

# yoer

Beautiful and Intelligent Home Appliances

## RoastMaster EG05BK



|     |   |                             |     |
|-----|---|-----------------------------|-----|
| CZ  | ● | INSTRUKCE K OBSLUZE         | 3   |
| DE  | ● | INSTRUKTIONEN ZUR BEDIENUNG | 20  |
| EN  | ● | INSTRUCTION MANUAL          | 37  |
| ES  | ● | INSTRUCCIONES DE USO        | 54  |
| FR  | ● | INSTRUCTIONS D'UTILISATION  | 71  |
| HRV | ● | UPUTE ZA UPORABU            | 88  |
| HU  | ● | HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ         | 105 |
| IT  | ● | ISTRUZIONI PER L'USO        | 122 |
| PL  | ● | INSTRUKCJA OBSŁUGI          | 139 |
| RO  | ● | INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE   | 156 |
| SK  | ● | NÁVOD NA OBSLUHU            | 173 |
| SL  | ● | NAVODILA ZA UPORABO         | 190 |
| UA  | ● | ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ   | 207 |

## DŮLEŽITÉ ZABEZPEČENÍ

**Při používání elektrických spotřebičů je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření, včetně následujících:**

1. Číst Všechno instrukce před použitím a držet pro budoucnost odkaz.
2. Ujistěte se, že napětí vaší zásuvky odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku. Ujistěte se, že zásuvka je řádně uzemněna.
3. Tento spotřebič je zamýšlený pro venkovní i vnitřní použití. My doporučit provozní to s A reziduální aktuální zařízení (RCD) mít A hodnocené reziduální provozní aktuální ne přesahující 30 mA. Pro tento účel kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře.
4. Chcete-li zařízení používat uvnitř, správně nainstalujte základnu zařízení, odkapávací miskou, topnou desku a termostát podle doporučení v této příručce. Poté umístěte základnu zařízení na suché místo na rovný a žáruvzdorný povrch. Nemontujte nohy.
5. Držet a spotřebič pryč z Zdroje z vlhkost vzduchu, teplo a Přímé sluneční světlo.
6. Na chránit proti oheň, elektrický šokovat a zranění na osob dělat ne ponořit šňůra, zástrčka, topné těleso popř jednotka ve vodě nebo jiné kapalině.
7. Tento spotřebič mohou používat děti ve věku od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo jsou poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí a nebezpečí zapojený. Děti musí ne hrát si s a spotřebič. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.
8. Děti z méně než 8 let by měl být zachováno pryč ledaže nepřetržitě pod dohledem.

9. Dělat ne fungovat žádný spotřebič s A poškozené šňůra nebo zástrčka nebo po a spotřebič nefunkční nebo byl jakýmkoli způsobem poškozen. Napájecí kabel a zařízení spolu s veškerým jeho příslušenstvím by měly být pravidelně kontrolovány, zda nejsou poškozeny.
10. Nepoužívejte zařízení bez správně nainstalované odkapávací misky, základny a dalších prvků grilu.
11. Pokud je přívodní kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikované osoby, aby se předešlo nebezpečí.
12. Udělat Tak určitě že a šňůra visí nízky na vyhýbat se další nebezpečí.
13. Nepoužívejte prodlužovací kabel.
14. POZOR: Pokud používáte prodlužovací kabel, ujistěte se, že nepřekračujete maximální jmenovitý provozní výkon/zatížení prodlužovacího kabelu. Používejte pouze zemnicí prodlužovací kabel s průřezem zemnicího vodiče alespoň 1,0 mm<sup>2</sup> (s kapacitou alespoň 15A).
15. Nedovolte, aby se napájecí kabel dostal do kontaktu s horkými povrchy.
16. Nepokoušejte se spotřebič opravovat, rozebírat nebo upravovat. Uvnitř nejsou žádné uživatelsky opravitelné díly.
17. Nikdy v zařízení nepoužívejte ani neskladujte příslušenství, které není doporučeno výrobcem, protože by mohlo dojít k nesprávné funkci zařízení, jeho poškození nebo poškození.
18. Spotřebič není určený k ovládání externí časovač nebo samostatný systém dálkového ovládání.
19. Místo a jednotka v A schnout místo, na A byt a tepelně odolný povrch. Během grilování potravin s vysokým obsahem tuku nebo vlhkosti není vždy možné zabránit rozstříkávání.

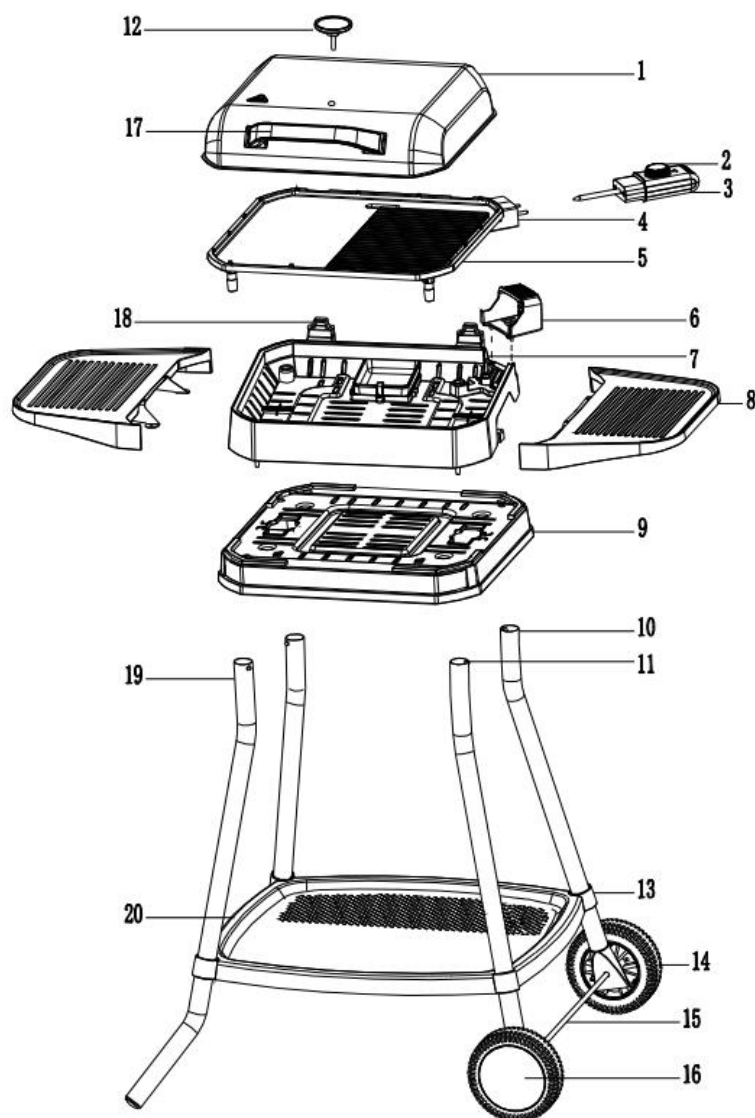
20. Místo a gril na an odpovídající bezpečný vzdálenost z hořlavý objektů takový tak jako nábytek, závěsy atd., minimálně 30 cm od stěny.
21. Nepokládejte zařízení na okraj nebo roh nábytku a zabraňte jakémukoli kontaktu s horkými povrchy grilu.
22. Neumísťujte zařízení na místo, kde by mohlo spadnout do vany nebo jiných vodních nádrží.
23. Nepřesouvejte zařízení, když se používá.
24. Nenechávejte zařízení vystavené atmosférickým podmínkám.
25. Dělat ne použití a spotřebič s mokré ruce. Nikdy dát a gril, topné těleso ani napájecí kabel do voda.
26. Topné těleso, deska a kryt se velmi zahřejí vysoké teploty, nikdy se jich nedotýkejte během provozu zařízení, abyste se nepopálili. Používejte pouze ochrannou rukojeť.
27. Distribuovat hmotnost rovnoměrně na a gril police. Maximum zatížení: 16 kg.
28. Dřevěné uhlí nebo podobný hořlavý materiál nemůže být použitý s tento spotřebič.
29. Termostat, který je součástí grilu, je vyhrazená součást určená výhradně pro model Yoer EGo5BK. Výrobce si vyhrazuje výhradní právo na údržbu tohoto konkrétního dílu.
30. V objednat na vyhýbat se přehřívání tento spotřebič musí ne být pokrytý podle žádný pevný nebo pružný materiál takový tak jako an hliník zásobník, hliník fólie nebo podnosy vyrobeno z jiný teplo odolný materiál. Použití takových předmětů nebo materiálů na grilu může vést k vážným škodám.
31. K překlápění jídla na gril nikdy nepoužívejte kovové náčiní. K tomuto účelu použijte kleště nebo jiné kuchyňské náčiní ze dřeva nebo žáruvzdorného plastu.
32. Dělat ne použití spotřebič pro jiný než zamýšlené použití.
33. Dělat ne odejít a spotřebič na bez dozoru.
34. Nepřemisťujte zařízení taháním za napájecí kabel.

35. Po každém použití, před čištěním nebo pohybuje se to pryč, otočit se vypnuto a spotřebič a SEM ven a zástrčka z a zásuvka.
36. Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti (nikoli pro komerční použití). Žádný jiné použití je považováno za nevhodné a nebezpečné.
37. The výrobce dělá ne akceptovat odpovědnost pro poškození výsledný z selhání na následovat instrukční list.



**UPOZORNĚNÍ - HORKÉ:** Některé prvky grilu, jako je kryt a deska, se zahřívají na velmi vysoké teploty. Nikdy se jich nedotýkejte, když je spotřebič zahřátý, aby nedošlo k popálení.

## VĚDĚT VAŠE GRIL



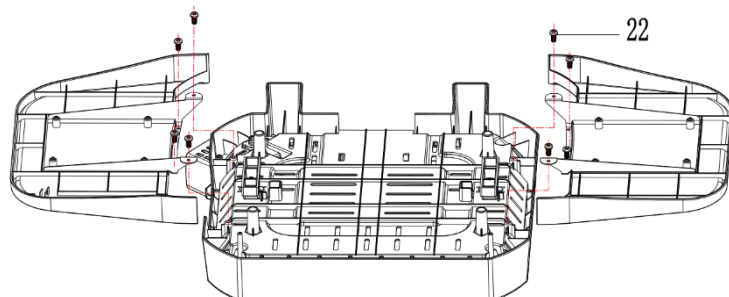
1. Ochrana proti větru a stříkající vodě
2. Knoflík termostatu
3. Termostat
4. Kryt ovládací skříňky
5. Topná deska
6. Držák ovládacího knoflíku
7. Základna

8. Police
9. Tělo
10. Noha s kolečkem
11. Noha s kolečkem
12. Teploměr
13. Spodní držák police
14. Pravé kolo
15. Kola pro připojení nápravy
16. Levé kolo

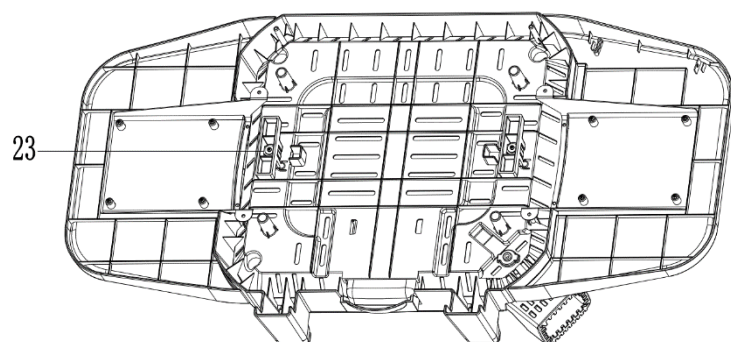
17. Ochranná rukojeť
18. Vyšší montážní bod
19. Noha bez kola
20. Spodní zásobník



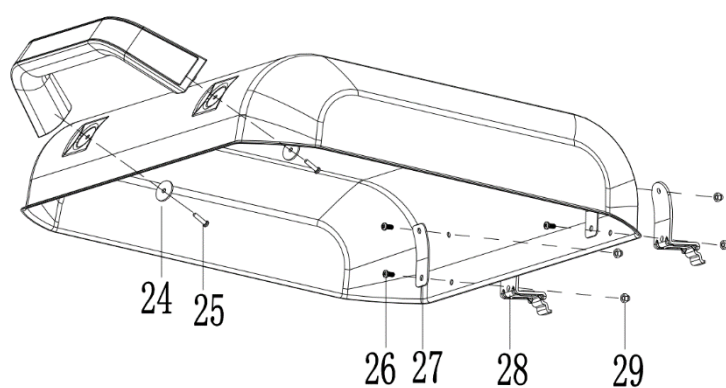
21. Ochrana kol G



22. Prvek A



23. Knoflík



24. Prvek B

25. Prvek C

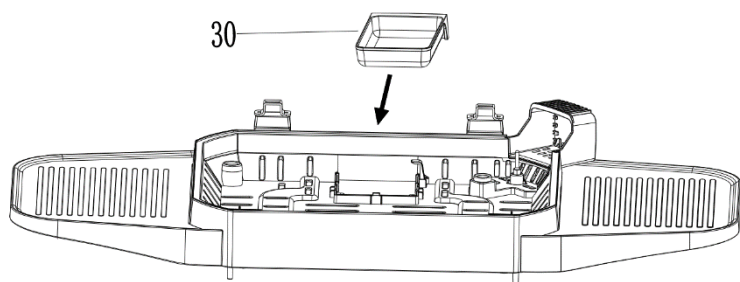
26. Prvek H

27. Prvek F

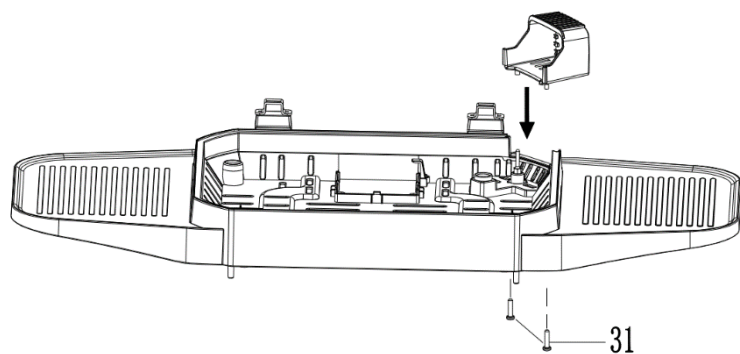
28. Prvek E

29. Prvek H



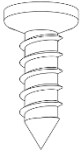
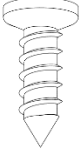
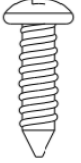
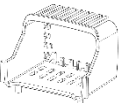


30. Odkapávací miska



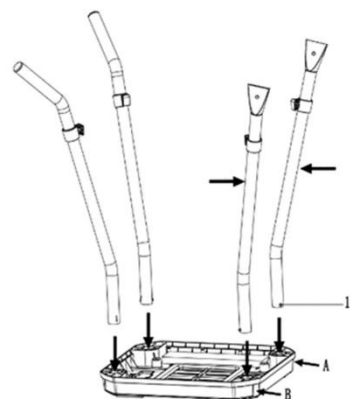
31. Prvek D

## SEZNAM PŘIPOJENÉHO MONTÁŽNÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

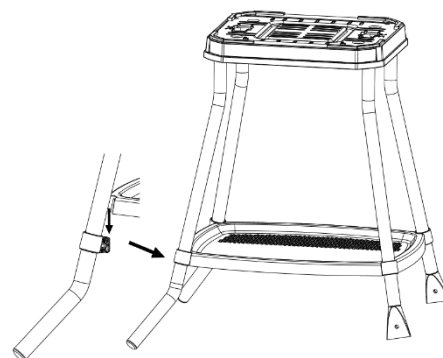
|                                                                                                                  |                                                                                                                    |                                                                                                                   |                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>A</p>  <p>ST4×12 8 ks.</p> | <p>B</p>  <p>φ20*φ5,2 2 ks.</p> | <p>C</p>  <p>ST4×14 2 ks.</p> | <p>D</p>  <p>ST3×10 2 ks.</p>  |
| <p>E</p>  <p>2 ks.</p>        | <p>F</p>  <p>2 ks.</p>          | <p>G</p>  <p>2 ks.</p>        | <p>H</p>  <p>M4×8+M4 4 ks.</p> |
| <p>I</p>  <p>1 ks.</p>        | <p>J</p>  <p>1 ks.</p>          | <p>K</p>  <p>1 ks.</p>        |                                                                                                                     |

## NÁVOD NA MONTÁŽ STOJANÉHO GRILU

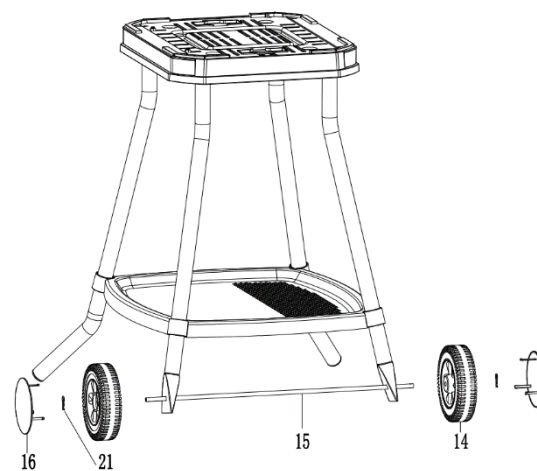
1. Připevněte nohy k rámu spotřebiče. Na směru a uspořádání nohou záleží (viz obrázek vedle).



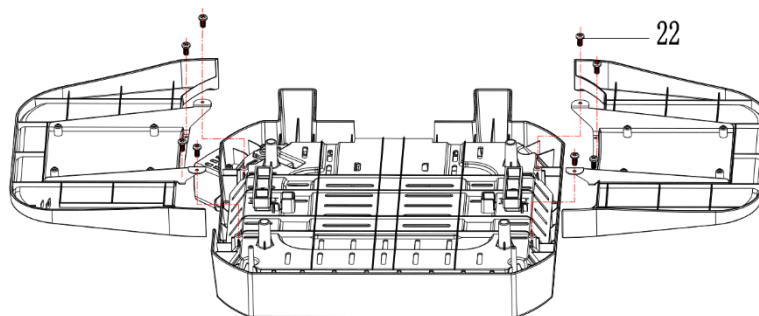
2. Připojte spodní zásobník k držákům podle obrázku.



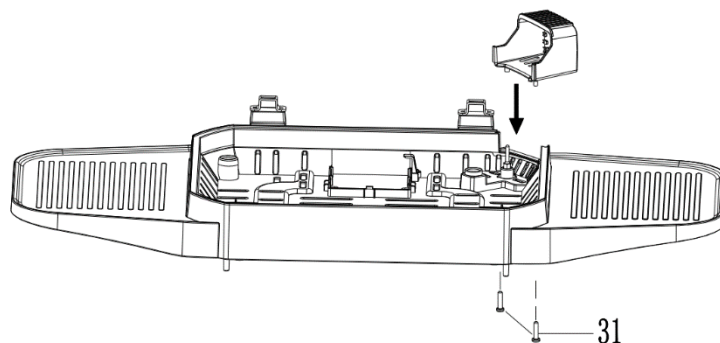
3. Namontujte kola podle obrázku vedle.



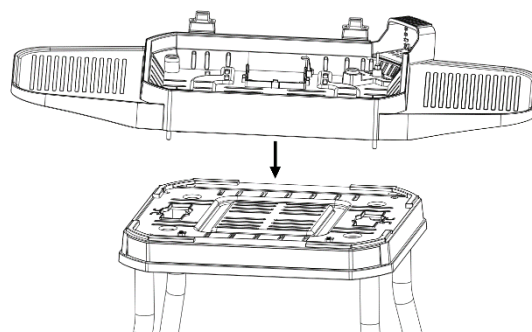
4. Připevněte boční police pomocí 8 šroubů 4x12.



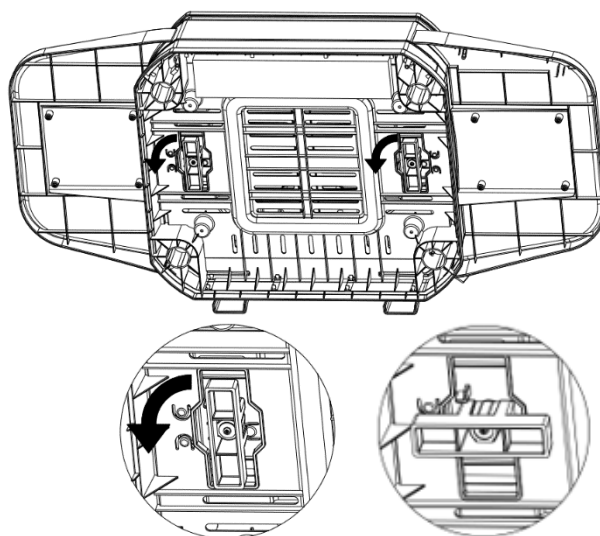
5. Namontujte držák ovládací skříňky pomocí 2 šroubů 3x10.



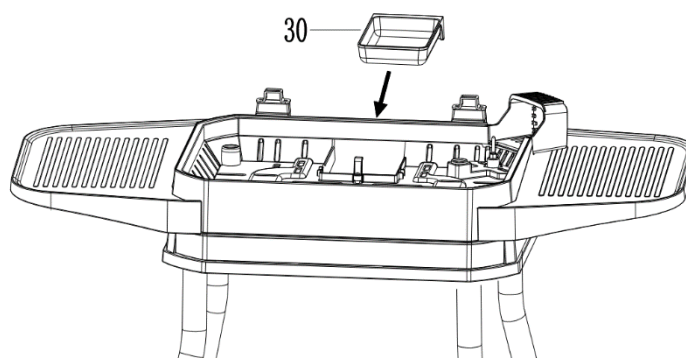
6. Umístěte základnu zařízení na rám.



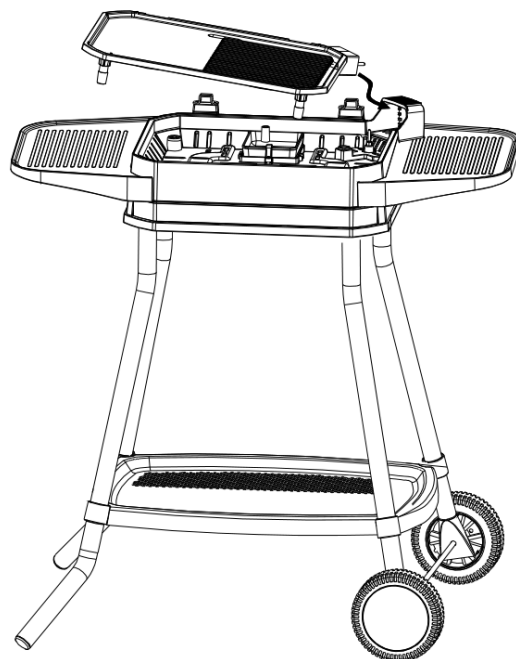
7. Otočte knoflíky spodní základny (23) doleva, abyste základnu uzamkli.



8. Vložte odkapávací misku do odpovídajícího otvoru v základně spotřebiče.

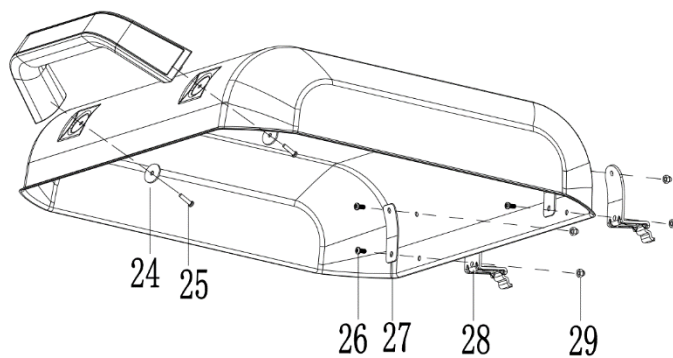


9. Umístěte topnou desku podle obrázku. Ujistěte se, že 4 nohy desky jsou umístěny v příslušných otvorech.

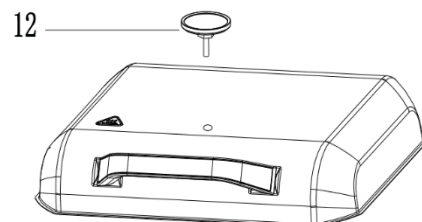


**Poznámka:** Topnou desku používejte pouze po jejím umístění na základnu spotřebiče.

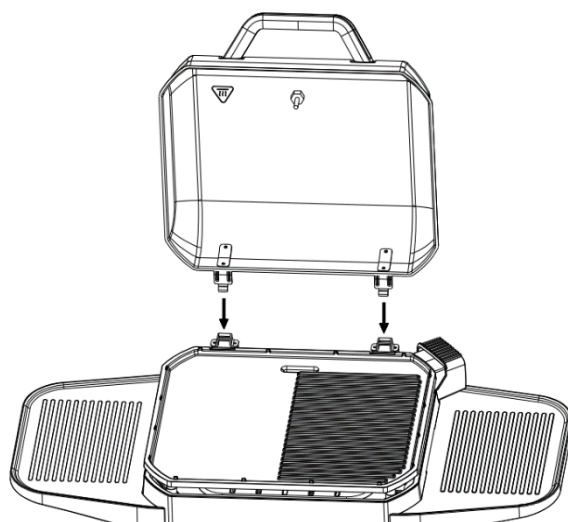
10. Pomocí křížového šroubováku (není součástí sady) správně namontujte záštitu podle nákresu vedle.



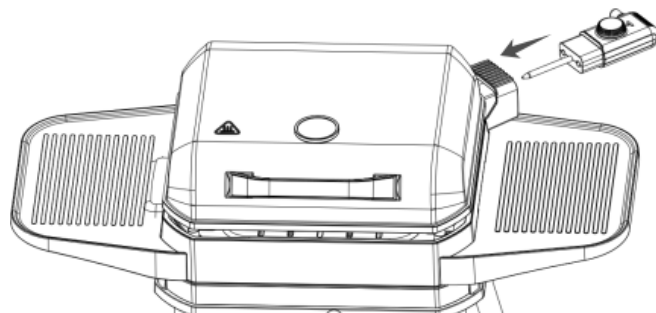
11. Odšroubujte matici z teploměru a poté teploměr umístěte do otvoru na krytu. Držte teploměr a zašroubujte odšroubovanou matici z vnitřní strany krytu, dokud neucítíte odpor.



12. Namontujte ochranný kryt podle obrázku.



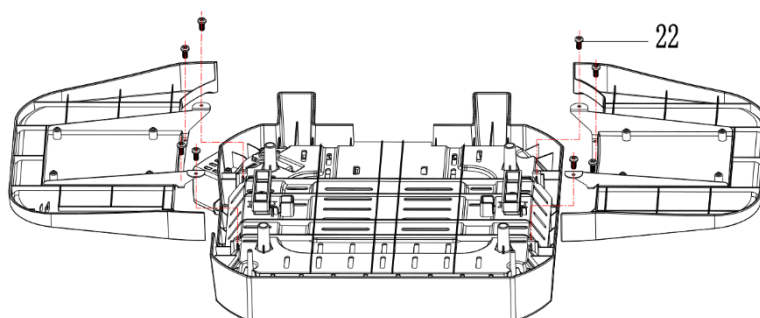
13. Vložte termostat zasunutím do ovládací skříňky. Zatlačte jej na místo malou silou.



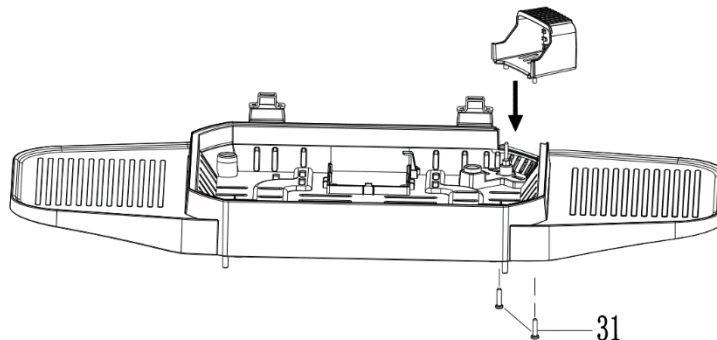
## NÁVOD NA MONTÁŽ STOLNÍHO GRILU

**Poznámka:** Abyste předešli poškození zařízení nebo zranění, neinstalujte nohy grilu při použití grilu uvnitř budovy.

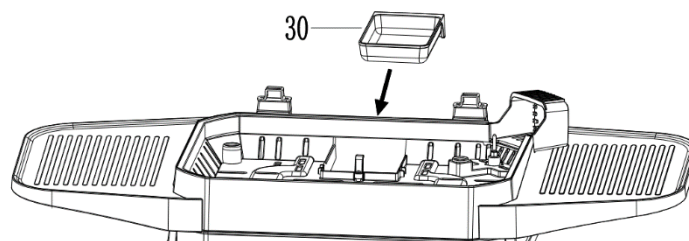
1. Připevněte boční police pomocí 8 šroubů 4x12.



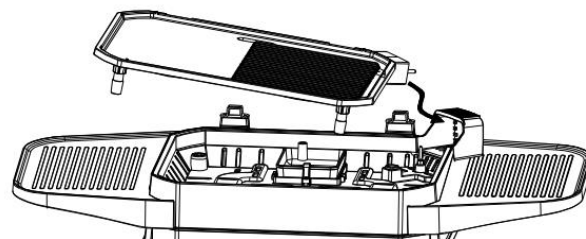
2. Namontujte držák ovládací skříňky pomocí 2 šroubů 3x10.



