воздействию прямых солнечных лучей. Размещайте прибор в тени (под навесом) для защиты от солнца и дождя.
Гриль перегревается	Возможно, вы кладете слишком много угля. Прибор сконструирован таким образом, чтобы максимально удерживать жар, поэтому для разогрева и поддержания температуры не требуется много угля. Для розжига достаточно 200–300 г. Избыточное количество угля может привести к перегреву прибора и повреждению его компонентов.
Розжиг занимает длительное время	Влажное топливо, а также угольные брикеты требуют больше времени для розжига. Рекомендуется использовать натуральный кусковой древесный уголь. Храните уголь в сухом месте.
Термощупы не работают	Свяжитесь с сервисным центром.
Не работает подсветка	Отключите прибор от электросети. Открутите колпачок лампы подсветки (против часовой стрелки) и замените лампу. Технические характеристики: галогеновая лампа G4, 10 Вт, 12 В, от 300 °С.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Прибор предназначен для использования только за пределами помещений.
- Подключайте прибор 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 с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными интеллектуальными возможностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями, включая детей.
- Прибор не предназначен для эксплуатации на средстве передвижения (яхте, трейлере и т.д.).

- Во избежание поражения электрическим током не погружайте прибор, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или иную жидкость.
- Не допускайте соприкосновения шнура питания с горячей поверхностью, это может привести к его повреждению. Регулярно проверяйте сетевой шнур, вилку сетевого шнура и прибор на предмет повреждений.
- Устанавливайте прибор на ровную, сухую, устойчивую поверхность, вдали от легко воспламеняющихся материалов.
- Не кладите на корпус гриля посторонние предметы.
- Не распыляйте аэрозоли вблизи прибора.
- Не добавляйте в гриль более 1 кг угля за одно приготовление.
- Не используйте средства для розжига. Их применение может вывести прибор из строя.

- Не прикасайтесь крышки работающего гриля без термозащитных перчаток.
- При взаимодействии с прибором не надевайте одежду из легко воспламеняющихся материалов (например, из нейлона).
- Не помещайте вулканический камень или аналогичный предмет в камеру гриля.
- Не оставляйте работающий гриль без присмотра.
- Не перемещайте гриль с тлеющими углями или золой.
- Аккуратно открывайте крышку, избегая контакта с горячим паром.
- Используйте только оригинальные расходные материалы и аксессуары компании BORK.
- Не устанавливайте прибор вблизи других источников тепла.
- Не допускайте попадания инородных тел и жидкости в корпус прибора.

- 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 и зафиксированном положении.
- Утилизируйте устройство в соответствии и с соблюдением требований законодательства страны, в которой осуществляется реализация.
- При обнаружении неисправностей в работе прибора немедленно прекратите его использование и передайте в ближайший сервисный центр компании BORK для диагностики, 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.

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.

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>. Организация, уполномоченная изготовителем на принятие претензий от потребителей: ООО «БОРК-Импорт». Адрес: 108811, г. Москва, пос. Московский, квартал 32, вл. 17А, стр. 1, этаж 3, пом. 104. Тел.: 8 800 500 88 99, Email: info@bork.ru.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220–240 В
Частота: 50 Гц
Мощность: 1400 Вт
Температурный режим: 110–400 °С
Габариты с закрытой крышкой (В × Ш × Г):
1150 × 550 × 700 мм
Вес: 68,5 кг

Сделано в Китае.

Информация о назначении изделия:
гриль на древесном топливе с электронным управлением для приготовления продуктов питания.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Гриль: 1 шт.
Шестигранный ключ: 1 шт.
Корзина для угля со съемной ручкой: 1 шт.
Контейнер для воды: 1 шт.
Решетка чугунная: 2 шт.
Решетка верхняя: 2 шт.
Камень для пиццы: 1 шт.
Держатель термощупа: 4 шт.
Термощуп: 4 шт.
Щипцы для угля: 1 шт.
Ухват для решеток: 1 шт.
Руководство пользователя с гарантийным талоном: 1 шт.

Уважаемый покупатель, при возникновении любых вопросов, связанных с покупкой, эксплуатацией и обслуживанием техники BORK, вы можете проконсультироваться по телефону службы информационной поддержки 8 800 500 88 99.

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 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 УГОЛЬНЫЙ	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.	
Модель	G610bk G610or	Изделие проверено, укомплектовано, механических повреждений не имеет. С условиями гарантийных обязательств и сервисного обслуживания согласен.	
Серийный номер	Подпись покупателя	Подпись продавца
Дата приобретения
Информация о фирме-продавце (наименование, юридический адрес)	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», г. 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.

