



blumfeldt



**ElectricPro**

Grill elektryczny

10046915



**Szanowny Kliencie,**

Gratulujemy zakupu tego produktu. Przeczytaj uważnie instrukcję i przestrzegaj poniższych wskazówek, aby uniknąć uszkodzenia urządzenia. Wszelkie awarie spowodowane ignorowaniem instrukcji i ostrzeżeń zawartych w instrukcji obsługi nie podlegają naszej gwarancji ani żadnej odpowiedzialności. Zeskanuj kod QR, aby uzyskać dostęp do najnowszej instrukcji obsługi i innych informacji o produkcie.



---

## **SPIS TREŚCI**

---

Instrukcje bezpieczeństwa 4

Przegląd produktów 6

Czyszczenie i pielęgnacja 24

Instrukcje utylizacji 25

Producent 25

---

## **SPECYFIKACJA TECHNICZNA**

---

<b>Kod produktu</b>	<b>10046915</b>
Zasilanie	230 V ~ 50 Hz

---

## ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

---

- Z tego urządzenia nie mogą korzystać dzieci poniżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonej sprawności ruchowej, ograniczonych zdolnościach sensorycznych lub braku doświadczenia, chyba że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym niebezpieczeństwa. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja powinny być wykonywane przez młodsze osoby, które nie są pod nadzorem
- Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia
- i wiedzy, chyba że znajdują się one pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Urządzenia nie są przeznaczone do sterowania za pomocą zewnętrznego programatora czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Jeżeli kabel zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, lub przez autoryzowany serwis, albo podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- Podczas pracy urządzenia temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka.
- Sprawdź urządzenie i przewód elektryczny w odpowiednim czasie i zaprzestań korzystania z niego, jeśli zauważysz jakiegokolwiek problemy z urządzeniem.
- Nie zanurzać urządzenia z elementem grzejmym w wodzie. Gdy urządzenie nie jest używane, powinno być odłączone od zasilania.
- Używaj tylko jednego urządzenia na wtyczkę i zawsze używaj uziemionego przedłużacza o przekroju co najmniej 1,5 mm.
- Nie dotykaj urządzenia (pokrywy lub rusztu grilla) podczas gotowania, aby uniknąć ryzyka poparzenia.
- Temperatura powierzchni będzie bardzo wysoka podczas użytkowania.
- To urządzenie służy wyłącznie do gotowania.
- Nie należy umieszczać urządzenia na delikatnej powierzchni.
- Przewód zasilający powinien być regularnie sprawdzany pod kątem uszkodzeń, a jeśli jest uszkodzony, urządzenie nie może być używane.
- Urządzenie musi być zasilane przez wyłącznik różnicowoprądowy (RCD), którego znamionowy różnicowy prąd roboczy nie przekracza 30 mA.
- Urządzenie jest podłączone do gniazdka ze stykiem uziemiającym.
- Z urządzeniem nie wolno używać węgla drzewnego ani podobnych paliw palnych.
- Urządzenie elektryczne nie jest zabawką dla dzieci. Dzieci nie są świadome zagrożeń związanych z urządzeniami elektrycznymi. W związku z tym wymagany jest ścisły nadzór, gdy urządzenie jest używane przez dzieci. Przewód zasilający nie może zwisać w zasięgu ręki. Trzymać dzieci z dala od materiałów opakowaniowych, np. torby plastikowe.

- Zainstalowanie zabezpieczenia różnicowoprądowego o znamionowym prądzie wyzwalającym zapewnia dodatkowe bezpieczeństwo, nie przekraczając 30 mA w instalacji domowej. Zasięgnij porady elektryka. Niebezpieczeństwo istnieje nawet wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone, dlatego po użyciu należy odłączyć je od zasilania.
- Nie używaj tego urządzenia w pobliżu wody w wannie, zlewie lub innych pojemnikach ani nie wystawiaj go na działanie deszczu lub innej wilgoci.
- Regularnie sprawdzaj przewód pod kątem uszkodzeń. W takim przypadku nie wolno uruchamiać urządzenia (należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę). Wyślij urządzenie do producenta w celu naprawy.

