

yoer

Grill elektryczny

Electric grill

Elektrogrill



EG05BK RoastMaster

PL • EN • DE

WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa w tym następujących:

1. Przed przystąpieniem do użytkowania dokładnie zapoznaj się z niniejszą instrukcją i zachowaj ją na przyszłość.
2. Upewnij się, że napięcie w gniazdku elektrycznym odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej. Upewnij się, że gniazdko jest odpowiednio uziemione.
3. Urządzenie jest przeznaczone do użytku na zewnątrz oraz wewnątrz budynku. W celu dodatkowej ochrony zaleca się zainstalowanie w domowej instalacji elektrycznej automatycznego bezpiecznika (RCD) dla prądu upływowego do 30 mA. W tym celu należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
4. By móc korzystać z urządzenia wewnątrz budynku zamontuj prawidłowo podstawę urządzenia, tackę, płytę oraz termostat zgodnie z zaleceniami niniejszej instrukcji, a następnie umieść podstawę urządzenia w suchym miejscu, na płaskiej i odpornej na ciepło powierzchni. Nie montuj nóżek grilla.
5. Trzymaj urządzenie z dala od źródeł wilgoci, ciepła oraz bezpośredniego światła słonecznego.
6. By zapobiec pożarowi, porażeniu prądem elektrycznym, bądź zranieniu nie zanurzaj przewodu, wtyczki lub urządzenia w wodzie lub innych cieczach.
7. To urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub zostały poinstruowane odnośnie obsługi urządzenia oraz rozumieją zagrożenia wynikające z jego użytkowania. Należy

zwrócić szczególną uwagę, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci bez odpowiedniego nadzoru.

8. Zwróć uwagę, aby dzieci w wieku poniżej 8 lat będące bez nadzoru trzymały się z dala urządzenia.
9. Nie korzystaj z urządzenia posiadającego uszkodzony przewód, wtyczkę lub w przypadku jakiegokolwiek innej awarii. Przewód zasilający oraz urządzenie wraz z jego wszystkimi akcesoriami należy regularnie sprawdzać pod kątem uszkodzeń.
10. Nie korzystaj z urządzenia bez prawidłowo zamontowanej tacki ociekowej, podstawy oraz pozostałych elementów grilla.
11. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, może zostać naprawiony wyłącznie przez serwis producenta lub wykwalifikowaną do tego osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
12. Upewnij się, że przewód zwisa nisko, aby uniknąć dodatkowych niebezpieczeństw.
13. Unikaj używania przedłużaczy kabla zasilającego.
14. Gdy używasz przedłużacza upewnij się, że nie przekraczasz znamionowej mocy/obciążenia przedłużacza. Korzystaj wyłącznie z przedłużacza uziemiającego z przekrojem przewodu uziemienia wynoszącym co najmniej 1,0 mm² (o pojemności co najmniej 15A).
15. Nie pozwól, aby przewód zasilający dotykał gorących powierzchni.
16. Nie podejmuj prób naprawy, demontażu ani modyfikacji urządzenia. Wewnątrz urządzenia nie występują części, które mogą zostać naprawione samodzielnie przez użytkownika.

17. Nie używaj i nie przechowuj w urządzeniu akcesoriów nierekomendowanych przez producenta, gdyż może to spowodować niepoprawną pracę urządzenia, jego uszkodzenie, bądź zranienia.
18. Nigdy nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego regulatora czasowego, bądź odrębnego systemu zdalnego sterowania.
19. Umieść urządzenie w suchym miejscu, na płaskiej i odpornej na ciepło powierzchni. Podczas grillowania żywności o dużej zawartości tłuszczu lub wilgoci nie zawsze można zapobiec rozpryskiwaniu.
20. Ustaw grill w odpowiedniej bezpiecznej odległości od łatwopalnych przedmiotów, takich jak meble, zasłony itp., w odległości co najmniej 30 cm od ściany.
21. Nie stawiaj urządzenia na krawędzi ani rogu mebli i unikaj wszelkiego kontaktu z gorącymi powierzchniami grilla.
22. Nie stawiaj urządzenia w miejscu, gdzie mógłby on wpaść do wanny, bądź innego zbiornika wodnego.
23. Nigdy nie przesuwaj grilla, gdy jest w użyciu.
24. Nie pozostawiaj urządzenia wystawionego na działanie czynników atmosferycznych.
25. Nie używaj urządzenia mokrymi rękami. Nigdy nie zanurzaj grilla, grzałki, przewodu zasilającego ani wtyczki termostatu w wodzie ani w innych cieczach.
26. Niektóre elementy grilla, takie jak płyta grzewcza czy osłona nagrzewają się do bardzo wysokich temperatur, nigdy nie dotykaj ich podczas pracy urządzenia, aby się nie poparzyć. Korzystaj wyłącznie z uchwytu osłony.
27. Równomiernie rozkładaj ciężar na dolnej półce. Maksymalne obciążenie: 16 kg.
28. W tym urządzeniu nie wolno stosować węgla drzewnego ani

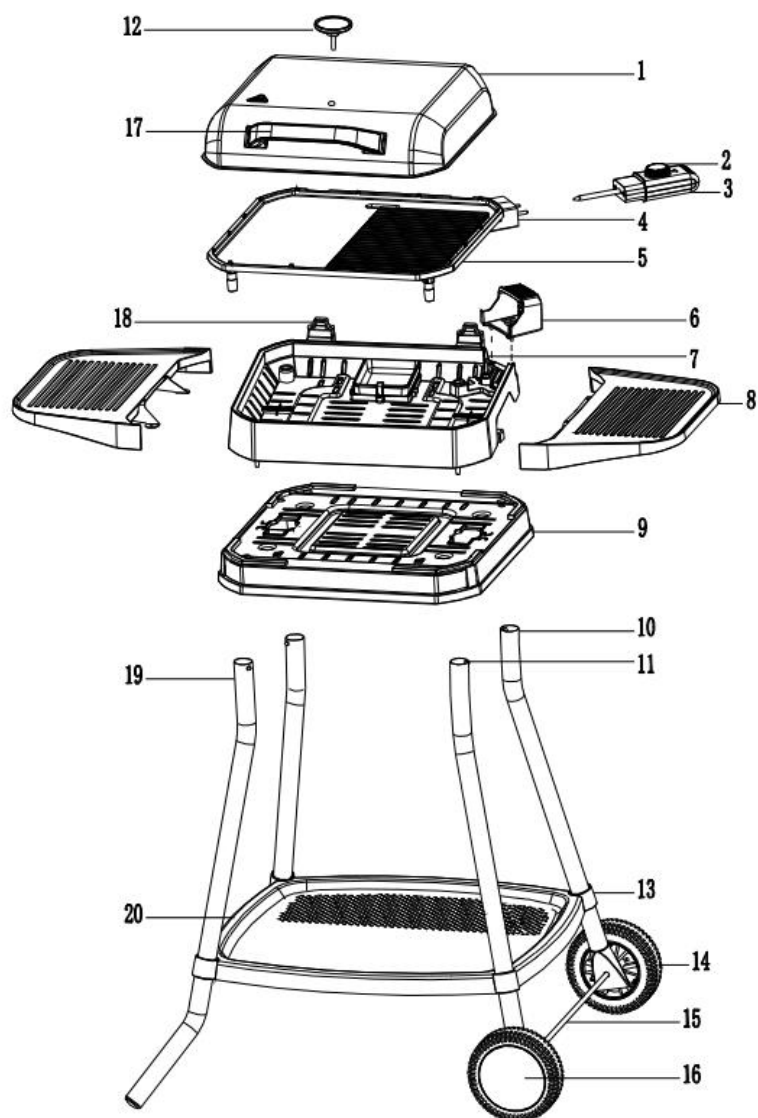
podobnych łatwopalnych materiałów.

29. Dołączony do grilla termostat jest częścią dedykowaną wyłącznie dla modelu Yoer EG05BK. Producent posiada wyłącznie prawo do konserwacji wspomnianej części.
30. Aby uniknąć przegrzania, urządzenie nie powinno być przykryte żadnym masywnym lub elastycznym materiałem, takim jak aluminiowa taca, folia aluminiowa lub tace wykonane z innego odpornego na ciepło materiału. Użycie takich przedmiotów lub materiałów na grillu może doprowadzić do poważnych uszkodzeń.
31. Nigdy nie używaj przyborów wykonanych z metalu do obracania jedzenia na grillu. Do tego celu użyj szczypiec lub innych przyborów kuchennych wykonanych z drewna lub tworzywa sztucznego odpornego na wysokie temperatury.
32. Nie korzystaj z urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem.
33. Nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru.
34. Nie poruszaj urządzeniem poprzez ciągnięcie za kabel zasilający.
35. Po każdym użyciu, przed czyszczeniem, przenoszeniem oraz demontażem wyłącz urządzenie i wyciągnij wtyczkę z gniazdka, odczekaj aż urządzenie całkowicie ostygnie.
36. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego (nie dla celów komercyjnych). Wszelkie inne użycie uważa się za niewłaściwe oraz niebezpieczne.
37. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi.



UWAGA GORĄCE: Niektóre elementy grilla, takie jak płyta grzewcza czy osłona nagrzewają się do bardzo wysokich temperatur. Nigdy nie dotykaj ich, gdy grill jest rozgrzany, aby uniknąć ryzyka poparzenia.

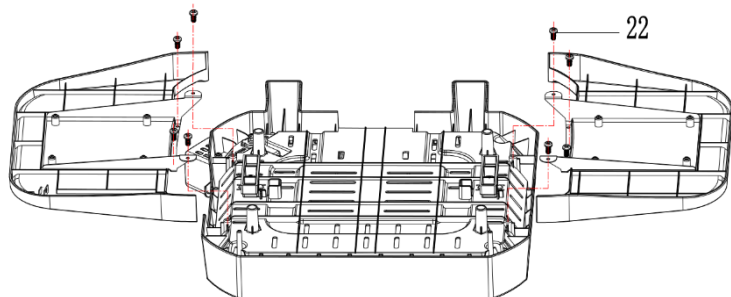
POZNAJ SWÓJ GRILL



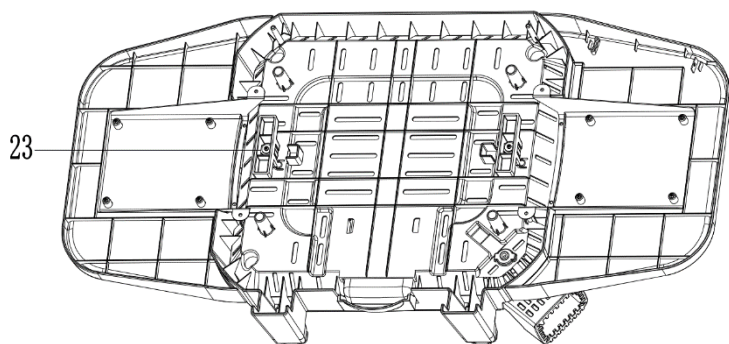
- | | | |
|----------------------------------|---------------------------|-------------------------------|
| 1. Osłona | 8. Półka | 14. Prawe kółko |
| 2. Pokrętko termostatu | 9. Korpus | 15. Oś łącząca kółka |
| 3. Termostat | 10. Nóżka z kółkiem | 16. Lewe kółko |
| 4. Osłona skrzynki sterowniczej | 11. Nóżka z kółkiem | 17. Uchwyt osłony |
| 5. Płyta grzewcza | 12. Termometr | 18. Miejsce mocowania zawiasu |
| 6. Wspornik skrzyni sterowniczej | 13. Wspornik półki dolnej | 19. Nóżka bez kółek |
| 7. Podstawa | | 20. Półka dolna |



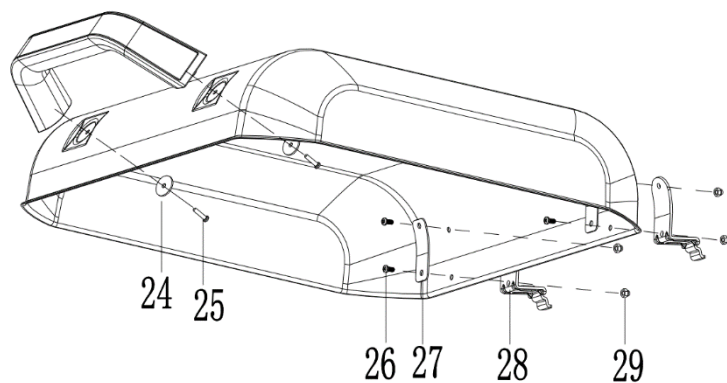
21. Zabezpieczenie kółek G



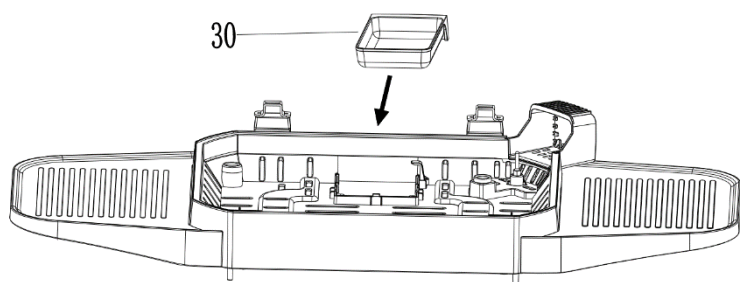
22. Element A



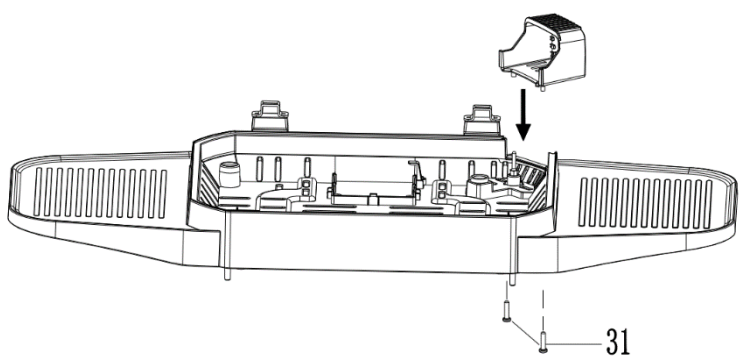
23. Pokrętko



24. Element B
25. Element C
26. Element H
27. Element F
28. Element E
29. Element H

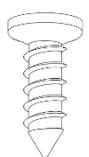
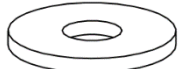

