



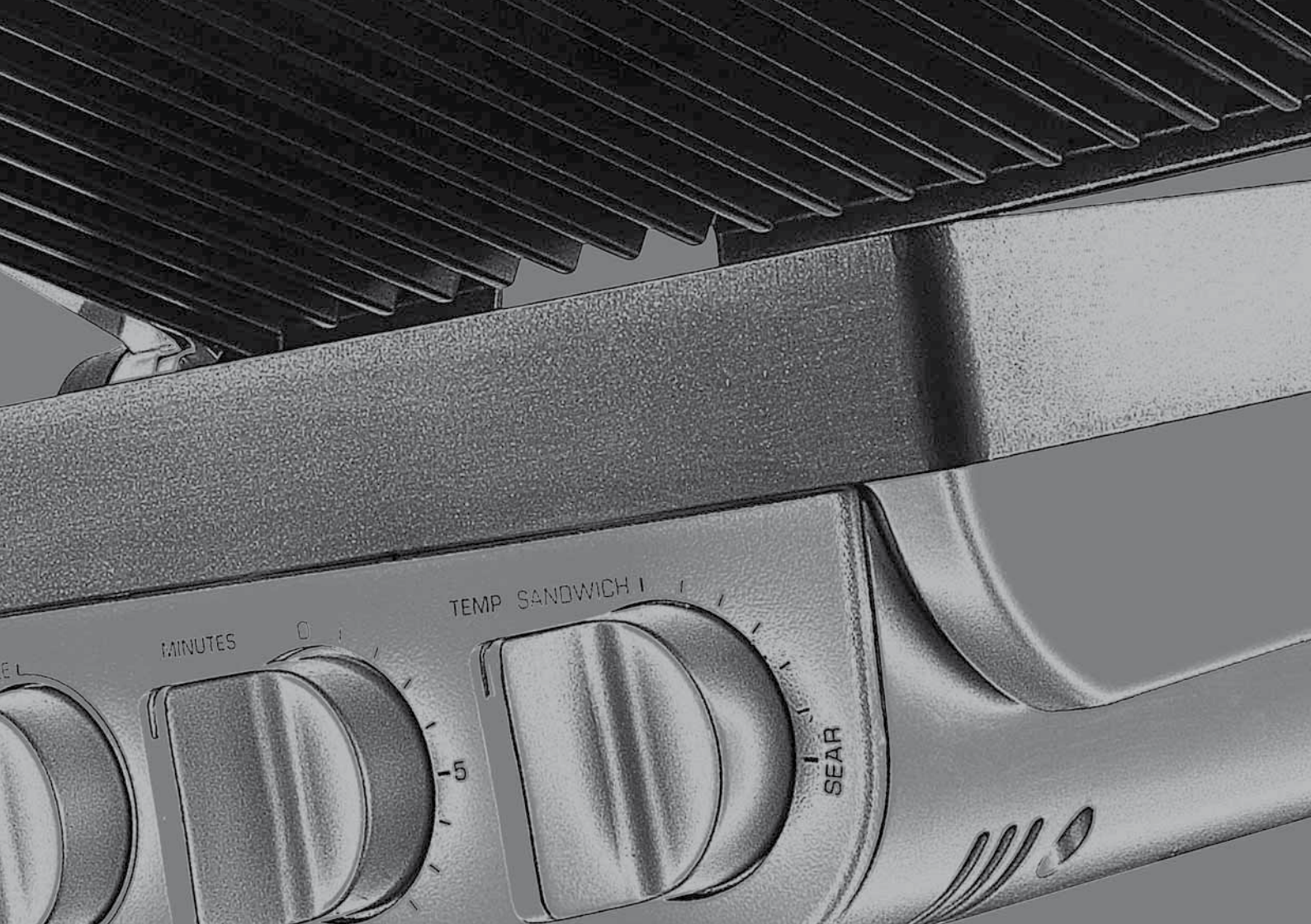
GRILL ELEKTRYCZNY

BORK GR CNN 9822 BK

WYPRODUKOWANO W CHINACH

Dystrybutor:

BORK
POLSKA
ul. J. Conrada 63, 31-357 Kraków, tel/fax 012 2902560
www.bork.com.pl



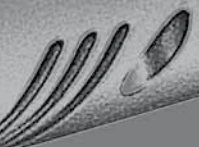
MINUTES

0

TEMP SANDWICH I

-5

SEAR







GRILL ELEKTRYCZNY

GR CNN 9822 BK

- 9** Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa użytkowania, rekomendowane przez firmę BORK.
- 10** Parametry techniczne
- 13** Eksploatacja.
- 13** Części składowe grilla.
- 14** Eksploatacja otwartego grilla.
- 16** Eksploatacja zamkniętego grilla
- 17** Przygotowywanie tostów.
- 18** Ustawienie wysokości grilla.
- 19** Regulator odpowiedzialny za ustawienie temperatury.
- 20** Rady dotyczące smażenia.
- 23** Warunki utrzymywania i czyszczenia urządzenia.
- 24** Przechowywanie.

