

BORK

INDUSTRIAL



Professional
COLLECTION



OPEN GRILL

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ

G800

Professional
COLLECTION



TILT ANGLE L

MINUTES

15

0

5

10

TEMP SANDWICH I

SEAR

При разработке данного руководства по эксплуатации нашей целью было дать Вам общие представления о возможностях и пользе электрического гриля. А также поделиться советами по уходу за ним и предостеречь от неприятных ситуаций. Мы надеемся, что каждая страница нашего руководства по эксплуатации позволит Вам в течение многих лет готовить вкусную и здоровую пищу, получая от этого удовольствие.

Мы просто хотим поблагодарить Вас, передать свои поздравления и ... наслаждайтесь!



ГАРАНТИЯ 5 ЛЕТ

ЗАКРЫТЫЙ КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ, ОТКРЫТЫЙ
ГРИЛЬ ДЛЯ БАРБЕКЮ

УСТОЙЧИВОЕ К ЦАРАПИНАМ АНТИПРИГАРНОЕ
ПОКРЫТИЕ QUANTANIUM

ШЕСТЬ ПОЛОЖЕНИЙ ВЫСОТЫ ВЕРХНЕЙ
РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

РАВНОМЕРНЫЙ ПРОГРЕВ ДВУХ
РАБОЧИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

РЕГУЛИРОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ
И ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



СТАЛЬНОЙ КОРПУС / МОЩНОСТЬ 2000-2400 Вт



ЗАКРЫТЫЙ КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ, ОТКРЫТЫЙ ГРИЛЬ ДЛЯ БАРБЕКЮ

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



HIGH

LOW

OPEN

LOCK

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.





СОДЕРЖАНИЕ

Меры предосторожности	18
Технические характеристики	21
Информация о сертификации	21
Комплектация	21
Устройство электрического гриля	22

Эксплуатация	26
Обслуживание и чистка	38
Рецепты	42
Гарантийный талон	57

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ, РЕКОМЕНДУЕМЫЕ КОМПАНИЕЙ BORK

Компания BORK просит Вас соблюдать следующие меры предосторожности при работе с грилем:

- Перед началом использования гриля внимательно прочитайте это руководство по эксплуатации. В нем содержатся важные сведения по технике безопасности, эксплуатации и по уходу за грилем. Позаботьтесь о сохранности настоящего руководства по эксплуатации, чтобы иметь возможность обратиться к нему в будущем, и, если гриль перейдет к другому хозяину, передайте руководство вместе с ним.
- Гриль не предназначен для использования детьми и недееспособными взрослыми без надлежащего присмотра.
- Запрещается использование гриля в движущихся транспортных средствах и на открытых площадках без навеса.
- Не оставляйте гриль в местах, доступных для детей.
- Поддерживайте гриль в чистоте. При чистке соблюдайте инструкции, приведенные в разделе «Обслуживание и чистка».
- Никогда не погружайте гриль, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или иную жидкость. Не допускайте образования на них водного конденсата, не эксплуатируйте гриль в местах с повышенной влажностью.
- Не допускайте свисания сетевого шнура с края стола, не прокладывайте его по нагревающимся поверхностям, не допускайте запутывания шнура.
- Всегда вынимайте вилку сетевого шнура из розетки электросети, когда оставляете гриль без присмотра и по окончании использования.
- Не устанавливайте гриль на газовую или электрическую плиту, или на поверхность, которая может нагреваться. На таких поверхностях необходимо использовать рекомендованные теплозащитные коврики.

- При эксплуатации не устанавливайте гриль на край стойки или стола. Удостоверьтесь, что поверхность, на которой установлен гриль, сухая, ровная и чистая.
- Обеспечьте свободные промежутки со всех сторон гриля для циркуляции воздуха.
- Перед эксплуатацией полностью размотайте кабель электропитания.
- Не прикасайтесь к нагревающимся рабочим поверхностям. Для открывания и подъема верхней рабочей поверхности пользуйтесь ручкой. Соблюдайте меры предосторожности при регулировке высоты гриля.
- Никогда не пользуйтесь ножом или другими острыми предметами, они могут повредить антипригарное покрытие гриля.
- Перед тем, как убрать на хранение или провести чистку гриля отключите вилку сетевого шнура из розетки электросети и дождитесь охлаждения гриля.
- Не размещайте на гриле никакие предметы, когда верхняя рабочая поверхность гриля закрыта при эксплуатации или хранении. Это может повредить конструкцию и функциональность гриля.
- В целях безопасности все работы по ремонту и обслуживанию гриля, кроме чистки, должны выполняться только представителями уполномоченных авторизованных сервисных центров компании BORK.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220–240 В ~

Частота: 50/60 Гц

Мощность: 2000–2400 Вт

Внимание! Производитель сохраняет за собой право на внесение изменений в технические характеристики вследствие постоянного совершенствования продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей». Установленный производителем в соответствии с п. 2 ст. 5 Федерального Закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы данного изделия равен 7 годам с даты продажи при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящим руководством по эксплуатации и применяемыми техническими стандартами.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Электрический гриль: 1