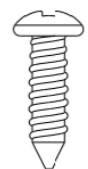





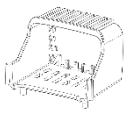



30. Tacka ociekowa



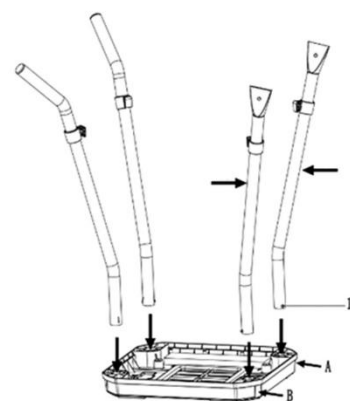
31. Element D

LISTA ZAŁĄCZONYCH AKCESORIÓW MONTAŻOWYCH

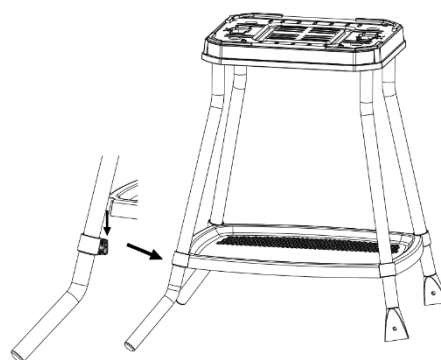
<p>A</p>  <p>ST4×12 8szt.</p>	<p>B</p>  <p>φ 20* φ 5.2 2 szt.</p>	<p>C</p>  <p>ST4×14 2szt.</p>	<p>D</p>  <p>ST3×10 2szt.</p>
<p>E</p>  <p>2szt.</p>	<p>F</p>  <p>2szt.</p>	<p>G</p>  <p>2szt.</p>	<p>H</p>  <p>M4×8+M4 4szt.</p>
<p>I</p>  <p>1szt.</p>	<p>J</p>  <p>1szt.</p>	<p>K</p>  <p>1szt.</p>	

INSTRUKCJA MONTAŻU GRILLA STOJĄCEGO

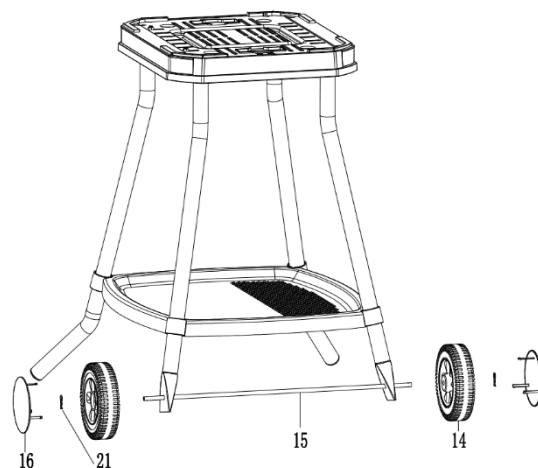
1. Przymocuj odpowiednio nóżki do korpusu urządzenia.
Kierunek i rozkład nóżek ma znaczenie (patrz rysunek obok).
Prawidłowe przymocowanie nóżek zostanie zasygnalizowane słyszalnym „kliknięciem”.



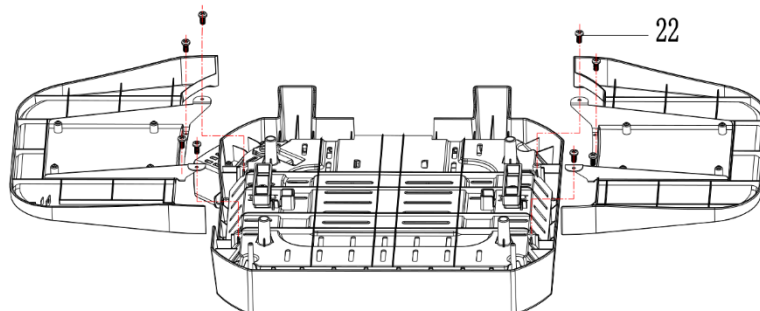
2. Przymocuj odpowiednio dolną tackę do czterech wsporników, a następnie dociśnij.



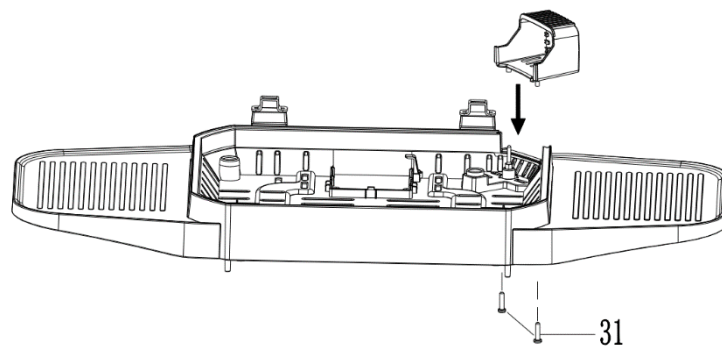
3. Zamontuj kółka zgodnie z rysunkiem obok.



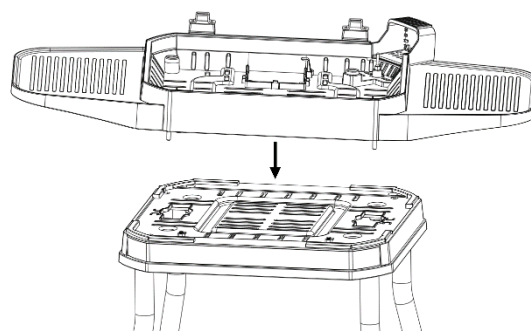
4. Przymocuj półki boczne za pomocą 8 śrub 4x12.



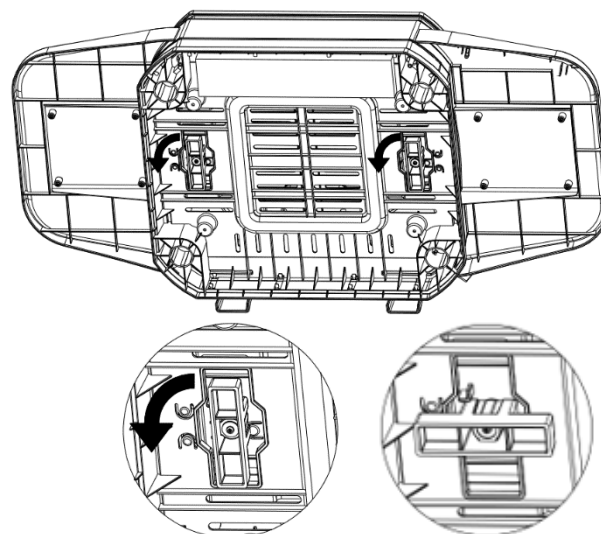
5. Zamontuj wspornik skrzynki sterowniczej za pomocą 2 śrub 3x10.



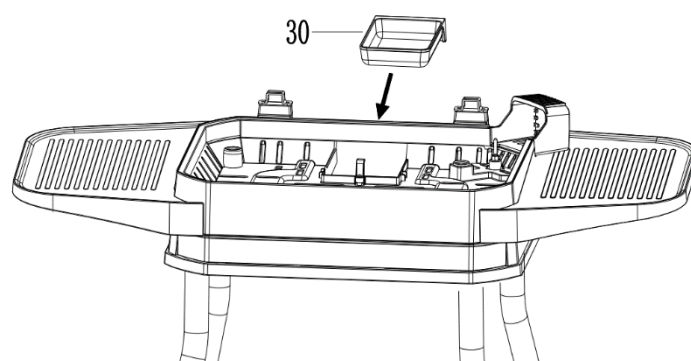
6. Umieść podstawę urządzenia na ramie.



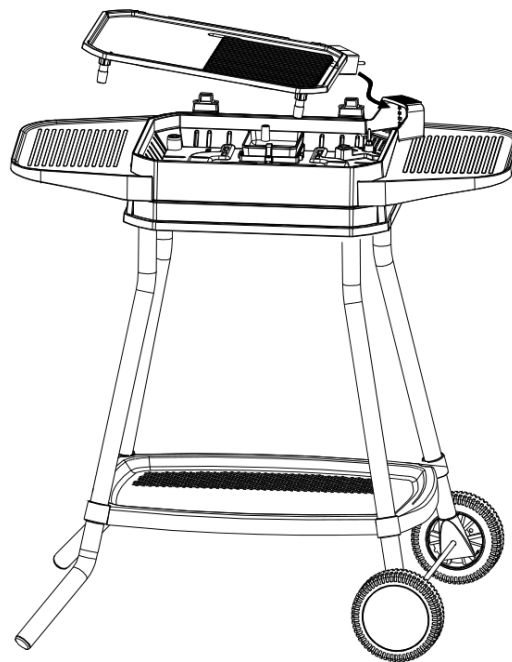
7. Obróć znajdujące się u dołu podstawy pokrętła (23) w lewo, aby zablokować podstawę.



8. Wsuń tackę ociekową do odpowiedniego otworu znajdującej się w podstawie urządzenia.

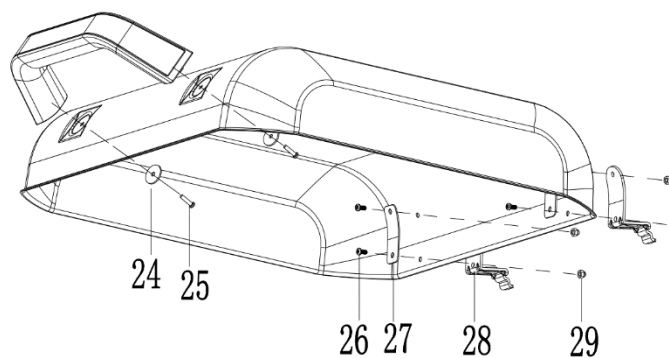


9. Umieść płytę grzewczą zgodnie z rysunkiem obok. Upewnij się, że 4 nóżki płyty znalazły się w odpowiednich otworach.

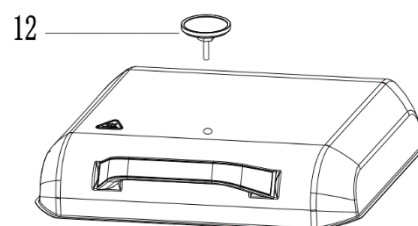


Uwaga: Korzystaj z płyty grzewczej wyłącznie po umieszczeniu jej w podstawie urządzenia.

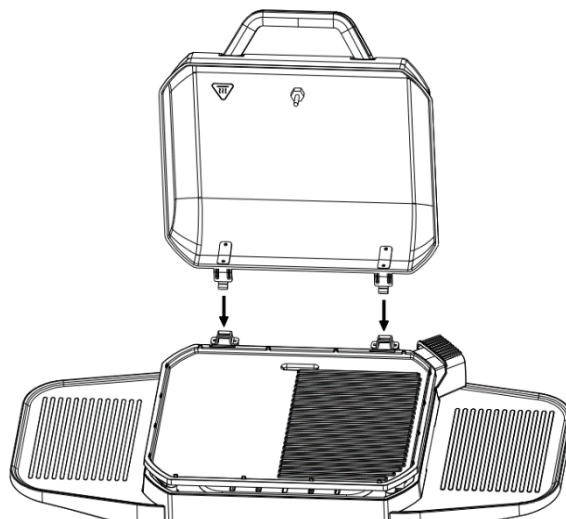
10. Użyj śrubokrętu krzyżakowego (nie dołączono do zestawu) by odpowiednio zamontować osłonę zgodnie z rysunkiem obok.



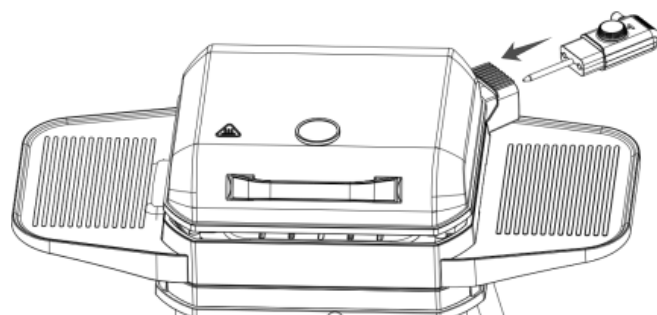
11. Odkręć nakrętkę z termometru, a następnie umieść termometr w otworze na osłonie urządzenia. Przytrzymaj termometr i przykręć odkręconą nakrętkę od wewnętrznej strony osłony do momentu, aż poczujesz opór.



12. Przymocuj osłonę do urządzenia zgodnie z rysunkiem obok.



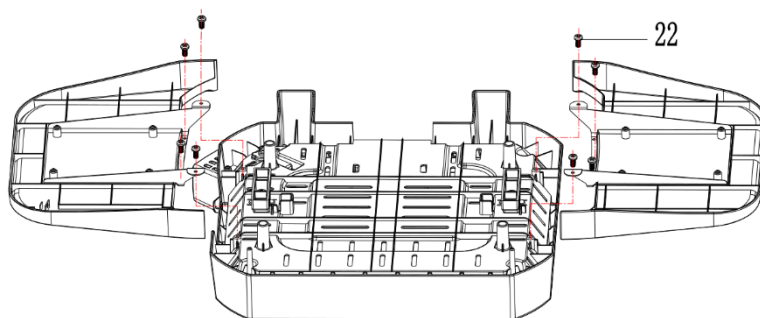
13. Umieść termostat zgodnie poprzez wsunięcie go do skrzynki sterowniczej, a następnie dociśnij.



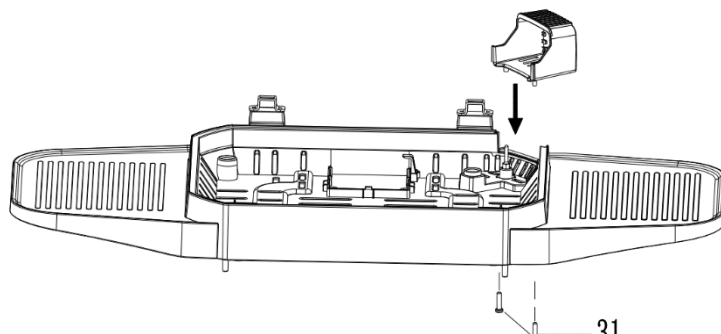
INSTRUKCJA MONTAŻU GRILLA STOŁOWEGO

Uwaga: W celu uniknięcia uszkodzenia urządzenia lub obrażeń, podczas korzystania z grilla wewnątrz budynku nie montuj nóżek grilla.

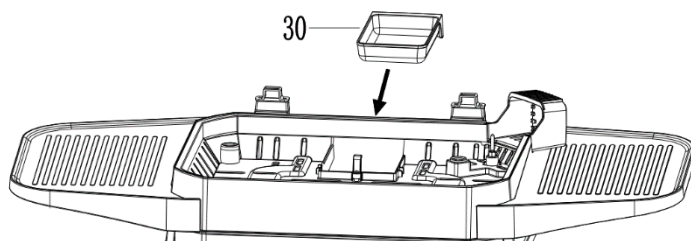
1. Przymocuj półki boczne za pomocą 8 śrub 4x12.



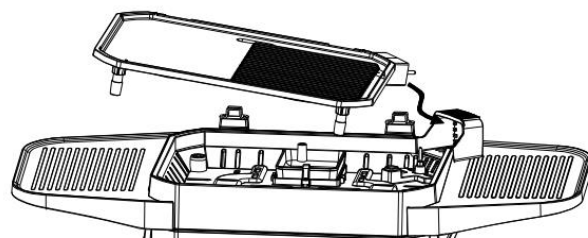
- Zamontuj wspornik skrzynki sterowniczej za pomocą 2 śrub 3x10.