3. Vložte odkapávací misku do odpovídajícího otvoru v základně spotřebiče.

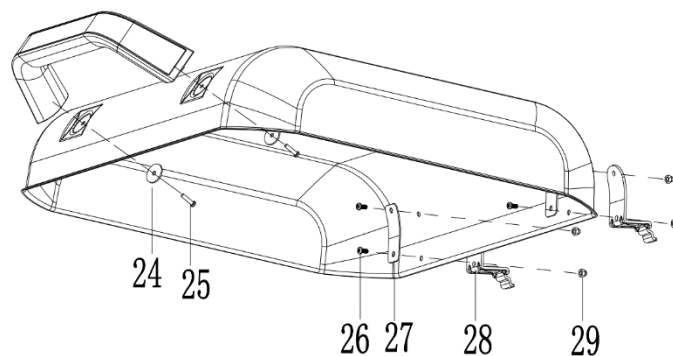


4. Umístěte topnou desku podle obrázku. Ujistěte se, že 4 nohy desky jsou umístěny v příslušných otvorech.

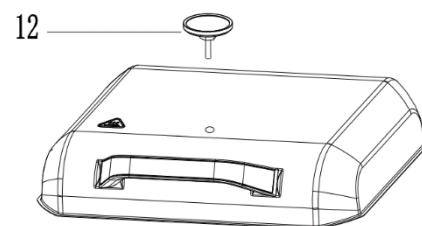


**Poznámka:** Topnou desku používejte pouze po jejím umístění na základnu spotřebiče.

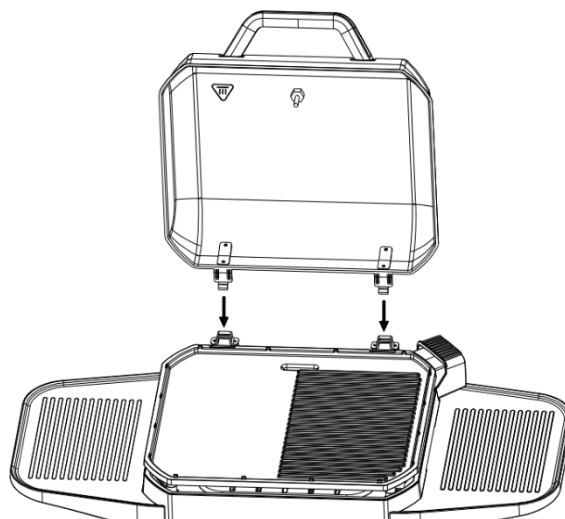
5. Pomocí křížového šroubováku (není součástí sady) správně namontujte záštitu podle nákresu vedle.



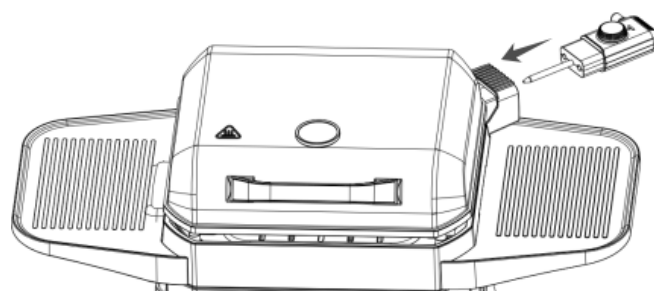
6. Odšroubujte matici z teploměru a poté teploměr umístěte do otvoru na krytu. Držte teploměr a zašroubujte odšroubovanou matici z vnitřní strany krytu, dokud neucítíte odpor.



7. Namontujte ochranný kryt podle obrázku.



8. Vložte termostat zasunutím do ovládací skříňky. Zatlačte jej na místo malou silou.



## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Odstraňte všechny plastové obaly.
2. Provedte akce popsané v části "Čištění a údržba".
3. Správně sestavte zařízení podle části "POKYNY K MONTÁŽI".
4. Nechte gril zahřát přibližně 3-5 minut na maximální výkon bez jídla. Zajistěte dostatečné větrání místnosti, protože zařízení může při prvním použití vydávat trochu kouře. Je to normální a mělo by to po chvíli zmizet.

**UPOZORNĚNÍ:** Některé součásti grilu, jako je topná deska nebo kryt, mohou dosáhnout velmi vysokých teplot. Nikdy se jich nedotýkejte, když je gril horký, abyste se vyhnuli riziku popálení! Používejte pouze ochrannou rukojeť.

### Technický data:

|                    |                    |
|--------------------|--------------------|
| Napájení           | 2562-3050W         |
| Napětí / Frekvence | 220-240V~ 50/60 Hz |

## OPERATIVNÍ INSTRUKCE

**UPOZORNĚNÍ:** Některé součásti grilu, jako je topná deska nebo kryt, mohou dosáhnout velmi vysokých teplot. Nikdy se jich nedotýkejte, když je gril horký, abyste se vyhnuli riziku popálení! Používejte pouze ochrannou rukojeť.

1. Místo a jednotka v A schnout místo, na A byt a tepelně odolný povrch.
2. Vložit zástrčka na an elektrický vývod.
3. Soubor a požadovaný teplota podle použitím a termostat knoflík. The indikátor světlo zavírá vypnout, když je dosaženo požadované teploty.
4. Položte jídlo přímo na talíř. Nikdy nepoužívejte talíře, tácy nebo hliníkovou fólii pod potraviny. Doba grilování závisí na tloušťce pokrmu a nastavené teplotě. Čas od času jídlo otočte, abyste zajistili, že se griluje rovnoměrně.
5. Po hotovo, otočit se a termostat knoflík na a "VYPNUTO" pozice a SEM a zástrčka ven z elektrickou zásuvku.

**POZNÁMKA:** Na gril nepokládejte zmrazené potraviny. Předtím je třeba důkladně rozmrazit.

**POZNÁMKA:** Během grilování se zavřeným krytem se ujistěte, že teplota na teploměru nepřesahuje 250 °C.

**POZNÁMKA:** Grilování se zavřeným krytem je přípustné pouze venku s odpovídajícím větráním. Nikdy negrilujte se zavřeným krytem uvnitř.



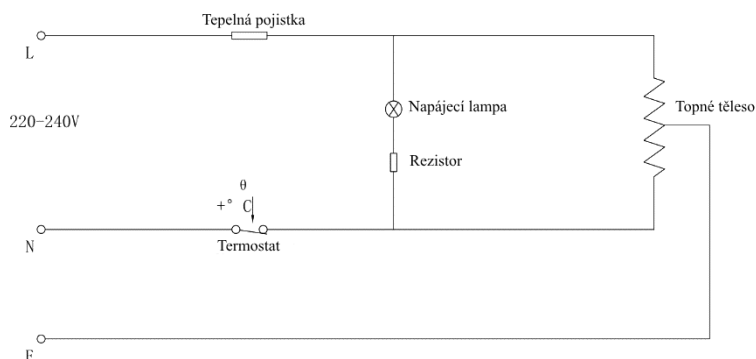
## DOPORUČENÉ TEPLoty A DOBY VAŘENÍ

| Jídlo                  | Úroveň teploty      | Čas na přípravu |
|------------------------|---------------------|-----------------|
| Steak / hovězí maso    | Vysoký              | 10 -15 min      |
| jehněčí                | Vysoký              | 10 -15 min      |
| Kuřecí paličky         | Vysoký              | 15-20 min       |
| Kotlety                | Vysoký              | 20-25 min       |
| Kuřecí křídla          | Vysoký              | 15-20 min       |
| Filet z vepřového masa | Střední nebo vysoké | 7 - 8 min       |
| Zatímco ryby           | Vysoký              | 8 -12 min       |
| Kebab                  | Střední nebo vysoké | 7 - 9 min       |
| Různé klobásy          | Střední nebo vysoké | 8 - 10 min      |
| Zelený pepř            | Střední nebo vysoké |                 |
| Cibule                 | Střední nebo vysoké |                 |
| Houby                  | Střední nebo vysoké |                 |
| Brambůrky              | Střední nebo vysoké |                 |

## TIPY

- Maso bude chutnější, když ho před grilováním necháte přes noc marinovat v lednici. Můžete si připravit vlastní marinádu z oleje (pro vlhkost), octa, ovocné šťávy nebo vína (pro zjemnění) a směsi koření pro chuť.
- K překlápění potravin na gril nikdy nepoužívejte kovové náčiní. K tomuto účelu použijte kleště nebo jiné kuchyňské náčiní ze dřeva nebo žáruvzdorného plastu.
- Během grilování maso a ryby otočte pouze jednou. Není potřeba je převracet více než jednou, protože nadměrné překlápění může vést k vysušení.
- Maso nikdy negrilujte příliš dlouho. I vepřové maso je lepší, když se podává jemně růžové a šťavnaté.
- Pokud se grilované jídlo přilepí na grilovací desku, čas od času otřete topnou desku papírovou utěrkou namočenou v troše oleje.

## Elektrické schéma



## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

**VAROVÁNÍ:** Nikdy dip gril, topné těleso, napájecí kabel v voda nebo jiná tekutina!

**VAROVÁNÍ:** Udržujte v čistotě všechny součásti grilu. Gril pravidelně čistěte.

1. Vždy odpojit a spotřebič a dovolit to na chladný předtím úplně dole čištění. Vyjměte termostat spolu s kabelem z ovládací skříňky.
2. Na čistý a odkapávací miska, talíř a kryt a spotřebič použití A lehce vlhký tkanina. Poté jej před dalším použitím důkladně osušte měkkým suchým hadříkem.
3. Odolné skvrny odstraňte měkkým hadříkem s malým množstvím jemného čistícího prostředku. Dávejte pozor, abyste netlačili příliš silně, protože by mohlo dojít k poškození nepřilnavé vrstvy.
4. Na čistý a vnější povrch z a spotřebič použití A lehce vlhký tkanina. Poté jej před dalším použitím důkladně osušte měkkým suchým hadříkem.
5. K čištění součástí termostatu a sondy termostatu použijte měkký, suchý hadřík.
6. K čištění žádných jeho částí nepoužívejte žádné čistící nebo chemické prostředky jakéhokoli druhu produkt. Nikdy použití A ocel štětec nebo jiný škrábání objektů na čistý mřížky nebo a talíř.
7. Po čištění Nainstalujte Všechno díly podle na a návod.
8. Gril skladujte na suchém, čistém místě v originálním balení.

## ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ



Tento výrobek obsahuje recyklovatelné materiály. Nelikvidujte tento výrobek jako netříděný komunální odpad. Nejbližší sběrné místo vám sdělí místní obec.



## ZÁRUKA A OPRAVIT

Záruka na produkt zahrnuje vady způsobené materiálovými nebo výrobními vadami. Tato záruka je platná pouze v případě, že byl spotřebič používán v souladu s pokyny a za předpokladu, že nebyl upravován, opravován nebo do něj zasahováno neoprávněnou osobou nebo poškozen nesprávným používáním nebo přepravou.

Záruka se nevztahuje na vady vzniklé přirozeným opotřebením součástí ani poškozením rozbitných předmětů jako jsou skleněné a keramické předměty.

Tato záruka neomezuje základní ani žádná jiná práva zákazníka týkající se nákupu spotřebiče udělená zákony.

V případě reklamace se prosím obraťte na ověřeného prodejce nebo zákaznický servis Yoer. K reklamaci přiložte informace o povaze závady a doklad o koupi.

## **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 mm<sup>2</sup> (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 Zubehörteile 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

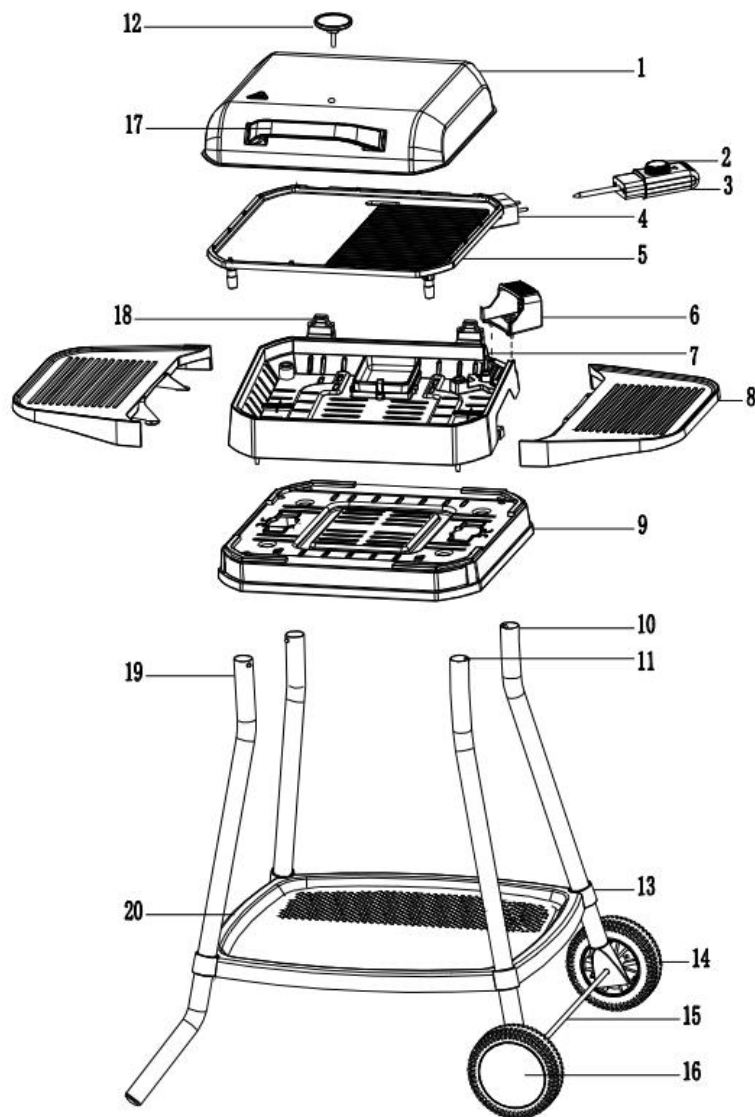
entwickelt wurde. Der Hersteller behält sich das alleinige Recht zur Wartung dieses speziellen Teils vor.

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
2. Thermostat-Knopf
3. Thermostat
4. Abdeckung der Steuerbox
5. Heizplatte
6. Halterung für den Steuerknopf
7. Basis

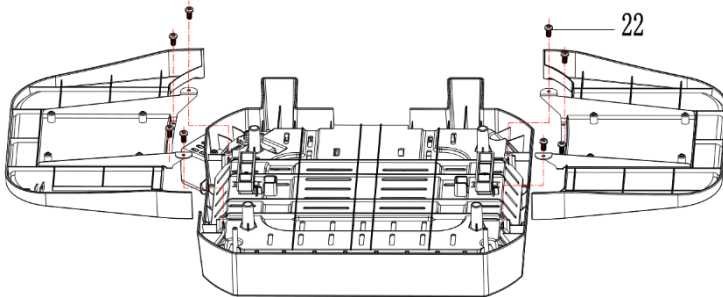
8. Regal
9. Körper
10. Bein mit Rad
11. Bein mit Rad
12. Thermometer
13. Unterer Regalhalter
14. Rechtes Rad
15. Achse zur Verbindung der Räder

16. Linkes Rad
17. Schutzgriff
18. Hoher Montagepunkt
19. Bein ohne Rad
20. Bodenschale

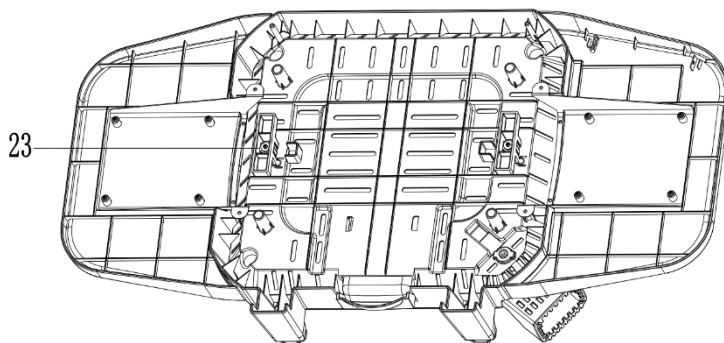




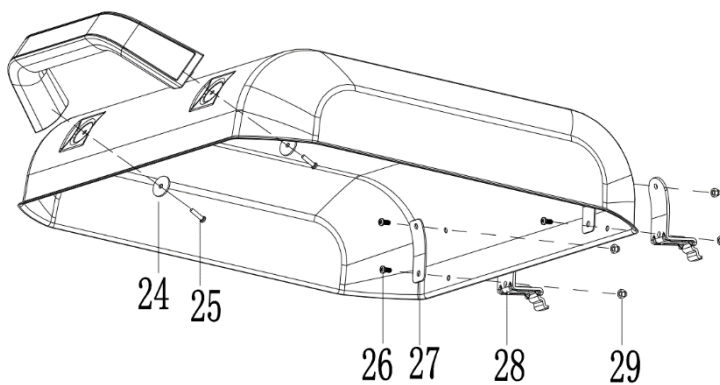
21. Schutz für Rad G



22. Element A



23. Knauf



24. Element B

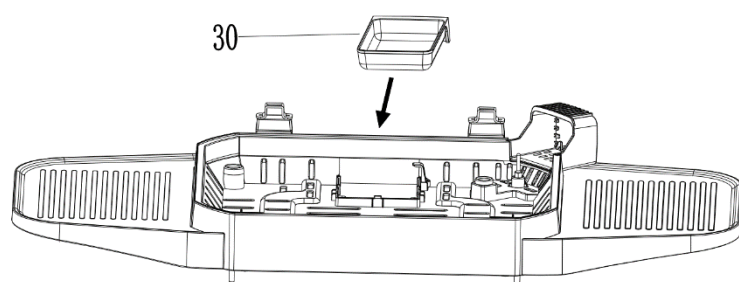
25. Element C

26. Element H

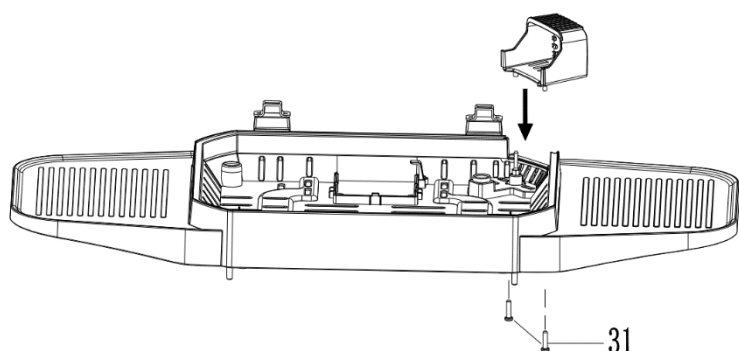
27. Element F

28. Element E

29. Element H

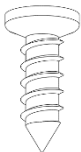
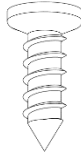
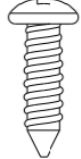
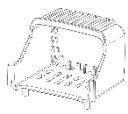


30. Auffangschale



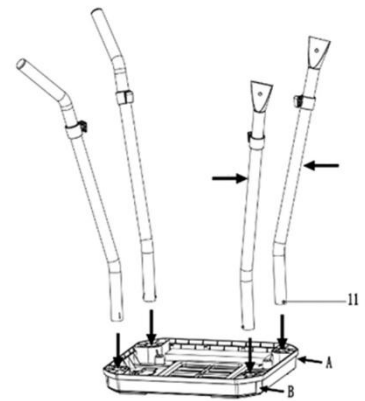
31. Element D

## LISTE DER BEIGEFÜGTEN MONTAGEZUBEHÖRTEILE

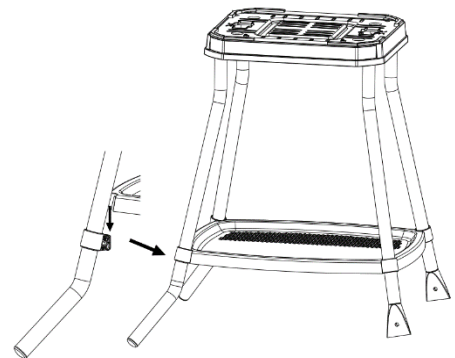
|                                                                                                                  |                                                                                                                     |                                                                                                                  |                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>A</p>  <p>ST4×12 8 St.</p> | <p>B</p>  <p>φ 20*φ5,2 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

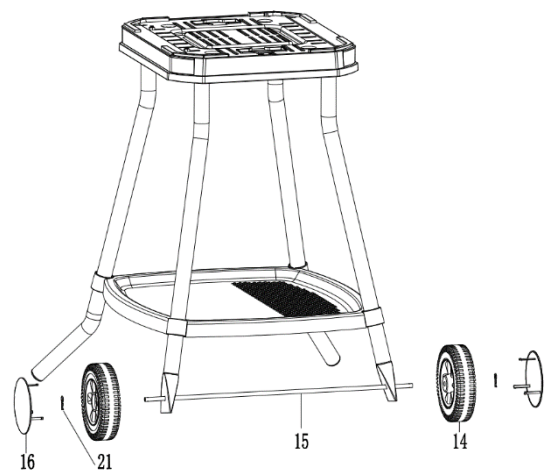
1. Befestigen Sie die Beine am Rahmen des Geräts. Die Ausrichtung und Anordnung der Beine sind wichtig (siehe die Abbildung daneben).



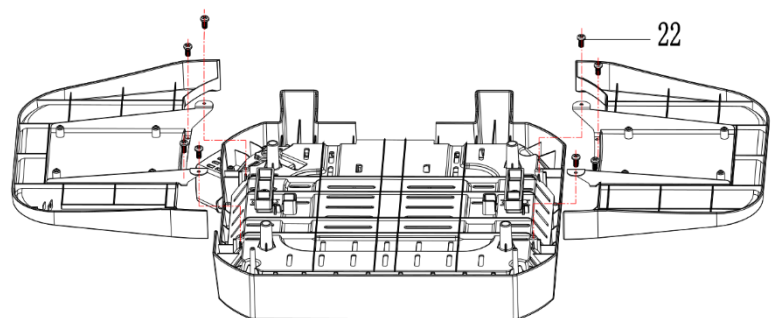
2. Befestigen Sie die untere Ablage gemäß der Abbildung an den Halterungen.



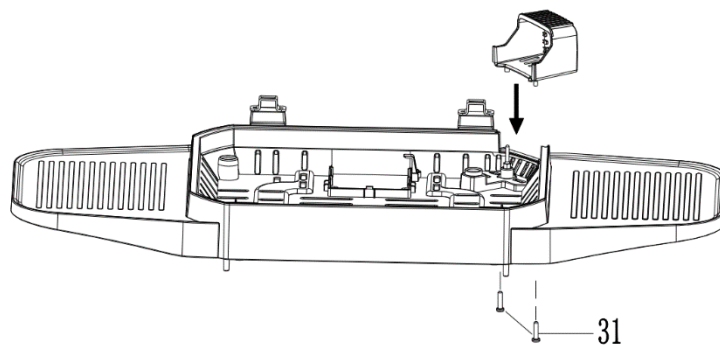
3. Befestigen Sie die Räder gemäß der Abbildung daneben.



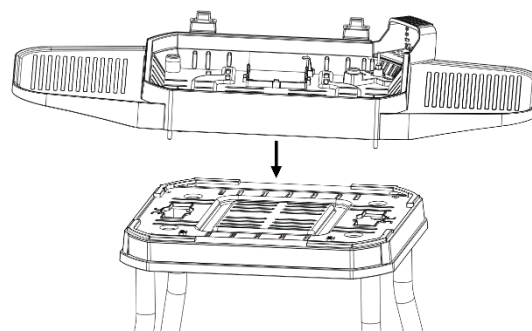
4. Befestigen Sie die Seitentische mit 8 Schrauben 4x12.



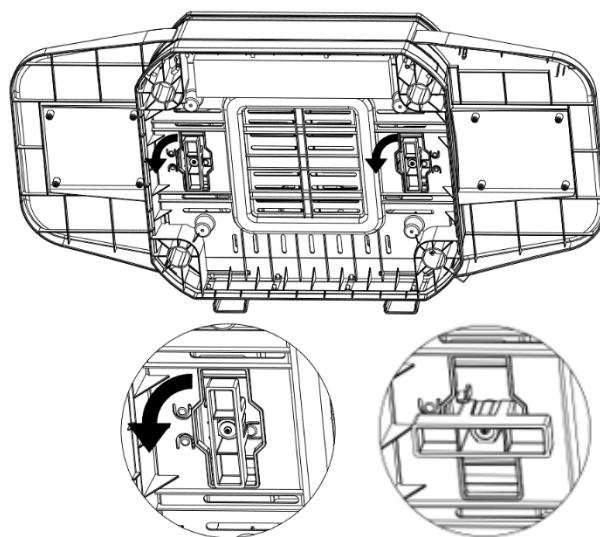
5. Befestigen Sie die Halterung der Steuerbox mit 2 Schrauben 3x10.



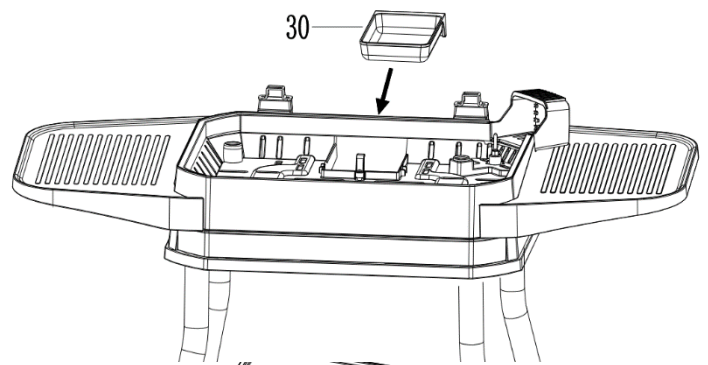
6. Platzieren Sie die Basis des Geräts auf dem Rahmen.



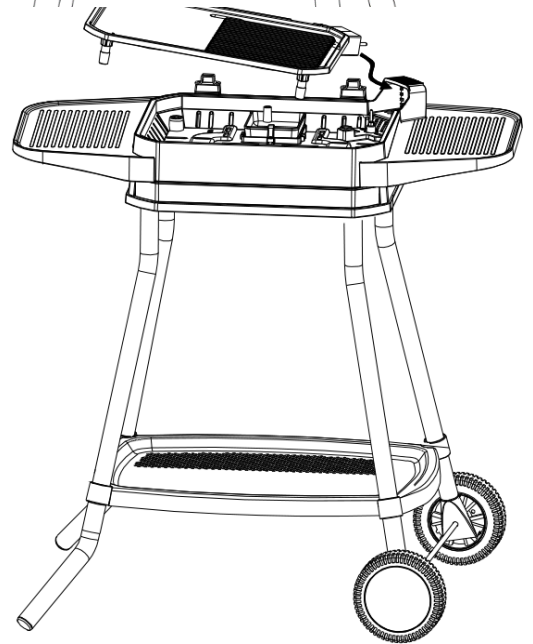
7. Drehen Sie die unteren Basisknöpfe (23) nach links, um die Basis zu verriegeln.



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

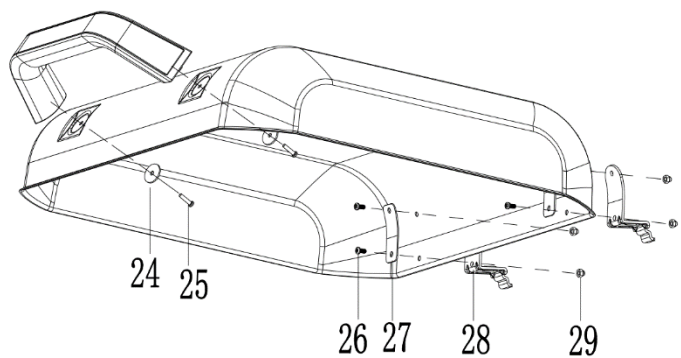


9. Platzieren Sie die Heizplatte gemäß der Abbildung. Stellen Sie sicher, dass die 4 Beine der Platte in die entsprechenden Löcher gesteckt werden.

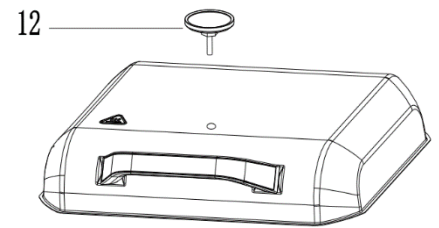


**Hinweis:** Verwenden Sie die Heizplatte nur, nachdem Sie sie in der Basis des Geräts platziert haben.

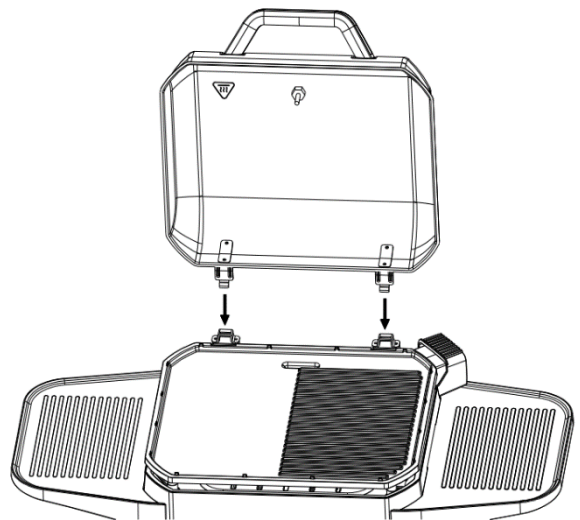
10. Verwenden Sie einen Kreuzschlitzschraubendreher (nicht im Set enthalten), um den Schutz gemäß dem nebenstehenden Diagramm ordnungsgemäß zu montieren.



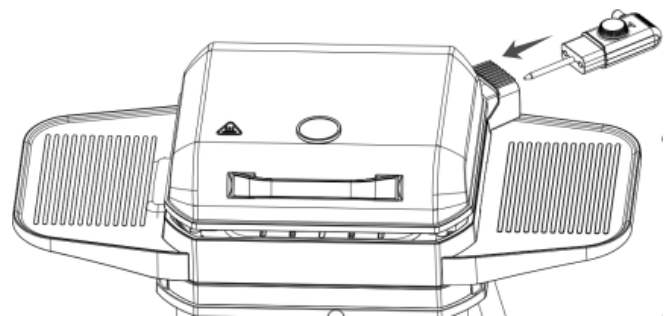
11. Schrauben Sie die Mutter vom Thermometer ab und platzieren Sie dann das Thermometer in das Loch am Schutz. Halten Sie das Thermometer fest und schrauben Sie die abgeschraubte Mutter von innen am Schutz fest, bis Sie Widerstand spüren.