A close-up, grayscale photograph of a Bork grill. The top surface is a dark, textured metal plate with faint, embossed markings. Below the plate is a control panel with a prominent horizontal handle and a circular dial. The lighting creates strong highlights and shadows, emphasizing the metallic texture and the sleek design of the appliance.

GRATULUJEMY

zakupu nowego nowego grilla BORK GR CNN 9822 BK.

TROSZCZYMY SIĘ O BEZPIECZEŃSTWO NASZYCH KLIENTÓW

Firma BORK kładzie szczególny nacisk na bezpieczeństwo. Podczas konstruowania i wytwarzania wszystkich urządzeń, przede wszystkim troszczymy się o bezpieczeństwo naszych klientów. Niemniej jednak, należy pamiętać o tym, iż w czasie pracy ze wszystkimi urządzeniami elektrycznymi trzeba zawsze zachować ostrożność. Przed pierwszym użyciem grilla elektrycznego należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA PODCZAS KORZYSTANIA Z GRILLA I INNYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH.

- Przed przystąpieniem do eksploatacji należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.
- Przed pierwszą eksploatacją należy usunąć z urządzenia wszystkie etykiety reklamowe i naklejki.
- Podczas eksploatacji nie należy stawiać grilla na krawędzi stołu. Należy się upewnić czy powierzchnia na której został umieszczony grill jest sucha, równa i czysta.
- Nie należy umieszczać grilla na płycie gazowej lub elektrycznej, przy ścianie, a także w bezpośredniej bliskości od źródła ciepła.
- Do cyrkulacji powietrza potrzebne są odpowiednie odległości ze wszystkich stron grilla.
- Nie należy umieszczać urządzenia na szybko nagrzewających się powierzchniach. Przed postawieniem grilla na takiej powierzchni należy zastosować podkładkę termoizolacyjną.
- Przed eksploatacją należy sprawdzić czy urządzenie zostało prawidłowo zmontowane.
- Nie należy dotykać powierzchni nagrzewających się. Grill należy otwierać za pomocą uchwytu. Należy zachować ostrożność podczas ustawiania wysokości grilla.
- Nie należy pozostawiać urządzenia bez dozoru podczas eksploatacji.
- Nie należy stawiać przedmiotów na zamkniętym grillu.
- Przed czyszczeniem, przemieszczaniem, demontażem, montażem i przechowywaniem grilla należy : wyłączyć urządzenie, odłączyć od sieci elektrycznej i poczekać, aż grill ostygnie.
- Korpus urządzenia należy utrzymywać w czystości. Przed czyszczeniem należy się zapoznać ze wskazówkami znajdującymi się w rozdziale : „Warunki utrzymywania i czyszczenia urządzenia”.

TROSZCZYMY SIĘ O BEZPIECZEŃSTWO NASZYCH KLIENTÓW

- Przed przystąpieniem do eksploatacji należy całkowicie rozwinąć sznur zasilania.
- W celu uniknięcia porażenia prądem elektrycznym nie należy zanurzać шнура, wtyczki i samego urządzenia w wodzie lub innej cieczy.
- Nie należy dopuścić do zaplątania шнура, zwisania шнура z krawędzi stołu i kładzenia шнура na nagrzewające się powierzchnie.
- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do wykorzystywania przez dzieci, osoby starsze i niepełnosprawne.
- Należy regularnie przeprowadzać przegląd urządzenia. W przypadku uszkodzenia шнура zasilania, wtyczki lub samego urządzenia należy wysłać grill do najbliższego autoryzowanego centrum serwisowego w celu przeprowadzenia przeglądu lub naprawy.
- Dowolna obsługa (poza czyszczeniem) powinna zostać przeprowadzana w autoryzowanym centrum serwisowym firmy BORK.
- Urządzenie należy wykorzystywać tylko zgodnie z przeznaczeniem. Grill jest przeznaczony do wykorzystywania w warunkach domowych. Nie należy korzystać z urządzenia w środkach transportu lądowego, na statkach i na świeżym powietrzu.