- Wsunąć tackę ociekową do odpowiedniego otworu znajdującej się w podstawie urządzenia.

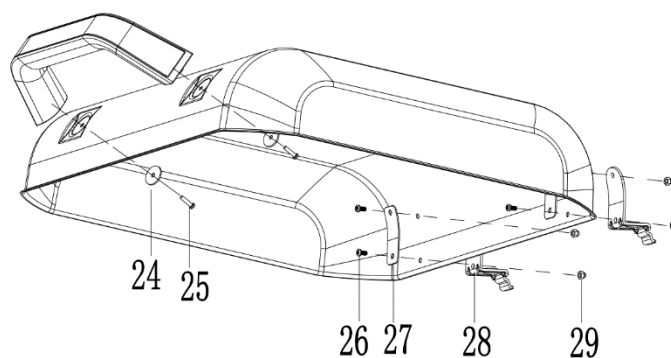


- Umieść płytę grzewczą zgodnie z rysunkiem obok. Upewnij się, że 4 nóżki płyty znalazły się w odpowiednich otworach.

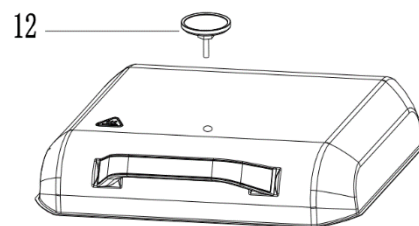


Uwaga: Korzystaj z płyty grzewczej wyłącznie po umieszczeniu jej w podstawie urządzenia.

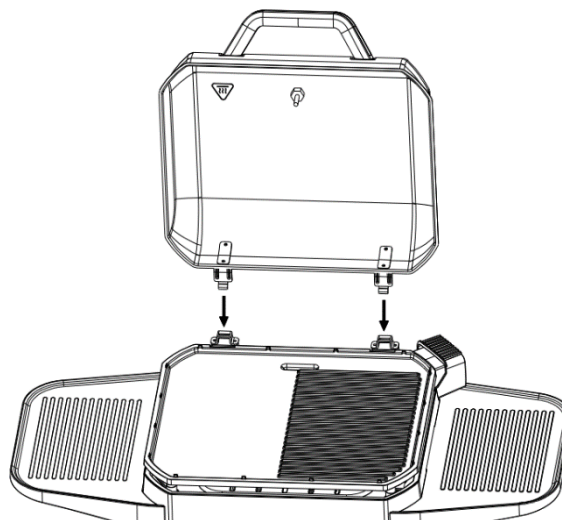
- Użyj śrubokrętu krzyżakowego (nie dołączono do zestawu) by odpowiednio zamontować osłonę zgodnie z rysunkiem obok.



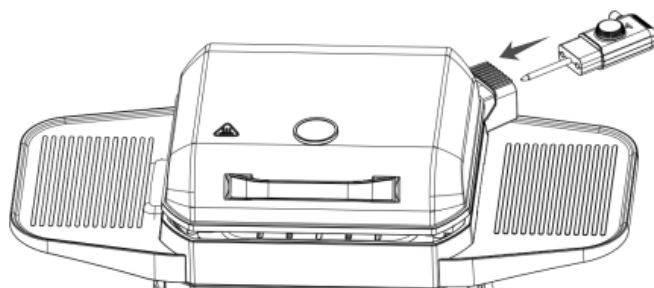
6. Odkręć nakrętkę z termometru, a następnie umieść termometr w otworze na osłonie urządzenia. Przytrzymaj termometr i przykręć odkręconą nakrętkę od wewnętrznej strony osłony do momentu, aż poczujesz opór.



7. Przymocuj osłonę do urządzenia zgodnie z rysunkiem obok.



8. Umieść termostat zgodnie poprzez wsunięcie go do skrzynki sterowniczej, a następnie dociśnij.



PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usuń wszystkie opakowania foliowe.
2. Wykonaj czynności z sekcji „Czyszczenie i konserwacja”.
3. Zamontuj prawidłowo urządzenie postępując zgodnie z sekcją „INSTRUKCJA MONTAŻU GRILLA STOJĄCEGO” lub „INSTRUKCJA MONTAŻU GRILLA STOŁOWEGO”.
4. Pozwól grillowi nagrzewać się przez około 3-5 minut z maksymalną mocą bez jedzenia. Upewnij się, że pomieszczenie jest dostatecznie wentylowane, jako iż z urządzenia może wydobywać się delikatny dym przy pierwszym użyciu. Jest to zjawisko normalne i powinno zniknąć po krótkiej chwili.

UWAGA: Niektóre elementy grilla, takie jak płyta grzewcza czy osłona nagrzewają się do bardzo wysokich temperatur. Nigdy nie dotykaj ich, gdy grill jest rozgrzany, aby uniknąć ryzyka poparzenia! Korzystaj wyłącznie z uchwyty osłony.

Dane techniczne:

Moc	2562-3050W
Napięcie / Częstotliwość	220-240V~ 50/60Hz

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

UWAGA: Niektóre elementy grilla, takie jak płyta grzewcza czy osłona nagrzewają się do bardzo wysokich temperatur. Nigdy nie dotykaj ich, gdy grill jest rozgrzany, aby uniknąć ryzyka poparzenia! Korzystaj wyłącznie z uchwytu osłony.

1. Umieść urządzenie w suchym miejscu, na płaskiej i odpornej na ciepło powierzchni.
2. Podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
3. Ustaw pożądaną temperaturę za pomocą pokrętła termostatu. Lampka kontrolna zgaśnie, gdy wybrana temperatura zostanie osiągnięta.
4. Ułóż jedzenie bezpośrednio na płycie grzewczej. Nigdy nie umieszczaj talerzy, tac, ani folii aluminiowej na spód żywności. Czas grillowania jest zależny od wielkości grillowanych produktów i ustawionej temperatury. Obróć grillowane produkty od czasu do czasu, by upewnić się, że są upieczone równomiernie.
5. Po zakończonej pracy, ustaw pokrętło termostatu w pozycji "OFF" i wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.

Ważne: Nie umieszczaj na grillu mrożonego jedzenia. Jedzenie te powinno zostać uprzednio całkowicie rozmrożone.

Ważne: W trakcie grillowania z zamkniętą osłoną pilnuj, aby temperatura na termometrze nie przekroczyła 250°C.

Ważne: Grillowanie z zamkniętą pokrywą dopuszczalne jest tylko na zewnątrz, przy zachowaniu dostatecznej wentylacji, nigdy nie grilluj z zamkniętą pokrywą w pomieszczeniach zamkniętych.

SUGEROWANA TEMPERATURY I CZAS PRZYRZĄDZANIA

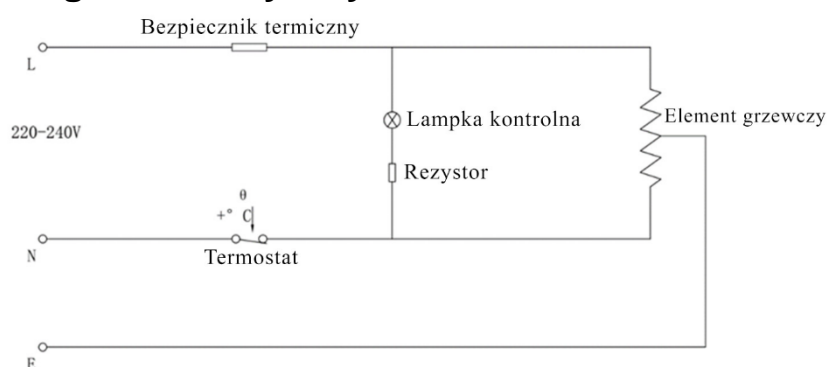
Potrawa	Poziom temperatury	Czas przyrządzenia
Steak / wołowina	Wysoki	10-15 min
Jagnięcina	Wysoki	10-15 min
Udka z kurczaka	Wysoki	15-20 min
Kotlety	Wysoki	20-25 min
Skrzydła z kurczaka	Wysoki	15-20 min
Filet wieprzowy	Średni lub wysoki	7-8 min
Cała ryba	Wysoki	8-12 min
Kebab	Średni lub wysoki	7-9 min
Kielbasa	Średni lub wysoki	8-10 min
Zielona papryka	Średni lub wysoki	
Cebula	Średni lub wysoki	
Grzyby	Średni lub wysoki	
Czipsy z ziemniaków	Średni lub wysoki	

WSKAZÓWKI

- Mięso będzie bardziej smaczne, jeśli zamarynujesz je w lodówce przez noc przed grillowaniem (możesz przygotować własną marynatę z oleju (dla wilgotności), octu, soku owocowego lub wina (dla zmiękczenia) oraz mieszanki przypraw dla smaku).

- Nigdy nie używaj przyborów wykonanych z metalu do obracania jedzenia na grillu. Do tego celu użyj szczypiec lub innych przyborów kuchennych wykonanych z drewna lub tworzywa sztucznego odpornego na wysokie temperatury.
- Obracaj mięso i ryby tylko raz podczas grillowania. Nie trzeba obracać ich więcej niż raz, ponieważ zbyt częste obracanie powoduje wysuszenie jedzenia.
- Nigdy nie grilluj mięsa zbyt długo. Nawet wieprzowina jest lepsza, gdy jest podawana lekko różowa i soczysta.
- Jeśli grillowane jedzenie przywiera do płyty grilla, przetrzyj płytę grzewczą papierem kuchennym nasączonym odrobiną oleju spożywczego od czasu do czasu.

Diagram elektryczny



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

UWAGA: Nigdy nie zanurzaj grilla, grzałki, przewodu zasilającego ani termostatu w wodzie ani w innych cieczach.

UWAGA: Zachowaj czystość wszystkich elementów grilla. Czyść grill regularnie.

1. Zawsze odłączaj urządzenie od źródła zasilania i poczekaj aż całkowicie ostygnie przed przystąpieniem do czyszczenia. Wyjmij termostat wraz z przewodem ze skrzynki sterowniczej.
2. Do czyszczenia tacki ociekowej, płyty grzewczej i osłony używaj lekko wilgotnej, miękkiej szmatki. Następnie dokładnie wysusz wszystkie elementy miękką, suchą szmatką przed ponownym użyciem.
3. Użyj miękkiej szmatki z odrobiną łagodnego detergentu, by usunąć przyschnięte zabrudzenia, uważając przy tym żeby nie przyciskać za mocno, gdyż może to spowodować uszkodzenie warstwy nieprzywierającej.
4. Do czyszczenia elementów termostatu oraz sondy termostatu użyj suchej szmatki.
5. Do czyszczenia zewnętrznej powierzchni urządzenia używaj lekko wilgotnej szmatki. Następnie dokładnie wysusz wszystkie elementy miękką, suchą szmatką przed ponownym użyciem.
6. Nie używaj żadnych produktów chemicznych, ani środków czyszczących do czyszczenia jakichkolwiek elementów tego urządzenia. Nigdy nie używaj szczotki drucianej ani innych ostrych przedmiotów do czyszczenia płyty ani żadnych innych elementów grilla.
7. Po zakończeniu czyszczenia zamontuj wszystkie elementy zgodnie z instrukcją obsługi.
8. Trzymaj urządzenie w suchym, czystym miejscu, w oryginalnym opakowaniu.

ŚRODOWISKO



Produkt zawiera materiały nadające się do recyklingu. Nie wyrzucaj produktu razem z odpadami komunalnymi. Skontaktuj się z najbliższym punktem zbiórki odpadów.

WARUNKI GWARANCJI I NAPRAWY

Gwarancja na produkt obejmuje usterki powstałe w wyniku błędów materiałowych lub produkcyjnych. W ramach gwarancji producent zobowiązuje się do naprawy lub wymiany wszelkich wadliwych elementów, pod warunkiem, że urządzenie było używane zgodnie z instrukcją i nie było modyfikowane, naprawiane lub w jakikolwiek sposób naruszone przez nieupoważnioną do tego osobę, ani też uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użycia lub transportu. Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia się elementów, ani elementów łatwo tłukących się, jak szkło, czy ceramika.

Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw konsumenta ani innych praw, jakie konsument posiada zgodnie z obowiązującymi przepisami, które dotyczą zakupu przedmiotów użytkowych.

W przypadku roszczenia gwarancyjnego należy zwrócić się do specjalistycznego punktu sprzedaży lub bezpośrednio do autoryzowanego serwisu Yoer. W momencie składania reklamacji należy podać rodzaj usterki oraz dołączyć kopię dowodu zakupu.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions before using and keep for future reference.
2. Make sure that your outlet voltage corresponds to the voltage stated on the rating label. Ensure that the wall socket is properly grounded.
3. This appliance is intended for outdoor and indoor use. We recommend operating it with a residual current device (RCD) having a rated residual operating current not exceeding 30 mA. For this purpose contact a qualified electrician person.
4. To use the device indoors, properly install the device base, drip tray, heating plate, and thermostat according to the recommendations in this manual. Then, place the device base in a dry location on a flat and heat-resistant surface. Do not mount the feet.
5. Keep the appliance away from sources of humidity, heat and direct sunlight.
6. To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse cord, plug, heating element or unit in water or other liquid.
7. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
8. Children of less than 8 years should be kept away unless continuously supervised.

9. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. The power cord and the device, along with all its accessories, should be regularly checked for any damage.
10. Do not use the device without properly installed drip tray, base and other elements of the grill.
11. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
12. Make sure that the cord hangs low to avoid additional hazards.
13. Avoid using an extension lead.
14. CAUTION: If using an extension lead please ensure you do not exceed the maximum rated running wattage/load of the extension lead. Use only a grounding extension cord with a grounding wire cross-section of at least 1.0 mm² (with a capacity of at least 15A).
15. Do not allow the power cord to come into contact with hot surfaces.
16. Do not attempt to repair, disassemble or modify the appliance. There are no user-serviceable parts inside.
17. Never use or store any accessories not recommended by the manufacturer in the device, because it might cause the device to operate improperly, damage it, or cause harm.
18. The appliance is not intended to be controlled by an external timer or separate remote-control system.
19. Place the unit in a dry place, on a flat and heat-resistant surface. During grilling of food with high fat or moisture content, it is not always possible to prevent splattering.
20. Place the grill at an appropriate safe distance from inflammable objects such as furniture, curtains, etc., at least 30 cm from the wall.