Urządzenia nie wolno używać (należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka), gdy:

- urządzenie, pokrywa lub kabel są uszkodzone.
- urządzenie wykazuje widoczne oznaki uszkodzenia.
- podejrzewa się nieprawidłowe działanie po upadku lub podobnym zdarzeniu.

Odłącz główną wtyczkę:

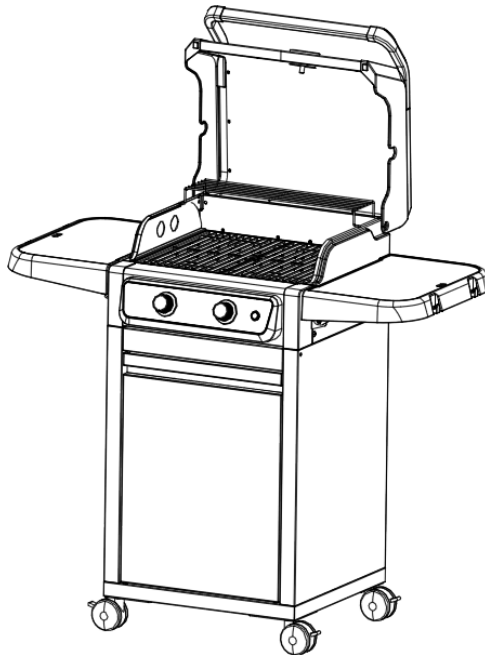
- w przypadku nieprawidłowego działania podczas użytkowania.
- przed czyszczeniem lub przenoszeniem urządzenia z miejsca na miejsce.
- po użyciu
- Nigdy nie zakładaj urządzenia ani nie ciągnij za przewód.
- Nie przeciągaj kabla przez ostre krawędzie.
- Nie zanurzaj kabla sieciowego w wodzie lub innym płynie.
- Przedłużacze należy używać tylko wtedy, gdy ich stan jest bez zarzutu i należy stosować uziemione kable o minimalnej obciążalności 13A.
- Kabel należy umieścić w taki sposób, aby uniemożliwić jego przypadkowe dotknięcie lub pociągnięcie.
- Nigdy nie dotykaj przedłużacza do gorącego grilla.
- Przed wyjęciem wtyczki z gniazdka należy wyłączyć urządzenie.
- Przed zdjęciem przystawek lub czyszczeniem grilla należy odczekać, aż całkowicie ostygnie.
- Zachowaj ostrożność podczas obsługi. Płyta grilla bardzo się nagrzewa i pozostaje gorąca przez długi czas po wyłączeniu. Niebezpieczeństwo poparzenia! Nie dotykaj gorących powierzchni i zachowaj ostrożność podczas obsługi urządzenia po jego użyciu.
- Nie umieszczaj grilla nad krawędzią lub rogiem stołu i unikaj kontaktu z gorącymi powierzchniami.
- Nie należy umieszczać urządzenia na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub w rozgrzanym piekarniku.
- Z urządzenia należy korzystać tylko wtedy, gdy jest ono umieszczone na stabilnej i suchej powierzchni.
- Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru.
- Wyłącz urządzenie, gdy nie jest używane.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego, lecz wyłącznie do użytku prywatnego.
- Nie używaj urządzenia bez separatora tłuszczu lub podstawy.
- Nigdy nie przykrywaj płyty grillowej folią aluminiową lub tackami.

- Przed uruchomieniem należy upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zainstalowane (zwłaszcza jeśli używana jest podstawa) upewnij się, że płyta grillowa nie dotyka elementu grzejącego - ryzyko obrażeń!
- Należy uważać na skwierczący tłuszcz podczas podgrzewania tłustego lub soczystego mięsa.
- Umieść urządzenie na powierzchni odpornej na ciepło. Podczas pracy grill elektryczny powinien znajdować się w odległości co najmniej 10 cm od ścian.
- Z produktu należy korzystać wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi. Każde inne użycie niezalecane przez producenta może spowodować porażenie prądem lub obrażenia ciała.