12. Montieren Sie den Schutz gemäß der Abbildung.



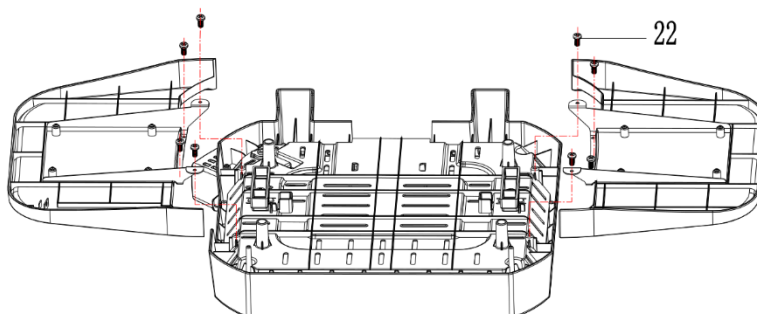
13. Führen Sie das Thermostat ein, indem Sie es in das Steuergehäuse schieben. Drücken Sie es mit etwas Kraft an seinen Platz.



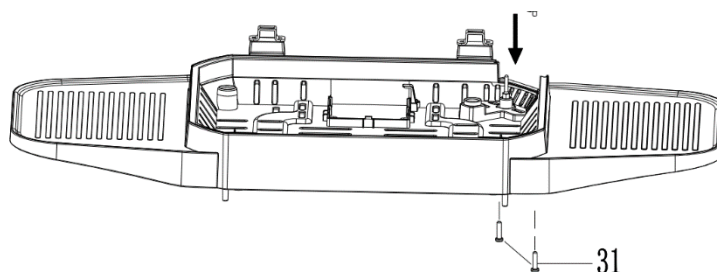
## MONTAGEANLEITUNG FÜR DEN TISCHGRILL

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

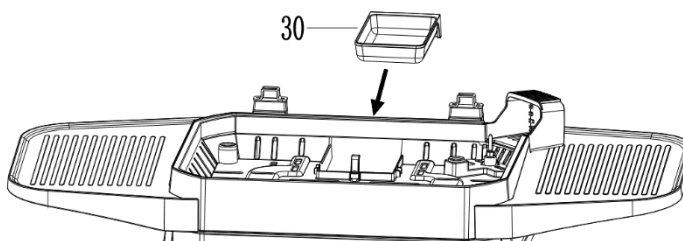
1. Befestigen Sie die Seitentische mit 8 Schrauben 4x12.



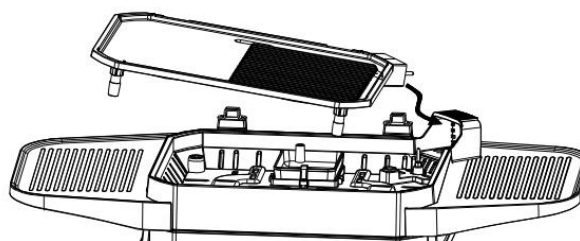
2. Befestigen Sie die Halterung der Steuerbox mit 2 Schrauben 3x10.



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



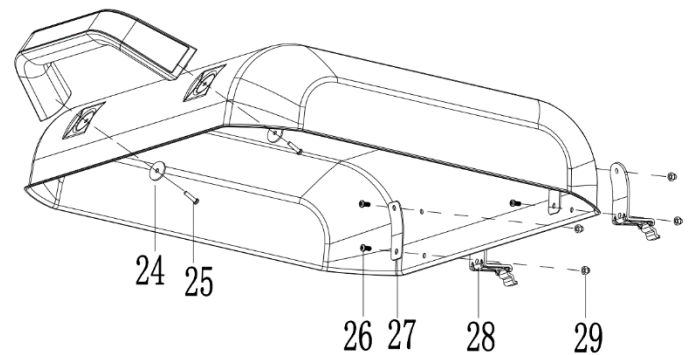
4. Platzieren Sie die Heizplatte gemäß der Abbildung. Stellen Sie sicher, dass die 4 Beine der Platte in die entsprechenden Löcher gesteckt werden.



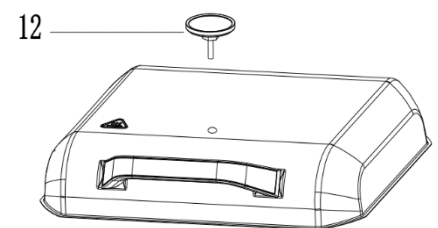
**Hinweis:** Verwenden Sie die Heizplatte nur, nachdem Sie sie in der Basis des Geräts platziert haben.



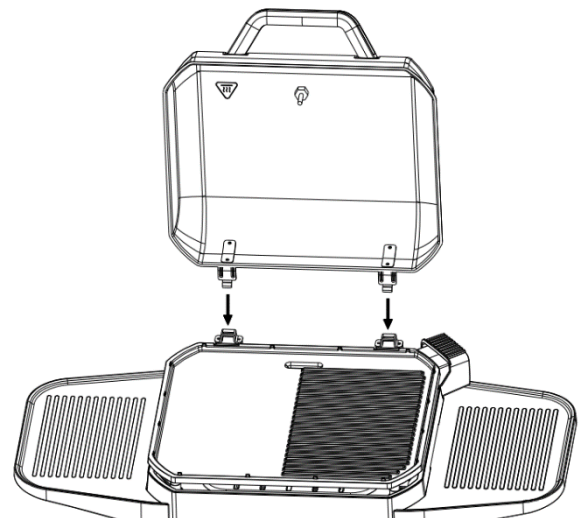
5. Verwenden Sie einen Kreuzschlitzschraubendreher (nicht im Set enthalten), um den Schutz gemäß dem nebenstehenden Diagramm ordnungsgemäß zu montieren.



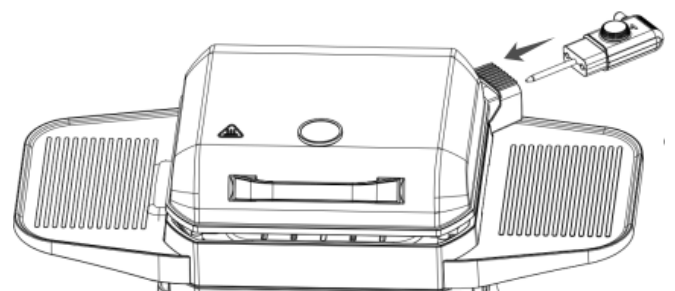
6. Schrauben Sie die Mutter vom Thermometer ab und platzieren Sie dann das Thermometer in das Loch am Schutz. Halten Sie das Thermometer fest und schrauben Sie die abgeschraubte Mutter von innen am Schutz fest, bis Sie Widerstand spüren.



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, Tablettts 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.

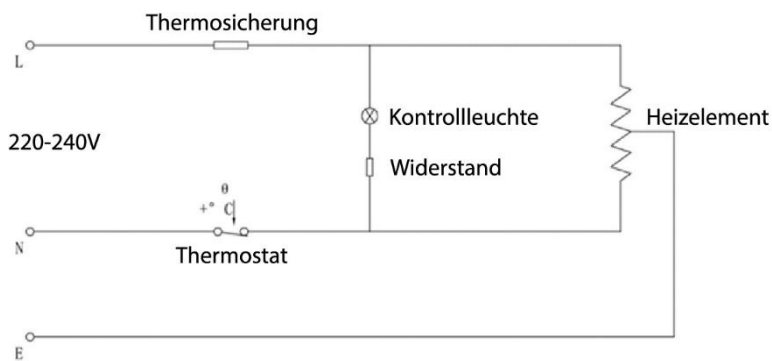
## VORGESCHLAGENE TEMPERATUREN UND GARZEITEN

| 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 weder modifiziert, repariert oder von unbefugten Personen interferiert wurde, noch durch Missbrauch oder Transport beschädigt wurde. Die Garantie gilt nicht für Mängel, die auf natürlichen Verschleiß von Komponenten oder zerbrechliche Gegenstände wie Glas- und Keramikwaren zurückzuführen sind.

Diese Garantie beschränkt nicht die grundlegenden oder sonstigen Rechte des Kunden gemäß den Gesetzen zum Kauf von Geräten.

Im Falle eines Garantieanspruchs wenden Sie sich bitte an den autorisierten Händler oder den Yoer Service. Legen Sie bei der Einreichung des Anspruchs bitte Informationen zur Art des Defekts und einen Kaufnachweis bei.

## **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 mm<sup>2</sup> (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.

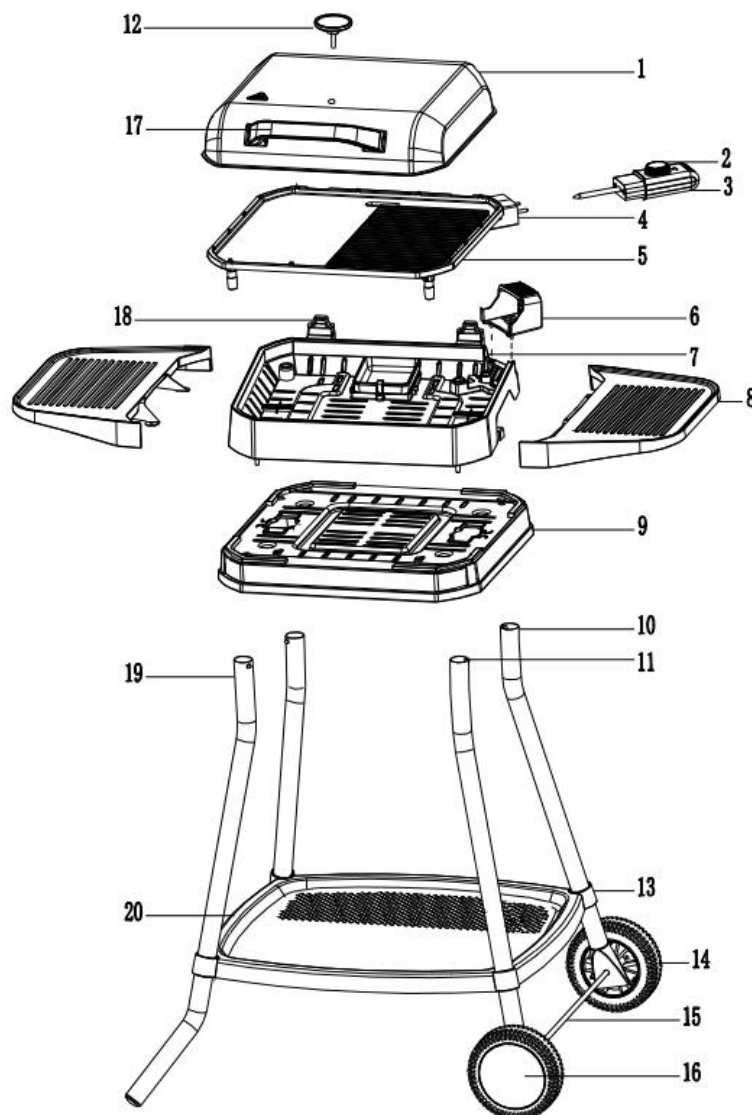
36. This appliance is intended to be used for household use only (not for commercial use). Any other use is considered inappropriate and dangerous.
37. The manufacturer does not accept liability for damage resulting from failure to follow the instruction sheet.



**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



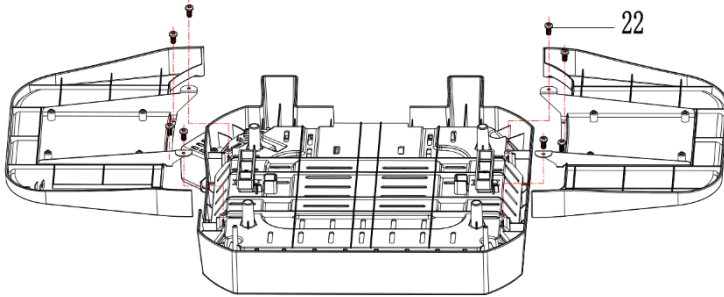
1. Wind and splash guard
2. Thermostat knob
3. Thermostat
4. Control box cover
5. Heating plate
6. Control knob bracket
7. Base

8. Shelf
9. Body
10. Leg with wheel
11. Leg with wheel
12. Thermometer
13. Lower shelf bracket
14. Right wheel
15. Axle Connecting wheels
16. Left wheel

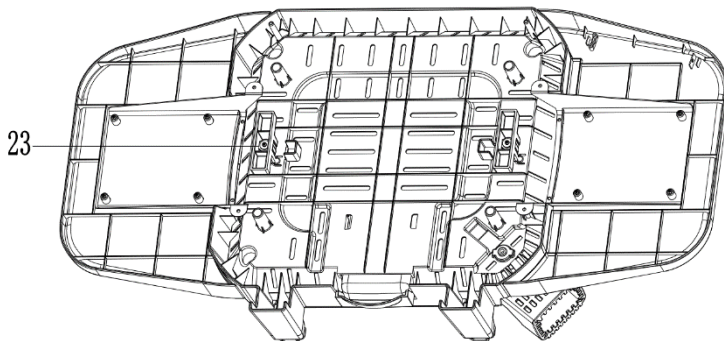
17. Guard handle
18. High mounting point
19. Leg without wheel
20. Bottom tray



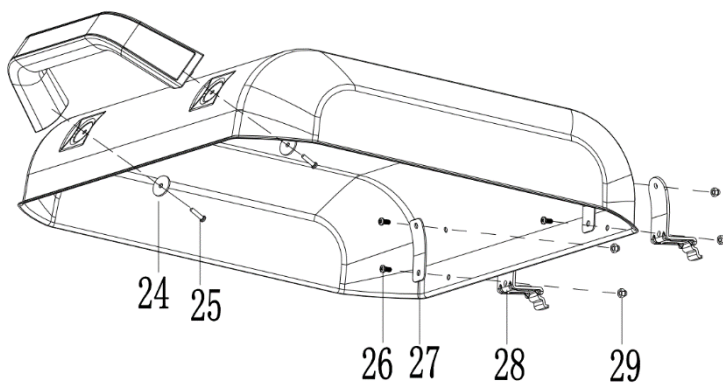
21. Wheel protection G



22. Element A



23. Knob



24. Element B

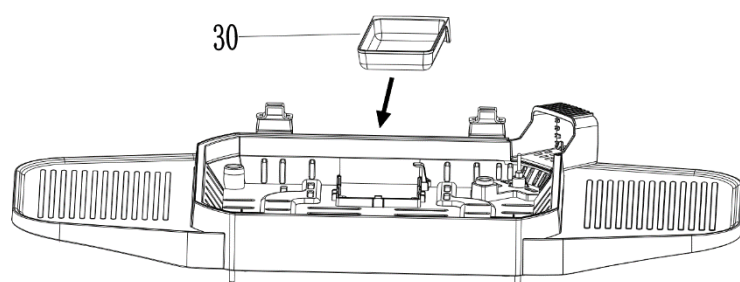
25. Element C

26. Element H

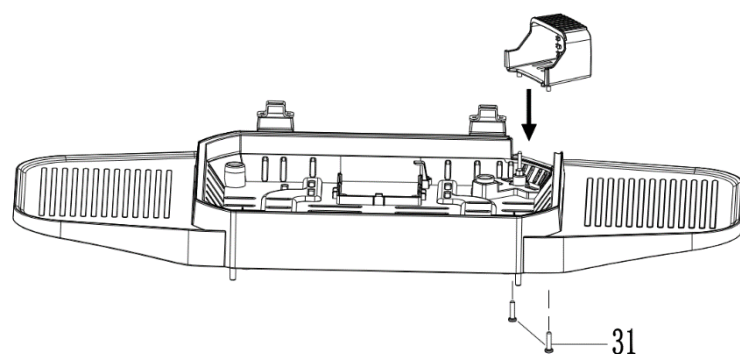
27. Element F

28. Element E

29. Element H

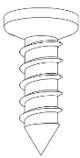
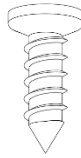
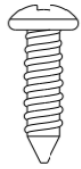
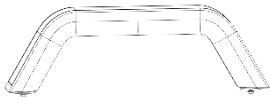
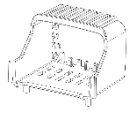


30. Drip tray



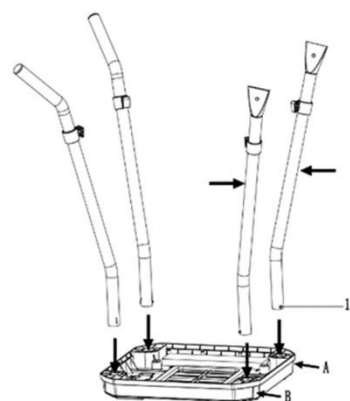
31. Element D

## LIST OF ATTACHED MOUNTING ACCESSORIES

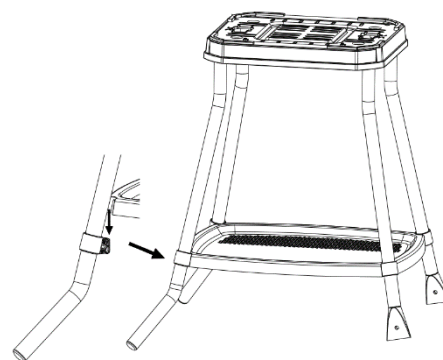
|                                                                                                                   |                                                                                                                     |                                                                                                                   |                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>A</p>  <p>ST4×12 8 pcs.</p> | <p>B</p>  <p>φ20*φ5.2 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>1 pcs.</p>        | <p>J</p>  <p>1 pcs.</p>          | <p>K</p>  <p>1 pcs.</p>       |                                                                                                                      |

## ASSEMBLY INSTRUCTIONS FOR STANDING GRILL

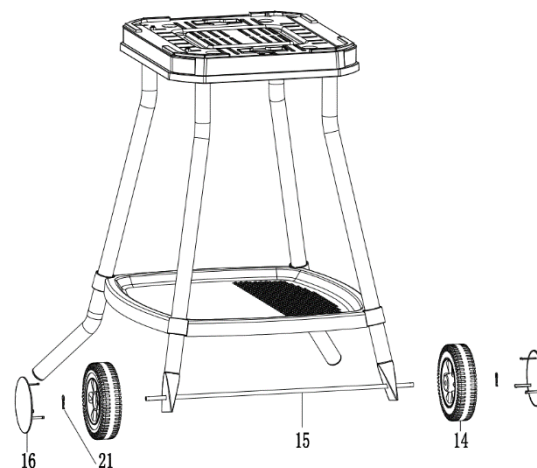
1. Attach the legs to the frame of the appliance. The direction and arrangement of the legs matter (see the illustration next to it).



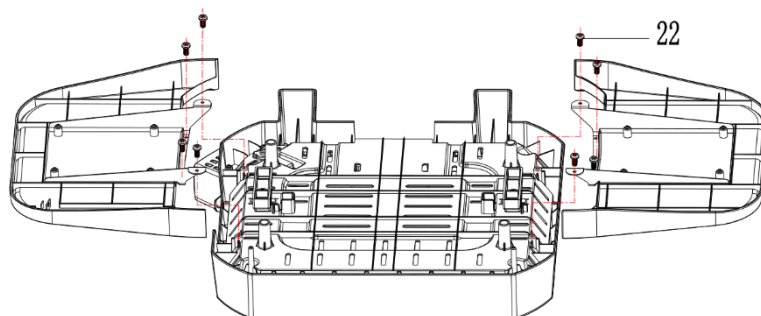
2. Attach the lower tray to the brackets according to the illustration.



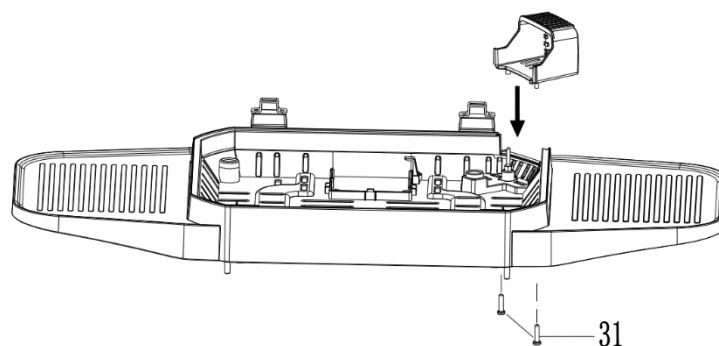
3. Mount the wheels according to the illustration next to it.



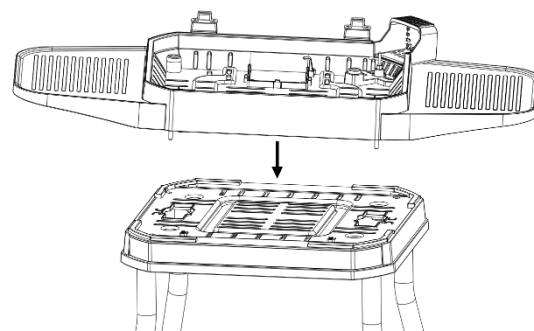
4. Attach the side shelves using 8 screws 4x12.



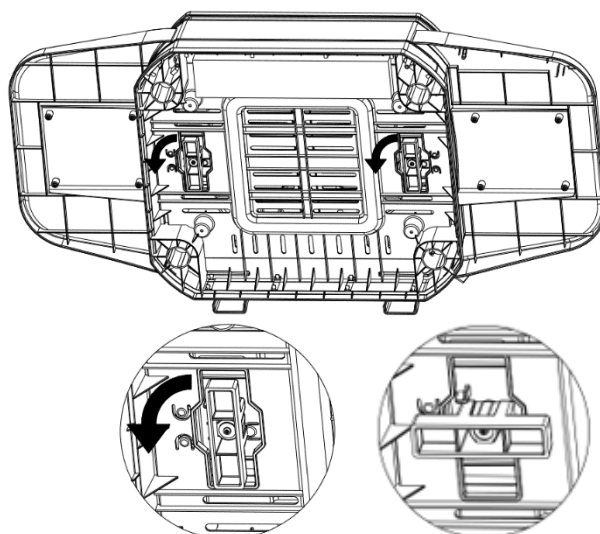
5. Mount the bracket of the control box using 2 screws 3x10.



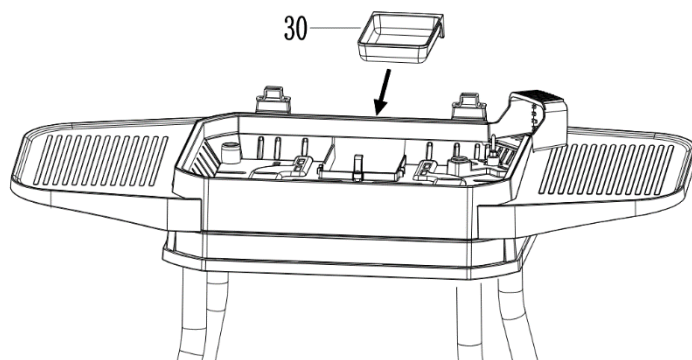
6. Place the base of the device on the frame.



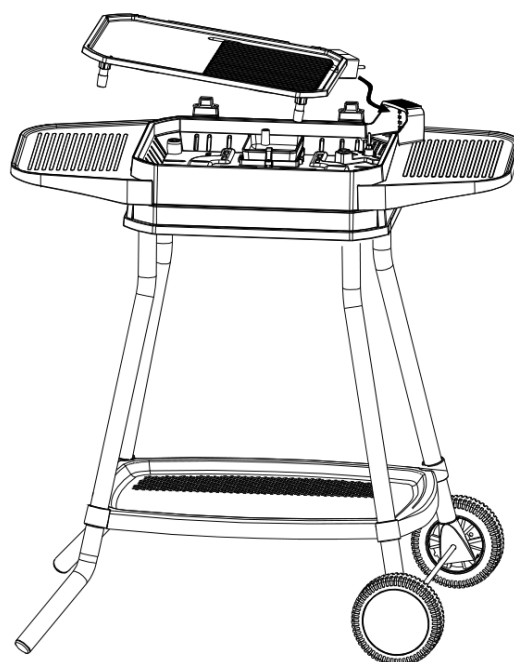
7. Turn the bottom base knobs (23) to the left to lock the base.



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

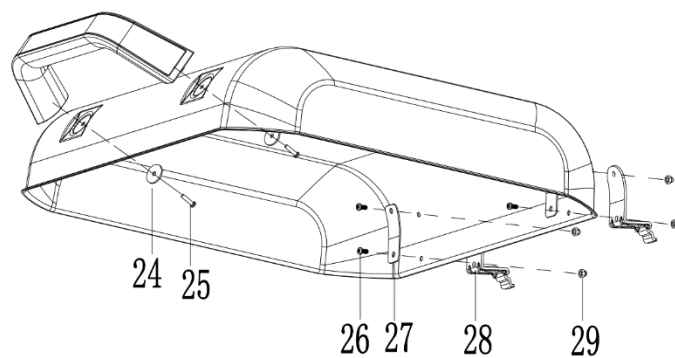


9. Place the heating plate according to the illustration. Ensure that the 4 legs of the plate are placed in the appropriate holes.

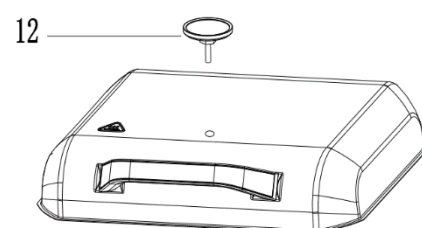


**Note:** Only use the heating plate after placing it in the base of the appliance.

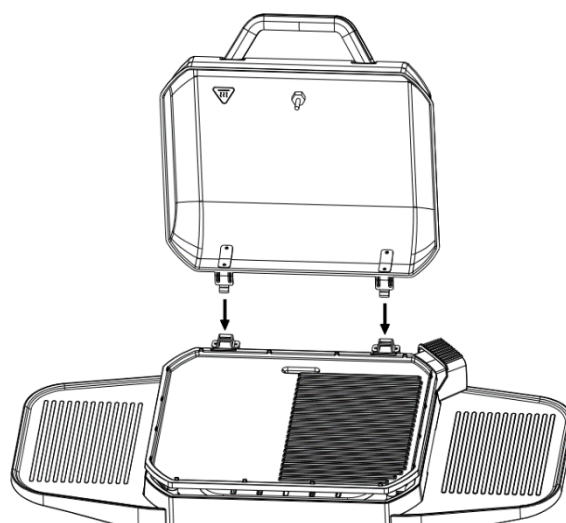
10. Use a crosshead screwdriver (not included in the set) to properly mount the guard according to the diagram next to it.



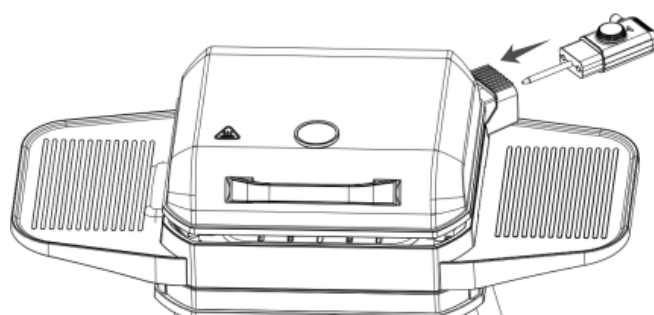
11. Unscrew the nut from the thermometer, and then place the thermometer in the hole on the guard. Hold the thermometer and screw the unscrewed nut from the inside of the guard until you feel resistance.



12. Mount the guard according to the illustration.



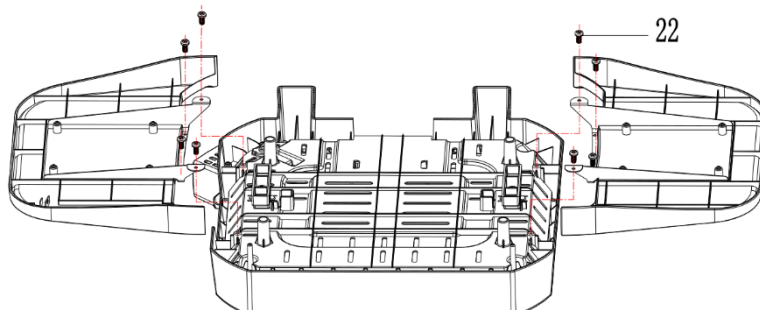
13. Insert the thermostat by sliding it into the control box. Push it into place with a little force.



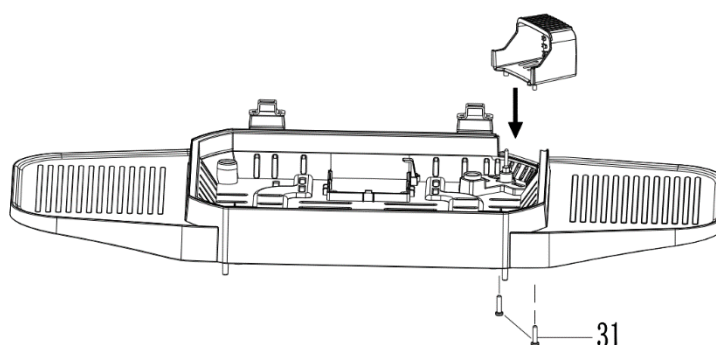
## ASSEMBLY INSTRUCTIONS FOR TABLE GRILL

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

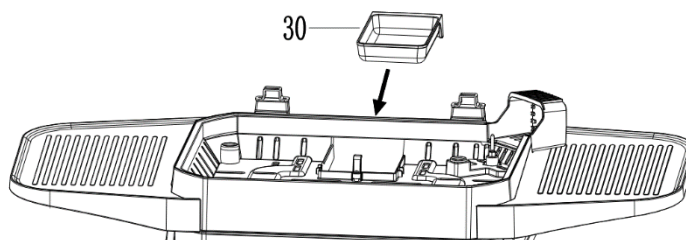
1. Attach the side shelves using 8 screws 4x12.



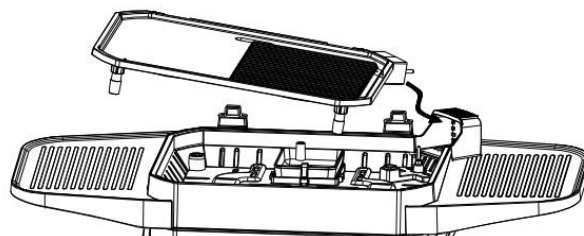
2. Mount the bracket of the control box using 2 screws 3x10.