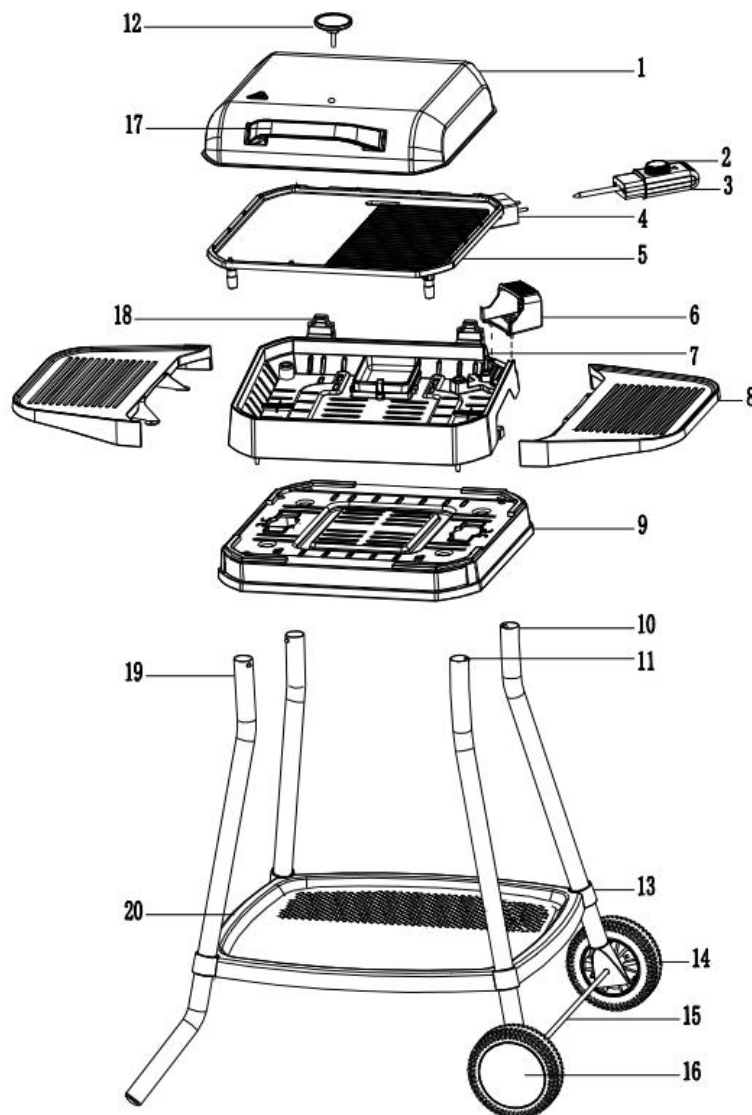
21. Do not place the device on the edge or corner of furniture, and avoid any contact with the hot surfaces of the grill.
22. Do not place the device in a place where it could fall into a bathtub or other water reservoirs.
23. Do not move the device when it is in use.
24. Do not leave the device exposed to atmospheric conditions.
25. Do not use the appliance with wet hands. Never put the grill, heating element, nor power cord into water.
26. The heating element, plate and guard heat up to very high temperatures, never touch them during operation of the device to avoid burns. Use only the guard handle.
27. Distribute weight evenly on the grill shelf. Maximum load: 16 kg.
28. Charcoal or similar combustible material cannot be used with this appliance.
29. The thermostat included with the grill is a dedicated component exclusively designed for the Yoer EG05BK model. The manufacturer retains the sole right for maintenance of this particular part.
30. In order to avoid overheating this appliance shall not be covered by any solid or flexible material such as an aluminum tray, aluminum foil or trays made of other heat resistant material. The use of such items or materials on the grill could lead to serious damages.
31. Never use metal utensils to flip food on the grill. Use tongs or other kitchen utensils made of wood or heat-resistant plastic for this purpose.
32. Do not use appliance for other than intended use.
33. Do not leave the appliance on unattended.
34. Do not move the device by pulling the power cord.

35. After each use, before cleaning or moving it away, turn off the appliance and pull out the plug from the socket.
36. This appliance is intended to be used for household use only (not for commercial use). Any other use is considered inappropriate and dangerous.
37. The manufacturer does not accept liability for damage resulting from failure to follow the instruction sheet.



CAUTION - HOT: Some elements of the grill, such as guard and plate heat up to very high temperatures. Never touch them when the appliance is heated up to avoid burns.

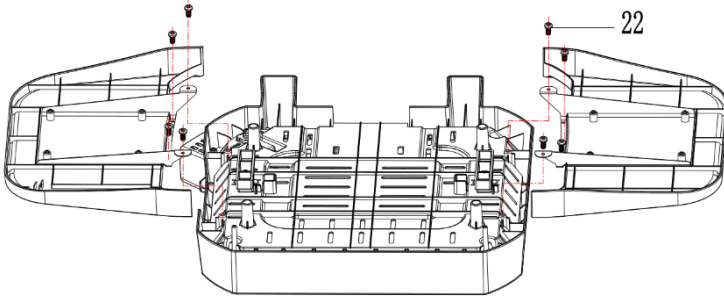
KNOW YOUR GRILL



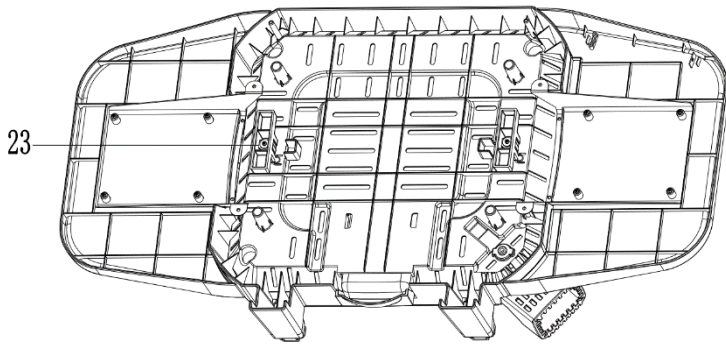
- | | | |
|--------------------------|-------------------------|----------------------------|
| 1. Wind and splash guard | 8. Shelf | 15. Axle Connecting wheels |
| 2. Thermostat knob | 9. Body | 16. Left wheel |
| 3. Thermostat | 10. Leg with wheel | 17. Guard handle |
| 4. Control box cover | 11. Leg with wheel | 18. High mounting point |
| 5. Heating plate | 12. Thermometer | 19. Leg without wheel |
| 6. Control knob bracket | 13. Lower shelf bracket | 20. Bottom tray |
| 7. Base | 14. Right wheel | |



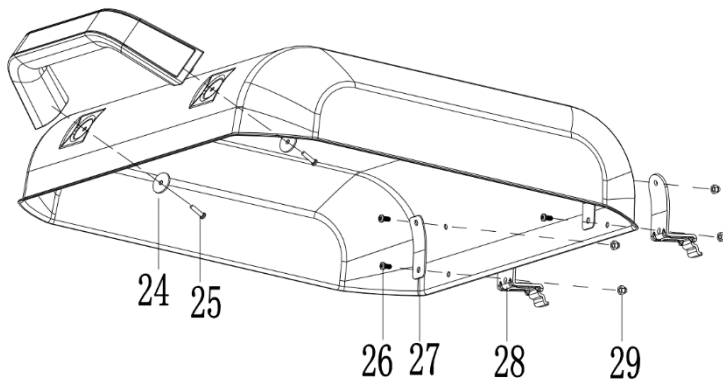
21. Wheel protection G



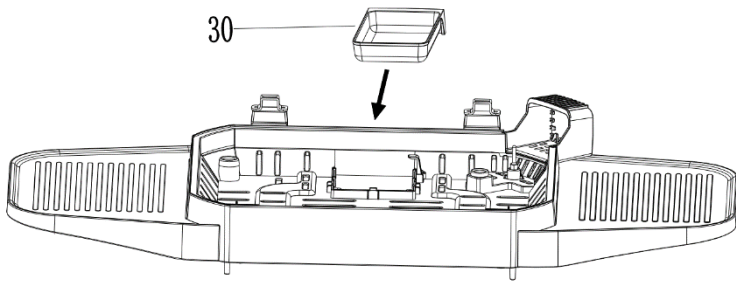
22. Element A



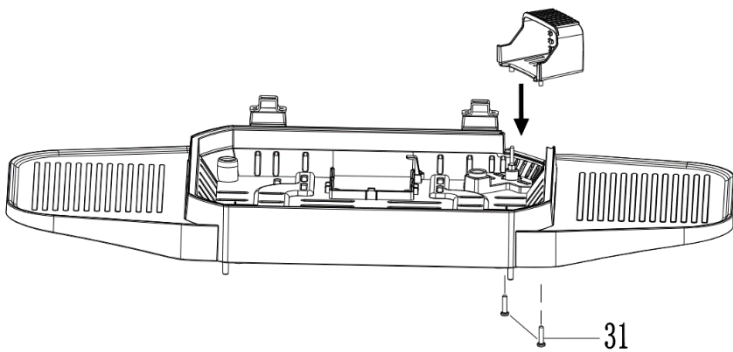
23. Knob



24. Element B
25. Element C
26. Element H
27. Element F
28. Element E
29. Element H

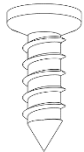

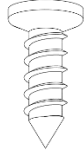
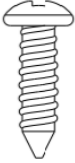





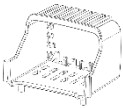



30. Drip tray



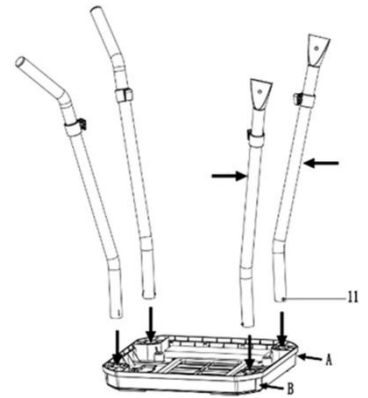
31. Element D

LIST OF ATTACHED MOUNTING ACCESSORIES

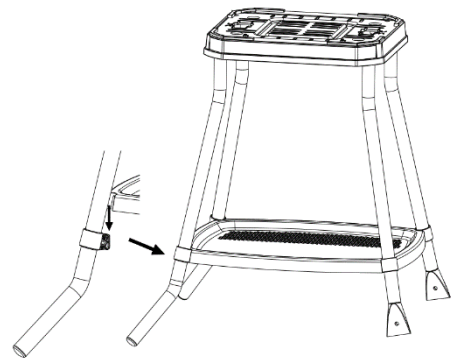
<p>A</p>  <p>ST4×12 8 pcs.</p>	<p>B</p>  <p>φ 20* φ 5.2 2 pcs.</p>	<p>C</p>  <p>ST4×14 2 pcs.</p>	<p>D</p>  <p>ST3×10 2 pcs.</p>
<p>E</p>  <p>2pcs.</p>	<p>F</p>  <p>2 pcs.</p>	<p>G</p>  <p>2pcs.</p>	<p>H</p>  <p>M4×8+M4 4 pcs.</p>
<p>I</p>  <p>1pcs.</p>	<p>J</p>  <p>1 pcs.</p>	<p>K</p>  <p>1 pcs.</p>	

ASSEMBLY INSTRUCTIONS FOR STANDING GRILL

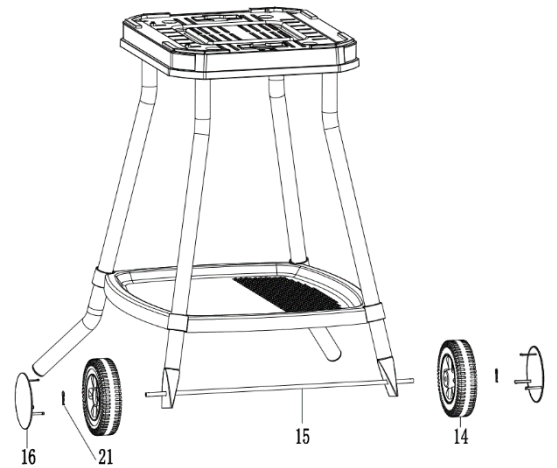
1. Attach the legs to the frame of the appliance. The direction and arrangement of the legs matter (see the illustration next to it).



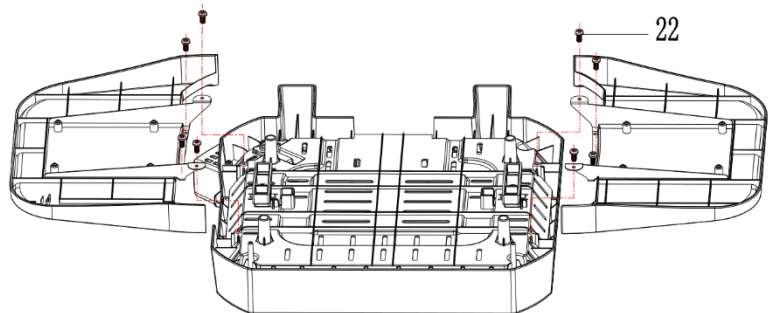
2. Attach the lower tray to the brackets according to the illustration.



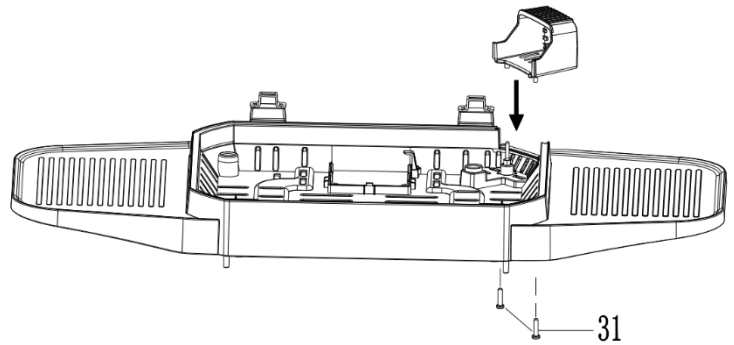
3. Mount the wheels according to the illustration next to it.



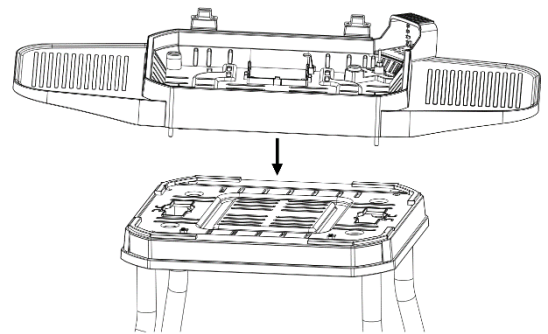
4. Attach the side shelves using 8 screws 4x12



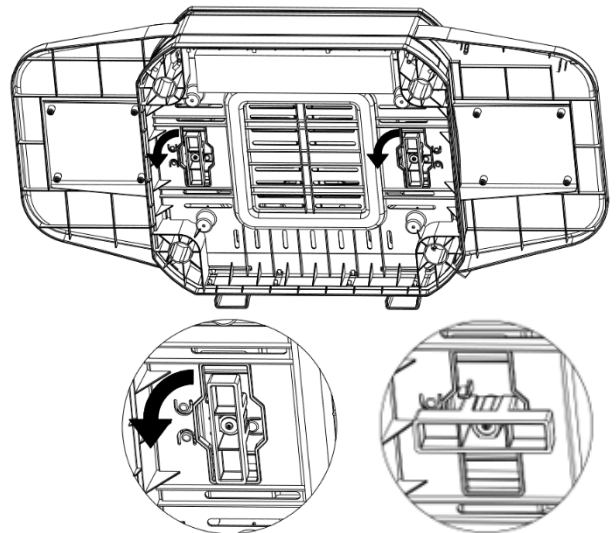
5. Mount the bracket of the control box using 2 screws 3x10.