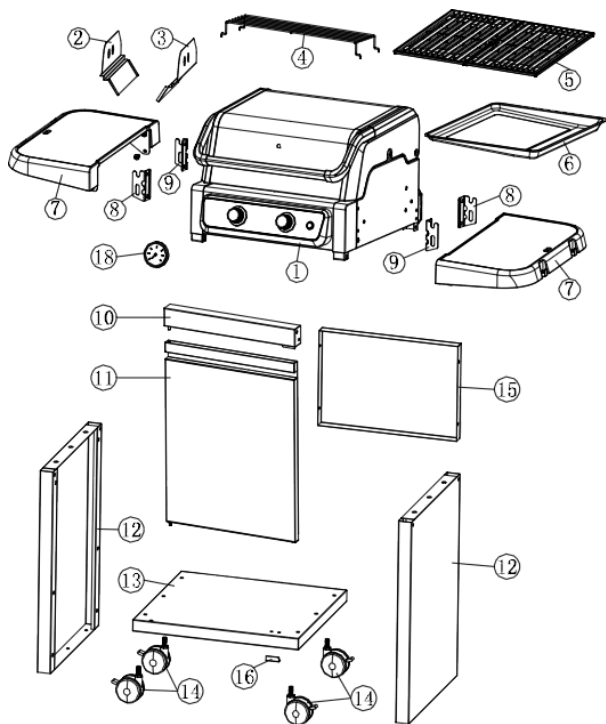
---

## OPIS PRODUKTU

---








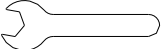
## Rozłożony widok



nr.	Opis	Ilość
1	Korpus grilla	1
2	Narzędzie czyszczące - lewa strona	1
3	Narzędzie do czyszczenia - prawa	1
4	Ruszt grzewczy	1
5	Stanowisko do	2
6	Miska	1
7	Stolik boczny	2
8	Uchwyt na stolik	2
9	Uchwyt na stolik	2




nr.	Opis	Ilość
10	Przedni panel szczotki	1
11	Drzwi	1
12	Lewy panel	1
13	Panel dolny Półka	1
14	Kótecza	4
15	Panel tylny	1
16	Prawa strona	1
17	Uchwyt magnetyczny	1

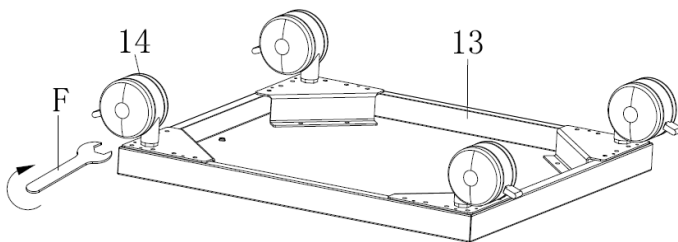
## Lista śrub

nr.	Opis	Rysunek	Szt.
A	M6×12 Śruba		20
B	M6×50 Śruba		2
C	Oś		4
D	Śruba M4x6		2
E	Mata edukacyjna		1
F	Klucz		1



## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE MONTAŻU

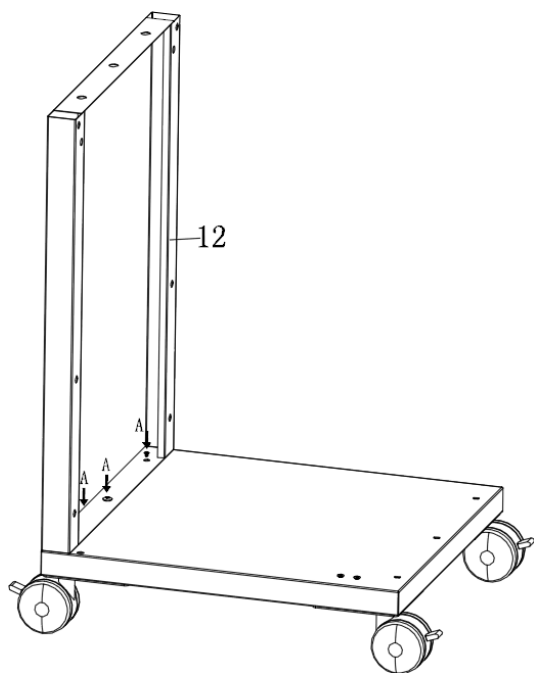
### Krok 1

nr.	Rysunek	Szt.
13		1
14		4
F		1

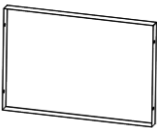



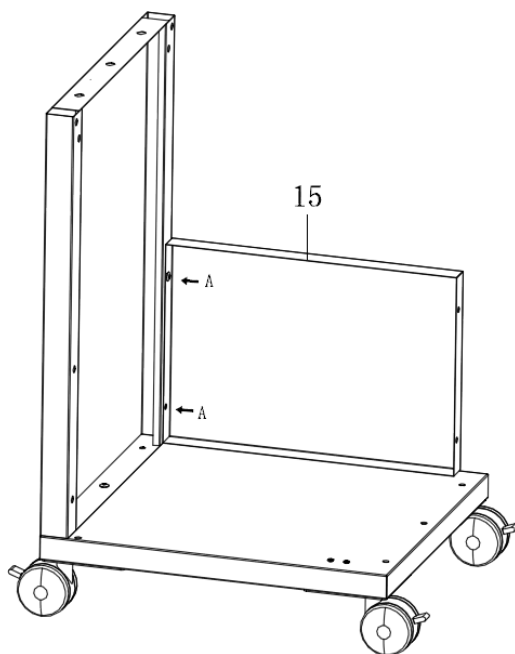
## Krok

nr.	Rysunek	Szt.
12		1
A		3





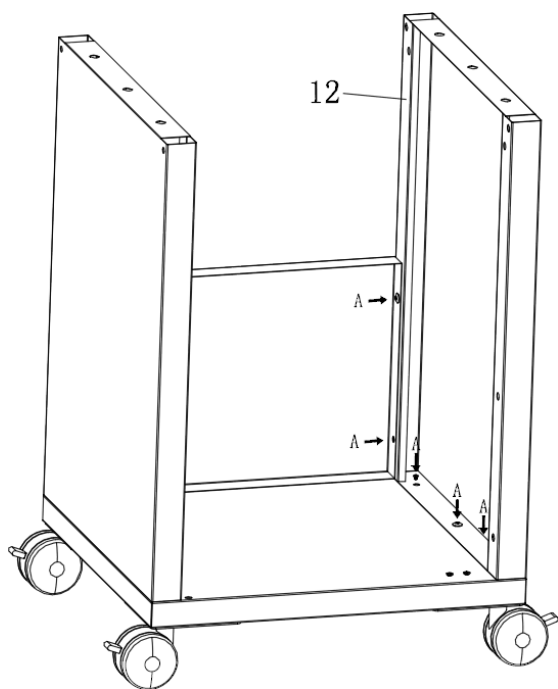
### Krok 3

nr.	Rysunek	Szt.
15		1
A		2





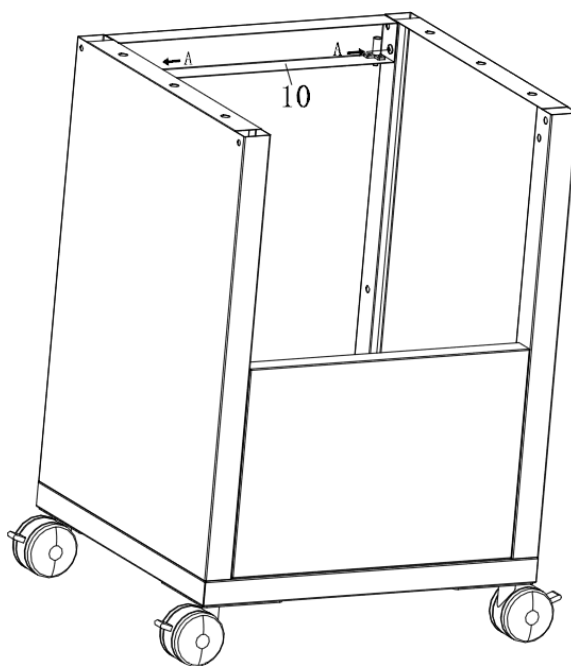