Руководство по эксплуатации
с гарантийным талоном: 1

УСТРОЙСТВО ГРИЛЯ

ВЕРХНЯЯ РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С АНТИПРИГАРНЫМ
ПОКРЫТИЕМ QUANTANIUM

УСТРОЙСТВО ДЛЯ РЕГУЛИРОВКИ ВЫСОТЫ
ВЕРХНЕЙ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

ДИСК ЗАМКА ГРИЛЯ

НИЖНЯЯ РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С АНТИПРИГАРНЫМ
ПОКРЫТИЕМ QUANTANIUM

СЪЕМНЫЙ ЛОТОК ДЛЯ ЖИРА





РЕГУЛЯТОР УПРАВЛЕНИЯ НАКЛОНОМ НИЖНЕЙ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

КНОПКА ВКЛЮЧЕНИЯ/ВЫКЛЮЧЕНИЯ

ИНДИКАТОР НАГРЕВА

РЕГУЛЯТОР УПРАВЛЕНИЯ 15-МИНУТНЫМ ТАЙМЕРОМ

РЕГУЛЯТОР УПРАВЛЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРОЙ



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

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.



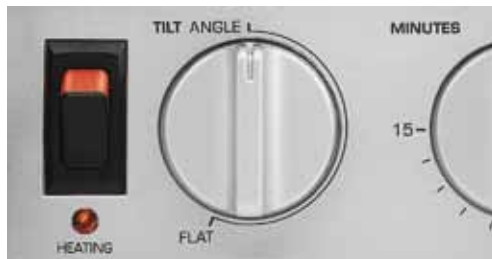
Шаг 1. Передвиньте рычаг на правой боковой стороне гриля, установив необходимую высоту.



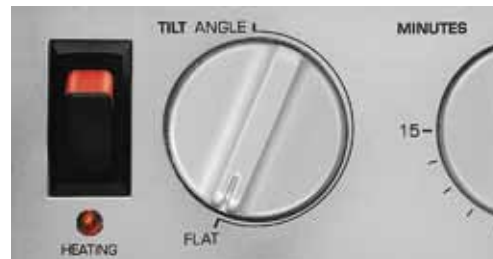
Шаг 2. Медленно опустите верхнюю рабочую поверхность.

РЕГУЛЯТОР НАКЛОНА НИЖНЕЙ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

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



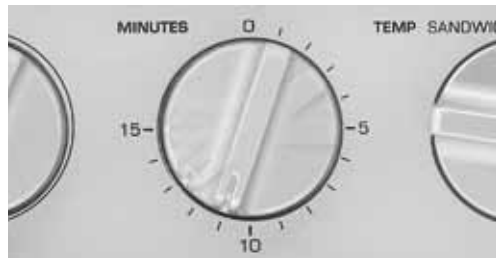
Для установки нижней рабочей поверхности под наклоном поверните регулятор угла наклона рабочей поверхности так, чтобы он оказался в положении ANGLE. Это положение хорошо подходит для максимального вытапливания жира, когда прибор используется в качестве закрытого гриля.



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 яичница.

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.

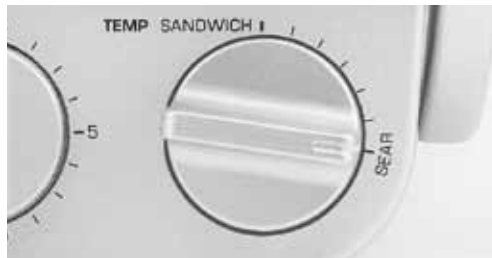


По истечении заданного времени таймер однократно подаст звуковой сигнал. Гриль после этого не отключится, он останется в рабочем состоянии.

РЕГУЛЯТОР УПРАВЛЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРОЙ

Гриль оснащен регулятором управления температурой, который позволяет подобрать оптимальную температуру для широкого ассортимента блюд.

Примечание. 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.



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Шаг 1. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети и включите гриль. Начнет светиться красный индикатор нагрева.



Шаг 2. Вставьте съемный лоток для жира до упора.

Шаг 3. Удостоверьтесь, что верхняя рабочая поверхность находится в закрытом положении. В этом случае предварительный нагрев наиболее эффективен.



Примечание! При первом использовании гриля может наблюдаться небольшое задымление. Это обусловлено первым нагревом некоторых компонентов и не свидетельствует о неисправности гриля.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В КАЧЕСТВЕ ОТКРЫТОГО ГРИЛЯ ДЛЯ БАРБЕКЮ

Шаг 1. Поверните регулятор наклона нижней рабочей поверхности в положение FLAT.

Шаг 2. Удостоверьтесь, что верхняя рабочая поверхность находится в закрытом положении. Установите регулятор изменения температуры в положение SEAR. Это обеспечивает быстрый предварительный нагрев.