UWAGA!

Z POWODU CIĄGŁEGO ULEPSZANIA SWOICH URZĄDZEŃ, PRODUCENT ZASTRZEGA SOBIE PRAWO ZMIANY PARAMETRÓW TECHNICZNYCH, BEZ DODATKOWEGO POWIADOMIENIA O WPROWADZONYCH ZMIANACH.

PARAMETRY TECHNICZNE

Napięcie:	230-240V
Częstotliwość:	50/60Hz
Moc:	2200-2400W

KOMPLEKSACJA:

Grill	1
Instrukcja obsługi	2
Karta gwarancyjna	1

INFORMACJA O CERTYFIKACIE

Towar jest certyfikowany zgodnie z prawem „O ochronie praw konsumentów”.

Celem firmy Bork podczas opracowywania niniejszej instrukcji obsługi było przekazanie Państwu ogólnych informacji, pozwalających poznać różnorodne funkcje grilla GR CNN 9822 BK.

Grill to urządzenie przeznaczone do przygotowywania zdrowego i smacznego jedzenia z małą zawartością tłuszczu. Urządzenie zostało wyposażone w innowacyjne funkcje i wykonane z długowiecznych materiałów.

Mamy nadzieję, że każda strona tego przewodnika pozwoli Państwu długo przygotowywać smaczne i zdrowe potrawy, czerpiąc z nich jednocześnie ogromne zadowolenie.

Dziękujemy za zakup i ...

rozkoszujcie się.





EKSPLOATACJA

CZĘŚCI SKŁADOWE GRILLA



Przed pierwszą eksploatacją urządzenia należy upewnić się czy obie płyty są czyste. W razie konieczności należy przetrzeć grill wilgotną ściereczką. Podczas pierwszej eksploatacji grilla może wytworzyć się niewielka ilość dymu, powstała na wskutek nagrzania niektórych części urządzenia.



ZASTOSOWANIE OTWARTEGO GRILLA

- Włożyć wtyczkę do gniazdka i włączyć urządzenie. Zacznie się świecić czerwony wskaźnik odpowiedzialny za nagrzanie.
- Wymowany pojemnik na tłuszcz spływający z potraw powinien zostać prawidłowo włożony i znajdować się w tylnej części grilla.



- Upewnić się czy grill został poprawnie zamknięty – wstępne nagrzewanie jest wtedy bardziej efektywne.
- Przeszawić regulator odpowiedzialny za nachylenie dolnej płyty w położenie Flat lub Angle.
- Umieścić regulator odpowiedzialny za zmianę temperatury w położeniu Sear – czynność ta zabezpieczy szybkie grzanie wstępne.
- Czekać aż grill zakończy wstępne nagrzanie. Czerwony wskaźnik zgaśnie po nagrzaniu urządzenia.



UWAGA! SPUSZCZENIE GÓRNEJ PŁYTY GRILLA DOPROWADZI DO AUTOMATYCZNEGO ZAMKNIĘCIA GRILLA.

UWAGA! PODCZAS KORZYSTANIA Z OTWARTEGO GRILLA DOLNA PŁYTA POWINNA ZNAJDOWAĆ SIĘ W POZYCJI HORYZONTALNEJ.

UWAGA! NALEŻY KORZYSTAĆ Z REGULATORA WYPOSAŻONEGO W 15-MINUTOWY TIMER, SŁUŻĄCY DO WYBORU CZASU WSTĘPNEGO NAGRZANIA LUB CZASU PRZYGOTOWANIA (OD 1 DO 15MINUT). PRZED WYBOREM ŻĄDANEGO CZASU PRZYGOTOWANIA KONIECZNE JEST PRZESTAWIENIE REGULATORA WYPOSAŻONEGO W 15 MINUTOWY TIMER ZGODNIE Z RUCHEM WSKAZÓWEK ZEGARA. PO ZAKOŃCZENIU OPIEKANIA ROZLEGNIE SIĘ SYGNAŁ DŹWIĘKOWY, PO KTÓRYM GRILL SIĘ NIE WYŁĄCZY.

- Położyć na jedną z płyt lub obie płyty mięso lub inne produkty spożywcze.
- Kiedy produkty będą już gotowe należy zdjąć je za pomocą plastikowej łopatk.