#### Krok 4

nr.	Rysunek	Szt.
16		1
A		5





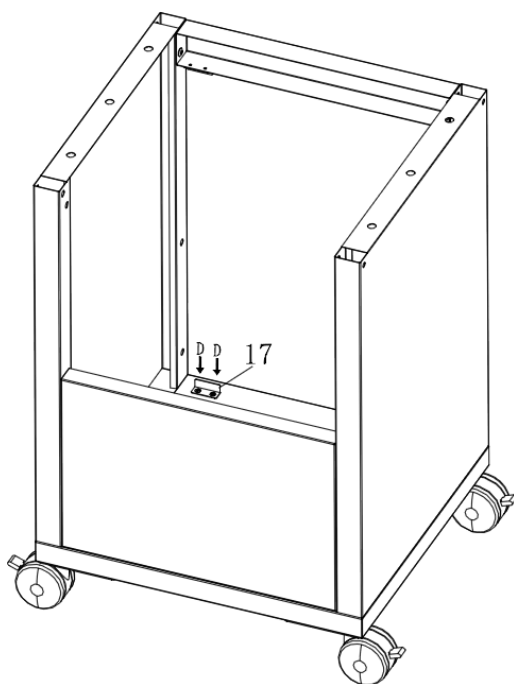
## Krok 5

nr.	Rysunek	Szt.
10		1
A		2

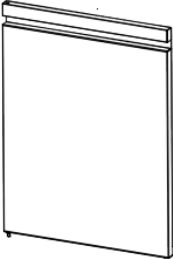


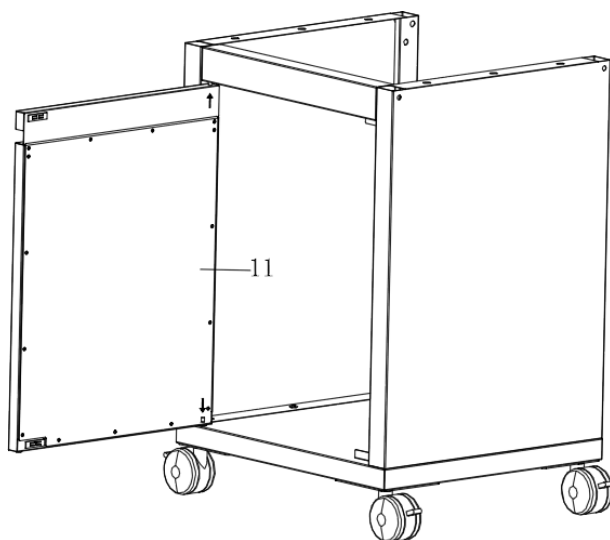
## Krok 6

nr.	Rysunek	Szt.
17		1
D		2

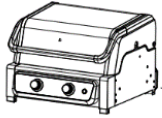




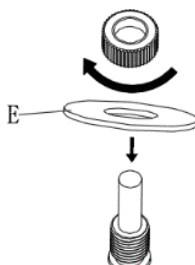
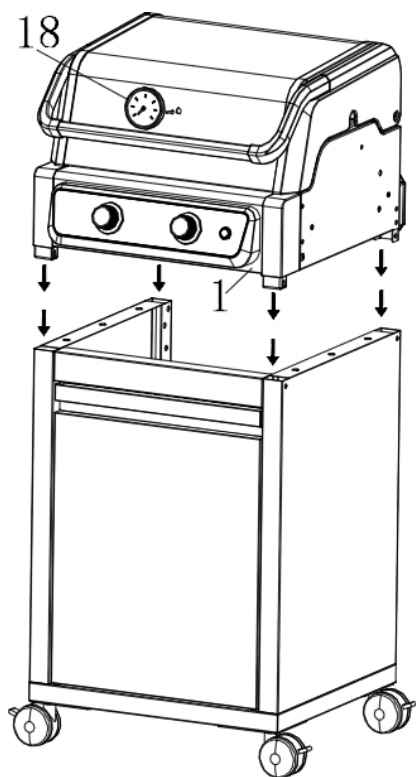
## Krok 7