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



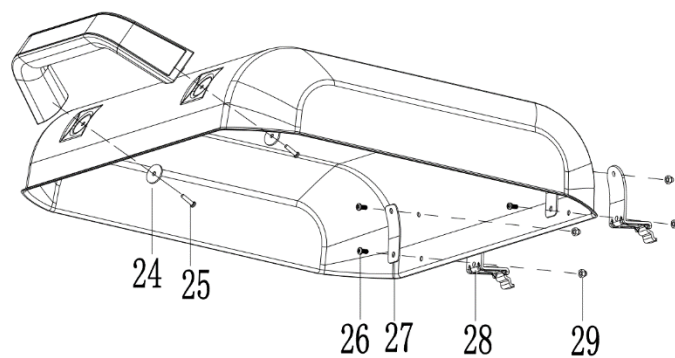
4. Place the heating plate according to the illustration. Ensure that the 4 legs of the plate are placed in the appropriate holes.



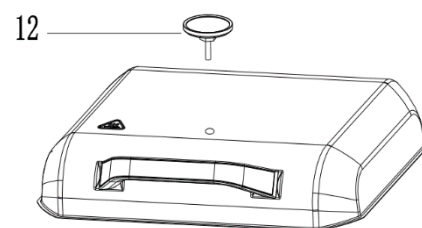
**Note:** Only use the heating plate after placing it in the base of the appliance.



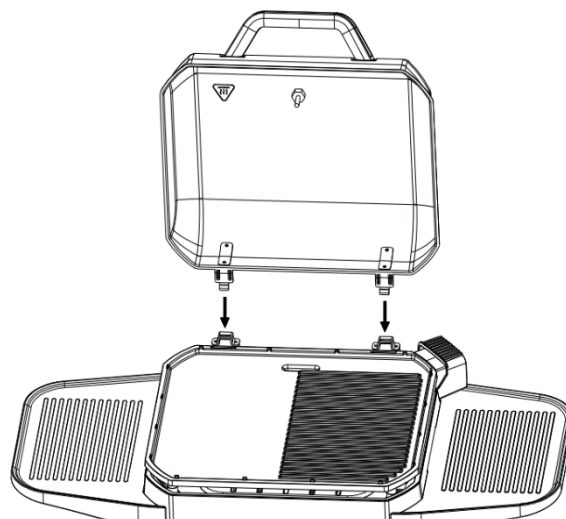
5. Use a crosshead screwdriver (not included in the set) to properly mount the guard according to the diagram next to it.



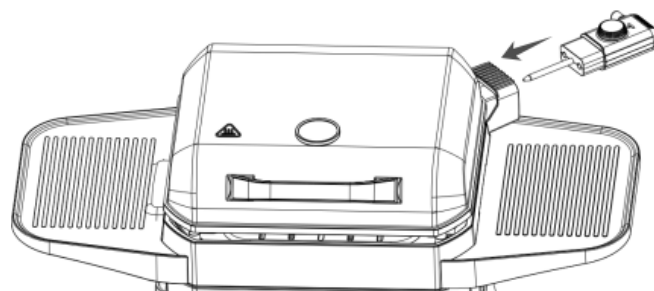
6. Unscrew the nut from the thermometer, and then place the thermometer in the hole on the guard. Hold the thermometer and screw the unscrewed nut from the inside of the guard until you feel resistance.



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.

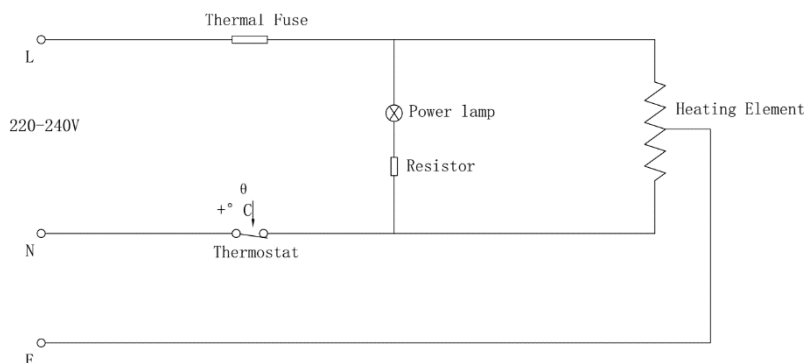
## SUGGESTED TEMPERATURES AND COOKING TIMES

| 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 unauthorized person or damaged by misuse or transportation.

The warranty does not apply to defects resulting from natural wear of components nor damage of breakables such as glass and ceramic items.

This warranty does not limit the customer's basic or any other rights granted by laws regarding appliance purchase.

In the event of a warranty claim please contact the verified vendor or Yoer customer service. While submitting the claim please attach information on the nature of the malfunction and proof of purchase.

## IMPORTANTE SALVAGUARDIAS

**Al utilizar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:**

1. Leer todo instrucciones antes usando y mantener para futuro referencia.
2. Asegúrese de que el voltaje de su toma de corriente corresponda al voltaje indicado en la etiqueta de clasificación. Asegúrese de que el enchufe de pared esté correctamente conectado a tierra.
3. Este aparato es destinado para uso exterior e interior. Nosotros recomendar operando él con a residual dispositivo actual (RCD) teniendo a clasificado residual operando actual no excesivo 30 mamá. Para este Para ello, póngase en contacto con un electricista cualificado.
4. Para utilizar el dispositivo en interiores, instale correctamente la base del dispositivo, la bandeja de goteo, la placa calefactora y el termostato de acuerdo con las recomendaciones de este manual. Luego, coloque la base del dispositivo en un lugar seco sobre una superficie plana y resistente al calor. No monte los pies.
5. Mantener el aparato lejos de fuentes de humedad, calor y directo luz de sol.
6. A proteger contra fuego, eléctrico choque y lesión a personas hacer no sumergirse cable, enchufe, elemento calefactor o unidad en agua u otro líquido.
7. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden el peligros involucrado. Niños deberá no jugar con el aparato. Limpieza y El mantenimiento del usuario no debe ser realizado por niños sin supervisión.

8. Niños de menos que 8 años debería ser conservó lejos a menos que continuamente supervisado.
9. Hacer no funcionar cualquier aparato con a dañado cable o enchufar o después el aparato funciona mal o ha sido dañado de cualquier manera. El cable de alimentación y el dispositivo, junto con todos sus accesorios, deben revisarse periódicamente para detectar posibles daños.
10. No utilice el dispositivo sin la bandeja de goteo, la base y otros elementos de la parrilla correctamente instalados.
11. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar riesgos.
12. Hacer seguro eso el cable cuelga bajo a evitar adicional peligros.
13. Evite el uso de un cable de extensión.
14. PRECAUCIÓN: Si utiliza un cable de extensión, asegúrese de no exceder la potencia/carga nominal máxima del cable de extensión. Utilice únicamente un cable de extensión de conexión a tierra con una sección transversal del cable de conexión a tierra de al menos 1,0 mm<sup>2</sup> (con una capacidad de al menos 15 A).
15. No permita que el cable de alimentación entre en contacto con superficies calientes.
16. No intente reparar, desmontar o modificar el aparato. No hay partes reparables por el usuario adentro.
17. Nunca use ni almacene accesorios no recomendados por el fabricante en el dispositivo, ya que podría hacer que el dispositivo funcione incorrectamente, dañarlo o causar daños.
18. El aparato no está destinado a ser controlado por un temporizador externo o sistema de control remoto independiente.

19. Lugar el unidad en a seco lugar, en a departamento y resistente al calor superficie. Al asar alimentos con alto contenido de grasa o humedad, no siempre es posible evitar salpicaduras.
20. Lugar el parrilla en un adecuado seguro distancia de inflamable objetos semejante como muebles, cortinas, etc., al menos a 30 cm de la pared.
21. No coloque el dispositivo en el borde o esquina de muebles y evite cualquier contacto con las superficies calientes de la parrilla.
22. No coloque el dispositivo en un lugar donde pueda caer a una bañera u otros depósitos de agua.
23. No mueva el dispositivo cuando esté en uso.
24. No deje el dispositivo expuesto a las condiciones atmosféricas.
25. Hacer no usar el aparato con húmedo manos. Nunca poner el parrilla, elemento calefactor ni cable de alimentación en agua.
26. El elemento calefactor, la placa y la protección se calientan a muy altas temperaturas, nunca los toque durante el funcionamiento del dispositivo para evitar quemaduras. Utilice únicamente la manija protectora.
27. Distribuir peso igualmente en el parrilla estante. Máximo carga: 16 kilogramos.
28. Carbón o similar combustible material no puedo ser usado con este aparato.
29. El termostato incluido con la parrilla es un componente dedicado diseñado exclusivamente para el modelo Yoer EG05BK. El fabricante se reserva el derecho exclusivo del mantenimiento de esta pieza en particular.
30. En orden a evitar calentamiento excesivo este aparato deberá no ser cubierto por cualquier sólido o materiales flexibles semejante como un aluminio bandeja, aluminio frustrar o bandejas hecho de otro calor resistente material. El uso de dichos artículos o materiales en la parrilla podría provocar



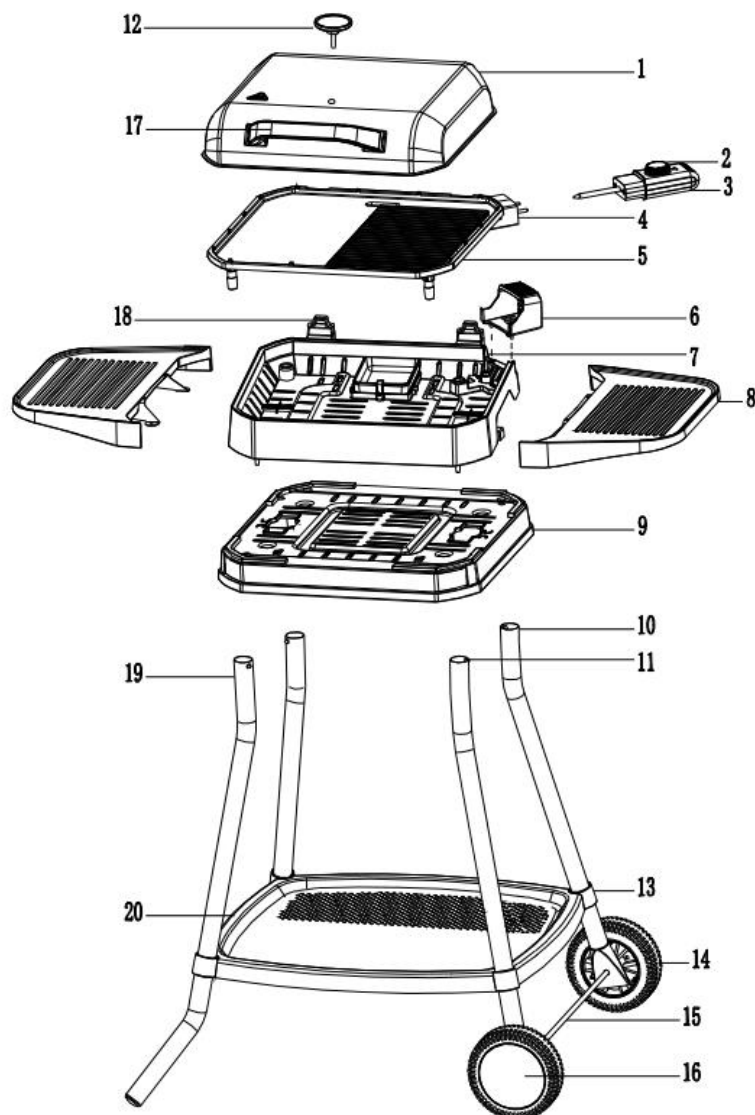
daños graves.

31. Nunca utilice utensilios de metal para voltear los alimentos en la parrilla. Utilice para ello pinzas u otros utensilios de cocina de madera o plástico resistente al calor.
32. Hacer no usar aparato para otro que Uso previsto.
33. Hacer no dejar el aparato en desesperado.
34. No mueva el dispositivo tirando del cable de alimentación.
35. Después de cada uso, antes limpieza o Moviente él lejos, doblar apagado el aparato y jalar afuera el enchufar de el enchufe.
36. Este aparato está diseñado para ser utilizado únicamente para uso doméstico (no para uso comercial). Cualquier otro uso se considera inapropiado y peligroso.
37. El fabricante hace no aceptar responsabilidad para daño resultante de falla a seguir la hoja de instrucciones.



**PRECAUCIÓN - CALIENTE:** Algunos elementos del grill, como el protector y la placa se calientan a temperaturas muy altas. No los toque nunca cuando el aparato esté caliente para evitar quemaduras.

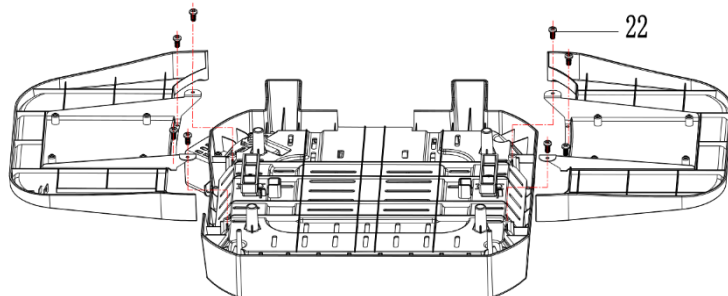
## SABER SU PARRILLA



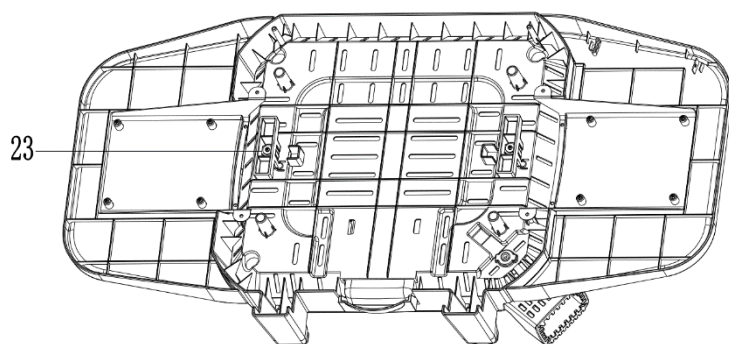
- |                                            |                                 |                               |
|--------------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------|
| 1. Protección contra viento y salpicaduras | 8. Estante                      | 16. Rueda izquierda           |
| 2. Perilla del termostato                  | 9. Cuerpo                       | 17. Mango protector           |
| 3. Termostato                              | 10. Pierna con rueda            | 18. Punto de montaje más alto |
| 4. Cubierta de la caja de control          | 11. Pierna con rueda            | 19. Pierna sin rueda          |
| 5. Placa calefactora                       | 12. Termómetro                  | 20. Bandeja inferior          |
| 6. Soporte de la perilla de control        | 13. Soporte de estante inferior |                               |
| 7. Base                                    | 14. rueda derecha               |                               |
|                                            | 15. Eje Ruedas de conexión      |                               |



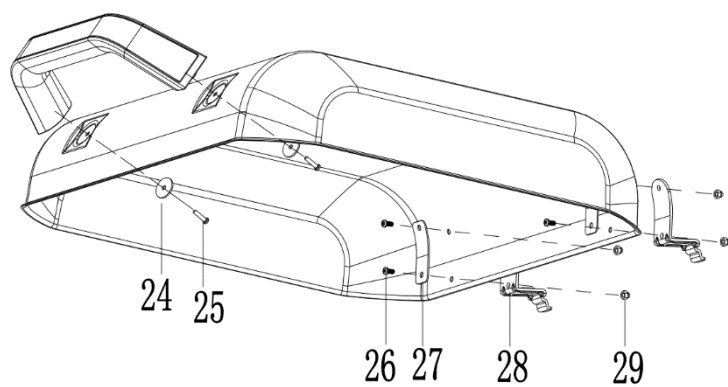
21. Protección de las ruedas G



22. Elemento A



23. Pomo



24. Elemento B

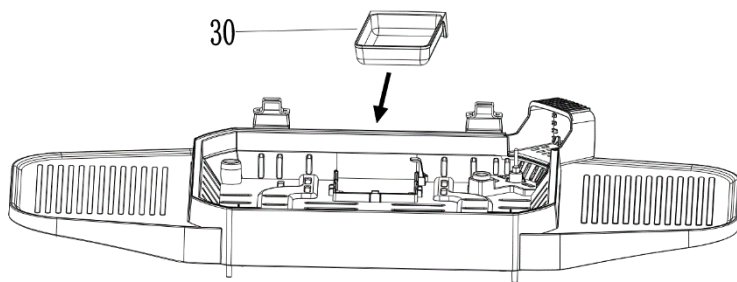
25. Elemento C

26. Elemento H

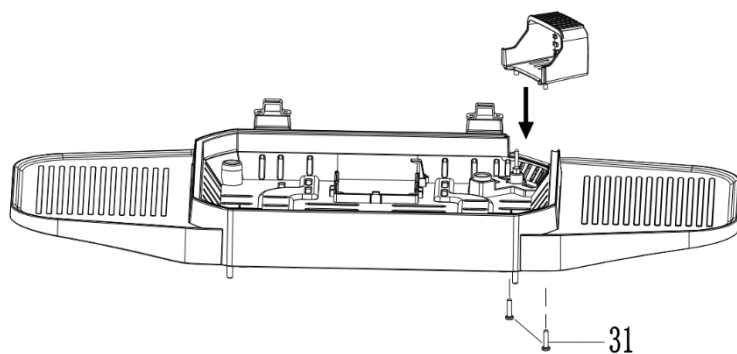
27. Elemento F

28. Elemento E

29. Elemento H

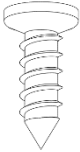
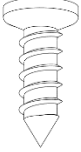
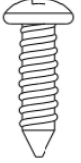


30. Bandeja de goteo



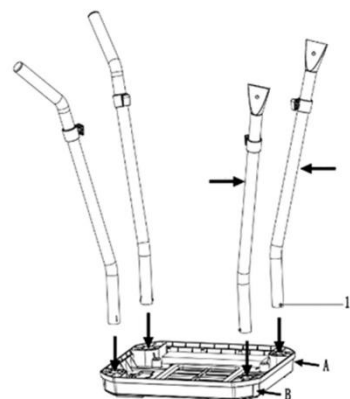
31. Elemento D

## LISTA DE ACCESORIOS DE MONTAJE ADJUNTOS

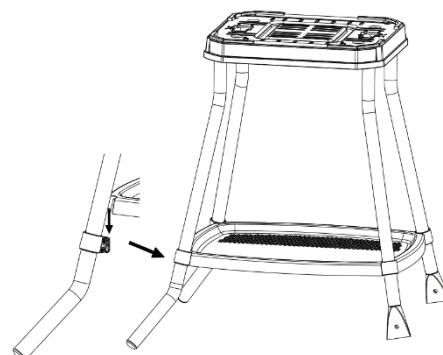
|                                                                                                                   |                                                                                                                     |                                                                                                                    |                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>A</p>  <p>ST4x12 8 uds.</p> | <p>B</p>  <p>φ20*φ5.2 2 uds.</p> | <p>C</p>  <p>ST4x14 2 uds.</p> | <p>D</p>  <p>ST3x10 2 uds.</p>  |
| <p>E</p>  <p>2 uds.</p>        | <p>F</p>  <p>2 uds.</p>          | <p>G</p>  <p>2 uds.</p>        | <p>h</p>  <p>M4x8+M4 4 uds.</p> |
| <p>I</p>  <p>1 uds.</p>        | <p>j</p>  <p>1 uds.</p>          | <p>k</p>  <p>1 uds.</p>        |                                                                                                                      |

## INSTRUCCIONES DE MONTAJE PARA PARRILLA DE PIE

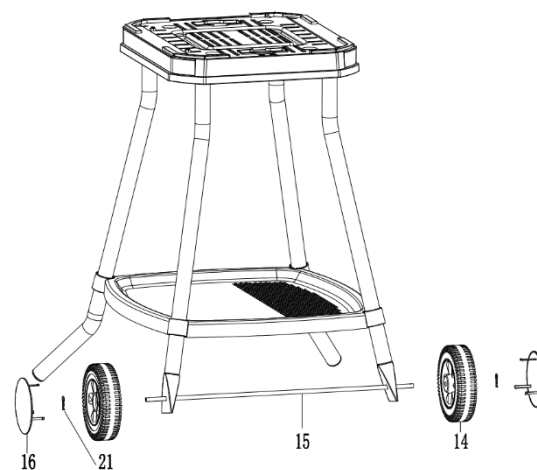
1. Fije las patas al marco del aparato. La dirección y disposición de las patas son importantes (consulte la ilustración al lado).



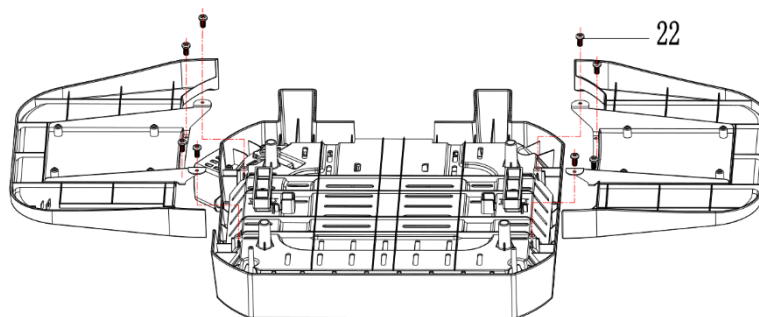
2. Fije la bandeja inferior a los soportes según la ilustración.



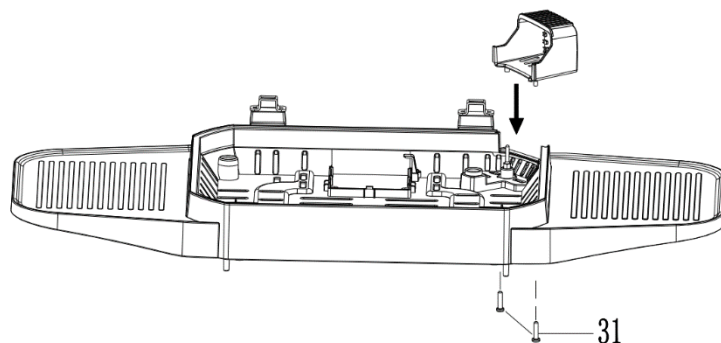
3. Monte las ruedas según la ilustración al lado.



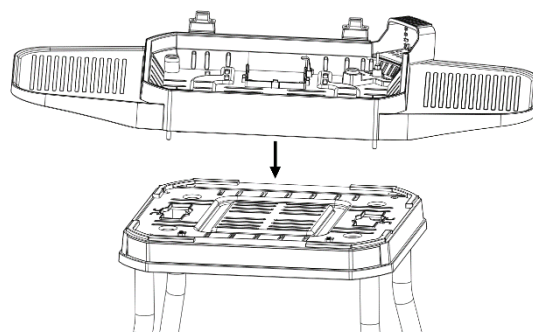
4. Fije los estantes laterales con 8 tornillos 4x12.



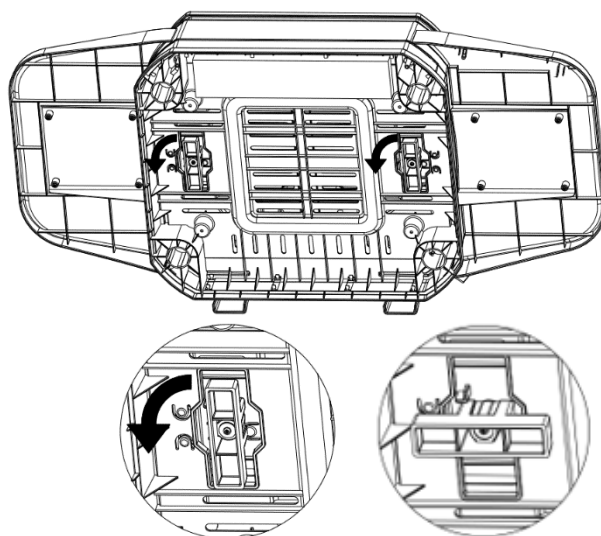
5. Monte el soporte de la caja de control utilizando 2 tornillos 3x10.



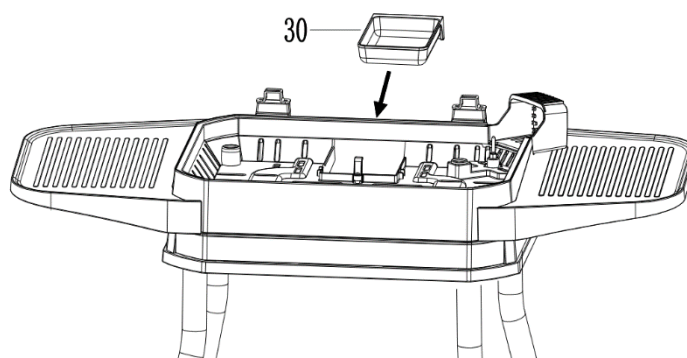
6. Coloque la base del dispositivo en el marco.



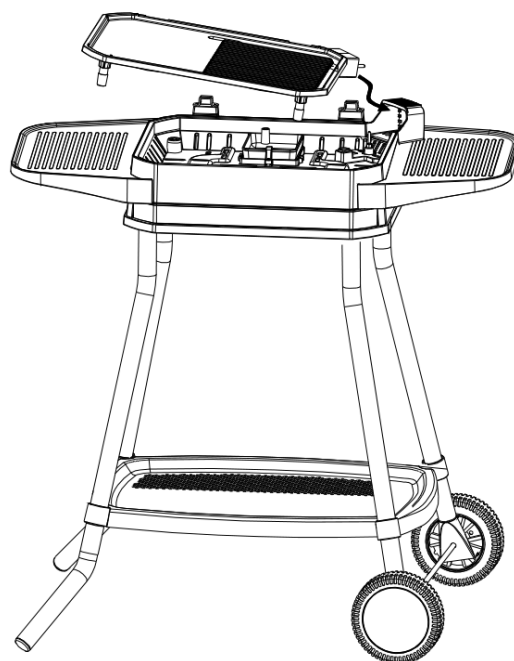
7. Gire las perillas de la base inferior (23) hacia la izquierda para bloquear la base.



8. Inserte la bandeja de goteo en el orificio correspondiente en la base del aparato.

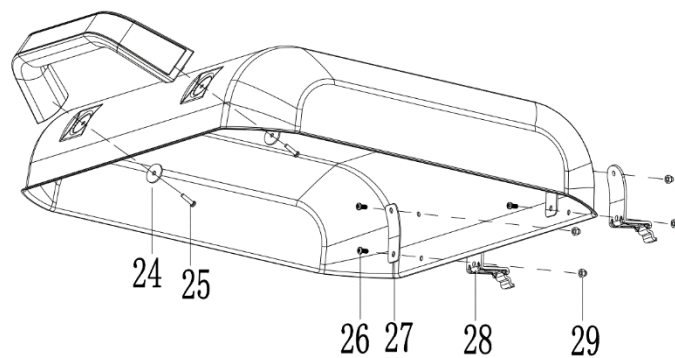


9. Coloque la placa calefactora según la ilustración. Asegúrese de que las 4 patas de la placa estén colocadas en los orificios correspondientes.

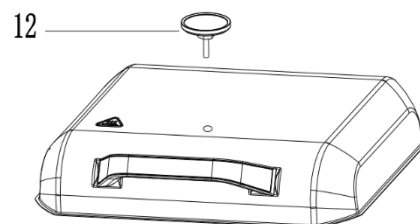


**Nota:** Utilice la placa calefactora únicamente después de colocarla en la base del aparato.

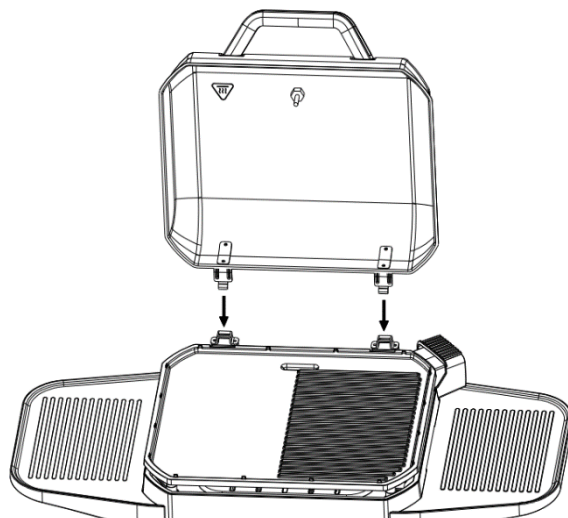
10. Utilice un destornillador de estrella (no incluido en el juego) para montar correctamente el protector según el diagrama al lado.



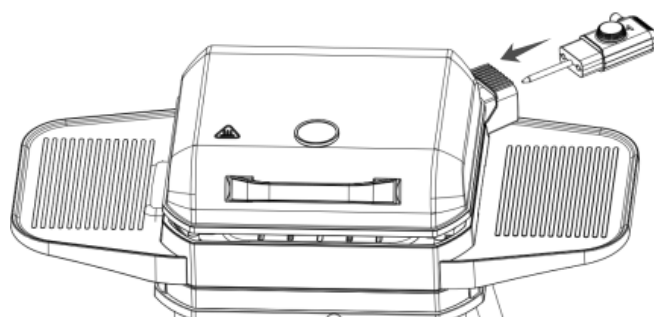
11. Desenrosque la tuerca del termómetro y luego coloque el termómetro en el orificio de la protección. Sostenga el termómetro y atornille la tuerca desenroscada desde el interior del protector hasta que sienta resistencia.



12. Monte el protector según la ilustración.



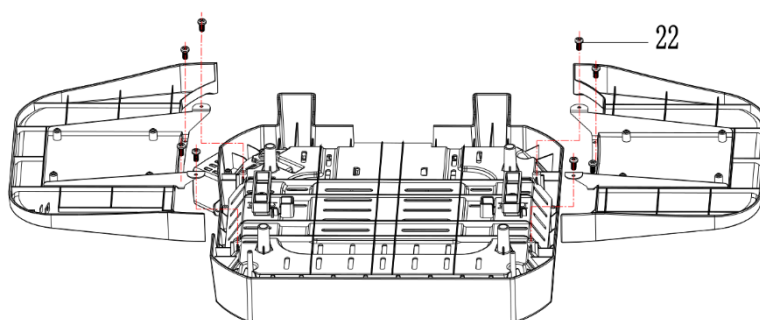
13. Inserte el termostato deslizándolo dentro de la caja de control. Empújelo en su lugar con un poco de fuerza.