Шаг 3. Дождитесь, когда гриль завершит предварительный нагрев. При окончании нагрева красный индикатор должен погаснуть.
Шаг 4. Поверните диск замка на боковой стороне гриля в вертикальное положение и откройте верхнюю рабочую поверхность до горизонтального положения.



Шаг 5. Положите продукты, которые необходимо приготовить, на одну или обе рабочих поверхности. Время приготовления отдельных блюд можно найти в разделе «Рецепты» или в книге BORK Home «MADE IN ГРИЛЬ».



Шаг 6. Когда продукт будет приготовлен, снимите его, используя деревянную или пластиковую лопатку.

Примечание! Замок гриля автоматически переустановится в исходное положение, когда гриль будет переведен из открытого положения для барбекю в закрытое.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В КАЧЕСТВЕ ЗАКРЫТОГО ГРИЛЯ

Шаг 1. Поверните регулятор наклона нижней рабочей поверхности в положение FLAT или ANGLE, в зависимости от рецепта приготавливаемого блюда.

Шаг 2. Удостоверьтесь, что верхняя рабочая поверхность находится в закрытом положении.

Установите регулятор изменения температуры в положение SEAR. Это обеспечивает быстрый предварительный нагрев.

Шаг 3. Дождитесь, когда гриль завершит предварительный нагрев. По окончании нагрева красный индикатор должен погаснуть.



Шаг 4. Откройте верхнюю рабочую поверхность под углом 90° к нижней рабочей поверхности.

Примечание! Положение ANGLE хорошо подходит для максимального вытапливания жира. Положение FLAT – когда необходимо, чтобы приготавливаемые продукты не соскальзывали.



Шаг 5. Положите продукты на нижнюю рабочую поверхность. Время приготовления блюд можно посмотреть в разделе «Рецепты» или в книге BORK Home «MADE IN ГРИЛЬ».



Примечание. Верхняя рабочая поверхность оснащена плавающей системой с шарниром, которая сконструирована для создания равномерного давления на продукт.

Примечание. Для того, чтобы решетка отпечаталась на приготавливаемом продукте, верхняя рабочая поверхность должна быть полностью опущена.

Шаг 6. Когда продукты будут готовы, снимите их, используя деревянную или пластмассовую лопатку.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В КАЧЕСТВЕ ПРЕССА ДЛЯ СЭНДВИЧЕЙ

Шаг 1. Поверните регулятор наклона нижней рабочей поверхности в положение FLAT.

Шаг 2. Поверните регулятор температуры и установите его в положение SANDWICH.

Шаг 3. Дождитесь, когда гриль завершит предварительный нагрев. При окончании нагрева красный индикатор должен погаснуть.



Шаг 4. Откройте верхнюю рабочую поверхность под углом 90° к нижней рабочей поверхности.



Шаг 5. Положите сэндвич на нижнюю рабочую поверхность. Приготовление должно длиться приблизительно 5-8 минут. Точное время приготовления Вы можете выбрать по своему усмотрению.



Примечание. Верхняя рабочая поверхность оснащена плавающей системой с шарниром, которая сконструирована для создания равномерного давления на сэндвич.

Шаг 6. Когда сэндвич будет готов, снимите его, используя деревянную или пластмассовую лопатку.

Примечание. В процессе приготовления блюда красный световой индикатор нагрева будет систематически включаться и выключаться. Это указывает на поддержание правильной температуры.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

Внимание! Никогда не погружайте гриль, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или иную жидкость. Не допускайте образования на них водного конденсата, не эксплуатируйте гриль в местах с повышенной влажностью.

Перед чисткой гриля, отключите вилку сетевого шнура из розетки электросети. Дождитесь охлаждения устройства. Гриль удобнее чистить, если он слегка теплый.

Всегда производите чистку гриля после приготовления блюда, не допускайте возникновения наростов из остатков продуктов.

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.

Тем не менее, компания BORK рекомендует с осторожностью обращаться с антипригарным покрытием. Не используйте острые предметы и не режьте пищу прямо на гриле. Компания BORK не несет ответственность за механические повреждения антипригарного покрытия. 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 или использовать специальное средство для чистки металлических поверхностей.

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

Шаг 1. Отключите вилку сетевого шнура из розетки электросети.

Шаг 2. Дождитесь, пока гриль полностью остынет.



Шаг 3. Сдвиньте рычаг управления высотой гриля в положение Lock так, чтобы верхняя и нижняя рабочие поверхности соединились вместе.



Шаг 4. Установите на место съемный лоток для сбора жира.

Шаг 5. Смотайте сетевой шнур и уложите его в отсек для хранения в нижней части гриля.



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

РЕЦЕПТЫ



Данный раздел рекомендован тем, кто стремится вести здоровый образ жизни, и любит есть вкусно. До недавнего времени эти два понятия считались взаимоисключающими, и только появление таких бытовых приборов, как гриль, позволило разрушить давний и весьма устойчивый стереотип.