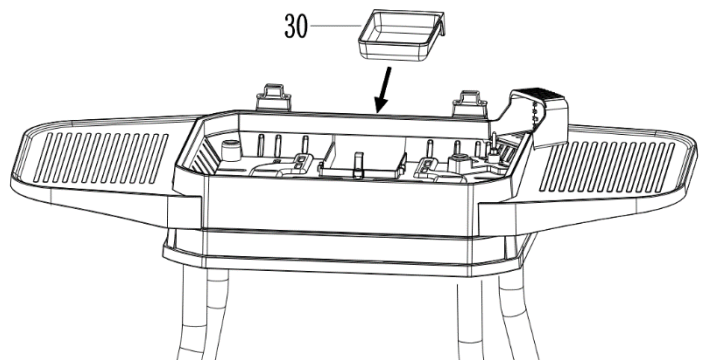
6. Place the base of the device on the frame.



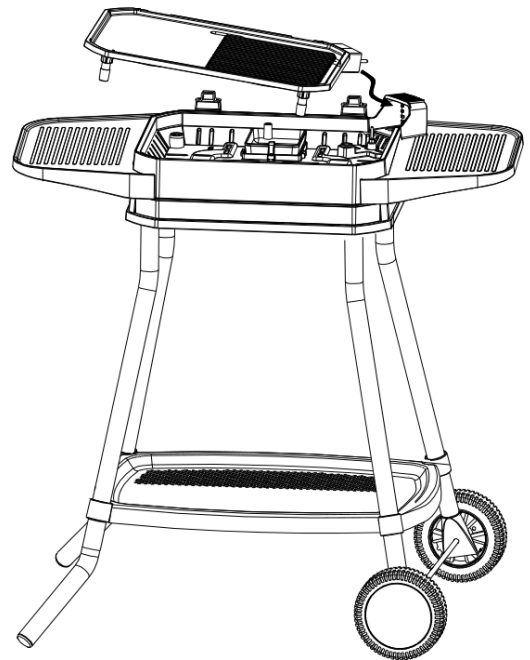
7. Turn the bottom base knobs (23) to the left to lock the base.



8. Insert the drip tray into the corresponding hole in the base of the appliance.

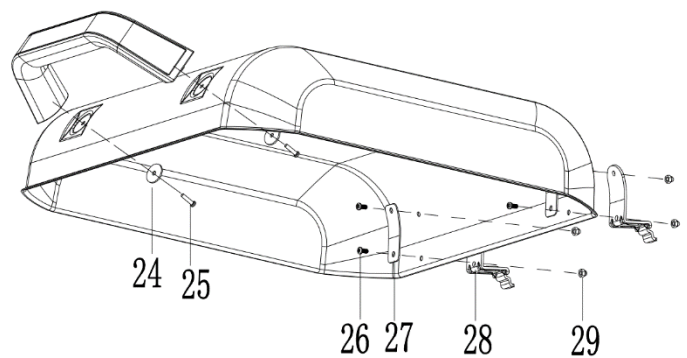


9. Place the heating plate according to the illustration. Ensure that the 4 legs of the plate are placed in the appropriate holes.

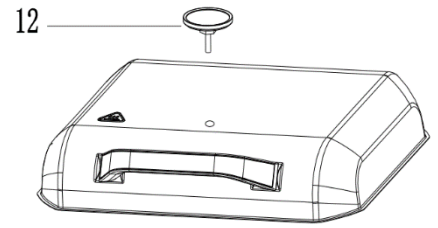


Note: Only use the heating plate after placing it in the base of the appliance.

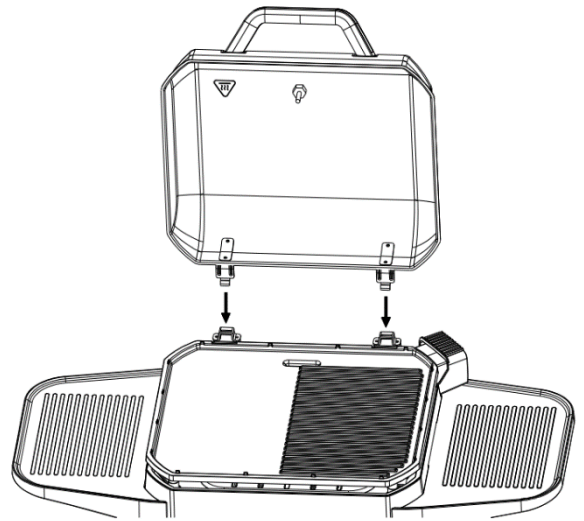
10. Use a crosshead screwdriver (not included in the set) to properly mount the guard according to the diagram next to it.



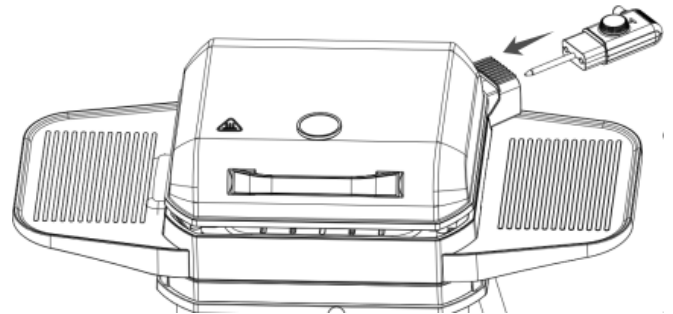
11. Unscrew the nut from the thermometer, and then place the thermometer in the hole on the guard. Hold the thermometer and screw the unscrewed nut from the inside of the guard until you feel resistance.



12. Mount the guard according to the illustration.



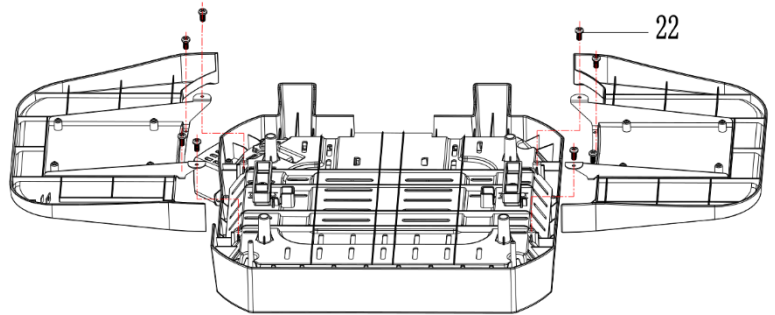
13. Insert the thermostat by sliding it into the control box. Push it into place with a little force.



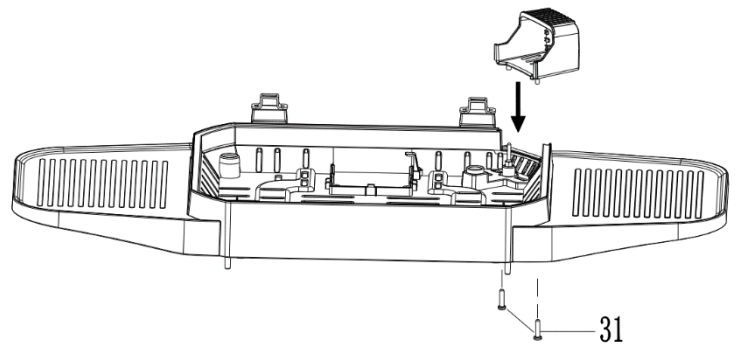
ASSEMBLY INSTRUCTIONS FOR TABLE GRILL

Note: In order to avoid damaging the device or injury, do not install the grill legs when using the grill inside a building.

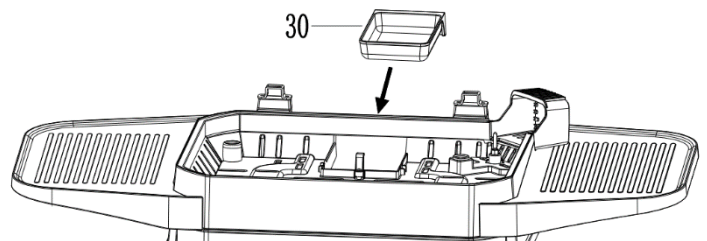
1. Attach the side shelves using 8 screws 4x12



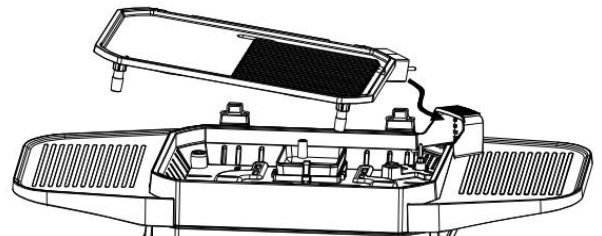
2. Mount the bracket of the control box using 2 screws 3x10.



3. Insert the drip tray into the corresponding hole in the base of the appliance.

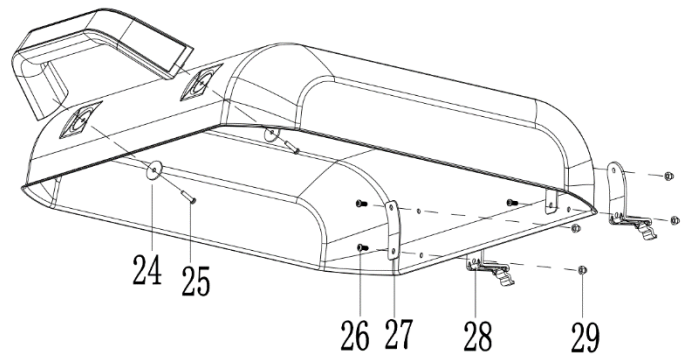


4. Place the heating plate according to the illustration. Ensure that the 4 legs of the plate are placed in the appropriate holes.

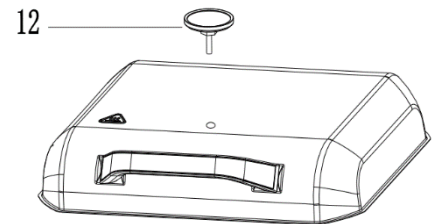


Note: Only use the heating plate after placing it in the base of the appliance.

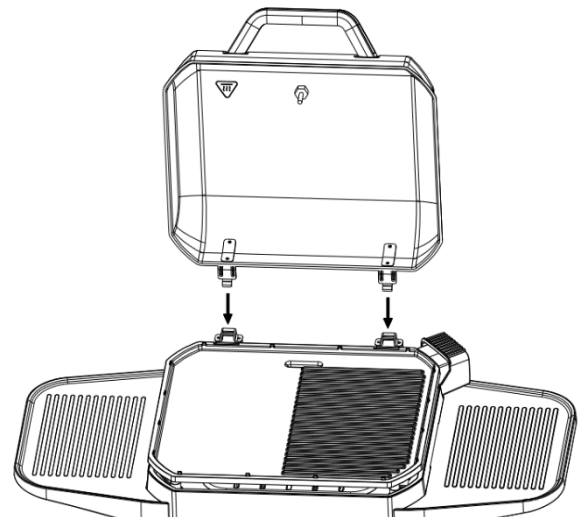
5. Use a crosshead screwdriver (not included in the set) to properly mount the guard according to the diagram next to it.



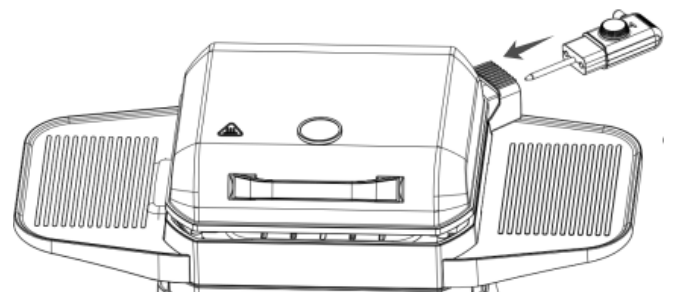
6. Unscrew the nut from the thermometer, and then place the thermometer in the hole on the guard. Hold the thermometer and screw the unscrewed nut from the inside of the guard until you feel resistance.



7. Mount the guard according to the illustration.



8. Insert the thermostat by sliding it into the control box. Push it into place with a little force.



BEFORE FIRST USE

1. Remove all plastic packaging.
2. Perform the actions outlined in the "Cleaning and Maintenance" section.
3. Properly assemble the device following the "ASSEMBLY INSTRUCTIONS" sections.
4. Allow the grill to heat for approximately 3-5 minutes at maximum power without food. Ensure that the room is adequately ventilated, as the device may emit a little smoke on the first use. It is normal and should disappear after a while.

CAUTION: Some grill components, such as the heating plate or guard, can reach very high temperatures. Never touch them when the grill is hot to avoid the risk of burns! Use only the guard handle.

Technical data:

Power	2562-3050W
Voltage / Frequency	220-240V~ 50/60Hz

OPERATING INSTRUCTIONS

CAUTION: Some grill components, such as the heating plate or guard, can reach very high temperatures. Never touch them when the grill is hot to avoid the risk of burns! Use only the guard handle.

1. Place the unit in a dry place, on a flat and heat-resistant surface.
2. Insert plug to an electrical outlet.
3. Set the desired temperature by using the thermostat knob. The indicator light shuts off when the desired temperature is reached.
4. Put the food directly on the plate. Never use plates, trays or aluminum foil beneath the food. The grilling time depends on the thickness of the food and set temperature. Turn a food from time to time to ensure it is grilled evenly.
5. After finished, turn the thermostat knob to the "OFF" position and pull the plug out from an electrical outlet.

NOTE: Do not place frozen food on the grill. It should be thoroughly thawed beforehand.

NOTE: During grilling with the guard closed, make sure the temperature on the thermometer does not exceed 250°C .

NOTE: Grilling with the guard closed is only permissible outdoors with adequate ventilation. Never grill with the guard closed indoors.