## INSTRUCCIONES DE MONTAJE PARA PARRILLA DE MESA

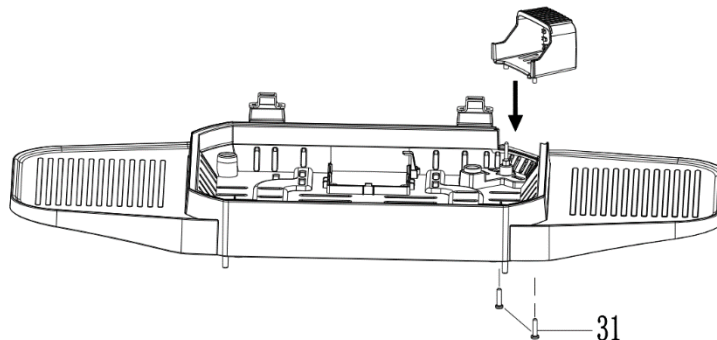
**Nota:** Para evitar daños al dispositivo o lesiones, no instale las patas de la parrilla cuando la utilice dentro de un edificio.

1. Fije los estantes laterales con 8 tornillos 4x12.

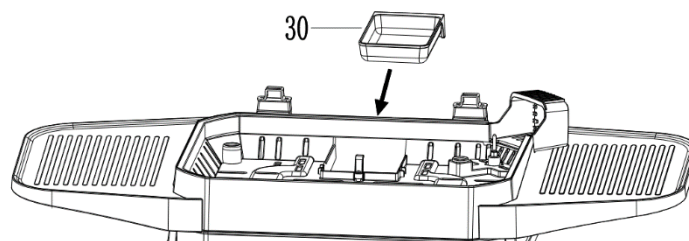




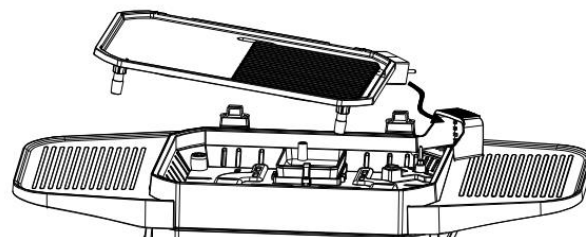
2. Monte el soporte de la caja de control utilizando 2 tornillos 3x10.



3. Inserte la bandeja de goteo en el orificio correspondiente en la base del aparato.

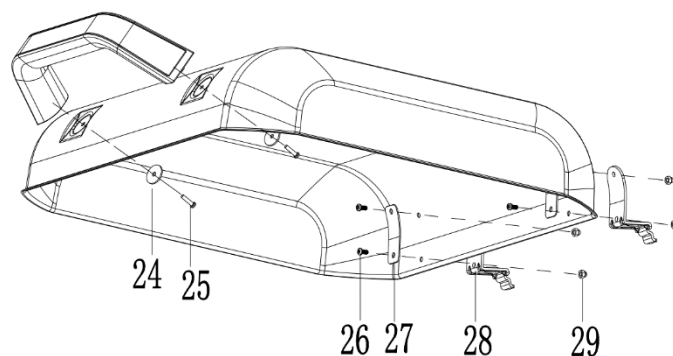


4. Coloque la placa calefactora según la ilustración. Asegúrese de que las 4 patas de la placa estén colocadas en los orificios correspondientes.

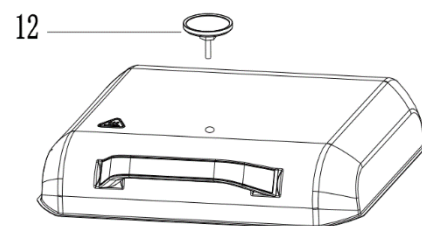


**Nota:** Utilice la placa calefactora únicamente después de colocarla en la base del aparato.

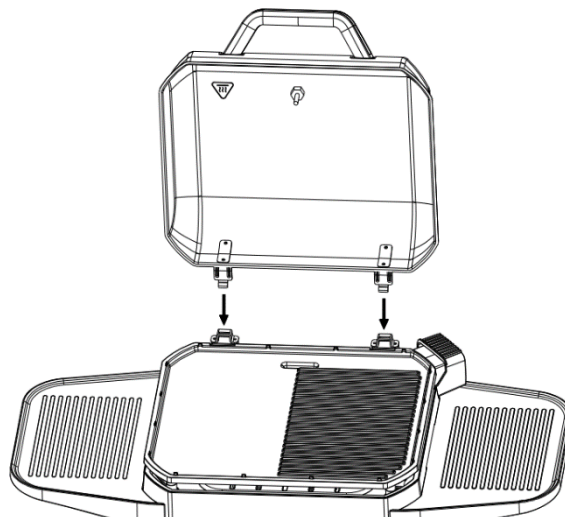
5. Utilice un destornillador de estrella (no incluido en el juego) para montar correctamente el protector según el diagrama al lado.



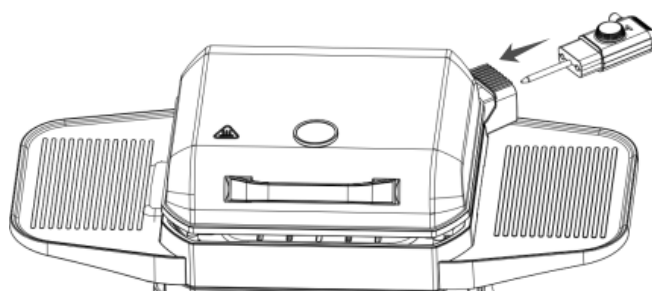
6. Desenrosque la tuerca del termómetro y luego coloque el termómetro en el orificio de la protección. Sostenga el termómetro y atornille la tuerca desenroscada desde el interior del protector hasta que sienta resistencia.



7. Monte el protector según la ilustración.



8. Inserte el termostato deslizándolo dentro de la caja de control. Empújelo en su lugar con un poco de fuerza.



## ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los envases de plástico.
2. Realice las acciones descritas en la sección "Limpieza y Mantenimiento".
3. Ensamble correctamente el dispositivo siguiendo las secciones "INSTRUCCIONES DE MONTAJE".
4. Deje que la parrilla se caliente durante aproximadamente 3-5 minutos a máxima potencia sin comida. Asegúrese de que la habitación esté adecuadamente ventilada, ya que el dispositivo puede emitir un poco de humo durante el primer uso. Es normal y debería desaparecer después de un tiempo.

**PRECAUCIÓN:** Algunos componentes de la parrilla, como la placa calefactora o la protección, pueden alcanzar temperaturas muy altas. ¡Nunca los toque cuando la parrilla esté caliente para evitar el riesgo de quemaduras! Utilice únicamente la manija protectora.

**Técnico datos:**

|                      |                   |
|----------------------|-------------------|
| Fuerza               | 2562-3050W        |
| Voltaje / Frecuencia | 220-240V~ 50/60Hz |

## INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

**PRECAUCIÓN:** Algunos componentes de la parrilla, como la placa calefactora o la protección, pueden alcanzar temperaturas muy altas. ¡Nunca los toques cuando la parrilla esté caliente para evitar el riesgo de quemaduras! Utilice únicamente la manija protectora.

1. Lugar el unidad en a seco lugar, en a departamento y resistente al calor superficie.
2. Insertar enchufar a un eléctrico salida.
3. Colocar el deseado temperatura por usando el termostato mando. El indicador luz cierra se apaga cuando se alcanza la temperatura deseada.
4. Pon la comida directamente en el plato. Nunca utilices platos, bandejas o papel de aluminio debajo de los alimentos. El tiempo de asado depende del grosor de los alimentos y de la temperatura ajustada. Voltee un alimento de vez en cuando para asegurarse de que se cocine uniformemente.
5. Después finalizado, doblar el termostato mando a el "APAGADO" posición y jalar el enchufar afuera de una toma de corriente.

**NOTA:** No coloque alimentos congelados en la parrilla. Es necesario descongelarlo completamente de antemano.

**NOTA:** Mientras asa con la protección cerrada, asegúrese de que la temperatura del termómetro no supere los 250 °C.

**NOTA:** Solo se permite asar con la protección cerrada al aire libre con ventilación adecuada. Nunca cocine a la parrilla con la protección cerrada en el interior.

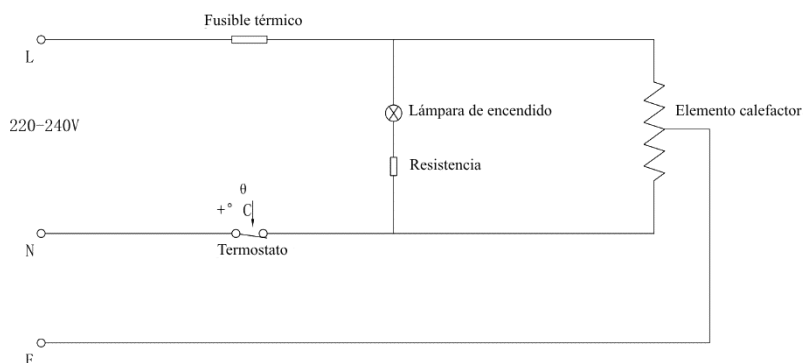
## TEMPERATURAS Y TIEMPOS DE COCCIÓN SUGERIDOS

| Comida             | Nivel de temperatura | Tiempo de preparación |
|--------------------|----------------------|-----------------------|
| Carne de res       | Alto                 | 10-15 minutos         |
| Cordero            | Alto                 | 10-15 minutos         |
| Muslos de pollo    | Alto                 | 15-20 minutos         |
| Labios             | Alto                 | 20-25 minutos         |
| Alitas de pollo    | Alto                 | 15-20 minutos         |
| Milanesa de puerco | Medio o alto         | 7 - 8 minutos         |
| Mientras pesca     | Alto                 | 8 -12 minutos         |
| Kebabs             | Medio o alto         | 7 - 9 minutos         |
| embutidos varios   | Medio o alto         | 8 - 10 minutos        |
| Pimiento verde     | Medio o alto         |                       |
| Cebolla            | Medio o alto         |                       |
| Hongos             | Medio o alto         |                       |
| Patatas fritas     | Medio o alto         |                       |

## CONSEJOS

- La carne tendrá más sabor si la marina en el refrigerador durante la noche antes de asarla. Puede preparar su propia marinada usando aceite (para humedecer), vinagre, jugo de frutas o vino (para ablandar) y una mezcla de especias para darle sabor.
- Nunca utilice utensilios de metal para voltear los alimentos en la parrilla. Utilice para ello pinzas u otros utensilios de cocina de madera o plástico resistente al calor.
- Voltee la carne y el pescado sólo una vez durante el asado. No es necesario darles la vuelta más de una vez, ya que hacerlo excesivamente puede provocar sequedad.
- Nunca ase la carne por mucho tiempo. Incluso la carne de cerdo queda mejor cuando se sirve ligeramente rosada y jugosa.
- Si los alimentos asados se pegan a la placa de la parrilla, limpie la placa calentadora de vez en cuando con una toalla de papel empapada en un poco de aceite.

## Diagrama eléctrico



## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

**ADVERTENCIA:** Nunca aderezo la parrilla, elemento calefactor, cable de alimentación en iAgua o cualquier otro líquido!

**ADVERTENCIA:** Mantenga limpios todos los componentes de la parrilla. Limpia la parrilla regularmente.

1. Siempre desenchufar el aparato y permitir él a Frío abajo completamente antes limpieza. Retire el termostato junto con el cable de la caja de control.
2. A limpio el bandeja de goteo, placa y protector de el aparato usar a ligeramente húmedo paño. Luego séquelo bien con un paño suave y seco antes de volver a usarlo.
3. Utilice un paño suave con una pequeña cantidad de detergente suave para eliminar las manchas difíciles, teniendo cuidado de no presionar demasiado, ya que puede dañar el revestimiento antiadherente.
4. A limpio el exterior superficie de el aparato usar a ligeramente húmedo paño. Luego séquelo bien con un paño suave y seco antes de volver a usarlo.
5. Para limpiar los componentes del termostato y la sonda del termostato utilice un paño suave y seco.
6. No utilice ningún producto de limpieza o químico de ningún tipo para limpiar ninguna pieza de este producto. Nunca usar a acero cepillar o otro rascarse objetos a limpio rejillas o el lámina.
7. Después limpieza instalar todo partes de acuerdo a a el instrucción.
8. Guarde la parrilla en un lugar seco y limpio en su embalaje original.

## AMBIENTE



Este producto contiene materiales reciclables. No deseche este producto como residuo municipal no clasificado. Póngase en contacto con su municipio local para conocer el punto de recogida más cercano.

## GARANTÍA Y REPARAR

La garantía del producto incluye defectos resultantes de defectos de material o de fabricación. Esta garantía sólo es válida si el aparato se ha utilizado de acuerdo con las instrucciones y siempre que no haya sido modificado, reparado o interferido por ninguna persona no autorizada ni dañado por mal uso o transporte.

La garantía no se aplica a defectos resultantes del desgaste natural de los componentes ni a daños de objetos frágiles como vidrio y cerámica.

Esta garantía no limita los derechos básicos del cliente ni ningún otro derecho otorgado por las leyes con respecto a la compra de electrodomésticos.

En caso de un reclamo de garantía, comuníquese con el proveedor verificado o con el servicio de atención al cliente de Yoer. Al enviar el reclamo, adjunte información sobre la naturaleza del mal funcionamiento y el comprobante de compra.

## IMPORTANTES GARANTIES

**Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies, notamment les suivantes:**

1. Lire tous instructions avant en utilisant et garder pour avenir référence.
2. Assurez-vous que la tension de votre prise correspond à la tension indiquée sur l'étiquette signalétique. Assurez-vous que la prise murale est correctement mise à la terre.
3. Ce appareil est destiné pour utilisation extérieure et intérieure. Nous recommander en fonctionnement il avec un résiduel appareil actuel (RCD) ayant un évalué résiduel en fonctionnement actuel pas dépassement 30 mA. Pour ce Dans ce but, contactez un électricien qualifié.
4. Pour utiliser l'appareil à l'intérieur, installez correctement la base de l'appareil, le bac d'égouttage, la plaque chauffante et le thermostat conformément aux recommandations de ce manuel. Ensuite, placez le socle de l'appareil dans un endroit sec sur une surface plane et résistante à la chaleur. Ne montez pas les pieds.
5. Garder le appareil loin depuis sources de humidité, chaleur et direct lumière du soleil.
6. À protéger contre feu, électrique choc et blessure à personnes faire pas immerger corde, fiche, élément chauffant ou unité dans l'eau ou tout autre liquide.
7. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent le dangers impliqué. Enfants devoir pas jouer avec le appareil. Nettoyage et la maintenance par

l'utilisateur ne doit pas être effectuée par des enfants sans surveillance.

8. Enfants de moins que 8 années devrait être gardé loin sauf si en continu surveillé.
9. Faire pas fonctionner n'importe lequel appareil avec un endommagé corde ou prise ou après le appareil fonctionne mal ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Le cordon d'alimentation et l'appareil, ainsi que tous ses accessoires, doivent être régulièrement vérifiés pour déceler tout dommage.
10. N'utilisez pas l'appareil sans le bac d'égouttage, la base et les autres éléments du gril correctement installés.
11. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
12. Faire bien sûr que le corde bloque faible à éviter supplémentaire dangers.
13. Évitez d'utiliser une rallonge.
14. ATTENTION: Si vous utilisez une rallonge, assurez-vous de ne pas dépasser la puissance nominale/charge maximale de la rallonge. Utilisez uniquement une rallonge de mise à la terre avec une section de fil de terre d'au moins 1,0 mm<sup>2</sup> (avec une capacité d'au moins 15 A).
15. Ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec des surfaces chaudes.
16. N'essayez pas de réparer, démonter ou modifier l'appareil. Il n'y a aucune pièce réparable par l'utilisateur à l'intérieur.
17. N'utilisez ou ne rangez jamais d'accessoires non recommandés par le fabricant dans l'appareil, car cela pourrait entraîner un dysfonctionnement de l'appareil, l'endommager ou causer des dommages.



18. L'appareil n'est pas destiné à être contrôlé par une minuterie externe ou système de télécommande séparé.
19. Lieu le unité dans un sec lieu, sur un plat et résistant à la chaleur surface. Lors de la cuisson d'aliments à forte teneur en graisse ou en humidité, il n'est pas toujours possible d'éviter les éclaboussures.
20. Lieu le gril à un approprié sûr distance depuis inflammable objets tel comme meubles, rideaux, etc., à au moins 30 cm du mur.
21. Ne placez pas l'appareil sur le bord ou le coin d'un meuble et évitez tout contact avec les surfaces chaudes du gril.
22. Ne placez pas l'appareil dans un endroit où il pourrait tomber dans une baignoire ou d'autres réservoirs d'eau.
23. Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
24. Ne laissez pas l'appareil exposé aux conditions atmosphériques.
25. Faire pas utiliser le appareil avec mouillé mains. Jamais mettre le gril, élément chauffant, ni cordon d'alimentation dans eau.
26. L'élément chauffant, la plaque et la protection chauffent jusqu'à températures élevées, ne les touchez jamais pendant le fonctionnement de l'appareil pour éviter les brûlures. Utilisez uniquement la poignée de protection.
27. Distribuer poids uniformément sur le gril étagère. Maximum charger: 16 kg.
28. charbon ou similaire combustible matériel ne peut pas être utilisé avec ce appareil.
29. Le thermostat inclus avec le gril est un composant dédié exclusivement conçu pour le modèle Yoer EG05BK. Le fabricant conserve le droit exclusif d'entretien de cette pièce particulière.
30. Dans commande à éviter surchauffe ce appareil devoir pas être couvert par n'importe lequel solide ou matériau souple tel

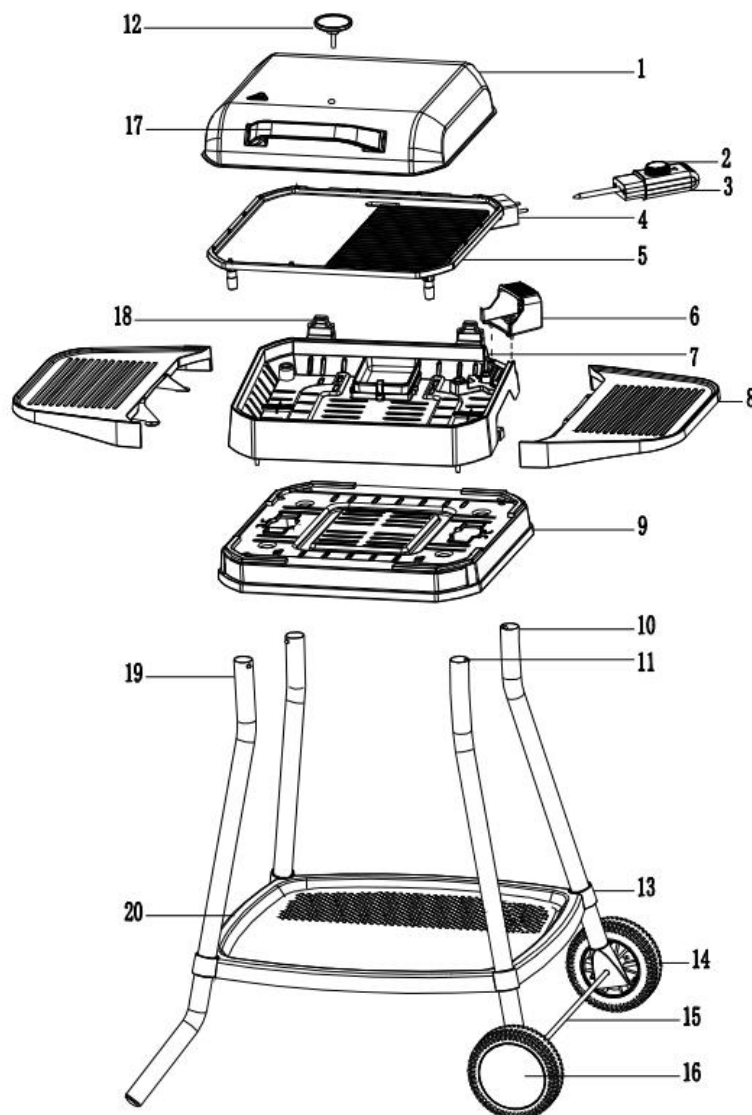
comme un aluminium plateau, aluminium déjouer ou plateaux fait de autre chaleur résistant matériel. L'utilisation de tels objets ou matériaux sur le gril pourrait entraîner de graves dommages.

31. N'utilisez jamais d'ustensiles en métal pour retourner les aliments sur le gril. Utilisez à cet effet des pinces ou d'autres ustensiles de cuisine en bois ou en plastique résistant à la chaleur.
32. Faire pas utiliser appareil pour autre que utilisation prévue.
33. Faire pas partir le appareil sur sans surveillance.
34. Ne déplacez pas l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.
35. Après chaque utilisation, avant nettoyage ou en mouvement il loin, tourner désactivé le appareil et tirer dehors le prise depuis le prise.
36. Cet appareil est destiné à être utilisé uniquement pour un usage domestique (pas pour un usage commercial). N'importe lequel toute autre utilisation est considérée comme inappropriée et dangereuse.
37. Le fabricant fait pas accepter responsabilité pour dommage résultant depuis échec à suivre la fiche d'instructions.



**ATTENTION - CHAUD:** Certains éléments du gril, tels que la grille et la plaque, atteignent des températures très élevées. Ne les touchez jamais lorsque l'appareil est chauffé afin d'éviter les brûlures.

## SAVOIR TON GRIL



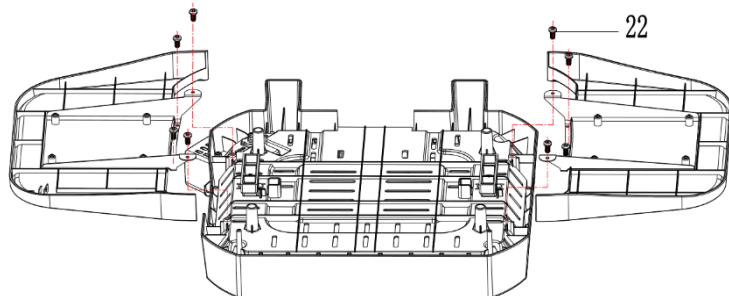
1. Protection contre le vent et les éclaboussures
2. Bouton du thermostat
3. Thermostat
4. Couvercle du boîtier de commande
5. Plaque chauffante
6. Support du bouton de commande

7. Base
8. Étagère
9. Corps
10. Jambe avec roue
11. Jambe avec roue
12. Thermomètre
13. Support d'étagère inférieur
14. Roue droite
15. Essieu Reliant les roues

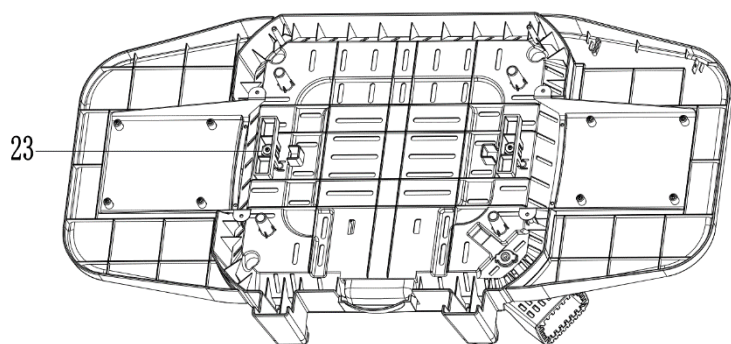
16. Roue gauche
17. Poignée de protection
18. Point de montage élevé
19. Jambe sans roue
20. Plateau inférieur



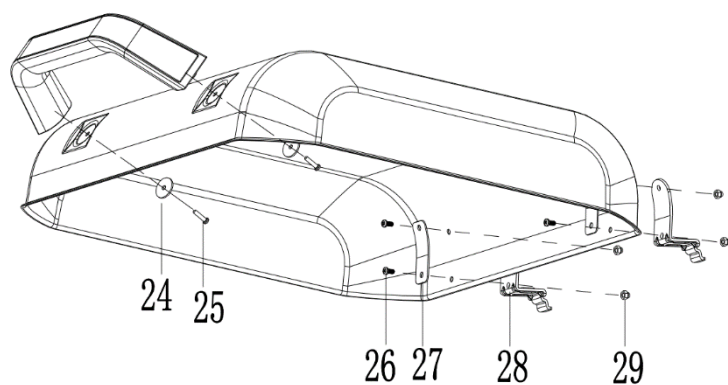
21. Protection des roues G



22. Élément A



23. Bouton



24. Élément B

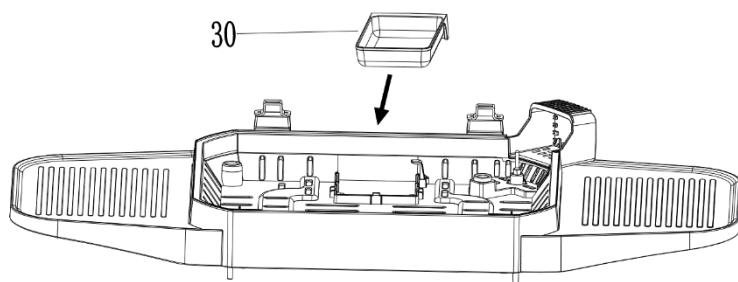
25. Élément C

26. Élément H

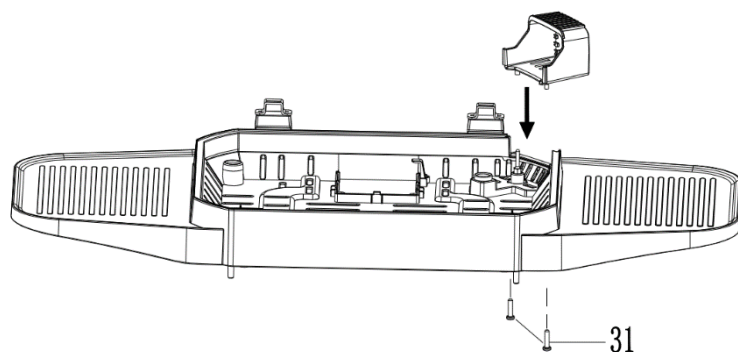
27. Élément F

28. Élément E

29. Élément H

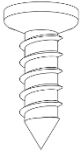
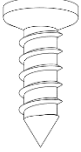
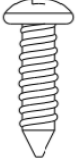


30. Plateau d'égouttage



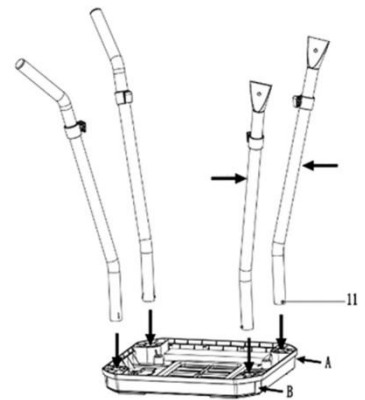
31. Élément D

## LISTE DES ACCESSOIRES DE MONTAGE FIXÉS

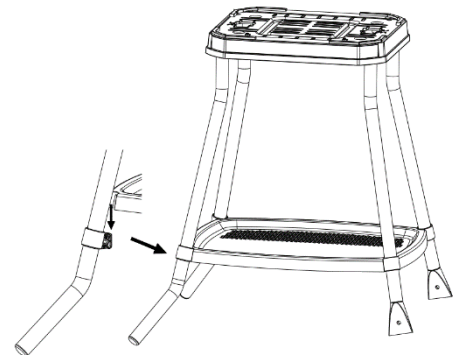
|                                                                                                                      |                                                                                                                        |                                                                                                                       |                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>A</p>  <p>ST4×12 8 pièces.</p> | <p>B</p>  <p>φ20*φ5,2 2 pièces.</p> | <p>C</p>  <p>ST4×14 2 pièces.</p> | <p>D</p>  <p>ST3×10 2 pièces.</p>  |
| <p>E</p>  <p>2 pièces.</p>        | <p>F</p>  <p>2 pièces.</p>          | <p>G</p>  <p>2 pièces.</p>        | <p>H</p>  <p>M4×8+M4 4 pièces.</p> |
| <p>je</p>  <p>1 pièces.</p>       | <p>J.</p>  <p>1 pièces.</p>         | <p>K</p>  <p>1 pièces.</p>        |                                                                                                                         |

**INSTRUCTIONS DE MONTAGE POUR GRIL SUR PIED**

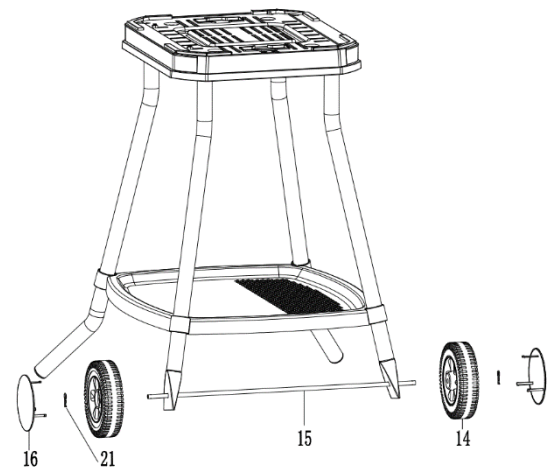
1. Fixez les pieds au cadre de l'appareil. La direction et la disposition des jambes sont importantes (voir l'illustration à côté).



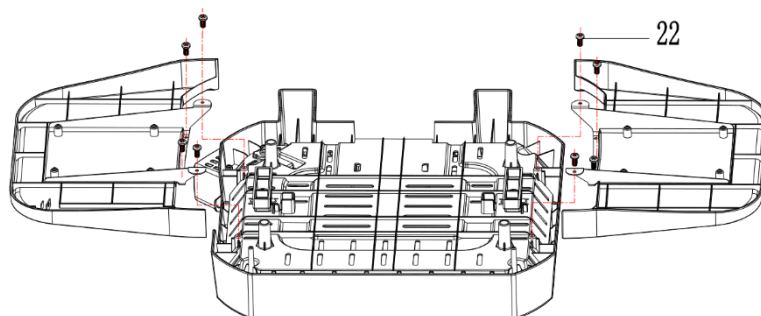
2. Fixez le plateau inférieur aux supports conformément à l'illustration.