Ингредиенты и среднее время приготовления

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



РЕЧНАЯ ФОРЕЛЬ С ЛАЙМОМ

800 г речной форели, лайм, веточка розмарина, соль, перец.

Форель почистить, выпотрошить и промыть проточной водой. Натереть соком лайма, посыпать мелко нарезанной зеленью розмарина и поместить в холодильник на 20 минут. Посолить, поперчить и жарить в гриле, периодически переворачивая и поливая соком лайма.

Содержание углеводов — 5 г

КРЕВЕТКИ С ЛИМОНОМ

500 г замороженных креветок, сок 1 лимона, 50 г оливкового масла, 1 ч. л. сахара, соль.

Креветки разморозить, очистить. Сахар растворить в лимонном соке, сбрызнуть полученным соком креветки, сложить в миску и поместить в холодильник на 30 минут. Вынуть креветки из маринада, посолить, смазать оливковым маслом и зажарить в гриле до образования румяной корочки. Подавать с лимоном.

Содержание углеводов — 12 г

Примечание.

ч. л. – чайная ложка

ст. л. – столовая ложка

ст. – стакан 200 мл.

г – грамм



ЦЫПЛЕНОК ПО-ТОСКАНСКИ

2 цыпленка по 500 г, 1/4 ч. л. молотого черного перца, 1/4 ч. л. сухого розмарина, 1/2 ч. л. сухого тимьяна, 1 лимон, соль по вкусу. Разрезать цыплят пополам вдоль, выложить на смазанную маслом и разогретую решетку гриля кожей вниз и посыпать 1/4 ч. л. соли. Жарить 15 мин. В это время смешать тимьян, измельченный розмарин, черный перец и 1/2 ч. л. соли. Затем цыплят перевернуть и посыпать травяной смесью. Жарить еще 15 мин, пока цыплята не приобретут золотистый цвет, а вытекающий сок не станет прозрачным. Выложить готовое мясо на подогретое блюдо, полить соком лимона. Содержание углеводов — 60 г

КУРИЦА ПО-МАРОККАНСКИ

500 г куриного мяса без кожи, 1 ст. л. кукурузного масла, 1/4 ст. апельсинового мармелада, 1/2 ч. л. уорчестерского соуса, 1/2 ст. кетчупа, 1 ст. л. уксуса, 1/2 ч. л. порошка чили, соль по вкусу. Куриное мясо вымыть, обсушить, натереть маслом и солью. Затем поместить в гриль и жарить 15–20 мин с закрытой крышкой, пока мясо не станет мягким. Приготовить соус. В небольшой емкости смешать мармелад, уорчестерский соус, кетчуп, уксус и порошок чили. За 10 мин до готовности мясо намазать приготовленным соусом. Содержание углеводов — 48 г

Примечание.

ч. л. – чайная ложка

ст. л. – столовая ложка

ст. – стакан 200 мл.

г – грамм



СВИНИНА ПО-НЕМЕЦКИ

400 г свиной грудинки, 200 г яблок, 200 г свежей белокочанной капусты, 50 г репчатого лука, 50 г оливкового масла, 50 г зелени петрушки, соль и специи по вкусу.

Очистить яблоки от кожуры и сердцевины, нарезать соломкой. Капусту нашинковать, перетереть с солью и отжать. Перемешать яблоки и капусту, заправить маслом. Сделать в свиной грудинке надрез и заполнить его получившейся смесью. Надрез зашить кулинарными нитками. Мясо натереть толченым луком, посыпать специями и посолить. Жарить до готовности в гриле.

Содержание углеводов — 36 г

КОТЛЕТЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

500 г телятины, 1 ст. молока, 2 ст. л. сливочного масла, 125 г белого хлеба, 1/2 ст. панировочных сухарей, 50 г рубленой зелени.

Мясо пропустить через мясорубку. Добавить в фарш нашинкованный лук и белый хлеб без корочки, предварительно замоченный в молоке. Хорошо перемешать и еще раз пропустить через мясорубку. Из приготовленного фарша сформовать котлеты, обвалять их в сухарях. Положить котлеты на решетку гриля и жарить до готовности. Подавать к столу, посыпав мелко нарубленной зеленью.

Содержание углеводов — 118 г

Примечание.

ч. л. – чайная ложка

ст. л. – столовая ложка

ст. – стакан 200 мл.

г – грамм



ОВОЦНЫЕ РУЛЕТКИ

2 небольших баклажана, 1 цуккини, 2 сладких перца, 2 зубчика чеснока, 2 ст. л. растительного масла, 100 г зелени петрушки и укропа.

Перец, баклажаны и цуккини нарезать вдоль на тонкие ломтики, обильно посолить. Чеснок очистить, мелко порубить, смешать с маслом и измельченной зеленью, посолить. Баклажаны покрыть чесночной смесью. Между двумя ломтиками цуккини заложить один ломтик баклажана и, положив сверху поперек полоски перца, свернуть в рулетики. Нанизать рулетики на деревянные шпажки и запекать в гриле с обеих сторон по 4 мин до появления золотистой корочки.