nr.	Rysunek	Szt.
11		1





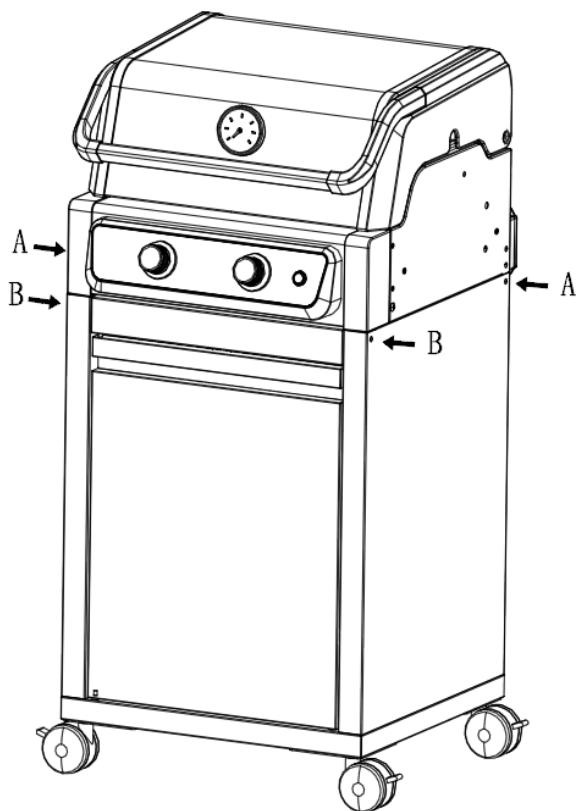
## Krok 8

nr.	Rysunek	Szt.
1		1
18		1
E		1






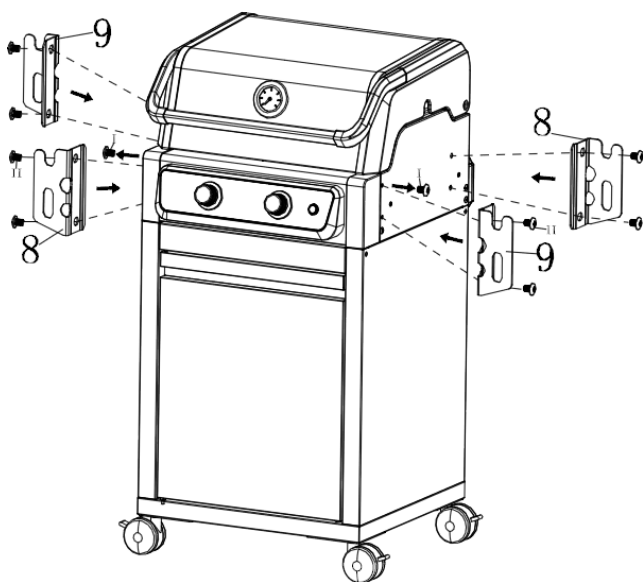
### Krok 9

nr.	Rysunek	Szt.
B		2
A		2





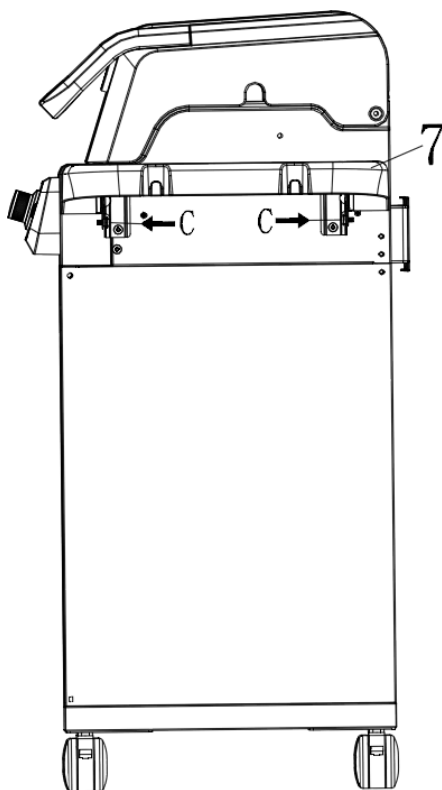
## Krok 10

nr.	Rysunek	Szt.
8		2
9		2
A		6

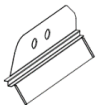



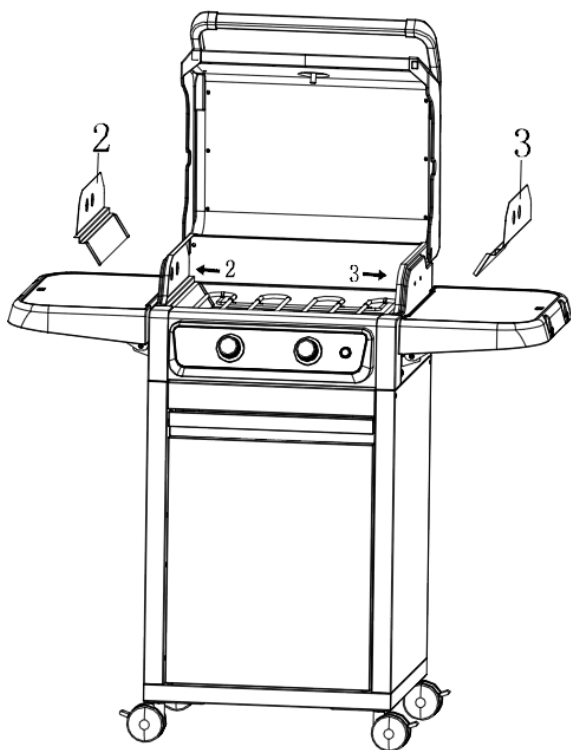
### Krok 11

nr.	Rysunek	Szt.
7		2
C		4




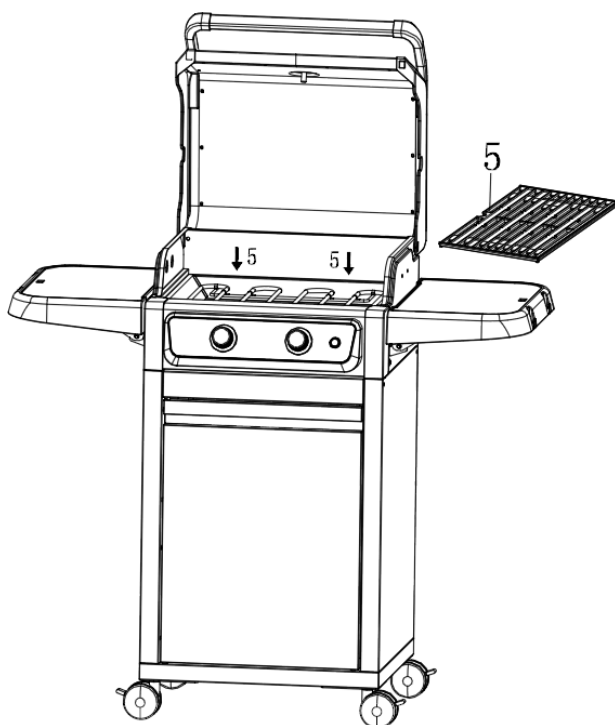
## Krok 12

nr.	Rysunek	Szt.
2		1
3		