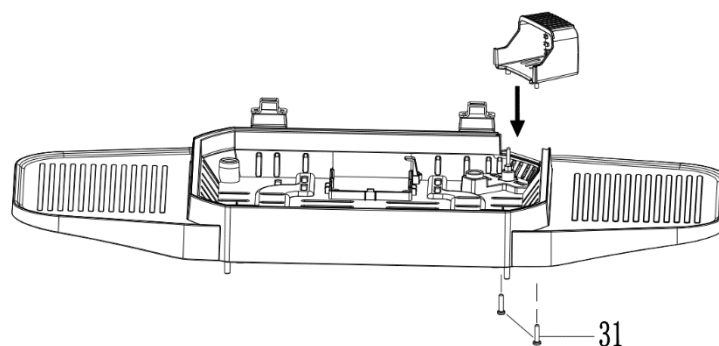
3. Montez les roues selon l'illustration à côté.



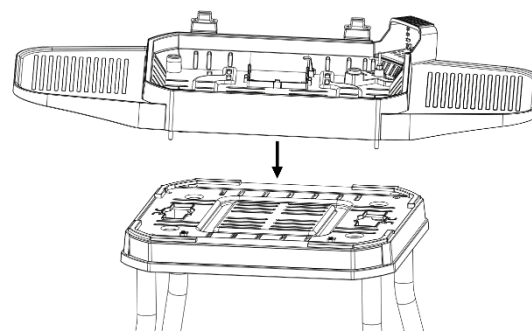
4. Fixez les tablettes latérales à l'aide de 8 vis 4x12.



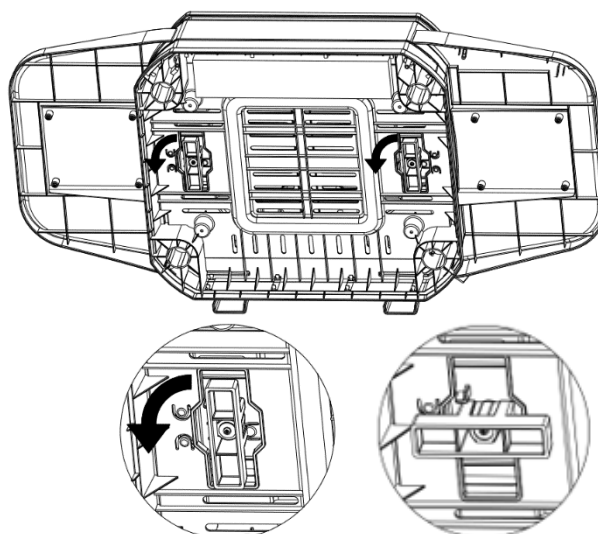
5. Montez le support du boîtier de commande à l'aide de 2 vis 3x10.



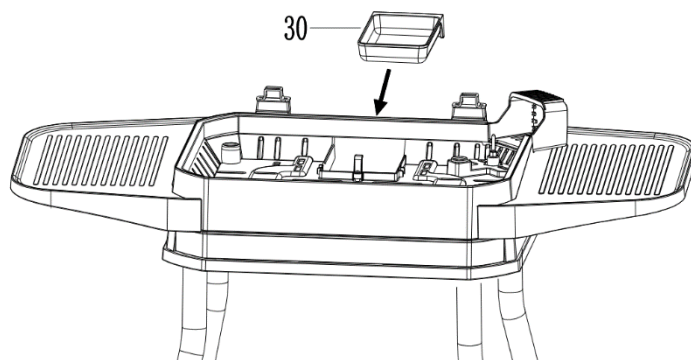
6. Placez la base de l'appareil sur le cadre.



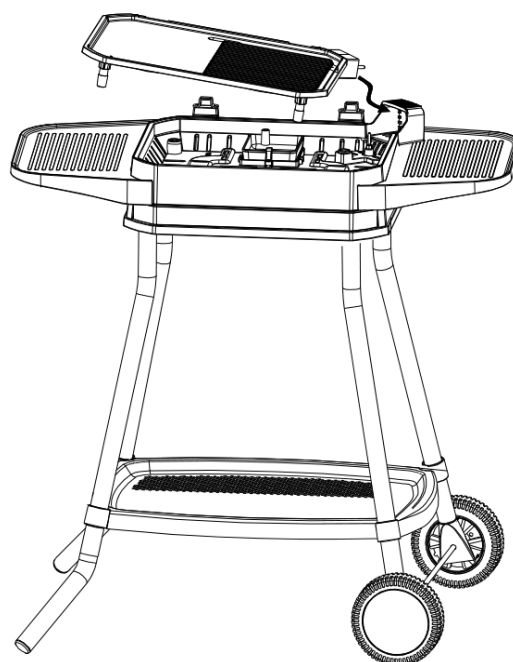
7. Tournez les boutons inférieurs de la base (23) vers la gauche pour verrouiller la base.



8. Insérez le bac collecteur dans le trou correspondant à la base de l'appareil.

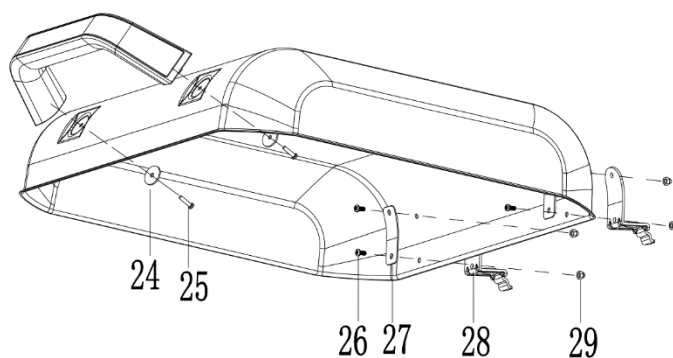


9. Placez la plaque chauffante selon l'illustration. Assurez-vous que les 4 pieds de la plaque sont placés dans les trous appropriés.



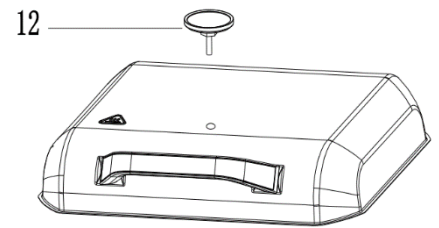
**Remarque:** N'utilisez la plaque chauffante qu'après l'avoir placée dans la base de l'appareil.

10. Utilisez un tournevis cruciforme (non inclus dans le kit) pour monter correctement la protection selon le schéma à côté.

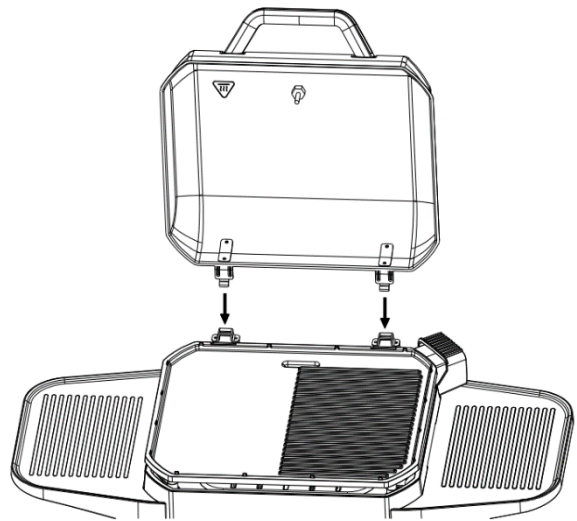




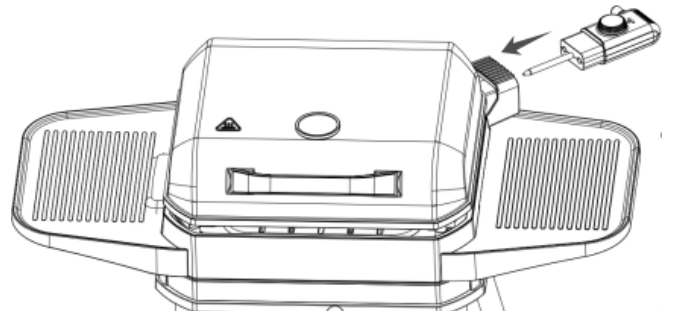
11. Dévissez l'écrou du thermomètre, puis placez le thermomètre dans le trou de la protection. Tenez le thermomètre et vissez l'écrou dévissé depuis l'intérieur de la protection jusqu'à sentir une résistance.



12. Montez la protection selon l'illustration.



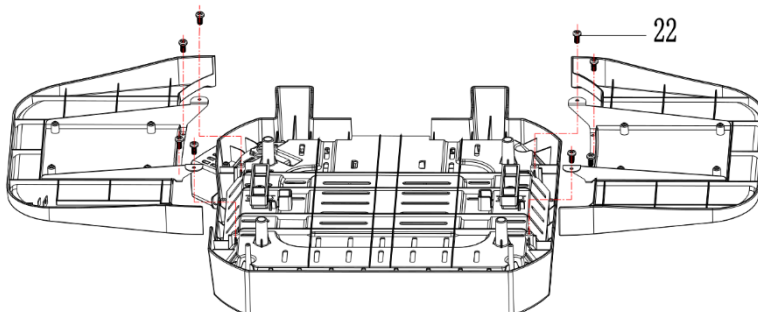
13. Insérez le thermostat en le glissant dans le boîtier de commande. Poussez-le en place avec un peu de force.



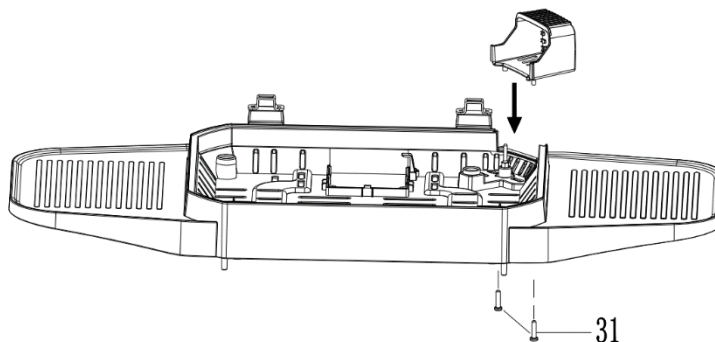
## INSTRUCTIONS DE MONTAGE POUR GRIL DE TABLE

**Remarque:** Afin d'éviter d'endommager l'appareil ou de vous blesser, n'installez pas les pieds du gril lorsque vous utilisez le gril à l'intérieur d'un bâtiment.

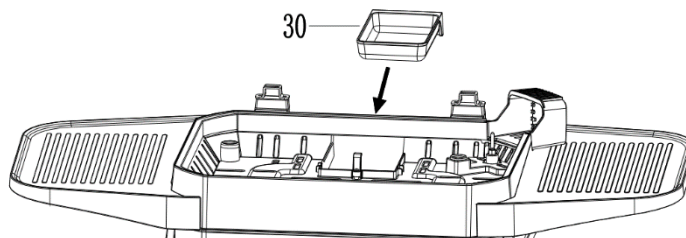
1. Fixez les tablettes latérales à l'aide de 8 vis 4x12.



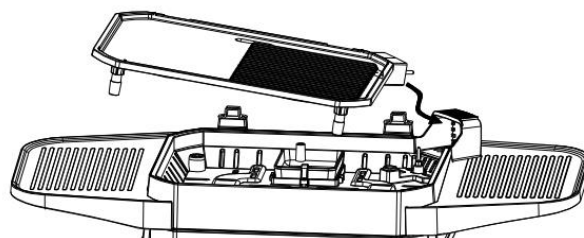
2. Montez le support du boîtier de commande à l'aide de 2 vis 3x10.



3. Insérez le bac collecteur dans le trou correspondant à la base de l'appareil.

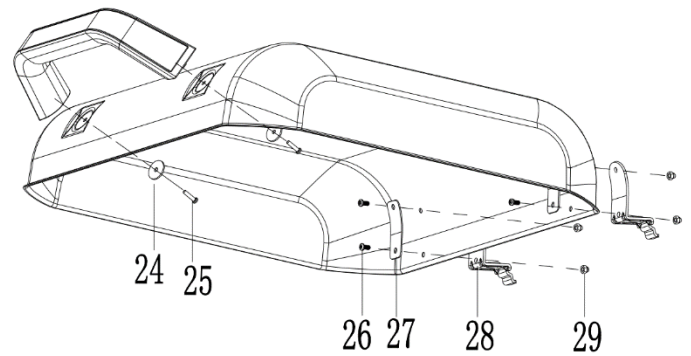


4. Placez la plaque chauffante selon l'illustration. Assurez-vous que les 4 pieds de la plaque sont placés dans les trous appropriés.

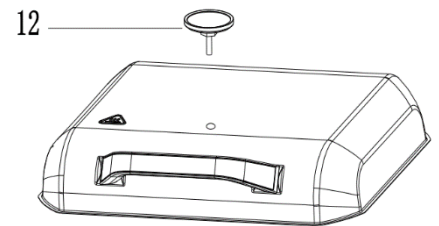


**Remarque:** N'utilisez la plaque chauffante qu'après l'avoir placée dans la base de l'appareil.

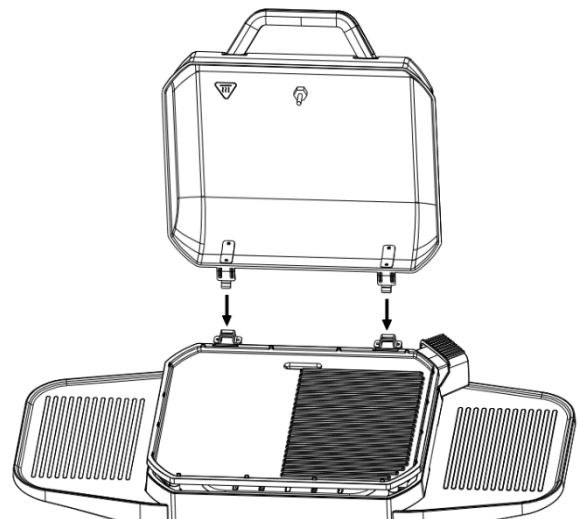
5. Utilisez un tournevis cruciforme (non inclus dans le kit) pour monter correctement la protection selon le schéma à côté.



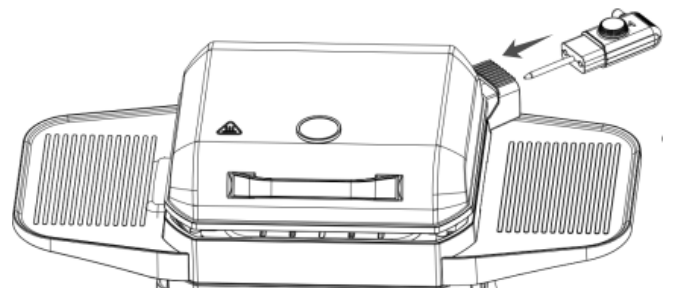
6. Dévissez l'écrou du thermomètre, puis placez le thermomètre dans le trou de la protection. Tenez le thermomètre et vissez l'écrou dévissé depuis l'intérieur de la protection jusqu'à sentir une résistance.



7. Montez la protection selon l'illustration.



8. Insérez le thermostat en le glissant dans le boîtier de commande. Poussez-le en place avec un peu de force.



## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les emballages en plastique.
2. Effectuez les actions décrites dans la section « Nettoyage et entretien ».
3. Assemblez correctement l'appareil en suivant les sections «INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE».
4. Laissez le gril chauffer pendant environ 3 à 5 minutes à puissance maximale sans nourriture. Assurez-vous que la pièce est suffisamment aérée, car l'appareil peut émettre un peu de fumée lors de la première utilisation. C'est normal et devrait disparaître après un certain temps.

**ATTENTION:** Certains composants du gril, comme la plaque chauffante ou la grille de cuisson, peuvent atteindre des températures très élevées. Ne les touchez jamais lorsque le grill est chaud pour éviter les risques de brûlures ! Utilisez uniquement la poignée de protection.

### Technique données:

|                     |                    |
|---------------------|--------------------|
| Pouvoir             | 2562-3050W         |
| Tension / Fréquence | 220-240V~ 50/60 Hz |

## MODE D'EMPLOI

**ATTENTION:** Certains composants du gril, comme la plaque chauffante ou la grille de cuisson, peuvent atteindre des températures très élevées. Ne les touchez jamais lorsque le grill est chaud pour éviter les risques de brûlures ! Utilisez uniquement la poignée de protection.

1. Lieu le unité dans un sec lieu, sur un plat et résistant à la chaleur surface.
2. Insérer prise à un électrique sortie.
3. Ensemble le voulu température par en utilisant le thermostat bouton. Le indicateur lumière ferme s'éteint lorsque la température souhaitée est atteinte.
4. Mettez les aliments directement dans l'assiette. N'utilisez jamais d'assiettes, de plateaux ou de papier d'aluminium sous les aliments. Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur des aliments et de la température réglée. Retournez un aliment de temps en temps pour vous assurer qu'il est grillé uniformément.
5. Après fini, tourner le thermostat bouton à le "DÉSACTIVÉ" position et tirer le prise dehors depuis une prise électrique.

**NOTE:** Ne placez pas d'aliments surgelés sur le gril. Il doit être soigneusement décongelé au préalable.

**REMARQUE:** Pendant la cuisson avec le couvercle fermé, assurez-vous que la température indiquée sur le thermomètre ne dépasse pas 250 °C.

**REMARQUE:** Griller avec la grille fermée n'est autorisé qu'à l'extérieur avec une ventilation adéquate. Ne faites jamais de grillades avec la protection fermée à l'intérieur.

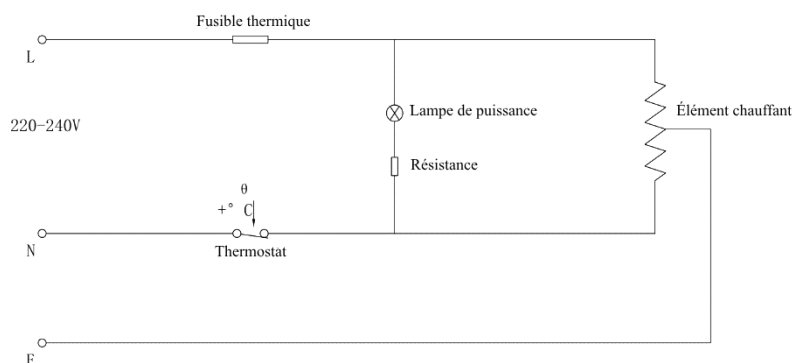
## TEMPÉRATURES ET TEMPS DE CUISSON SUGGÉRÉS

| Repas                    | Niveau de température | Temps de préparation |
|--------------------------|-----------------------|----------------------|
| Steak/bœuf               | Haut                  | 10 -1 5 minutes      |
| Agneau                   | Haut                  | 10 -1 5 minutes      |
| Pilons de poulet         | Haut                  | 15 -2 0 minutes      |
| Côtelettes               | Haut                  | 20-25 minutes        |
| Ailes de poulet          | Haut                  | 1 5-20 minutes       |
| Filet de porc            | Moyen ou élevé        | 7 à 8 minutes        |
| Pendant que le poisson   | Haut                  | 8 -1 2 minutes       |
| Brochettes               | Moyen ou élevé        | 7 à 9 minutes        |
| Diverses saucisses       | Moyen ou élevé        | 8 à 10 minutes       |
| Poivre vert              | Moyen ou élevé        |                      |
| Oignon                   | Moyen ou élevé        |                      |
| Champignons              | Moyen ou élevé        |                      |
| Chips de pommes de terre | Moyen ou élevé        |                      |

## CONSEILS

- La viande sera plus savoureuse si vous la faites mariner au réfrigérateur toute la nuit avant de la griller. Vous pouvez préparer votre propre marinade en utilisant de l'huile (pour l'humidité), du vinaigre, du jus de fruit ou du vin (pour attendrir) et un mélange d'épices pour la saveur.
- N'utilisez jamais d'ustensiles métalliques pour retourner les aliments sur le gril. Utilisez à cet effet des pinces ou d'autres ustensiles de cuisine en bois ou en plastique résistant à la chaleur.
- Retournez la viande et le poisson une seule fois pendant la cuisson. Il n'est pas nécessaire de les retourner plus d'une fois, car un retournement excessif peut entraîner un dessèchement.
- Ne faites jamais griller la viande trop longtemps. Même le porc est meilleur lorsqu'il est servi légèrement rosé et juteux.
- Si des aliments grillés collent à la plaque du gril, essayez de temps en temps la plaque chauffante avec une serviette en papier imbibée d'un peu d'huile.

## Schéma électrique



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**AVERTISSEMENT:** Jamais tremper le gril, l'élément chauffant, le cordon d'alimentation dans de l'eau ou tout autre liquide !

**AVERTISSEMENT:** Maintenez la propreté de tous les composants du gril. Nettoyez régulièrement le gril.

1. Toujours débrancher le appareil et permettre il à cool complètement vers le bas avant nettoyage. Retirez le thermostat ainsi que le câble du boîtier de commande.
2. À faire le ménage le bac d'égouttage, plaque et protection de le appareil utiliser un légèrement humide tissu. Séchez-le ensuite soigneusement avec un chiffon doux et sec avant de le réutiliser.
3. Utilisez un chiffon doux avec une petite quantité de détergent doux pour éliminer les taches tenaces, en prenant soin de ne pas appuyer trop fort car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.
4. À faire le ménage le extérieur surface de le appareil utiliser un légèrement humide tissu. Séchez-le ensuite soigneusement avec un chiffon doux et sec avant de le réutiliser.
5. Pour nettoyer les composants du thermostat et la sonde du thermostat, utilisez un chiffon doux et sec.
6. N'utilisez aucun produit de nettoyage ou produit chimique d'aucune sorte pour nettoyer les pièces de ce produit. Jamais utiliser un acier brosse ou autre scratch objets à faire le ménage grilles ou le plaque.
7. Après nettoyage installer tous les pièces selon à le instruction.
8. Conservez le gril dans un endroit sec et propre dans son emballage d'origine.

## ENVIRONNEMENT



Ce produit contient des matériaux recyclables. Ne jetez pas ce produit avec les déchets municipaux non triés. Contactez votre municipalité pour connaître le point de collecte le plus proche.

## GARANTIE ET RÉPARATION

La garantie du produit inclut les défauts résultant de défauts de matière ou de fabrication. Cette garantie n'est valable que si l'appareil a été utilisé conformément aux instructions et à condition qu'il n'ait pas été modifié, réparé ou interféré par une personne non autorisée ou endommagé par une mauvaise utilisation ou un transport.

La garantie ne s'applique pas aux défauts résultant de l'usure naturelle des composants ni aux dommages aux objets cassables tels que les articles en verre et en céramique.

Cette garantie ne limite pas les droits fondamentaux du client ou tout autre droit accordé par les lois concernant l'achat d'appareils électroménagers.

En cas de réclamation au titre de la garantie, veuillez contacter le fournisseur vérifié ou le service client Yoer. Lors de la soumission de la réclamation, veuillez joindre des informations sur la nature du dysfonctionnement et une preuve d'achat.

## VAŽNO ZAŠTITE

**Pri korištenju električnih uređaja uvijek se trebaju pridržavati osnovnih sigurnosnih mjera, uključujući sljedeće:**

1. Čitati svi upute prije korištenjem i zadržati za budućnost referenca.
2. Provjerite odgovara li vaš izlazni napon naponu navedenom na nazivnoj naljepnici. Provjerite je li zidna utičnica pravilno uzemljena.
3. Ovaj uređaj je u njegovao za vanjsku i unutarnju upotrebu. Mi Preporuči operativni to s a rezidualni trenutni uređaj (RCD) imajući a Ocijenjen rezidualni operativni Trenutno ne prekoračenje 30 mA. Za ovaj obratite se kvalificiranom električaru.
4. Za korištenje uređaja u zatvorenom prostoru pravilno postavite bazu uređaja, posudu za skupljanje tekućine, grijaću ploču i termostat prema preporukama u ovom priručniku. Zatim postavite bazu uređaja na suho mjesto na ravnu površinu otpornu na toplinu. Nemojte montirati noge.
5. Zadržati the uređaj daleko iz izvori od vlažnost, toplina i direktno sunčeva svjetlost.
6. Do zaštititi protiv vatra, električni šok i ozljeda do osobe čini ne zaroniti kabel, utikač, grijaći element ili jedinica u vodi ili drugoj tekućini.
7. Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili s nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su ih podučili u vezi s korištenjem uređaja na siguran način i ako razumiju the opasnosti uključeni. djeca treba ne igra s the uređaj. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca bez nadzora.
8. Djeca od manje od 8 godine trebao bi biti zadržao daleko osim ako neprekidno pod nadzorom.



9. Čini ne operirati bilo koji uređaj s a oštećena kabel ili utikač ili nakon the uređaj neispravan ili je na bilo koji način oštećen. Kabel za napajanje i uređaj, zajedno sa svim pripadajućim dodacima, treba redovito provjeravati zbog oštećenja.
10. Nemojte koristiti uređaj bez pravilno postavljene posude za skupljanje tekućine, postolja i ostalih elemenata roštilja.
11. Ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili slično kvalificirane osobe kako bi se izbjegla opasnost.
12. Napraviti Naravno da the kabel visi nizak do Izbjegavajte dodatni opasnosti.
13. Izbjegavajte korištenje produžnog kabela.
14. OPREZ: Ako koristite produžni kabel, pobrinite se da ne premašite najveću nazivnu radnu snagu/opterećenje produžnog kabela. Koristite samo produžni kabel za uzemljenje s poprečnim presjekom žice za uzemljenje od najmanje 1,0 mm<sup>2</sup> (s kapacitetom od najmanje 15 A).
15. Ne dopustite da kabel za napajanje dođe u dodir s vrućim površinama.
16. Ne pokušavajte popravljati, rastavljati ili modificirati uređaj. Unutra nema dijelova koje može servisirati korisnik.
17. Nikada nemojte koristiti niti spremati dodatke koje nije preporučio proizvođač u uređaj jer to može uzrokovati neispravan rad uređaja, oštetiti ga ili prouzročiti štetu.
18. Aparat nije namijenjen kontroli od strane vanjski mjerač vremena ili zasebni sustav daljinskog upravljanja.
19. Mjesto the jedinica u a suha mjesto, na a ravan i otporan na toplinu površinski. Tijekom pečenja na roštilju hrane s visokim udjelom masti ili vlage, nije uvijek moguće spriječiti prskanje.
20. Mjesto the roštilj na an prikladno sef udaljenost iz zapaljiv objekti takav kao namještaj, zavjese i sl., najmanje 30 cm od zida.

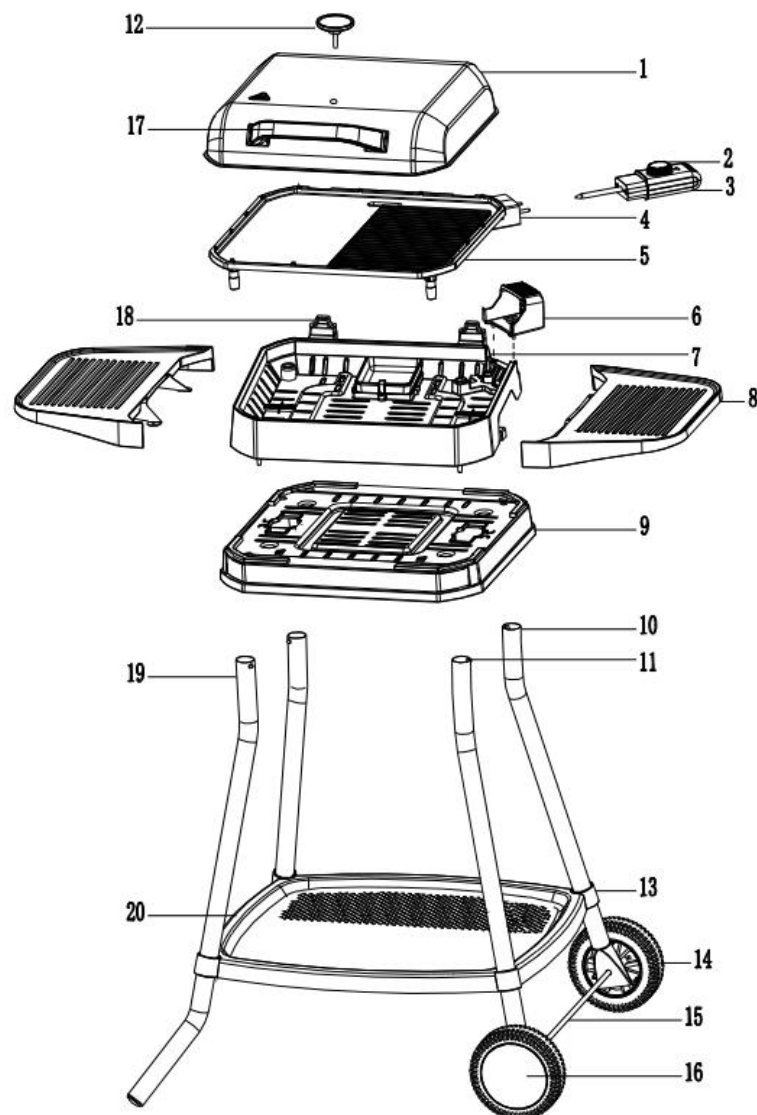
21. Ne postavljajte uređaj na rub ili kut namještaja i izbjegavajte bilo kakav kontakt s vrućim površinama roštilja.
22. Ne postavljajte uređaj na mjesto gdje bi mogao pasti u kadu ili druge rezervoare vode.
23. Nemojte pomicati uređaj dok je u uporabi.
24. Ne ostavljajte uređaj izložen atmosferskim uvjetima.
25. Čini ne koristiti the uređaj s mokri ruke. Nikada staviti the roštilj, grijač, ni kabel za napajanje u voda.
26. Grijaći element, ploča i štitnik se jako zagrijevaju visoke temperature, nikada ih ne dodirujte tijekom rada uređaja kako biste izbjegli opekline. Koristite samo zaštitnu ručku.
27. Raspodijeliti težina ravnomjerno na the roštilj polica. Maksimum opterećenje: 16 kg.
28. Drveni ugljen ili sličan zapaljiv materijal Ne možete biti koristi se s ovaj uređaj.
29. Termostat koji se isporučuje s roštiljem namjenska je komponenta ekskluzivno dizajnirana za model Yoer EG05BK. Proizvođač zadržava isključivo pravo na održavanje ovog određenog dijela.
30. U narudžba do Izbjegavajte pregrijavanje ovaj uređaj treba ne biti pokriveno po bilo koji čvrsta ili savitljivi materijal takav kao an aluminij ladica, aluminij folija ili pladnjevi napravio od drugo toplina otporan materijal. Korištenje takvih predmeta ili materijala na roštilju može dovesti do ozbiljnih oštećenja.
31. Nikada nemojte koristiti metalni pribor za okretanje hrane na roštilju. U tu svrhu koristite hvataljke ili drugi kuhinjski pribor od drva ili plastike otporne na toplinu.
32. Čini ne koristiti uređaj za drugo od namijenjenu upotrebu.
33. Čini ne napustiti the uređaj na bez nadzora.
34. Nemojte pomicati uređaj povlačenjem kabela za napajanje.