Содержание углеводов — 12 г

ТОМАТЫ ПО-СИЦИЛИЙСКИ

500 г спелых твердых томатов, 100 г сливочного масла, 30 г мелко нарезанной зелени, 1 зубчик чеснока, 100 г сыра.

Томаты вымыть, разрезать пополам, обжарить на разогретой и смазанной маслом решетке гриля. На половину помидора положить кусочек масла или тертый сыр с чесноком, посолить и посыпать зеленью. Запечь еще в течение 5–10 мин.

Содержание углеводов — 18 г

Примечание.

ч. л. – чайная ложка

ст. л. – столовая ложка

ст. – стакан 200 мл.

г – грамм



СЭНДВИЧИ С КУРИНЫМ ПАШТЕТОМ

10 ломтиков хлеба, 70г сливочного масла,
150г брынзы, 400г вареного куриного филе,
80мл майонеза, 4 веточки петрушки,
1 ст.л. растительного масла.

Куриное филе мелко нарезать, брынзу растереть. Курицу и брынзу тщательно смешать с майонезом. Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, сверху выложить приготовленную массу. Украсить измельченной зеленью петрушки. Бутерброды поставить на решетку гриля, смазанную растительным маслом, жарить 3–4 мин, подать к столу горячими.

Содержание углеводов в одном сэндвиче — 16 г

СЫРНЫЕ ТОСТЫ

1 ст. нежирного творога, 100г сыра пармезан,
1/4 ст. рубленого сельдерея, 2 ст.л. изюма,
100г сыра чеддер, 6 ломтиков белого хлеба,
1 ст.л. растительного масла.

Творог взбить в миксере до получения однородной массы. Пармезан натереть на мелкой терке, чеддер мелко порубить. В творог добавить сыры, сельдерей и изюм. Все хорошо перемешать. Этой смесью намазать половину ломтиков хлеба и накрыть их оставшимися ломтиками хлеба. Обжаривать бутерброды на решетке гриля, смазанной маслом с обеих сторон, пока не расплавится сыр.

Содержание углеводов — 80 г

Примечание.

ч. л. – чайная ложка

ст. л. – столовая ложка

ст. – стакан 200 мл.

г – грамм



ФРУКТЫ В ВИННОМ СОУСЕ

150 г яблок, 150 г дыни, 150 г груш, 2 киви, 100 г сыра дор-блю.

Для соуса: 60 г сахара, 60 г десертного вина, 4 яичных желтка, 300 г сливок 25%-й жирности.

Фрукты очистить от кожуры и семян. Сыр и фрукты нарезать равными кубиками и нанизать, чередуя, на шпажки. Обжарить в гриле, выложить на тарелку и полить винным соусом.

Для соуса: взбейте желтки с сахаром, поставьте смесь на водяную баню и продолжайте взбивать, подливая вино, еще 3 минуты. Снимите соус с водяной бани и взбивайте еще 2 минуты.

Охлажденные сливки взбейте до устойчивой массы и осторожно смешайте с соусом.

Содержание углеводов — 150 г

ПЬЯНАЯ ДЫНЯ

300 г дыни без кожуры, 60 г яблок, сок половины лайма, 50 г коньяка, 2 чайные ложки меда.

Дыню нарезать дольками, положить в миску, добавить мелко нарезанные яблоки. Смешать коньяк с медом и соком лайма, полученным маринадом залить дыню и поместить в холодильник на 1 час. Нанизать дольки дыни на шпажки и обжарить в гриле. При подаче украсить лимоном.

Содержание углеводов — 68 г

Примечание.

ч. л. – чайная ложка

ст. л. – столовая ложка

ст. – стакан 200 мл.

г – грамм

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

Служба информационной поддержки 8-800-700-55-88

или посетить наш сайт www.bork.ru

Гарантийный талон

Компания BORK несет гарантийные обязательства в течение 5 лет с даты продажи гриля. Гарантия действительна, только если гарантийный талон заполнен полностью и заверен печатью фирмы-продавца.

Изделие:

ГРИЛЬ

Информация о фирме-продавце:

Модель:

G800

Изделие проверено, укомплектовано, механических повреждений не имеет. **Претензий нет.**

Серийный номер:

С условиями гарантийных обязательств и сервисного обслуживания согласен.

Дата приобретения:

Подпись покупателя:

Подпись продавца:

МП

Условия сервисного обслуживания

Гарантия действительна только при соблюдении клиентом условий гарантийных обязательств.

Гарантия действительна при условиях:

- Правильно заполненного гарантийного талона: имеется дата продажи, печать, подпись продавца и покупателя, серийный номер гриля.
- Наличия гарантийного талона прилагаемого к руководству по эксплуатации на гриль.
- Обслуживания гриля только в авторизованных сервисных центрах.