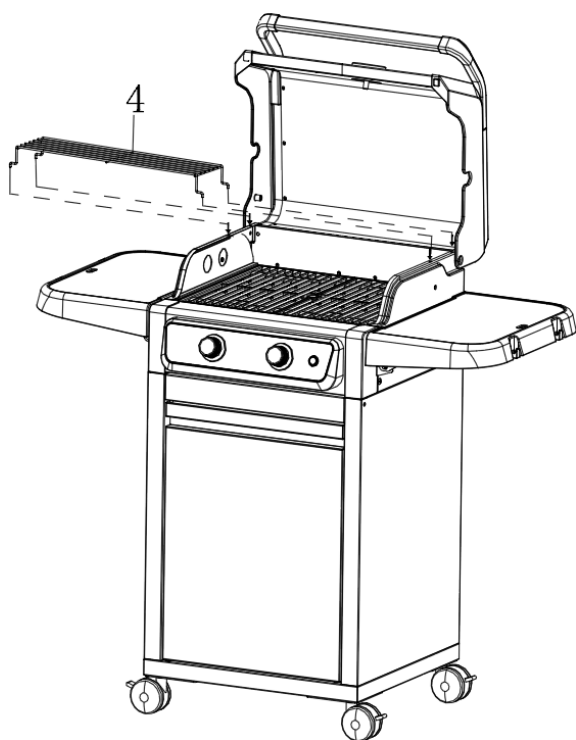
### Krok 13

nr.	Rysunek	Szt.
5		2




## Krok 14

nr.	Rysunek	Szt.
4		1



### Krok 15

nr.	Rysunek	Szt.
6		1



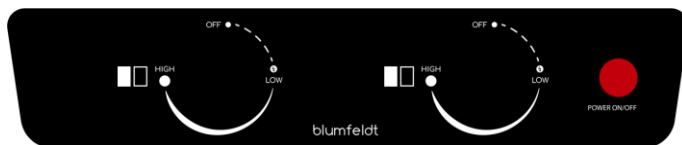
## Wykorzystanie

Przed pierwszym użyciem urządzenia

Podłącz urządzenie do sieci. Ustaw regulator temperatury na żądany poziom temperatury (nagrzewanie trwa zwykle około 3 minut). Wskaźnik temperatury zgaśnie po osiągnięciu żądanej temperatury. Umieść jedzenie, które chcesz grillować, na płycie grillowej.