35. Nakon svake upotrebe, prije čišćenje ili krećući se to daleko, skretanje isključeno the uređaj i Vuci van the utikač iz the utičnica.
36. Ovaj uređaj je namijenjen samo za korištenje u kućanstvu (ne za komercijalnu upotrebu). Bilo koje druga uporaba smatra se neprikladnom i opasnom.
37. The proizvođač radi ne prihvatiti odgovornost za šteta rezultirajući iz neuspjeh do slijediti list s uputama.



**UPOZORENJE - VRUĆE:** Neki elementi roštilja, kao što su zaštita i ploča, zagrijavaju se do vrlo visokih temperatura. Nikada ih ne dodirujte kada je uređaj zagrijan kako biste izbjegli opekline.

## ZNATI TVOJ ROŠTILJ



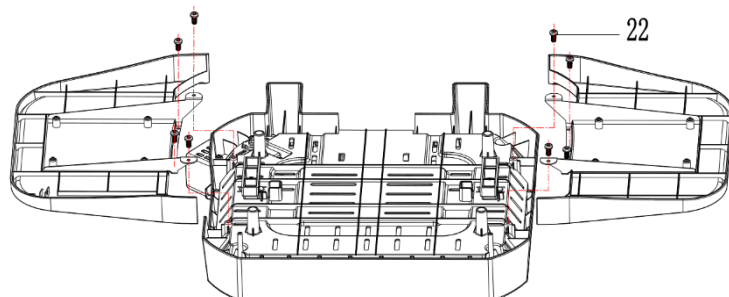
1. Zaštita od vjetra i prskanja
2. Dugme termostata
3. Termostat
4. Poklopac upravljačke kutije
5. Grijaća ploča
6. Nosač upravljačke tipke
7. Baza

8. Polica
9. Tijelo
10. Noga s kotačićem
11. Noga s kotačićem
12. Termometar
13. Nosač donje police
14. Desni kotač
15. Osovina Spojni kotači

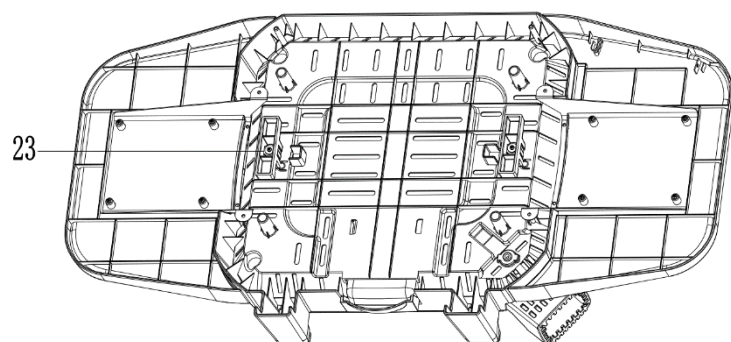
16. Lijevi kotač
17. Zaštitna ručka
18. Visoka točka montaže
19. Noga bez kotača
20. Donji pladanj



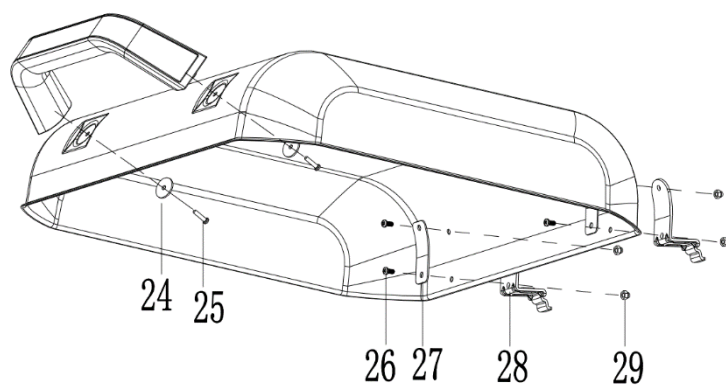
21. Zaštita kotača G



22. Element A



23. Gumb



24. Element B

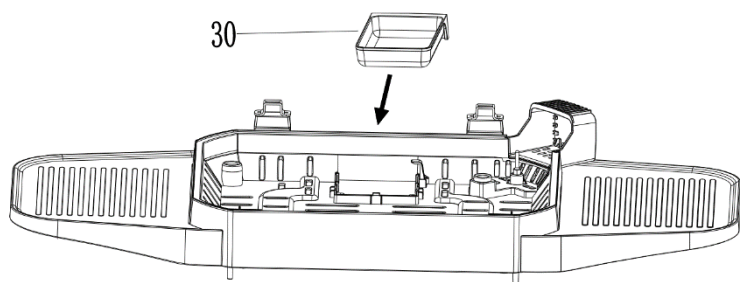
25. Element C

26. Element H

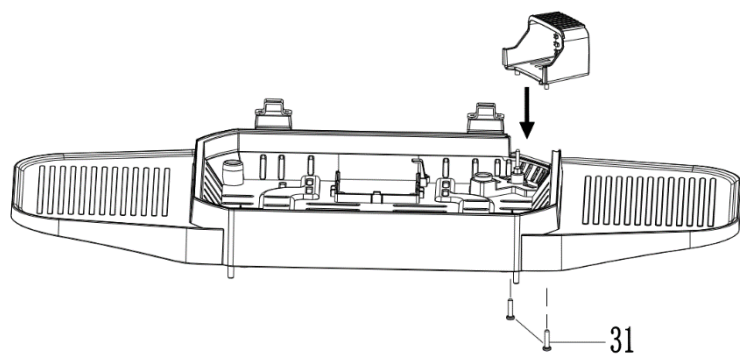
27. Element F

28. Element E

29. Element H

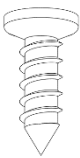
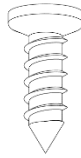
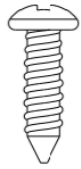
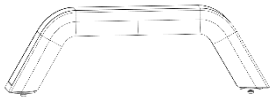
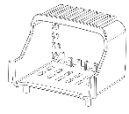


30. Posuda za kapanje



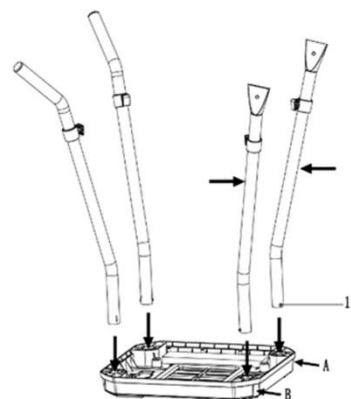
31. Element D

## POPIS PRILOŽENOG PRIBORA ZA MONTAŽU

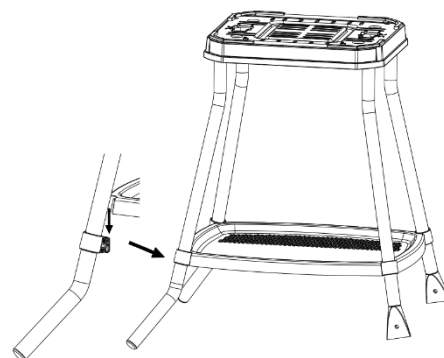
|                                                                                                                   |                                                                                                                     |                                                                                                                   |                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>A</p>  <p>ST4×12 8 kom.</p> | <p>B</p>  <p>φ20*φ5.2 2 kom.</p> | <p>C</p>  <p>ST4×14 2 kom.</p> | <p>D</p>  <p>ST3×10 2 kom.</p>  |
| <p>E</p>  <p>2 kom.</p>        | <p>F</p>  <p>2 kom.</p>          | <p>G</p>  <p>2 kom.</p>       | <p>H</p>  <p>M4×8+M4 4 kom.</p> |
| <p>I</p>  <p>1 kom.</p>        | <p>J</p>  <p>1 kom.</p>          | <p>K</p>  <p>1 kom.</p>       |                                                                                                                      |

## UPUTE ZA MONTAŽU STOJEĆEG ROŠTILJA

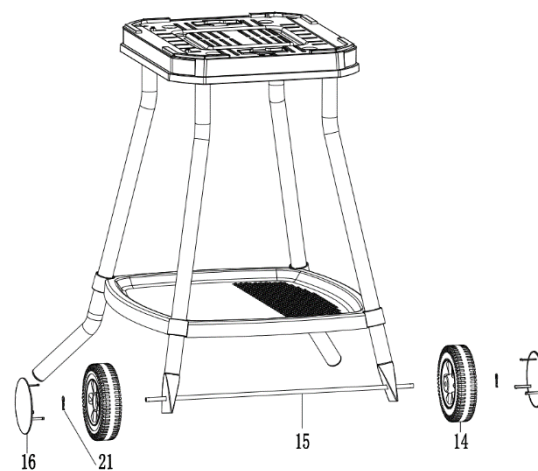
1. Pričvrstite noge na okvir uređaja. Smjer i raspored nogu su važni (pogledajte ilustraciju pored).



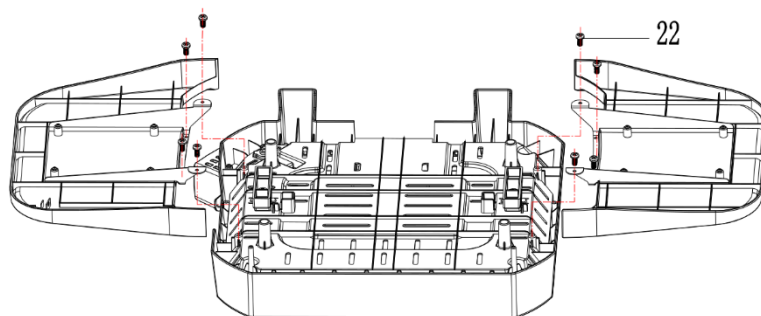
2. Pričvrstite donju ladicu na držače prema ilustraciji.



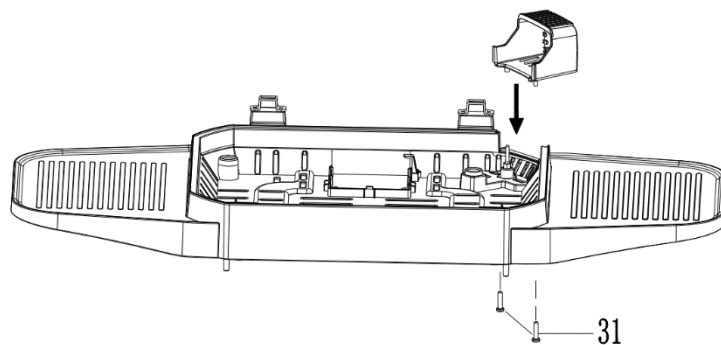
3. Montirajte kotače prema ilustraciji pored.



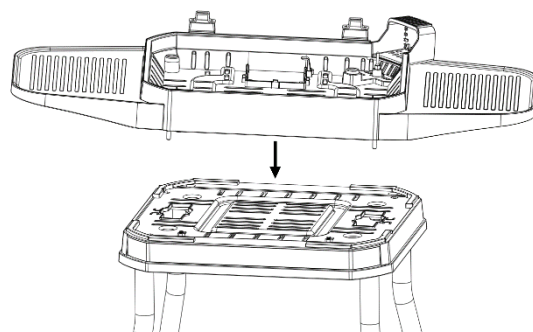
4. Pričvrstite bočne police pomoću 8 vijaka 4x12.



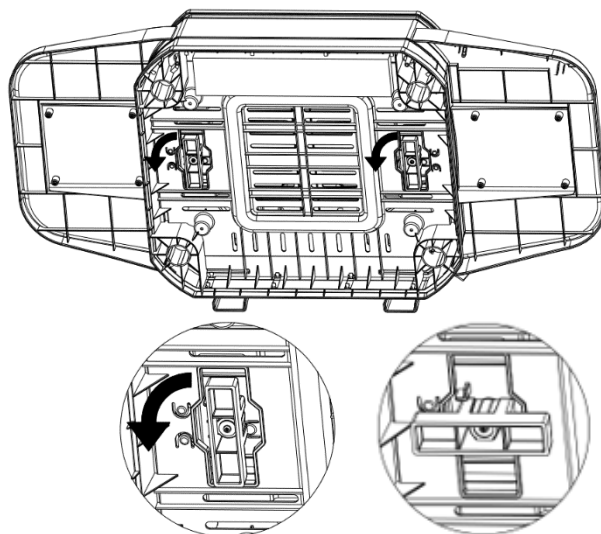
5. Montirajte nosač upravljačke kutije pomoću 2 vijka 3x10.



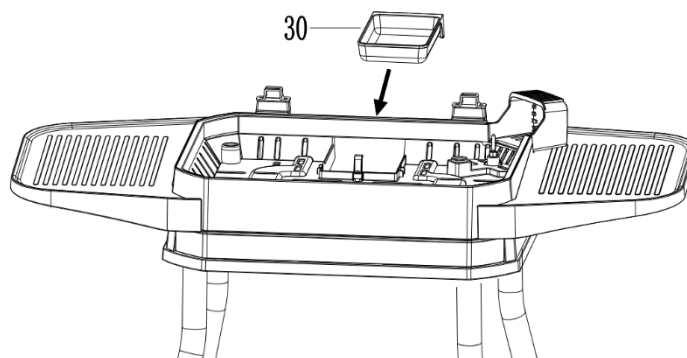
6. Postavite bazu uređaja na okvir.



7. Okrenite gumbe donje baze (23) ulijevo kako biste zaključali bazu.

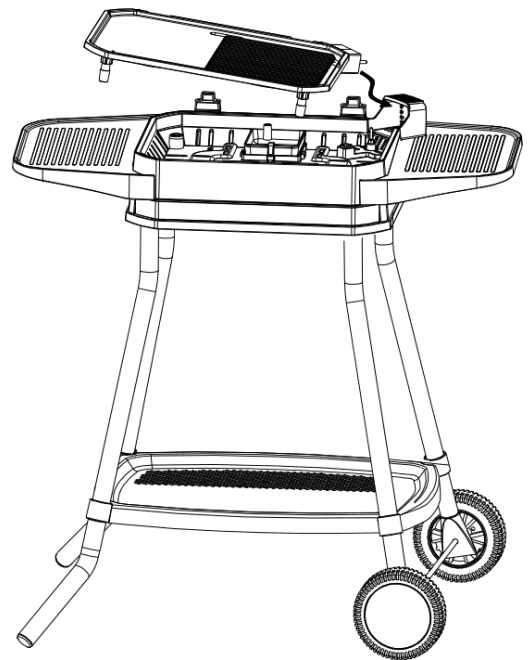


8. Umetnite posudu za kapanje u odgovarajuću rupu na dnu uređaja.



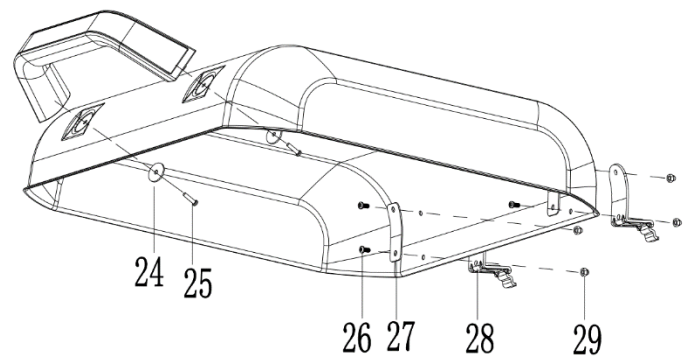


9. Postavite grijaću ploču prema slici. Uvjerite se da su 4 noge ploče postavljene u odgovarajuće rupe.

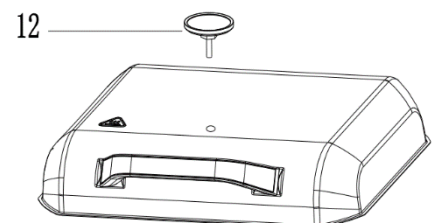


**Napomena:** Koristite grijaću ploču tek nakon što je postavite na bazu uređaja.

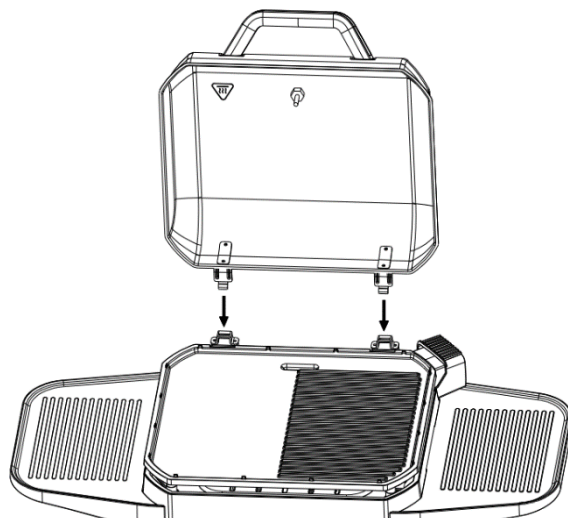
10. Upotrijebite križni odvijač (nije uključen u set) da ispravno montirate štitnik prema dijagramu pored njega.



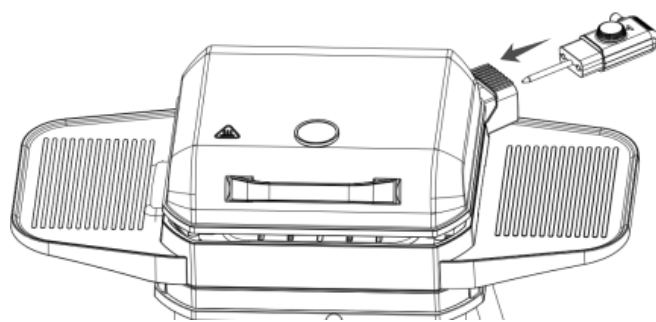
11. Odvijte maticu s termometra, a zatim postavite termometar u rupu na štitniku. Držite termometar i zavrните odvrnutu maticu s unutarne strane štitnika dok ne osjetite otpor.



12. Montirajte štitnik prema slici.



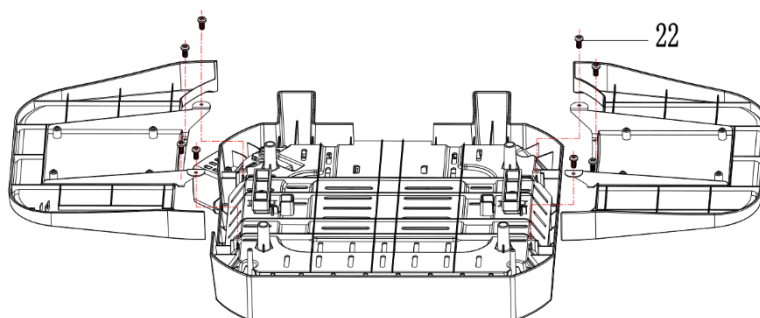
13. Umetnite termostat klizeći ga u upravljačku kutiju. Gurnite ga na mjesto s malo sile.



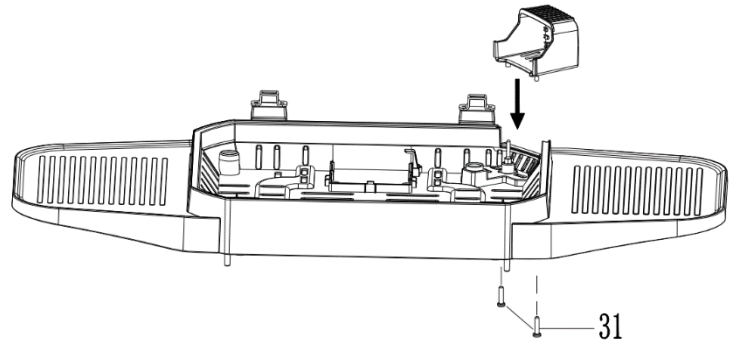
## UPUTE ZA MONTAŽU ZA STOLNI GRIL

**Napomena:** Kako biste izbjegli oštećenje uređaja ili ozljede, nemojte postavljati noge roštilja kada koristite roštilj unutar zgrade.

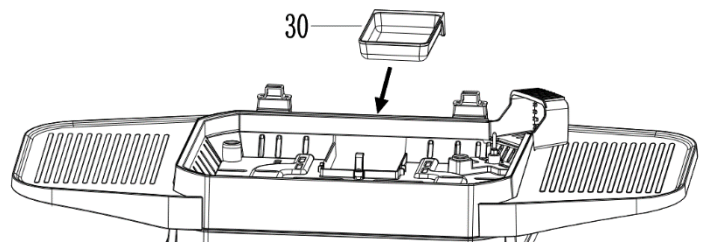
1. Pričvrstite bočne police pomoću 8 vijaka 4x12.



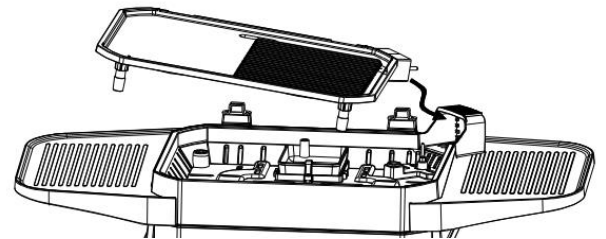
2. Montirajte nosač upravljačke kutije pomoću 2 vijka 3x10.



3. Umetnite posudu za kapanje u odgovarajuću rupu na dnu uređaja.

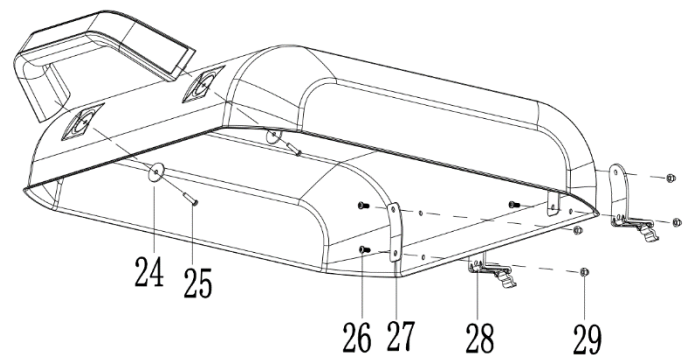


4. Postavite grijaću ploču prema slici. Uvjerite se da su 4 noge ploče postavljene u odgovarajuće rupe.

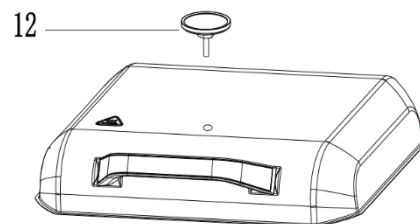


**Napomena:** Koristite grijaću ploču tek nakon što je postavite na bazu uređaja.

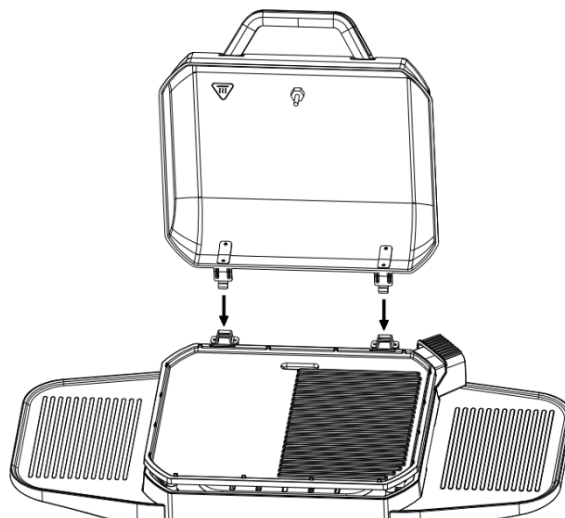
5. Upotrijebite križni odvijač (nije uključen u set) da ispravno montirate štitnik prema dijagramu pored njega.



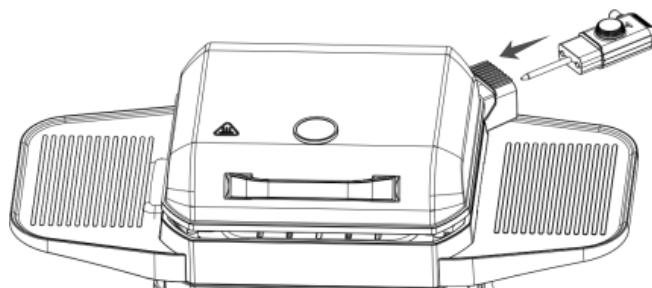
6. Odvijte maticu s termometra, a zatim postavite termometar u rupu na štitniku. Držite termometar i zavrните odvrnutu maticu s unutarne strane štitnika dok ne osjetite otpor.



7. Montirajte štitnik prema slici.



8. Umetnite termostat klizeći ga u upravljačku kutiju. Gurnite ga na mjesto s malo sile.



## PRIJE PRVE UPOTREBE

1. Uklonite svu plastičnu ambalažu.
2. Izvršite radnje navedene u odjeljku "Čišćenje i održavanje".
3. Ispravno sastavite uređaj prema odjeljcima "UPUTE ZA SASTAVLJANJE".
4. Ostavite roštilj da se zagrijava otprilike 3-5 minuta na najvećoj snazi bez hrane. Osigurajte da je prostorija dovoljno prozračena, jer uređaj može ispuštati malo dima pri prvoj uporabi. To je normalno i trebalo bi nestati nakon nekog vremena.

**OPREZ:** Neke komponente roštilja, poput grijaće ploče ili štitnika, mogu doseći vrlo visoke temperature. Nikada ih ne dirajte dok je roštilj vruć kako biste izbjegli opasnost od opekлина! Koristite samo zaštitnu ruku.

**Tehnički podaci:**

|                     |                     |
|---------------------|---------------------|
| Vlast               | 2562-3050 W         |
| Napon / Frekvencija | 220-240 V ~ 50/60Hz |

**UPUTE ZA UPORABU**

**OPREZ:** Neke komponente roštilja, poput grijaće ploče ili štitnika, mogu doseći vrlo visoke temperature. Nikada ih ne dirajte dok je roštilj vruć kako biste izbjegli opasnost od opekline! Koristite samo zaštitnu ručku.

1. Mjesto the jedinica u a suha mjesto, na a ravan i otporan na toplinu površinski.
2. Umetnuti utikač do an električni utičnica.
3. set the željeni temperatura po korištenjem the termostat gumb. The indikator svjetlo zatvara se isključi kada se postigne željena temperatura.
4. Stavite hranu izravno na tanjur. Nikada nemojte koristiti tanjure, pladnjeve ili aluminijsku foliju ispod hrane. Vrijeme pečenja ovisi o debljini hrane i postavljenoj temperaturi. S vremena na vrijeme okrenite hranu kako biste bili ravnomjerno pečeni.
5. Nakon gotovo, skretanje the termostat gumb do the "ISKLJUČENO" položaj i Vuci the utikač van iz električna utičnica.

**BILJEŠKA:** Ne stavljajte zamrznutu hranu na roštilj. Prethodno ga treba temeljito odmrznuti.

**NAPOMENA:** Tijekom pečenja na roštilju sa zatvorenim poklopcem pazite da temperatura na termometru ne prijeđe 250°C.

**NAPOMENA:** Pečenje na roštilju sa zatvorenim štitnikom dopušteno je samo na otvorenom uz odgovarajuću ventilaciju. Nikada nemojte roštiljati sa zatvorenom stražom u zatvorenom prostoru.

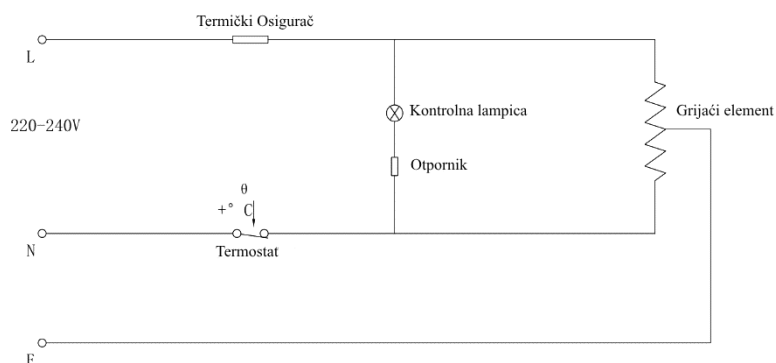
## PREPORUČENE TEMPERATURE I VRIJEME KUHANJA

| Obrok              | Razina temperature | Vrijeme pripreme |
|--------------------|--------------------|------------------|
| Odrezak / govedina | Visoko             | 10 -1 5 min      |
| Janjetina          | Visoko             | 10 -1 5 min      |
| Pileći bataci      | Visoko             | 15 -2 0 min      |
| Kotleti            | Visoko             | 20-25 min        |
| Pileća krilca      | Visoko             | 1 5-20 min       |
| Svinjski file      | Srednje ili visoko | 7 - 8 min        |
| Dok riba           | Visoko             | 8 -1 2 min       |
| Čevapi             | Srednje ili visoko | 7 - 9 min        |
| Razne kobasice     | Srednje ili visoko | 8 - 10 min       |
| Zeleni papar       | Srednje ili visoko |                  |
| Luk                | Srednje ili visoko |                  |
| gljive             | Srednje ili visoko |                  |
| Čips               | Srednje ili visoko |                  |

## SAVJETI

- Meso će biti ukusnije ako ga prije pečenja na roštilju marinirate preko noći u hladnjaku. Možete pripremiti vlastitu marinadu koristeći ulje (za vlažnost), ocat, voćni sok ili vino (za omekšavanje) i mješavinu začina za okus.
- Nikada nemojte koristiti metalni pribor za okretanje hrane na roštilju. U tu svrhu koristite hvataljke ili drugi kuhinjski pribor od drva ili plastike otporne na toplinu.
- Meso i ribu okrenite samo jednom tijekom pečenja. Nema potrebe da ih okrećete više od jednom, jer pretjerano okretanje može dovesti do suhoće.
- Meso nikada nemojte predugo peći na roštilju. Čak je i svinjetina bolja kad se posluži blago ružičasta i sočna.
- Ako se pečena hrana zalijepi za ploču za pečenje, grijaću ploču povremeno obrišite papirnatim ručnikom namočenim u malo ulja.