Гарантия не распространяется на изделия с повреждениями вызванными:

- Неправильной эксплуатацией, небрежным обращением, нарушением правил хранения, неправильным подключением, несоблюдением прилагаемого руководства по эксплуатации.
- Попаданием внутрь гриля посторонних предметов, жидкостей, насекомых, грызунов и т.д.
- Воздействии высоких внешних температур на нетермостойкие части гриля.
- Механическими воздействиями.
- Неквалифицированным ремонтом и другим вмешательством, повлекшим изменения конструкции гриля.
- Подключением в сеть с напряжением, отличным от указанного в руководстве по эксплуатации на гриль или с несоответствием параметров питающей сети Государственным стандартам Российской Федерации.
- Использованием гриля в промышленных и/или коммерческих целях.
- Повреждением электрических шнуров.
- Действием непреодолимой силы (пожар, наводнение, молния).
- Использованием чистящих средств, не предусмотренных данным руководством по эксплуатации.

Отметки сервис-центра

Рекомендуется пользоваться услугами
только авторизованных сервисных центров

Серийный номер:

.....

Дата продажи:

.....

Модель:

.....

Подпись покупателя:

.....

3
G800

Отметки сервис-центра

Рекомендуется пользоваться услугами
только авторизованных сервисных центров

Серийный номер:

.....

Дата продажи:

.....

Модель:

.....

Подпись покупателя:

.....

2
G800

Отметки сервис-центра

Рекомендуется пользоваться услугами
только авторизованных сервисных центров

Серийный номер:

.....

Дата продажи:

.....

Модель:

.....

Подпись покупателя:

.....

1
G800

Отметки сервис-центра

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Описание дефекта

1

Сервисный центр

Отметки сервис-центра

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Описание дефекта

2

Сервисный центр

Отметки сервис-центра

Рекомендуется пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров

Описание дефекта

3

Сервисный центр

Адреса сервисных центров

Вы можете обратиться за обслуживанием в любой из сервисных центров:

Абакан, Абаканторгтехника, 655017,
ул.Вяткина, д.19, [3902] 228071

Армавир, КВАРЦ, 352900, ул.Фрунзе, д.2,
[86137] 45000

Астрахань, Эфир, 414024, ул.Боевая,
д.72А, [8512] 301014, 301015, 226677

Барнаул, ИП Фаненштиль Е.В., 656060,
ул.Антоня Петрова, д.264,
[3852] 484211, 691600

Белгород, Выбор-Сервис, 308600,
пр-т.Гражданский, д.32, [4722] 326592,
326929

Брянск, Техсервис, 241037, Авиационный
пер, д.3, к.2, [4832] 691121

Великий Новгород, Электроника, 603000,
ул.Великая, д.22, [8162] 332003, 332008

Владивосток, Старт-2000, 690035,
ул.Харьковская, д.2, [4232] 272954,
270821

Владикавказ, Альда-Сервис, 362007,
ул.Кутузова, д.82, [8672] 640460

Владимир, Мастер Сервис, 600026,
ул.Тракторная, д.8, [4922] 420209,
323689, 331079

Владимир, Электрон-Сервис, 600022,
ул.Ново-Ямская, д.73, [4922] 240819,
370722, [910] 7715475,

Волгоград, Планета-Сервис, 400107,
ул.Рионская, д.3, [8442] 366420

Волгоград, Сервисцентр ТМ, 400117,
ул.8-й Воздушной Армии, д.35,
[8442] 351581

Волгоград, Технический центр «Прибор-
сервис», 400005, пр-т Ленина, д.92,
[8442] 240255, 232028

Вологда, Климатические системы,
160014, ул.Чехова, д.40, Помещение
ООО «Климатические Системы»,
[8172] 562999, 784048

Воронеж, ЭФИР, 394086, ул.Перхоровича,
д.2, [4732] 314678

Воронеж, М.видео-сервис, 394063,
Ленинский пр-т, д.160, [4732] 393755,
266633, 393753

Екатеринбург, Сонико, 620130, ул.Степана
Разина, д.109, оф.100, [343] 2691948

Екатеринбург, М.видео-сервис, 620137,
ул. Студенческая, д.1а, [343] 2646276,
2646277, 2646273, 2642387

Иваново, Луч-Сервис, 153024, ул.Заводс-
кая, д.13, [4932] 472984, 472985

Ижевск, АРГУС-Сервис, 426010, ул.Азина,
д.4, ул.М.Горького, д.76, [3412] 787685,
780664, 780664, 307979, 308307

Ижевск, Гарант, 426000, ул.Карла Маркса,
д.395, [3412] 437040, 226336, 436982,
368700, 711331