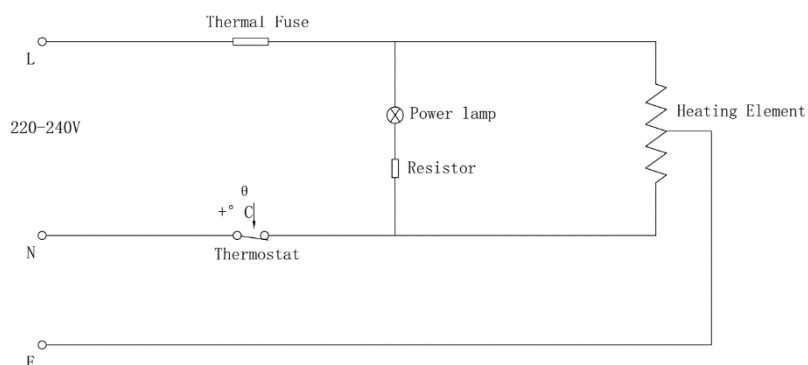
SUGGESTED TEMPERATURES AND COOKING TIMES

Meal	Temperature level	Preparation time
Steak / beef	High	10-15 min
Lamb	High	10-15 min
Chicken drumsticks	High	15-20 min
Chops	High	20-25 min
Chicken wings	High	15-20 min
Fillet of pork	Medium or high	7-8 min
White fish	High	8-12 min
Kebabs	Medium or high	7-9 min
Various sausages	Medium or high	8-10 min
Green pepper	Medium or high	
Onion	Medium or high	
Mushrooms	Medium or high	
Potato chips	Medium or high	

TIPS

- Meat will be more flavorful if you marinate it in the refrigerator overnight before grilling. You can prepare your own marinade using oil (for moisture), vinegar, fruit juice, or wine (for tenderizing), and a mix of spices for flavor.
- Never use metal utensils to flip food on the grill. Use tongs or other kitchen utensils made of wood or heat-resistant plastic for this purpose.
- Turn meat and fish only once during grilling. There is no need to flip them more than once, as excessive flipping can lead to dryness.
- Never grill meat for too long. Even pork is better when served slightly pink and juicy.
- If grilled food sticks to the grill plate, wipe the heating plate with a paper towel soaked in a little oil from time to time.

Electric diagram



CLEANING AND MAINTENANCE

WARNING: Never dip the grill, heating element, power cord in water or any other liquid!

WARNING: Maintain cleanliness of all grill components. Clean the grill regularly.

1. Always unplug the appliance and allow it to cool down completely before cleaning. Remove the thermostat along with the cable from the control box.
2. To clean the drip tray, plate and guard of the appliance use a lightly damp cloth. Then dry it thoroughly with a soft, dry cloth before using again.
3. Use a soft cloth with a small amount of mild detergent to remove stubborn stains, being careful not to press too hard as it may cause damage to the non-stick coating.
4. To clean the outer surface of the appliance use a lightly damp cloth. Then dry it thoroughly with a soft, dry cloth before using again.
5. To clean the thermostat components and the thermostat probe use a soft, dry cloth.
6. Do not use any cleaning or chemical products of any kind to clean any parts of this product. Never use a steel brush or other scratching objects to clean grids or the plate.
7. After cleaning install all parts according to the instruction.
8. Store the grill in a dry, clean place in original packaging.

ENVIRONMENT



This product contains recyclable materials. Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Contact your local municipality for the nearest collection point.

WARRANTY AND REPAIR

The product warranty includes defects resulting from material or manufacturing defects. This warranty is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorised person or damaged by misuse or transportation. The warranty does not apply to defects resulting from natural wear of components or non-breakables such as glass and ceramic items. If you need a help, please contact seller or directly Yoer service.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch elektrischer Geräte sind grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zu beachten, einschließlich der folgenden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen vor Gebrauch durch und bewahren Sie sie zur späteren Verwendung auf.
2. Stellen Sie sicher, dass die Spannung Ihrer Steckdose der auf dem Bewertungsetikett angegebenen Spannung entspricht. Vergewissern Sie sich, dass die Wandsteckdose ordnungsgemäß geerdet ist.
3. Dieses Gerät ist für den Innen- und Außenbereich bestimmt. Wir empfehlen, es mit einem Fehlerstromschutzschalter (RCD) zu betreiben, dessen bewerteter Restbetriebsstrom 30 mA nicht überschreitet. Wenden Sie sich hierfür an eine qualifizierte Elektrofachkraft.
4. Um das Gerät im Innenbereich zu verwenden, installieren Sie den Gerätefuß, die Tropfschale, die Heizplatte und das Thermostat gemäß den Empfehlungen in dieser Anleitung. Platzieren Sie dann den Gerätefuß an einem trockenen Ort auf einer flachen und hitzebeständigen Oberfläche. Befestigen Sie nicht die Füße.
5. Halten Sie das Gerät von Feuchtigkeitsquellen, Hitze und direktem Sonnenlicht fern.
6. Um sich gegen Feuer, elektrischen Schlag und Verletzungen zu schützen, tauchen Sie Kabel, Stecker, Heizelement oder Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
7. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie überwacht oder angemessen in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen von Kindern

- nur unter Aufsicht erfolgen.
8. Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, es sei denn, sie werden kontinuierlich beaufsichtigt.
 9. Betreiben Sie kein Gerät mit beschädigtem Kabel oder Stecker oder nachdem das Gerät fehlerhaft funktioniert hat oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Das Netzkabel und das Gerät sowie all sein Zubehör sollten regelmäßig auf Beschädigungen überprüft werden.
 10. Verwenden Sie das Gerät nicht ohne ordnungsgemäß installierte Tropfschale, Basis und andere Elemente des Elektrogrills.
 11. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von Hersteller, dessen Kundendienst oder ebenso qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
 12. Stellen Sie sicher, dass das Kabel niedrig hängt, um zusätzliche Gefahren zu vermeiden.
 13. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.
 14. **VORSICHT:** Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden, stellen Sie bitte sicher, dass Sie die maximale Nennleistung/Belastung des Verlängerungskabels nicht überschreiten. Verwenden Sie nur ein Erdungsverlängerungskabel mit einem Erdungsdrahtquerschnitt von mindestens 1,0 mm² (mit einer Kapazität von mindestens 15 A).
 15. Lassen Sie das Netzkabel nicht mit heißen Oberflächen in Kontakt kommen.
 16. Versuchen Sie nicht, das Gerät zu reparieren, zu zerlegen oder zu ändern. Im Inneren befinden sich keine vom Benutzer zu wartenden Teile.
 17. Verwenden oder lagern Sie keine vom Hersteller nicht empfohlenen Zubehöerteile im Gerät, da dies dazu führen kann, dass das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, beschädigt wird oder Verletzungen verursacht.

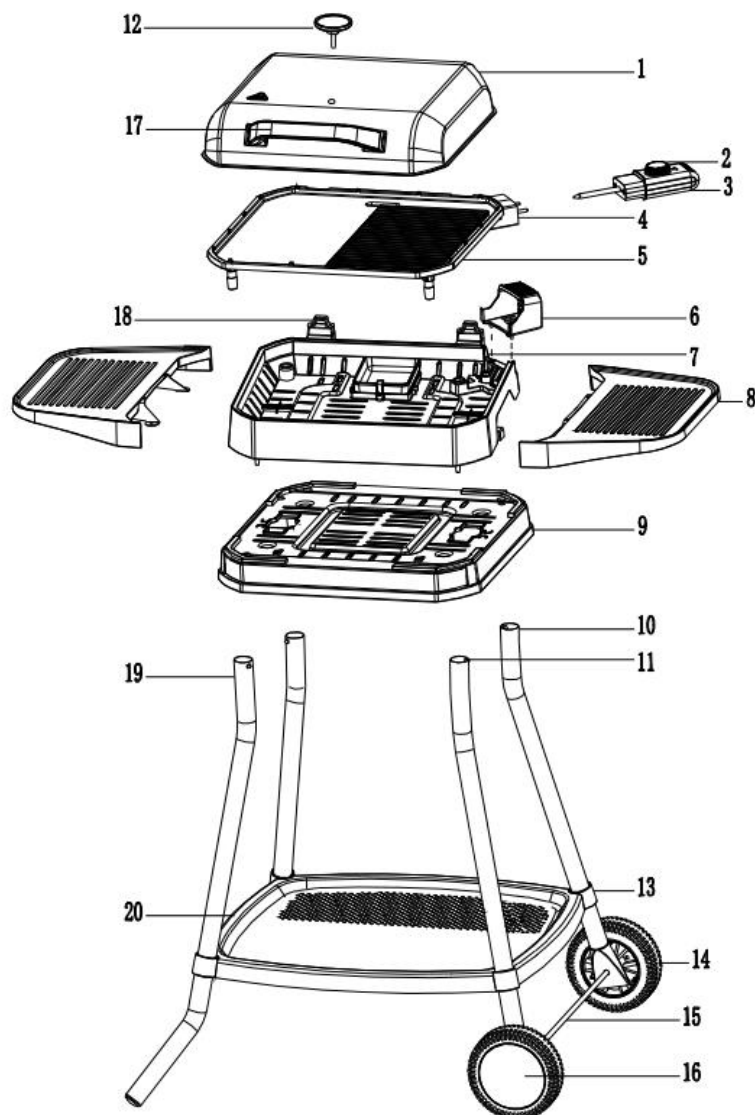
18. Das Gerät ist nicht für die Steuerung durch einen externen Timer oder ein separates Fernbediensystem vorgesehen.
19. Stellen Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf einer flachen und hitzebeständigen Oberfläche ab. Beim Grillen von Lebensmitteln mit hohem Fett- oder Feuchtigkeitsgehalt ist es nicht immer möglich, Spritzer zu verhindern.
20. Platzieren Sie den Elektrogrill in angemessenem Abstand von brennbaren Gegenständen wie Möbeln, Vorhängen usw., mindestens 30 cm von der Wand entfernt.
21. Platzieren Sie das Gerät nicht am Rand oder in der Ecke von Möbeln und vermeiden Sie jeglichen Kontakt mit den heißen Oberflächen des Elektrogrills.
22. Stellen Sie das Gerät nicht an einem Ort ab, an dem es in eine Badewanne oder andere Wasserbehälter fallen könnte.
23. Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.
24. Lassen Sie das Gerät nicht den atmosphärischen Bedingungen ausgesetzt.
25. Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen. Tauchen Sie niemals den Elektrogrill, das Heizelement oder das Netzkabel in Wasser.
26. Das Heizelement, die Platte und der Schutz werden sehr heiß. Berühren Sie sie während des Betriebs des Geräts nicht, um Verbrennungen zu vermeiden. Verwenden Sie nur den Schutzhandschuh.
27. Verteilen Sie das Gewicht gleichmäßig auf dem Grillregal. Maximale Belastung: 16 kg.
28. Kohle oder ähnliches brennbares Material darf nicht mit diesem Gerät verwendet werden.
29. Das im Elektrogrill enthaltene Thermostat ist ein spezielles Bauteil, das ausschließlich für das Modell Yoer EG05BK entwickelt wurde. Der Hersteller behält sich das alleinige Recht zur Wartung dieses speziellen Teils vor.

30. Um Überhitzung zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht von festen oder flexiblen Materialien wie Aluminiumschalen, Aluminiumfolie oder Tablett aus anderen hitzebeständigen Materialien bedeckt werden. Die Verwendung solcher Gegenstände oder Materialien auf dem Grill könnte zu schweren Schäden führen.
31. Verwenden Sie keine Metallutensilien, um Lebensmittel auf dem Elektrogrill zu wenden. Verwenden Sie hierfür Zangen oder andere Küchenutensilien aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff.
32. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die vorgesehene Verwendung.
33. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
34. Bewegen Sie das Gerät nicht, indem Sie am Netzkabel ziehen.
35. Nach jedem Gebrauch, vor der Reinigung oder dem Verschieben, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
36. Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch vorgesehen (nicht für gewerbliche Zwecke). Jegliche andere Verwendung wird als unangemessen und gefährlich betrachtet.
37. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch Nichtbefolgung der Anweisungen entstehen.



VORSICHT - HEISS: Einige Elemente des Grills, wie der Schutz und die Platte, heizen sich auf sehr hohe Temperaturen auf. Berühren Sie sie niemals, wenn das Gerät erhitzt ist, um Verbrennungen zu vermeiden.

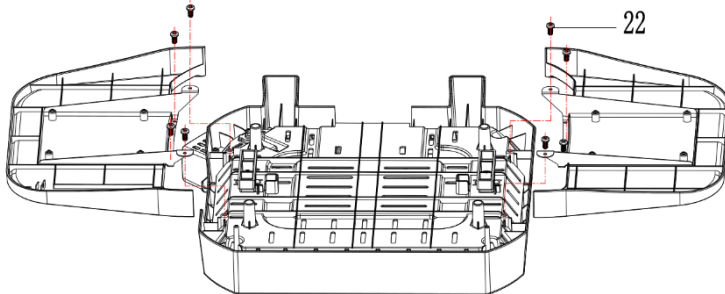
KENNEN SIE IHREN GRILL



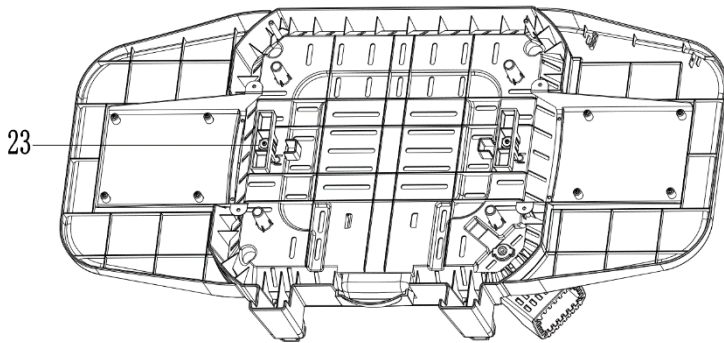
- | | | |
|---------------------------------------|--|------------------------------------|
| 1. Windschutz-
und
Spritzschutz | 6. Halterung für
den
Steuerknopf | 13. Unterer Regalhalter |
| 2. Thermostat-
Knopf | 7. Basis | 14. Rechtes Rad |
| 3. Thermostat | 8. Regal | 15. Achse zur Verbindung der Räder |
| 4. Abdeckung
der Steuerbox | 9. Körper | 16. Linkes Rad |
| 5. Heizplatte | 10. Bein mit Rad | 17. Schutzgriff |
| | 11. Bein mit Rad | 18. Hoher Montagepunkt |
| | 12. Thermometer | 19. Bein ohne Rad |
| | | 20. Bodenschale |