## Czasy gotowania

Poniżej podano zalecane czasy gotowania. Różne wagi i rozmiary grillowanej żywności będą wymagały różnych czasów i w zależności od tego, czy grillujesz z pokrywą, czy bez.



Żywność do grillowania	Ustawienie klasy temperatury	Czasy gotowania
Stek/wołowina	HI (wysoki płomień)	8-12 min
Baranek	HI (wysoki płomień)	7-10 min
Kawałki kurczaka	HI (wysoki płomień)	10-15 min
Żebra	HI (wysoki płomień)	8-12 min
Skrzydółka kurczaka	HI (wysoki płomień)	8-12 min
Wieprzowina	MID-HI	5-8 min
Ryba w całości	HI (wysoki płomień)	6-10 min
Kebab	Średnia (średnia prędkość)	5-8 min
Różne kielbasy	Średnia (średnia prędkość)	6-10 min

## Wskazówki dotyczące grillowania

Mięso będzie bardziej kruche, jeśli zamarynujesz je na noc przed gotowaniem (marynata zawsze składa się z oleju (aby dodać soczystości), octu (aby zmiękczyć) i mieszanki przypraw).

- Do obracania grillowanych potraw używaj szczypiec lub chochli.
- Mięso i ryby należy obracać tylko raz podczas grillowania. Nie ma potrzeby obracania go kilka razy, a zbyt częste obracanie spowoduje wysuszenie żywności.
- Nigdy nie gotuj mięsa zbyt długo. Nawet wieprzowina jest lepsza, gdy jest jeszcze lekko różowa i soczysta.
- Jeśli gotowane potrawy przywierają do rusztu, należy od czasu do czasu przetrzeć ruszt kawałkiem papieru kuchennego nasączonego olejem.

---

## **CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**

---

- Odłącz urządzenie od sieci.
- Pozwól urządzeniu całkowicie ostygnąć.
- Umyj ruszt grilla i tackę ociekową gorącą wodą (można je myć w zmywarce). Nie używaj szczotek drucianych ani materiałów ściernych.
- Wyczyść zewnętrzną powierzchnię urządzenia wilgotną szmatką. Plamy z zuku można usunąć za pomocą łagodnego detergentu.

### **Uwagi**

- Należy uważać, aby nie zarysować powłoki grilla podczas grillowania i czyszczenia.
- Do czyszczenia rusztu grilla należy używać szczotki do mycia z plastikowym włosiem.
- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należy chronić je przed kurzem i brudem (zawinąć w plastikową torbę). Przechowuj go w suchym miejscu.

---

## INSTRUKCJE UTYLIZACJI

---



Jeżeli w Twoim kraju obowiązują przepisy prawne dotyczące utylizacji sprzętu elektrycznego i elektronicznego, ten symbol na produkcie lub opakowaniu oznacza, że tego produktu nie wolno wyrzucać razem z odpadami domowymi. Zamiast tego należy go oddać do punktu zbiórki zajmującego się recyklingiem sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Pozbywając się zgodnie z przepisami, chronisz środowisko i zdrowie swoich bliskich przed negatywnymi konsekwencjami. Informacje na temat recyklingu i utylizacji tego produktu można uzyskać od władz lokalnych lub w przedsiębiorstwie zajmującym się utylizacją odpadów domowych.

---

## PRODUCENT

---

### **Producent:**

Chal-Tec GmbH, Wallstrasse 16, 10179 Berlin, Niemcy  
info@electronic-star.de

### **Ważne dla Wielkiej Brytanii:**

Berlin Brands Group UK Limited  
PO Box 42  
272 Kensington High Street  
Londyn, W8 6ND  
United Kingdom