Ижевск, РИТ-Сервис, 426008, ул.Пушкин-
ская, д.216, [3412] 457474, 455959

Иркутск, Электроник, 664003, ул.Литви-
нова, д.20, стр.10, оф.4, [3952] 209006

Йошкар-Ола, Мидас, 424000, респ.Марий
Эл, ул. Советская, д.173, [8362] 457368

Казань, ЛУАЗО, 420080, ул.Декабристов
д.106Б, [843] 5414044, 5413575,
5413580, 5220214

Адреса сервисных центров

Вы можете обратиться за обслуживанием в любой из сервисных центров:

Казань, М.видео-сервис, 420100,
ул.Академика Глушко, д.43,
[843] 2762121, 2763888, 2764880

Калуга, Бинэс Сервис, 248030,
ул.Суворова, д.25, [4842] 548333, 548222

Кемерово, ВК-сервис, 650066,
пр-т Октябрьский, д.53/2, [3842] 353967,
960-9000928

Кострома, АНТЭК, 156019, ул.Станко-
строительная, д.5Б, [4942] 220512,
220103

Кострома, Гепард-Сервис, 156000,
ул.Молочная гора, д.3, Рыбные ряды,
корп.1, [4942] 312501

Краснодар, Ларина-Сервис, 350080,
ул.Демуса, д.14, [861] 2119001, 2603982

Краснодар, М-сервис-Юг, 350012,
ул.Лукияненко, д.103, оф.55,
[861] 2226413, 2709736, [905] 4080838

Краснодар, М.видео-сервис, 350058,
ул.Селезнёва, д.204, [861] 2773663

Красноярск, ТехноСтиль, 660041,
ул.Академика Киренского, д.87Б,
офис 014, [3912] 799971, 410575

Красноярск, ИП Высоцкий, 660020, ул.
Спандаряна, д.7, [3912] 935433, 945282

Курган, ТВ-сервис, 640001, ул.Радионова,
д.56, [3522] 497000

Курск, МАЯК, 305007, ул.Сумская, д.37-6,
[4712] 350491

Липецк, Рембыттехника, 398001,
ул.Октябрьская, д.28, [4742] 779331

Магадан, Техномир, ул.Парковая, д.21,
[41322] 605844

Махачкала, предприниматель Джабра-
илов Руслан Расулович, ул.Проектная,
д.15а, [8722] 641954

Москва, Мир и Сервис, 117405, Варшавс-
кое ш., д.143А стр.2, [495] 7440014
только кондиционеры; 5171613,
2234008, 6423637 продажа з/ч
и аксессуаров

Москва, Технопарк-Сервис, 129110,
пр-т Мира, д.56, стр.1, оф.45,
[495] 7558520

Мурманск, Электроника, 183050,
пр-д Ледокольный, д.5; ул.Свердлова,
д.19, [8152] 535775, 411055

Набережные Челны, Элекам-Сервис,
423815, пр-т Вахитова, д.16,
[8552] 538527, 595411

Нальчик, Альфа-Сервис, 360000 КБР,
пр.Ленина, д.24, [8662] 420430; 420454
Нижний Новгород, Импульс, 603137,
ул.Жукова, д.24, [8312] 629669

Новокузнецк, НК-Сервис, 654000,
ул.Климасенко, д.19, оф.314,
[3843] 535782, 535970

Новомосковск, Ультра Сервис, 301650,
ул.Садовского, д.36, [48762] 69520

Новороссийск, Аргон-Сервис, 353905,
ул.Серова, д.14, [8617] 631115, 630395

Новосибирск, Сибирский Сервис, 630100,
ул.Котовского, д.10/1, [383] 2924712

Адреса сервисных центров

Вы можете обратиться за обслуживанием в любой из сервисных центров:

Обнинск, Радиотехника, 249037,
Калужская обл., пл. Треугольная, д.1,
(48439) 61373, 53131, 61188

Озёрск, Рембыттехника Плюс, 456780,
Челябинская обл., ул.Калинина, д.10Б,
(35130) 79951

Омск, Домотехника-Сервис, 644009,
ул.Лермонтова, д.194, (3812) 324324,
367401

Орёл, АРС, 302030, ул.Революции, д.1,
(4862) 556014, 541833

Орёл, МастерЪ, 302016, ул.Латышских
стрелков, д.1, (4862) 731731, 751480

Орёл, Электрон-Сервис, 302025,
Московское шоссе, д.137, корп.4,
(4862) 495075

Орёл, Феникс Электроникс, 302040,
ул.8 Марта, д.25., (4862) 408681; 408682

Пенза, Орбита-Сервис, 440011, ул.Кар-
пинского, д.2, (8412) 422726, 392044

Пермь, Импорт-Сервис, 614107, ул.Инже-
нерная, д.10, (342) 2661260, 2656983

Петрозаводск, АС Альфа-Сервис, 185000,
наб. Голлинга, д.13, (8142) 632004,

Псков, Волна, 180019, ул.Звездная, д.5,
(8112) 530051

Пятигорск, Люкс-Сервис, 357524,
ул.Фучика, д.21, (8793) 326880

Ростов-на-Дону, Поиск-Сервис, 344065,
ул. 50 лет Ростсельмаша, д.1, (863)
2552017, 2552018, 2552019, 2552027,
2552028, 2552032 (установка
кондиционеров)