KORZYSTANIE Z OTWARTEGO GRILLA

- Włożyć wtyczkę do gniazdka i włączyć urządzenie. Zaświeci się czerwony wskaźnik świetlny odpowiedzialny za nagrzanie grilla.
- Wyjmowany pojemnik na tłuszcz spływający z potraw powinien zostać prawidłowo wmontowany i znajdować się w tylnej części grilla.
- Należy się upewnić czy grill został zamknięty – wstępne nagrzanie będzie wtedy bardziej efektywne.
- Przeszawić regulator odpowiedzialny za nachylenie dolnej płyty w położenie Flat lub Angle.
- Umieścić regulator odpowiedzialny za zmianę temperatury w położeniu Sear, zabezpieczający szybkie nagrzanie wstępne.
- Czekać aż grill zakończy nagrzanie wstępne. Po zakończeniu opiekania czerwony wskaźnik powinien zgasnąć.
- Za pomocą dźwigni należy wyciągnąć górną płytę i zainstalować ją pod kątem 90° w stosunku do dolnej płyty.
- Położyć mięso lub inne produkty spożywcze na dolnej płycie.



- Za pomocą dźwigni należy spuścić górną płytę. Górna płyta została wyposażona w płynne zamykanie – specjalny zawias zabezpiecza równomierne ciśnienie podczas opiekania. Dźwignia steruje wysokością grilla (znajduje się na prawej bocznej stronie górnej płyty) – jest wykorzystywana do regulacji wysokości górnej płyty w zależności od grubości przygotowanego posiłku. Aby uzyskać efekt sprasowanych kanapek należy całkowicie opuścić górną płytę.



- Po zakończeniu opiekania należy za pomocą dźwigni podnieść górną płytę. Produkty należy zdejmować z płyty za pomocą plastikowej łopatk.

UWAGA! POTRAWY MOŻNA PRZYGOTOWYWAĆ NA OTWARTYM I ZAMKNIĘTYM GRILLU.

PRZYGOTOWYWANIE SPRASOWANYCH KANAPEK

- Włożyć wtyczkę do gniazdka i włączyć urządzenie. Zacznie się świecić czerwony wskaźnik odpowiedzialny za nagrzanie urządzenia.
- Wymowany pojemnik na tłuszcz spływający z potraw, powinien być prawidłowo wmontowany i znajdować się w tylnej części grilla.
- Należy się upewnić czy górna płyta została zamknięta – grzanie wstępne jest wtedy bardziej efektywne.
- Przeszawić regulator odpowiedzialny za kąt nachylenia dolnej płyty w położenie Flat lub Angle.
- Przeszawić regulator odpowiedzialny za zmianę temperatury w położenie Sandwicz.
- Czekać aż grill zakończy nagrzanie wstępne. Po nagraniu urządzenia do odpowiedniej temperatury zgaśnie czerwony wskaźnik.
- W tym czasie należy przygotować kanapkę i umieścić ją na dolnej płycie. Zawsze należy kłaść kanapkę w głębi dolnej płyty.
- Zamknąć grill za pomocą dźwigni. Górna płyta została wyposażona w płynne zamykanie górnej płyty, dzięki któremu

ciśnienie równomiernie spływa na kanapkę. Dźwignia sterowania wysokością grilla (znajduje się na prawym boku górnej płyty) wykorzystywana jest do regulacji wysokości górnej płyty, która z kolei zależy od grubości przygotowanej kanapki.

- Opiekanie kanapki powinno trwać od 5 do 8 minut. Czas przygotowania zależy od rodzaju pieczywa i wykorzystywanego nadzienia.
- Po zakończeniu opiekania należy za pomocą dźwigni podnieść górną płytę. Zdjąć kanapkę za pomocą plastikowej łopatkii.

UWAGA! PODCZAS PRZYGOTOWYWANIA KANAPEK CZERWONY WSKAŹNIK NAGRZANIA BĘDZIE SYSTEMATYCZNIE SIĘ WŁĄCZAŁ I WYŁĄCZAŁ, POKAZUJĄC PODTRZYMANIE PRAWIDŁOWEJ TEMPERATURY NAGRZANIA.

UWAGA! PO ZAKOŃCZENIU NAGRZANIA ZGAŚNIE CZERWONY WSKAŹNIK.