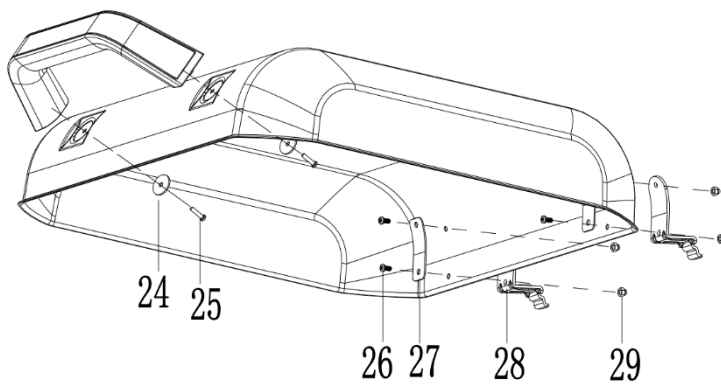
21. Schutz für Rad G



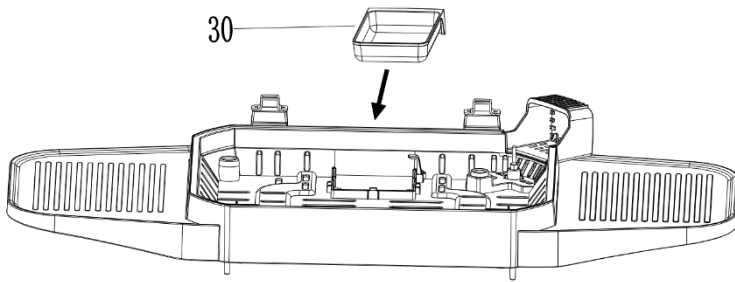
22. Element A



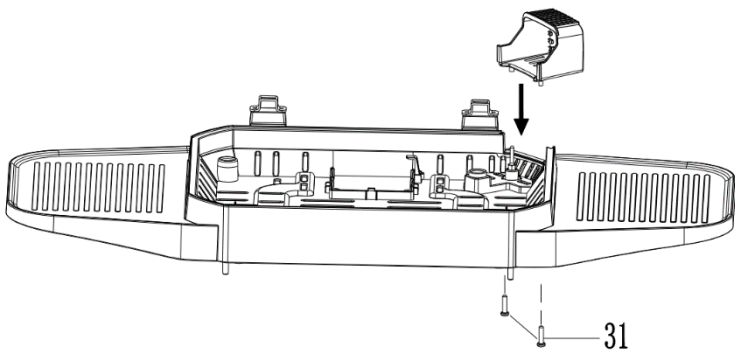
23. Knauf



24. Element B
25. Element C
26. Element H
27. Element F
28. Element E
29. Element H

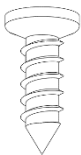
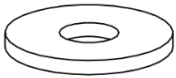
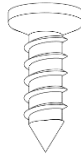
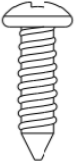









30. Auffangschale



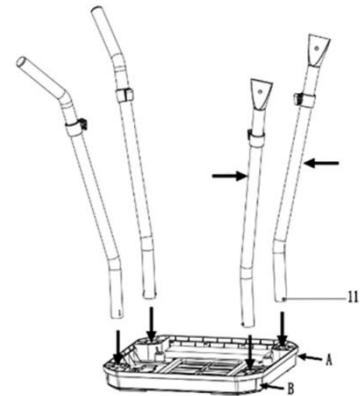
31. Element D

LISTE DER BEIGEFÜGTEN MONTAGEZUBEHÖRTEILE

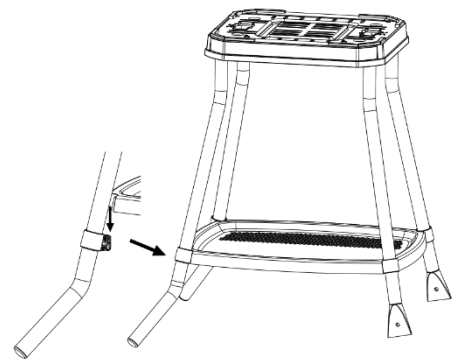
<p>A</p>  <p>ST4×12 8 St.</p>	<p>B</p>  <p>φ 20* φ 5.2 2 St.</p>	<p>C</p>  <p>ST4×14 2 St.</p>	<p>D</p>  <p>ST3×10 2 St.</p>
<p>E</p>  <p>2 St.</p>	<p>F</p>  <p>2 St.</p>	<p>G</p>  <p>2 St.</p>	<p>H</p>  <p>M4×8+M4 4 St.</p>
<p>I</p>  <p>1 St.</p>	<p>J</p>  <p>1 St.</p>	<p>K</p>  <p>1 St.</p>	

MONTAGEANLEITUNG FÜR DEN STEHENDEN GRILL

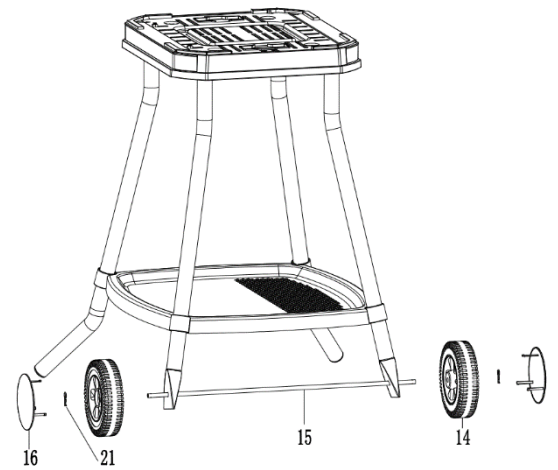
1. Befestigen Sie die Beine am Rahmen des Geräts. Die Ausrichtung und Anordnung der Beine sind wichtig (siehe die Abbildung daneben).



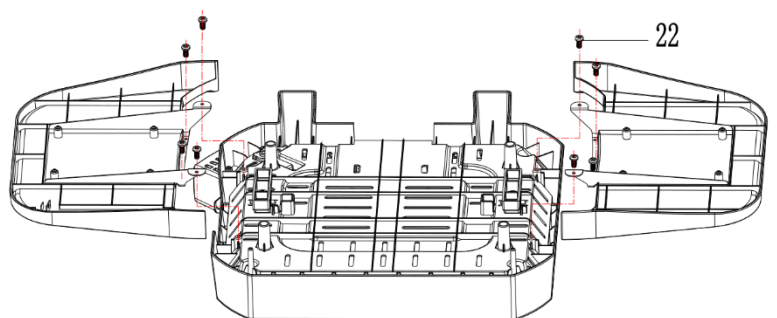
2. Befestigen Sie die untere Ablage gemäß der Abbildung an den Halterungen.



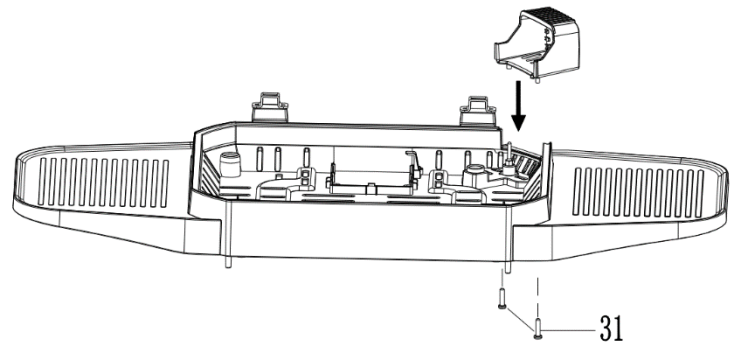
3. Befestigen Sie die Räder gemäß der Abbildung daneben.



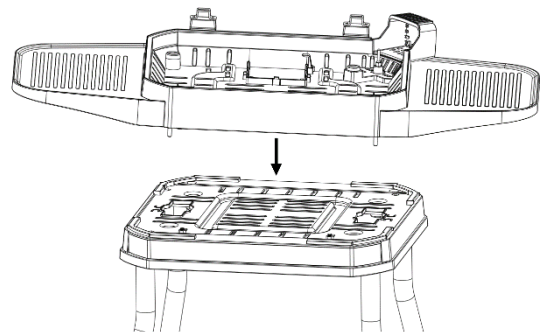
4. Befestigen Sie die Seitentische mit 8 Schrauben 4x12



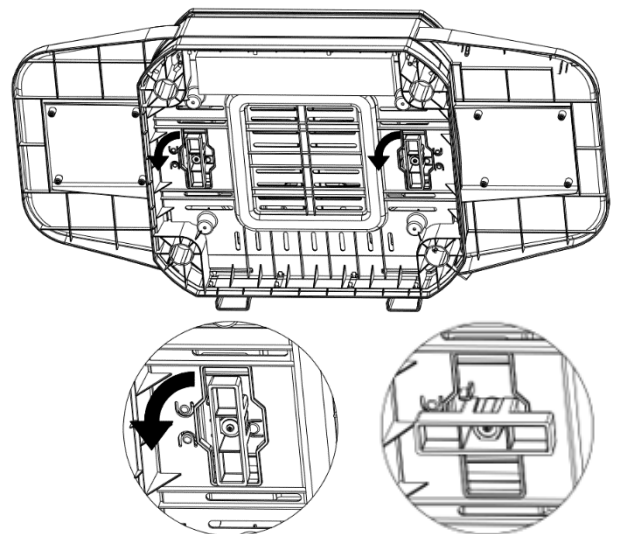
5. Befestigen Sie die Halterung der Steuerbox mit 2 Schrauben 3x10.



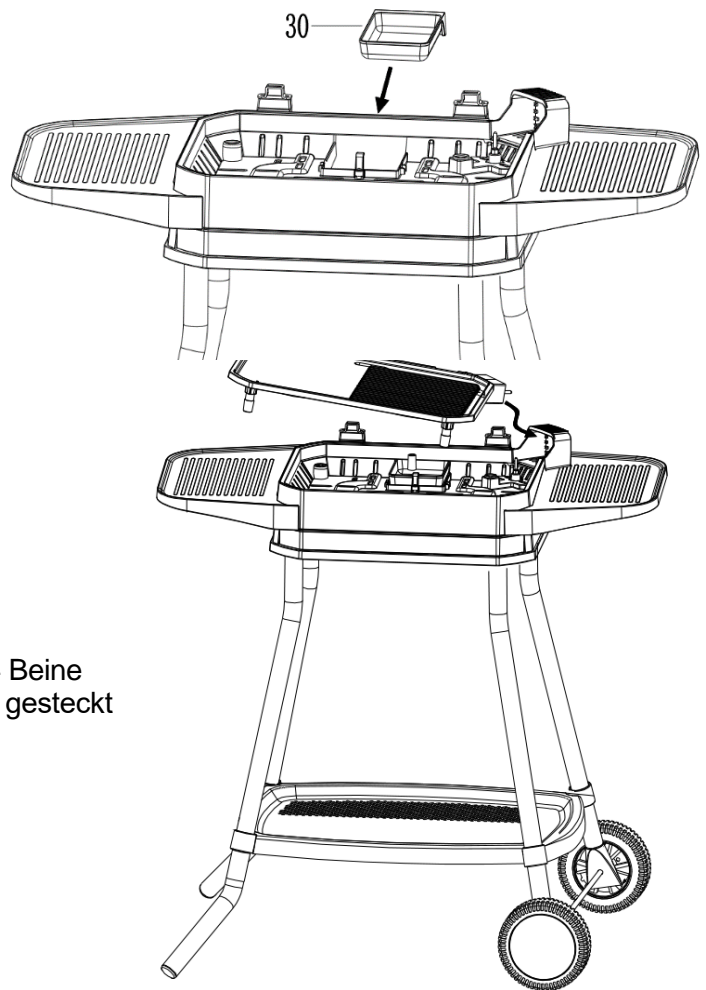
6. Platzieren Sie die Basis des Geräts auf dem Rahmen.



7. Drehen Sie die unteren Basisknöpfe (23) nach links, um die Basis zu verriegeln.



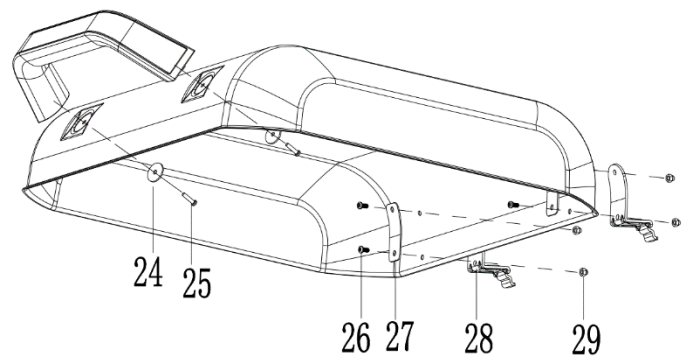
8. Setzen Sie die Tropfschale in das entsprechende Loch in der Basis des Geräts ein.



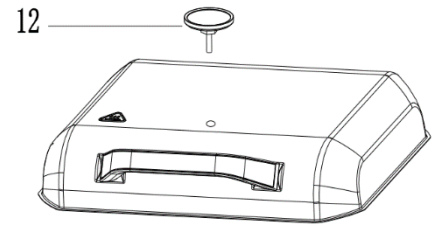
9. Platzieren Sie die Heizplatte gemäß der Abbildung. Stellen Sie sicher, dass die 4 Beine der Platte in die entsprechenden Löcher gesteckt werden.

Hinweis: Verwenden Sie die Heizplatte nur, nachdem Sie sie in der Basis des Geräts platziert haben.

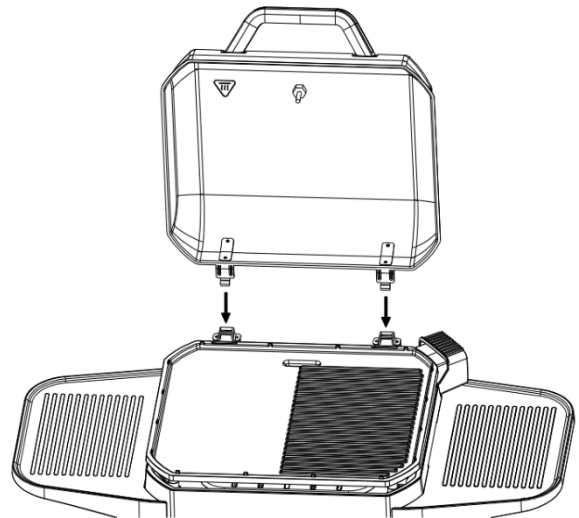
10. Verwenden Sie einen Kreuzschlitzschraubendreher (nicht im Set enthalten), um den Schutz gemäß dem nebenstehenden Diagramm ordnungsgemäß zu montieren.



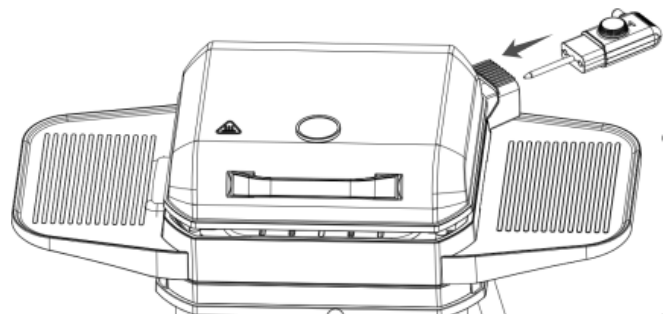
11. Schrauben Sie die Mutter vom Thermometer ab und platzieren Sie dann das Thermometer in das Loch am Schutz. Halten Sie das Thermometer fest und schrauben Sie die abgeschraubte Mutter von innen am Schutz fest, bis Sie Widerstand spüren.