Ростов-на-Дону, Абсолют-Сервис,
344018, ул.Менчикова, д.71«Д»,
(863) 2993060

Ростов-на-Дону, М.видео-сервис,
344033, ул.Портовая, д.543,
(863) 2665654, 2420166, 2110138

Рязань, М.видео-сервис, 390037,
ул.Зубковой, д.17А, (4912) 277070

Рязань, Фонограф Сервис, 390005,
ул.Гагарина, д.14, (4912) 246854, 246853

Самара, Самара-Спектр, 443034,
ул.Енисейская, д.37, (846) 9932336,
9932324

Самара, М.видео-сервис, 443035,
пр.Юных Пионеров, д.122,
(846) 9511645, 9950088, 9519377,

Санкт-Петербург, Евросервис, 192012,
пр-кт Обуховской обороны, д.197,
пом.4-Н, (812) 6001197, 3628238

Санкт-Петербург, Мир Сервиса, 198095,
Нитрофаньевское ш., д.10,
(812) 9260706 (только кондиционеры)

Санкт-Петербург, Лантея, 190005, ул.2-я
Красноармейская, д.6, (812) 5750429

Санкт-Петербург, М.видео-сервис,
197348, Коломяжский пр., д.10,
(812) 3954977, 3954974

Саратов, РТЦ, 410004, ул.Шелковичная,
д.84/86., (8452) 524175

Саратов, Транссервис, 410052, проспект
50 лет Октября, д.102, (8452) 554363,
351180, 554339, 663191

Адреса сервисных центров

Вы можете обратиться за обслуживанием в любой из сервисных центров:

Северодвинск, Техно-МАРКЕТ, 164500,
ул.Гагарина, д.12, (8184) 587221

Смоленск, Гарант, 214020, ул.Румянцева,
д.19, (4812) 647800

Ставрополь, Бытсервис, 355040, ул.50 лет
ВЛКСМ, д.8/1, (8652) 740191

Ставрополь, Норд-Сервис, 355044,
пр-кт Кулакова, д.24, (8652) 393030

Ставрополь, Телемир-Сервис, 355002,
ул.Пушкина, дом № 54, (8652) 945562

Старый Оскол, Экспресс-Сервис, 309511,
мкр.Олимпийский, д7, (4725) 424100

Сургут, Эксперт, 628405, пр-кт Комсо-
мольский, д.13, (3462) 253336

Сургут, ЮграСтройСервис, ул.Киртбая,
д.11, (3462) 340463

Таганрог, Кристи, 347900, ул.Фрунзе, д.45,
(8634) 383048

Тамбов, БВС-2000, 392012, ул.Пионерс-
кая, д.24, (4752) 751718, 759090

Тверь, Трест-69, 170034, пр-кт Победы,
д.11, (4822) 764376, 475969, 557636

Тольятти, Электрон-Сервис, 445026,
ул.Свердлова, д.41, (8482) 770327

Томск, Академия-Сервис, 634055,
пр.Академический, д.1, блок А, оф.203,
(3822) 491580, 492808

Тула, Кузьмичёв-Сервис, 300600,
ул.Ф.Энгельса, д.89 [DVD, телевизоры];
ул.Декабристов, д.6, (4872) 325607;
427371

Тюмень, Пульсар, 625000, ул.Перво-
майская, д.6; 625023, ул.Республики,
д.169, (3452) 245580, 759508

Улан-Удэ, Мастер, 670000, Республика
Бурятия, г.Улан-Удэ, ул. Ербанова, д.28,
(3012) 218963

Ульяновск, Технолюкс, 432049, Московс-
кое шоссе, д.100, (8422) 361040

Уфа, Техносервис, 450077, ул.Черны-
шевского, д.88, (347) 2799070

Чита, Славел-Сервис, 672038, ул.Шилова,
д.100, (3022) 415108, 415107, 415105

Челябинск, Рембыттехника Плюс, 456780,
Челябинская обл., г.Озерск, ул.Кали-
нина, д.106, (351) 3079951

Челябинск, М.видео-сервис, 454112,
пр-кт Победы, д.302, (351) 7410151,
2640084, 7410152

Черкесск, Мак.Сим, 369000, ул.Перво-
майская, д.48, оф.11, (87822) 50466,
906-4430466

Ярославль, Рослан-Сервис, 150000,
ул.Первомайская, д.9/12, (4852) 725722,
725723, 304669, 727394

Ярославль, ТАУ, 150049, Московский
проспект, д.1А, стр.5, (4852) 796677,
796678, 796679, 266537

Ярославль, Трио Сервис, 15014,
ул.Угличская, д.12, вход с ул.Лисицина,
д.56, (4852) 259483, 457678