UWAGA! OSTRE PRZEDMIOTY NP. NÓŻ, MOGĄ USZKODZIĆ NIEPRZYWIERAJĄCĄ POWŁOKĘ PŁYT GRILLA.

STEROWANIE WYSOKOŚCIĄ GRILLA

Grill został wyposażony w dźwignię, przeznaczoną do sterowania wysokością grilla – pomaga umocować górną płytę nad dolną pod właściwym kątem. Dzięki dźwigni istnieje możliwość korzystania z otwartego grilla, co idealnie nadaje się do przygotowywania przekąsek, a także ryb i pieczywa.

- Po wstępnym nagraniu urządzenia przestanie migać czerwony wskaźnik świetlny.
- Umieścić produkty na dolnej płycie grilla.
- Za pomocą dźwigni (umieszczonej na prawej, bocznej stronie grilla) ustawić konieczną wysokość.
- Delikatnie opuścić górną płytę.



REGULACJA KĄTA NACHYLENIA PŁYTY

- Aby maksymalnie wytopić tłuszcz z opiekanych potraw należy przestawić regulator kąta nachylenia płyty w położenie Angle.



- Przed przystąpieniem do przygotowania sosu należy przestawić regulator kąta nachylenia płyty zgodnie z ruchem wskazówek zegara w położenie Flat.



REGULATOR STEROWANIA TEMPERATURĄ.

Grill został wyposażony w regulator sterowania temperaturą, który pozwala przygotować szeroki asortyment dań. Wybrać temperaturę odpowiednią dla danych produktów.

Kiedy regulator znajduje się w położeniu Sear, temperatura idealnie nadaje się do przygotowania mięsa i innych produktów spożywczych.

Kiedy regulator znajduje się w położeniu Sandwich, temperatura idealnie nadaje się do przygotowywania kanapek.

REGULATOR STEROWANIA WYPOSAŻONY W 15-MINUTOWY TIMER.

Grill został wyposażony w 15-minutowy timer, który pozwala kontrolować czas wstępnego nagrzania lub przygotowania jedzenia. Aby ustawić timer należy przekręcić regulator zgodnie z ruchem wskazówek zegara (w położenie 15), a następnie – w ruchu przeciwnym do wskazówek zegara i wybrać żadaną ilość minut. Po upływie zadanego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Grill nie wyłączy się, ale będzie nagrzany.

PRZEWODNIK PO SMAŻENIU.

MIĘSO.

W celu otrzymania lepszego efektu należy wykorzystywać grube kawałki mięsa. Po zamknięciu grilla mięso powinno dotykać dolnej i górnej płyty.

REKOMENDOWANE RODZAJE PRODUKTÓW MIĘSNYCH.

Wołowina filetowa część, tylnia część, boczek, filet.

Baranina kraj, kawałki z części fileta, bite kotlety, porcjowane kawałki baraniny

Wieprzowina filetowa część, mięso na żeberkach, szynka, porcjowane kawałki wieprzowiny

Na grillu można przygotowywać również twarde kawałki mięsa : tj. łopatkę wołowa, mięso z górnej części, przednią część baraniny, itp. Dla zmiękczenia można umieścić mięso na kilka godzin lub na całą noc w marynacie z wina lub octu winnego.

Nie zaleca się przygotowywania kawałków mięsa zawierających większe kości.

Przed rozpoczęciem opiekania nie należy solić mięsa. Sól wyciąga soki i mięso twardnieje.

W przypadku samodzielnego marynowania mięsa lub kupienia marynowanego mięsa,

należy przed smażeniem na grillu usunąć serwetką zbędną marynatę.

Nie należy zbyt długo przygotowywać mięsa. Niektóre rodzaje mięsa lepiej jest podawać, kiedy mięso ma różowy kolor i dużą zawartość soku.

Przekłuwanie widelcem, a także krojenie mięsa podczas opiekania może doprowadzić do przesuszenia i nadmiernej twardości.

Kawałki mięsa należy zdejmować za pomocą plastikowej łyżki termoizolacyjnej.

Smażenie potraw na grillu jest zdrowym i efektywnym sposobem na przygotowanie posiłku. Czas przygotowania zależy od grubości poszczególnych produktów.

RADA! ABY PARÓWKI STAŁY SIĘ BARDZIEJ MIĘKKIE NALEŻY PRZEKŁUĆ JE PRZED ROZPOCZĘCIEM OPIEKANIA.