12. Montieren Sie den Schutz gemäß der Abbildung.



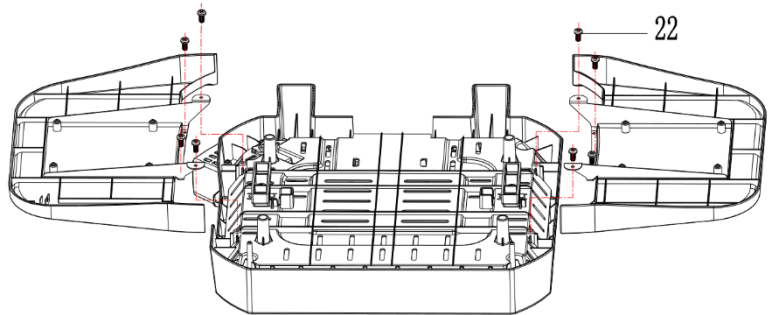
13. Führen Sie das Thermostat ein, indem Sie es in das Steuergehäuse schieben. Drücken Sie es mit etwas Kraft an seinen Platz.



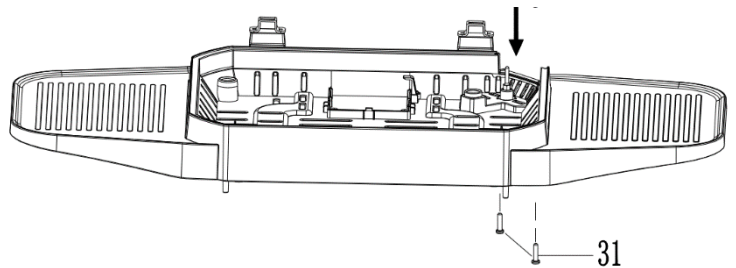
MONTAGEANLEITUNG FÜR DEN TISCHGRILL

Hinweis: Um das Gerät nicht zu beschädigen oder Verletzungen zu vermeiden, installieren Sie die Grillbeine nicht, wenn Sie den Grill in einem Gebäude verwenden.

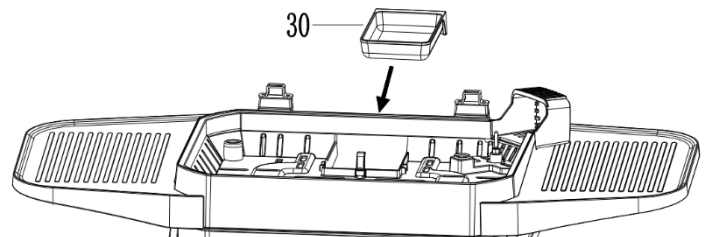
1. Befestigen Sie die Seitentische mit 8 Schrauben 4x12.



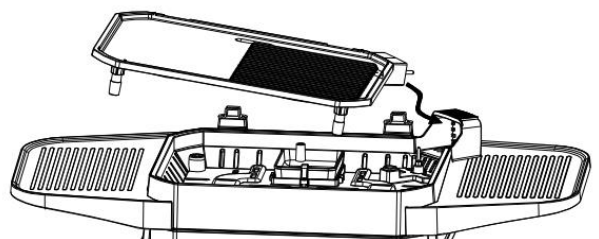
2. Befestigen Sie die Halterung der Steuerbox mit 2 Schrauben 3x10.



3. Setzen Sie die Tropfschale in das entsprechende Loch in der Basis des Geräts ein.

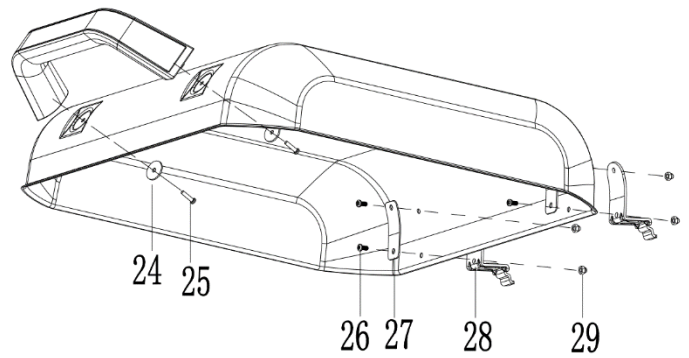


4. Platzieren Sie die Heizplatte gemäß der Abbildung. Stellen Sie sicher, dass die 4 Beine der Platte in die entsprechenden Löcher gesteckt werden.

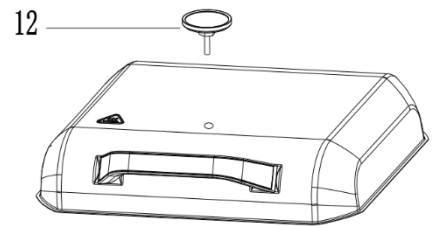


Hinweis: Verwenden Sie die Heizplatte nur, nachdem Sie sie in der Basis des Geräts platziert haben.

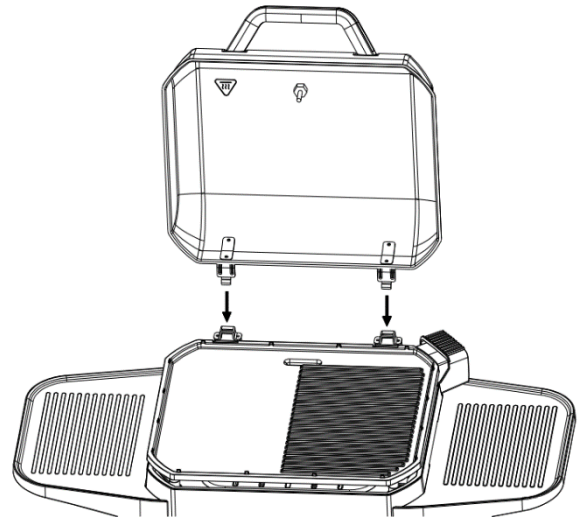
5. Verwenden Sie einen Kreuzschlitzschraubendreher (nicht im Set enthalten), um den Schutz gemäß dem nebenstehenden Diagramm ordnungsgemäß zu montieren.



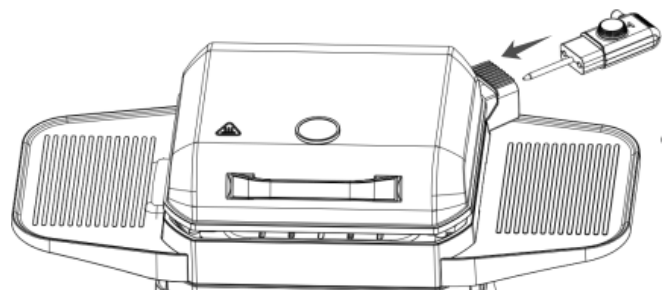
6. Schrauben Sie die Mutter vom Thermometer ab und platzieren Sie dann das Thermometer in das Loch am Schutz. Halten Sie das Thermometer fest und schrauben Sie die abgeschraubte Mutter von innen am Schutz fest, bis Sie Widerstand spüren.



7. Montieren Sie den Schutz gemäß der Abbildung.



8. Führen Sie das Thermostat ein, indem Sie es in das Steuergehäuse schieben. Drücken Sie es mit etwas Kraft an seinen Platz.



VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

1. Entfernen Sie alle Kunststoffverpackungen..
2. Führen Sie die in der "Reinigung und Wartung" beschriebenen Schritte aus.
3. Montieren Sie das Gerät gemäß den "MONTAGEANLEITUNGEN".
4. Lassen Sie den Grill etwa 3-5 Minuten bei maximaler Leistung ohne Lebensmittel aufheizen. Stellen Sie sicher, dass der Raum ausreichend belüftet ist, da das Gerät möglicherweise beim ersten Gebrauch etwas Rauch abgibt. Dies ist normal und sollte nach einer Weile verschwinden.

VORSICHT: Einige Grillkomponenten wie die Heizplatte oder der Schutz können sehr hohe Temperaturen erreichen. Berühren Sie sie niemals, wenn der Grill heiß ist, um Verbrennungen zu vermeiden! Verwenden Sie nur den Schutzgriff.

Technische Daten:

Leistung	2562-3050W
Spannung / Frequenz	220-240V~ 50/60Hz

BEDIENUNGSANLEITUNG

VORSICHT: Einige Grillkomponenten wie die Heizplatte oder der Schutz können sehr hohe Temperaturen erreichen. Berühren Sie sie niemals, wenn der Grill heiß ist, um Verbrennungen zu vermeiden! Verwenden Sie nur den Schutzgriff.

1. Platzieren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf einer flachen und hitzebeständigen Oberfläche.
2. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose.
3. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mithilfe des Thermostatreglers ein. Die Kontrollleuchte erlischt, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.
4. Legen Sie die Lebensmittel direkt auf die Platte. Verwenden Sie niemals Teller, Tablett oder Aluminiumfolie unter den Lebensmitteln. Die Grillzeit hängt von der Dicke der Lebensmittel und der eingestellten Temperatur ab. Drehen Sie die Lebensmittel von Zeit zu Zeit um, um sicherzustellen, dass sie gleichmäßig gegrillt werden.
5. Nach dem Abschluss drehen Sie den Thermostatregler auf die "AUS" -Position und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

HINWEIS: Platzieren Sie keine gefrorenen Lebensmittel auf dem Grill. Sie sollten vorher gründlich aufgetaut sein.

HINWEIS: Während des Grillens mit geschlossenem Schutz, stellen Sie sicher, dass die Temperatur auf dem Thermometer 250°C nicht überschreitet.

HINWEIS: Grillen mit geschlossenem Deckel ist nur im Freien bei ausreichender Belüftung gestattet. Grillen Sie niemals mit geschlossenem Deckel in geschlossenen Räumen.

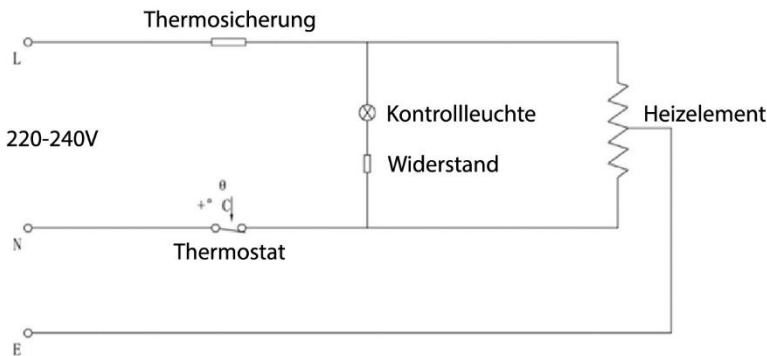
VORGESCHLAGENE TEMPERATUREN UND GARZEITEN

Gericht	Temperaturniveau	Vorbereitungszeit
Steak / Rindfleisch	Hoch	10-15 Minuten
Lamm	Hoch	10-15 Minuten
Hähnchenunterschenkel	Hoch	15-20 Minuten
Koteletts	Hoch	20-25 Minuten
Hähnchenflüges	Hoch	15-20 Minuten
Schweinefilets	Mittel oder hoch	7-8 Minuten
Ganzer Fisch	Hoch	8-12 Minuten
Spieße	Mittel oder hoch	7-9 Minuten
Verschiedene Würstchen	Mittel oder hoch	8-10 Minuten
Grüne Paprika	Mittel oder hoch	
Zwiebel	Mittel oder hoch	
Pilze	Mittel oder hoch	
Kartoffelchips	Mittel oder hoch	

TIPPS

- Fleisch wird geschmackvoller, wenn Sie es vor dem Grillen über Nacht im Kühlschrank marinieren. Sie können Ihre eigene Marinade aus Öl (für Feuchtigkeit), Essig, Fruchtsaft oder Wein (zum Zartmachen) und einer Mischung aus Gewürzen für Geschmack zubereiten.
- Verwenden Sie niemals Metallutensilien, um Lebensmittel auf dem Grill zu wenden. Verwenden Sie dafür Zangen oder andere Küchenutensilien aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff.
- Wenden Sie Fleisch und Fisch während des Grillens nur einmal. Es ist nicht notwendig, sie mehr als einmal zu wenden, da übermäßiges Wenden zu Trockenheit führen kann.
- Grillen Sie Fleisch niemals zu lange. Selbst Schweinefleisch schmeckt besser, wenn es leicht rosa und saftig serviert wird.
- Wenn gegrilltes Essen an der Grillplatte kleben bleibt, wischen Sie die Heizplatte von Zeit zu Zeit mit einem Papiertuch ab, das in etwas Öl getränkt ist.

Elektrisches Diagramm



REINIGUNG UND WARTUNG

WARNUNG: Tauchen Sie niemals den Grill, das Heizelement oder das Netzkabel in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein!

WARUNG: Bewahren Sie die Sauberkeit aller Grillkomponenten. Reinigen Sie den Grill regelmäßig.

1. Ziehen Sie immer das Gerät aus der Steckdose und lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen. Entfernen Sie den Thermostat zusammen mit dem Kabel aus der Steuerbox.
2. Verwenden Sie ein leicht feuchtes Tuch, um die Tropfschale, die Platte und den Schutz des Geräts zu reinigen. Trocknen Sie sie dann gründlich mit einem weichen, trockenen Tuch, bevor Sie sie wieder verwenden.
3. Verwenden Sie ein weiches Tuch mit einer geringen Menge mildem Reinigungsmittel, um hartnäckige Flecken zu entfernen. Drücken Sie nicht zu fest, da dies Beschädigungen der Antihafbeschichtung verursachen kann.
4. Verwenden Sie ein leicht feuchtes Tuch, um die äußere Oberfläche des Geräts zu reinigen. Trocknen Sie sie dann gründlich mit einem weichen, trockenen Tuch, bevor Sie sie wieder verwenden.
5. Verwenden Sie zum Reinigen der Thermostatkomponenten und des Thermostatfühlers ein weiches, trockenes Tuch.
6. Verwenden Sie keine Reinigungs- oder Chemikalienprodukte jeglicher Art, um Teile dieses Produkts zu reinigen. Verwenden Sie niemals eine Stahlbürste oder andere kratzende Gegenstände, um Gitter oder die Platte zu reinigen.
7. Installieren Sie nach der Reinigung alle Teile gemäß den Anweisungen.
8. Lagern Sie den Grill an einem trockenen, sauberen Ort in der Originalverpackung.

UMWELT



Dieses Produkt enthält recycelbare Materialien. Entsorgen Sie dieses Produkt nicht als unsortierten kommunalen Abfall. Kontaktieren Sie Ihre örtliche Gemeinde für den nächsten Sammelpunkt.

GARANTIE UND REPARATUR

Die Produktgarantie umfasst Mängel aufgrund von Material- oder Herstellungsfehlern. Diese Garantie ist nur gültig, wenn das Gerät gemäß den Anweisungen verwendet wurde und vorausgesetzt, dass es nicht von einer nicht autorisierten Person modifiziert, repariert oder beeinträchtigt wurde oder durch Missbrauch oder Transport beschädigt wurde. Die Garantie gilt nicht für Mängel, die auf natürlichen Verschleiß von Komponenten oder nicht zerbrechlichen Materialien wie Glas- und Keramikartikel zurückzuführen sind. Wenn Sie Hilfe benötigen, wenden Sie sich bitte an den Verkäufer oder direkt an den Yoer-Kundendienst.

yoer

Yoer sp. z o.o.
Bernardyńska 2
64-000 Kościan
Poland
www.yoer.pl

CE