UWAGA! NA STRONIE 21 ZOSTAŁ PODANY CZAS PRZYGOTOWANIA POSZCZEGÓLNYCH PRODUKTÓW PO DOKŁADNYM ZAMKNIĘCIU GRILLA.

Wołowina		3minuty(niepełna gotowość), 5-6minut (pełna gotowość) 1-2 minuty 4-6 minut
Wieprzowina		4-6 minut
Baranina		3 minuty 4 minuty 4 minuty
Parówki		3-4 minuty 6-7 minut
Warzywa pocięte na kawałki o długości 2,5-5cm i grubości 1,25cm	Bakłażany Kabaczek Słodki ziemniak	3-5 minut 3-5 minut 3-5 minut
Ryba i owoce morza	Filety rybne Kotlety rybne Krewetki	2-4 minut 3-5 minut 2 minuty

A close-up, black and white photograph of a metal grate, likely from a kitchen sink or stove. The grate consists of several parallel metal bars with a textured surface. A semi-transparent, light gray rectangular overlay covers the right side of the image, creating a gradient effect from the grate to a dark background. The text is positioned at the bottom of this overlay.

WARUNKI UTRZYMYWANIA I CZYSZCZENIA

WARUNKI UTRZYMYWANIA I CZYSZCZENIA

Przed czyszczeniem należy wyłączyć urządzenie, wyciągnąć wtyczkę z gniazdka, a następnie poczekać aż grill ostygnie. Najwygodniej jest przeprowadzać czyszczenie grilla, gdy jeszcze całkowicie nie ostygł.

Czyszczenie grilla należy przeprowadzać po zakończeniu opiekania.

Do usuwania resztek tłuszczu należy używać wilgotnej ściereczki.

CZYSZCZENIE POJEMNIKA NA TŁUSZCZ ŚCIEKAJĄCY Z POTRAW.

Wymować i opróżnić pojemnik na tłuszcz ściekający z potraw po każdorazowym zakończeniu opiekania, a następnie przemyć pojemnik ciepłą wodą z mydłem.

Korzystanie z silnie ściierających środków myjących może uszkodzić powierzchnię pojemnika.

Należy dokładnie przemyć pojemnik, przetrzeć czystą, miękką ściereczką i umieścić na miejscu.

ODPORNĄ NA RYSY NIEPRZYWIERAJĄCA POWŁOKA QUANTANIUM.

W grillu zastosowano specjalną, odporną na rysy, nieprzywierającą powłokę. Tym nie mniej firma BORK zaleca zachowanie ostrożności podczas kontaktu z płytami grilla. Do ściągania produktów z grilla nie należy wykorzystywać ostrych przedmiotów, a także kroić jedzenia na płycie grilla. Firma BORK nie odpowiada za uszkodzenie powłoki quantanium.

Minimalna ilość masła podczas opiekania potraw zabezpieczy jedzenie przed przypaleniem.

Powłoka quantanium może po jakimś czasie zmienić kolor co trochę pogorszy wygląd zewnętrzny grilla, ale nie będzie miało wpływu na jakość przygotowywanego jedzenia.

Podczas czyszczenia nie przywierającej powłoki nie należy korzystać z metalowych przedmiotów. Powłokę należy przemywać gorącą wodą z mydłem. Twarde resztki należy usuwać ściereczką lub miękką szczotką do mycia naczyń.

UWAGA!

DO CZYSZCZENIA PŁYT POKRYTYCH NIEPRZYWIERAJĄCĄ POWŁOKĄ NIE NALEŻY WYKORZYSTYWAĆ SILNIE ŚCIERAJĄCYCH ŚRODKÓW MYJĄCYCH.

UWAGA!

NIE NALEŻY ZANURZAĆ CZĘŚCI GRILLA W WODZIE LUB INNEJ CIECZY.



PRZECHOWYWANIE

- Wyłączyć grill a następnie odłączyć urządzenie od sieci.
- Czekać aż grill całkowicie ostygnie.
- Opuścić dźwignię sterowania wysokością grilla w położenie Lock, tak aby górna płyta połączyła się z dolną.
- Umieścić pojemnik na tłuszcz spływający z potraw w prawidłowym położeniu.
- Sznur zwinąć i umieścić w komorze znajdującej się w dolnej części grilla.
- Przechowywać grill na równej i suchej powierzchni.

UWAGA!
DLA WIĘKSZEJ WYGODY GRILL MOŻNA
PRZECHOWYWAĆ W POŁOŻENIU
PIONOWYM.