## Električni dijagram



## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

**UPOZORENJE:** Nikada umočiti roštilj, grijač, kabel za napajanje u vode ili bilo koje druge tekućine!

**UPOZORENJE:** Održavajte čistoću svih dijelova roštilja. Redovito čistite roštilj.

1. Stalno isključiti iz struje the uređaj i dozvoliti to do cool potpuno dolje prije čišćenje. Uklonite termostats zajedno s kabelom iz upravljačke kutije.
2. Do čist the posuda za kapanje, ploča i zaštita od the uređaj koristiti a lagano vlažna tkanina. Zatim ga temeljito osušite mekom, suhom krpom prije ponovne uporabe.
3. Upotrijebite mekanu krpu s malom količinom blagog deterdženta za uklanjanje tvrdokornih mrlja, pazeći da ne pritisnete prejakom jer možete oštetiti neprianjajući sloj.
4. Do čist the vanjski površinski od the uređaj koristiti a lagano vlažna tkanina. Zatim ga temeljito osušite mekom, suhom krpom prije ponovne uporabe.
5. Za čišćenje komponenti termostata i sonde termostata koristite meku, suhu krpom.
6. Nemojte koristiti nikakve proizvode za čišćenje ili kemijske proizvode bilo koje vrste za čišćenje bilo kojeg dijela ovoga proizvod. Nikada koristiti a željezo četka ili drugo češkanje objekti do čist rešetke ili the tanjur.
7. Nakon čišćenje instalirati svi dijelovi prema do the uputa.
8. Roštilj čuvajte na suhom i čistom mjestu u originalnoj ambalaži.

## OKOLIŠ



Ovaj proizvod sadrži materijale koji se mogu reciklirati. Ne odlažite ovaj proizvod kao nerazvrstani gradski otpad. Obratite se lokalnoj općini za najbliže sabirno mjesto.



## JAMSTVO I POPRAVAK

Jamstvo proizvoda uključuje nedostatke koji proizlaze iz nedostataka u materijalu ili proizvodnji. Ovo jamstvo vrijedi samo ako je uređaj korišten u skladu s uputama i pod uvjetom da nije modificiran, popravljan ili da u njega nije utjecala neovlaštena osoba ili da nije oštećen neovlaštenom uporabom ili transportom.

Jamstvo se ne odnosi na nedostatke koji su rezultat prirodnog trošenja komponenti ili oštećenja lomljivih predmeta kao što su stakleni i keramički predmeti.

Ovo jamstvo ne ograničava kupčeva osnovna ili bilo koja druga prava dodijeljena zakonima u vezi s kupnjom uređaja.

U slučaju jamstvenog zahtjeva obratite se provjerenom dobavljaču ili Yoer korisničkoj službi. Prilikom podnošenja reklamacije priložite podatke o vrsti kvara i dokaz o kupnji.



## **FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK**

**Elektromos készülékek használatakor mindig be kell tartani az alapvető biztonsági óvintézkedéseket, beleértve a következőket:**

1. Olvas minden utasítás előtt segítségével és tart számára jövő referencia.
2. Győződjön meg arról, hogy a kimeneti feszültség megegyezik a névleges címkén feltüntetett feszültséggel. Biztosítsa hogy a fal foglalat van megfelelően földelt.
3. Ez készülék van szándékolt számára kültéri és beltéri használatra. Mi ajánlani üzemeltetési azt val vel a maradó aktuális készülék (RCD) amelynek a névleges maradó üzemeltetési jelenlegi nem meghaladja 30 mA. Mert ez célja forduljon szakképzetthez villanyszerelő személy.
4. A készülék beltéri használatához megfelelően szerelje fel a készülék alapot, a csepptálcát, a fűtőlapot és a termosztátot a jelen kézikönyv ajánlásai szerint. Ezután helyezze a készülék alját száraz helyre, sík és hőálló felületre. Ne szerelje fel a lábakat.
5. Tart a készülék el től től források nak,-nek páratartalom, hőség és közvetlen napfény.
6. Nak nek védeni ellen Tűz, elektromos sokk és sérülés nak nek személyek csináld nem bemerül zsinór, dugó, fűtőelem ill Mértékegység vízben vagy más folyadékban.
7. Ezt a készüléket 8 évesnél idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, illetve tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek használhatják, ha felügyeletet kaptak, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó utasításokat kaptak, és megértették őket. a veszélyek magában foglal. Gyermekek kell nem játék val vel a készülék. Tisztítás és a felhasználói karbantartást gyermekek felügyelet nélkül nem

végezhetik.

8. Gyermeknek, -nek Kevésbé mint 8 évnek kellene lenni tartotta el hacsak folyamatosan felügyelt.
9. Tedd nem működtet Bármi készülék val vel a sérült zsinór vagy dugó vagy után a készülék hibásan működik, vagy bármilyen módon megsérült. A tápkábelt és a készüléket, valamint minden tartozékát rendszeresen ellenőrizni kell, hogy nem sérültek-e meg.
10. Ne használja a készüléket megfelelően felszerelt csepptálca, alap és a grill egyéb elemei nélkül.
11. Ha a tápkábel megsérült, azt ki kell cserélni a gyártóval, annak szervizképviselőjével, ill hasonló képzettségű személyeket a veszély elkerülése érdekében.
12. Készíts biztos hogy a zsinór lóg alacsony nak nek elkerül további veszélyeket.
13. Kerülje a hosszabbító vezeték használatát.
14. VIGYÁZAT: Ha hosszabbítót használ, ügyeljen arra, hogy ne lépje túl a hosszabbító vezeték maximális névleges teljesítményét/terhelését. Csak legalább 1,0 mm<sup>2</sup>-es földelővezeték-keresztmetszetű (legalább 15 A kapacitású) földelő hosszabbítót használjon.
15. Ne engedje, hogy a tápkábel forró felületekkel érintkezzen.
16. Ne próbálja megjavítani, szétszerelni vagy módosítani a készüléket. A belsejében nincsenek felhasználó által javítható alkatrészek.
17. Soha ne használjon és ne tároljon a gyártó által nem ajánlott tartozékokat a készülékben, mert az a készülék hibás működését, károsodását vagy sérülését okozhatja.
18. A készülék nem által irányítani kívánt egy külső időzítő vagy külön távirányító rendszer.
19. Hely a Mértékegység ban ben a száraz hely, tovább a lakás és hőálló felület. Magas zsír- vagy nedvességtartalmú ételek

grillezése során nem mindig lehet megakadályozni a kifröccsenést.

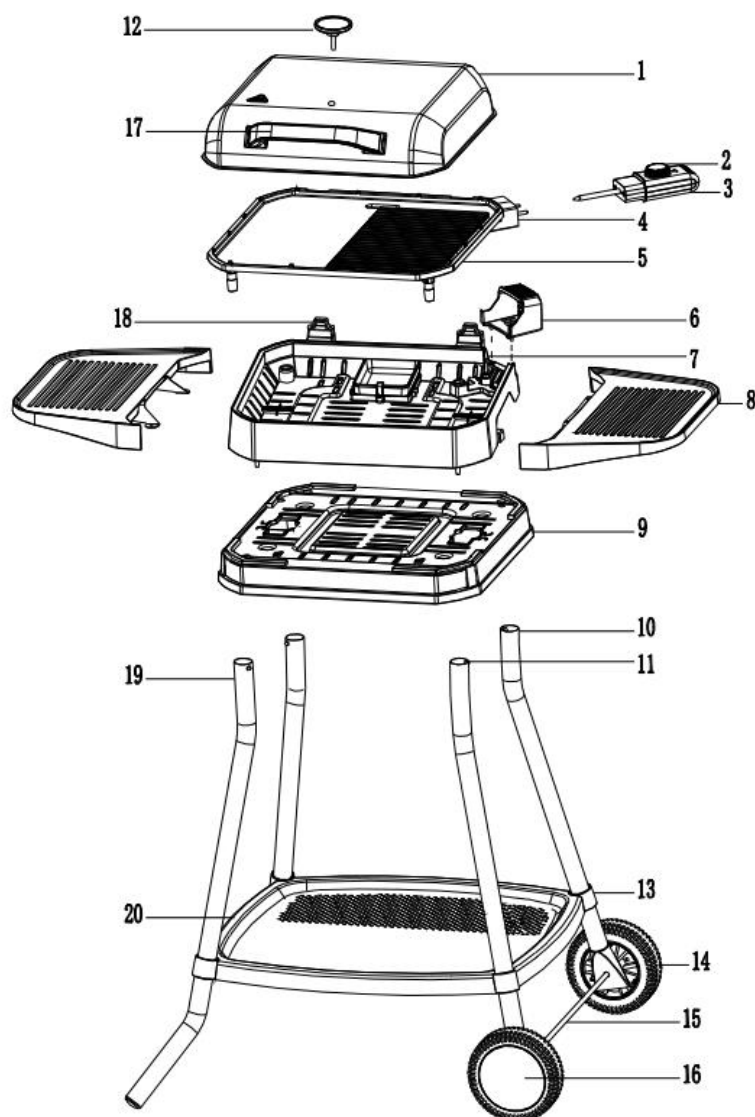
20. Hely a grill nál nél an megfelelő biztonságos távolság tól től gyúlékony tárgyakat ilyen mint bútorok, függönyök stb., a faltól legalább 30 cm-re.
21. Ne helyezze a készüléket a bútor szélére vagy sarkára, és kerülje a grill forró felületeivel való érintkezést.
22. Ne helyezze a készüléket olyan helyre, ahol kádba vagy más víztartályba eshet.
23. Használat közben ne mozgassa a készüléket.
24. Ne hagyja a készüléket légköri hatásoknak kitéve.
25. Tedd nem használat a készülék val vel nedves kezek. Soha fel a grill, fűtőelem, sem tápkábel -ba víz.
26. A fűtőelem, a lemez és a védőburkolat nagyon felmelegszik magas hőmérsékleten, az égési sérülések elkerülése érdekében soha ne érintse meg őket a készülék működése közben. Csak a védőfogantyút használja.
27. Terjeszteni súly egyenletesen tovább a grill polc. Maximális Betöltés: 16 kg.
28. Faszén vagy hasonló éghető anyag nem tud lenni használt val vel ez készülék.
29. A grillhez mellékelt termosztát egy kifejezetten a Yoer EG05BK modellhez tervezett komponens. A gyártó fenntartja a kizárólagos jogot az adott alkatrész karbantartására.
30. Ban ben rendelés nak nek elkerül túlmelegedés ez készülék kell nem lenni fedett által Bármilyen szilárd vagy rugalmas anyag ilyen mint an alumínium tálca, alumínium fólia vagy tálcák készült nak,-nek Egyéb hőség ellenálló anyag. Az ilyen tárgyak vagy anyagok használata a grillen súlyos károkat okozhat.
31. Soha ne használjon fém edényeket az ételek megfordításához a grillen. Erre a célra fából vagy hőálló műanyagból készült fogót vagy egyéb konyhai eszközöket használjon.

32. Tedd nem használat készülék számára Egyéb mint rendeltetésszerű használat.
33. Tedd nem elhagy a készülék tovább felügyelet nélkül.
34. Ne mozgassa a készüléket a tápkábelnél fogva.
35. Minden használat után, előtt tisztítás vagy mozgó azt el, fordulat ki a készülék és Húzni ki a dugó tól től a foglalat.
36. Ez a készülék kizárólag háztartási használatra készült (nem kereskedelmi használatra). Bármilyen az egyéb felhasználás nem megfelelő és veszélyes.
37. A gyártó csinál nem elfogad felelősség számára kár eredő től től kudarc nak nek kövesse a használati utasítást.



**VIGYÁZAT - TŰZ:** A grill egyes elemei, mint például a védő és a tányér, nagyon magas hőmérsékletre hevülnek fel. Az égési sérülések elkerülése érdekében soha ne érintse meg őket, amikor a készülék fel van melegítve.

## TUD A TE GRILL



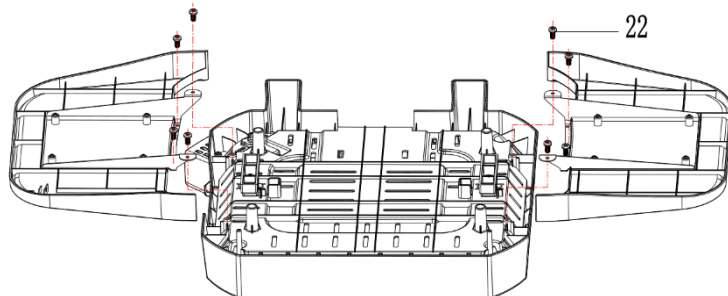
1. Szél és csobbanás  
őr
2. Termosztát gomb
3. Termosztát
4. Vezérlődoboz  
borító
5. Fűtőlap
6. Vezérlőgomb  
zárójel
7. Bázis
8. Polc

9. Test
10. Láb keréssel
11. Láb keréssel
12. Hőmérő
13. Alsó polc zárójel
14. Jobb kerék
15. Tengely  
csatlakoztatása  
kerekek

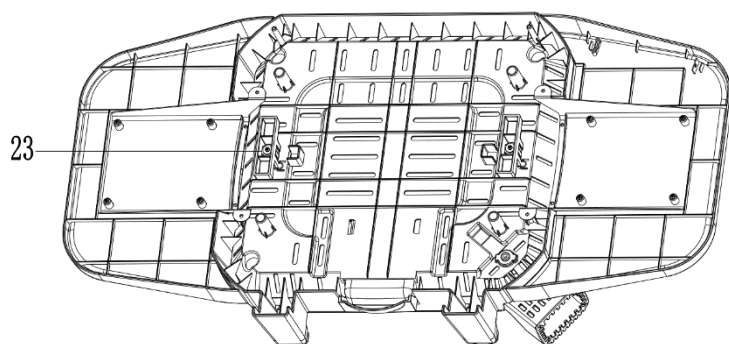
16. Bal kerék
17. Védő fogantyú
18. Híge rögzítési pont
19. Láb nélkül kerék
20. Alsó tálca



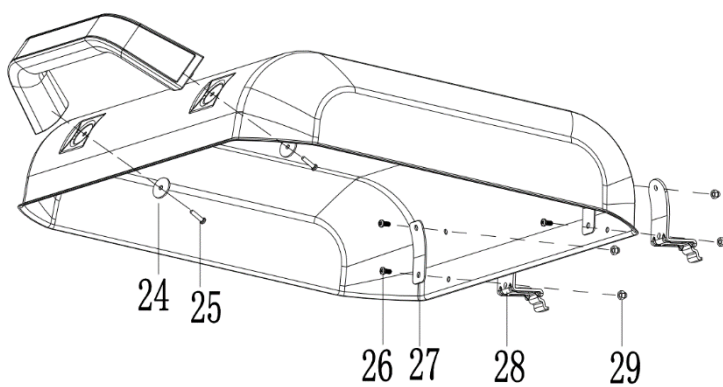
21. Kerékvédelem G



22. A elem



23. Gomb



24. B elem

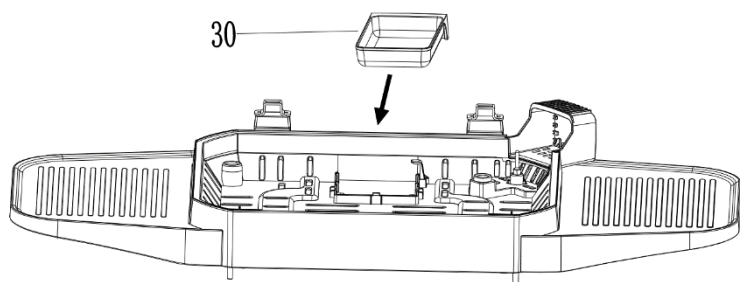
25. C elem

26. H elem

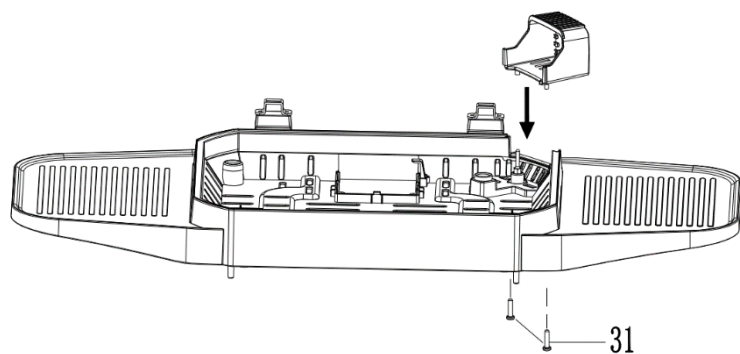
27. F elem

28. E elem

29. H elem

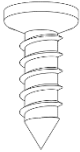
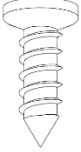
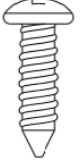


30. Csepegtető tálca



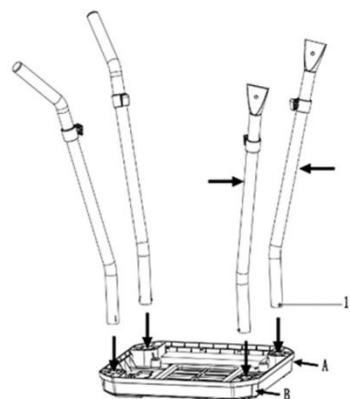
31. D elem

## A FELSZERELÉSI TARTOZÉKOK LISTÁJA

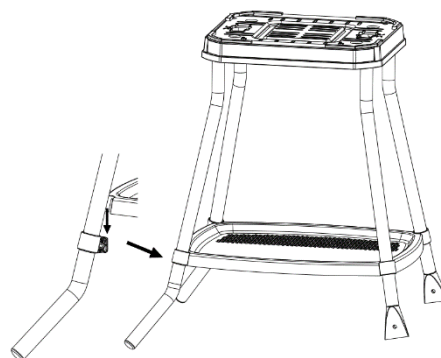
|                                                                                                                  |                                                                                                                    |                                                                                                                   |                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>A</p>  <p>ST4×12 8 db.</p> | <p>B</p>  <p>φ20*φ5,2 2 db.</p> | <p>C</p>  <p>ST4×14 2 db.</p> | <p>D</p>  <p>ST3×10 2 db.</p>  |
| <p>E</p>  <p>2 db.</p>        | <p>F</p>  <p>2 db.</p>          | <p>G</p>  <p>2 db.</p>        | <p>H</p>  <p>M4×8+M4 4 db.</p> |
| <p>I</p>  <p>1 db.</p>        | <p>J</p>  <p>1 db.</p>          | <p>K</p>  <p>1 db.</p>        |                                                                                                                     |

## ÖSSZESZERELÉSI ÚTMUTATÓ AZ ÁLLÓ GRILLHEZ

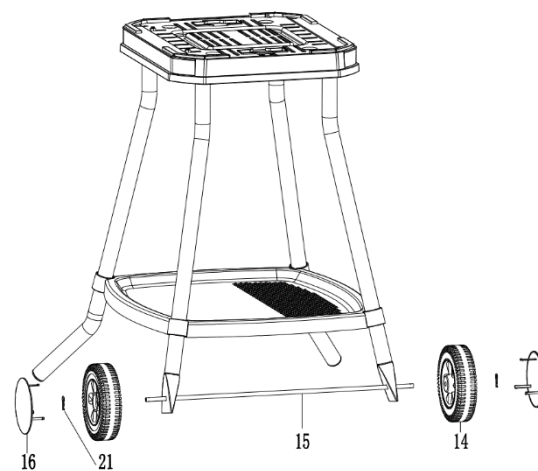
1. Rögzítse a lábakat a készülék keretéhez. A lábak iránya és elrendezése számít (lásd a mellette lévő ábrát).



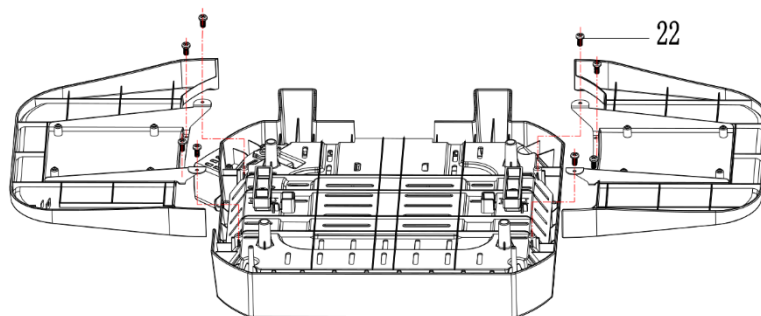
2. Rögzítse az alsó tálcát a tartóhoz az ábra szerint.



3. Szerelje fel a kerekeket a mellette lévő ábra szerint.

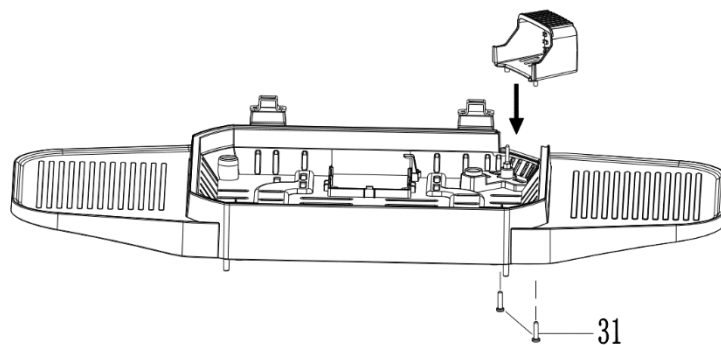


4. Rögzítse az oldalsó polcokat 8 db 4x12 csavarral.

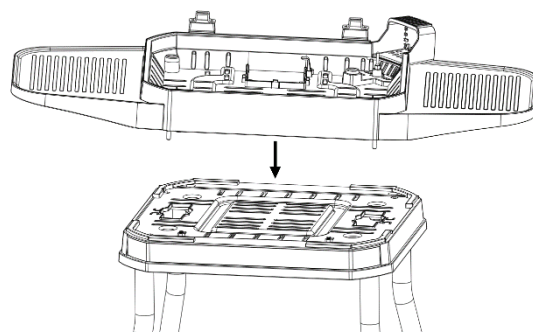




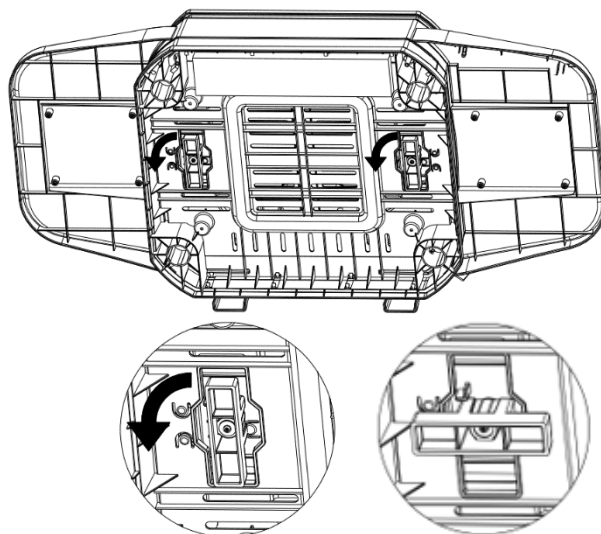
5. Szerelje fel a vezérlődoboz konzolját  
2 db 3x10-es csavarral.



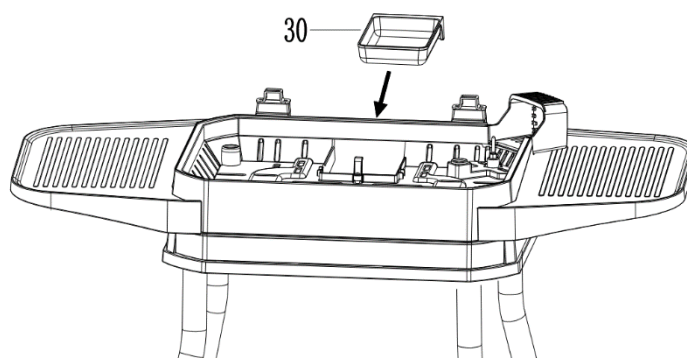
6. Helyezze a készülék alját a keretre.



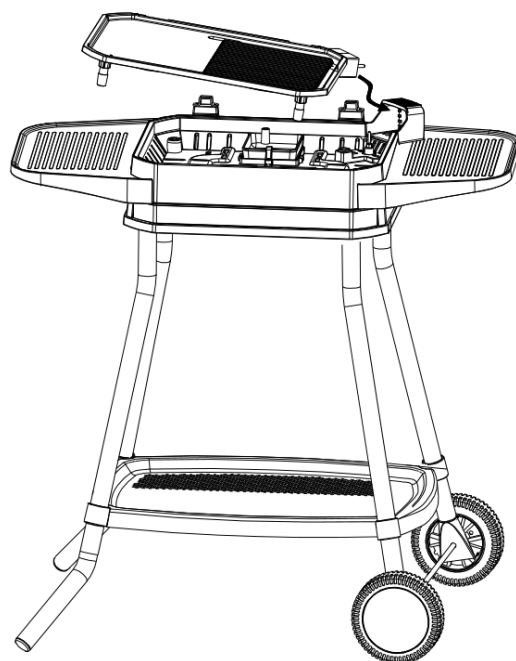
7. Forgassa balra az alaplap alsó gombjait (23)  
az alap rögzítéséhez.



8. Helyezze a csepptálcát a készülék alján  
lévő megfelelő lyukba.

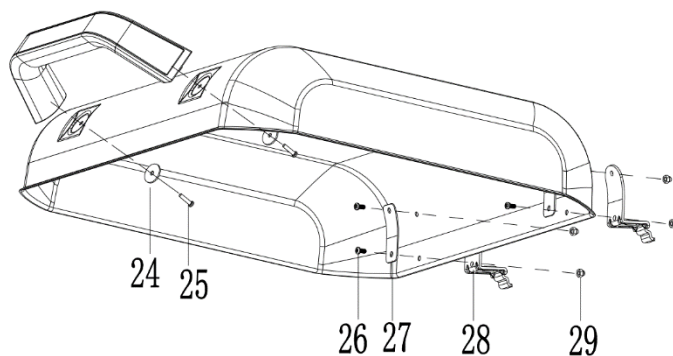


9. Helyezze el a fűtőlapot az ábra szerint. Győződjön meg arról, hogy a lemez 4 lába a megfelelő lyukakba kerül.

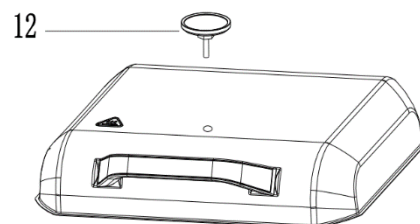


**Megjegyzés:** A fűtőlapot csak akkor használja, ha a készülék aljába helyezte.

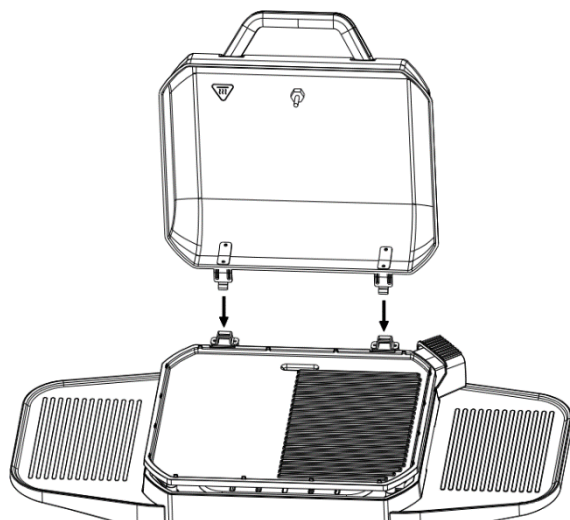
10. Használjon keresztfejű csavarhúzó (nem része a készletnek) a védőburkolat megfelelő felszereléséhez a mellette lévő ábra szerint.



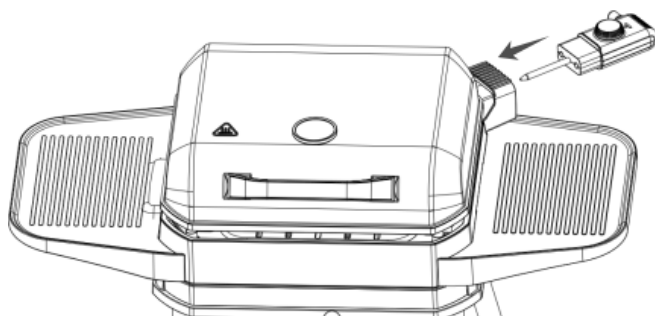
11. Csavarja le az anyát a hőmérőről, majd helyezze a hőmérőt a védőburkolaton lévő lyukba. Tartsa a hőmérőt, és csavarja be a kicsavart anyát a védőburkolat belsejéből, amíg ellenállást nem érez.



12. Szerelje fel a védőburkolatot az ábra szerint.



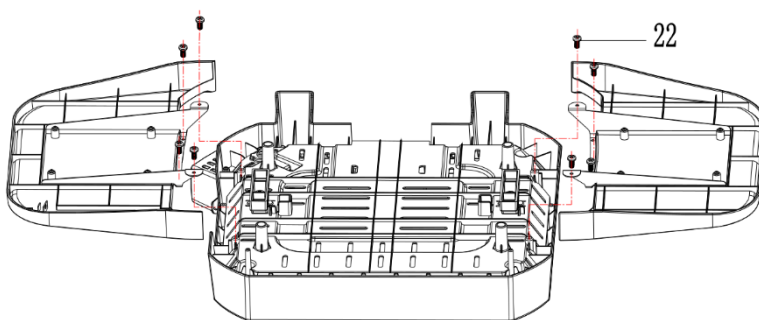
13. Helyezze be a termosztátot a vezérlődobozba csúsztatva. Kis erővel nyomja a helyére.



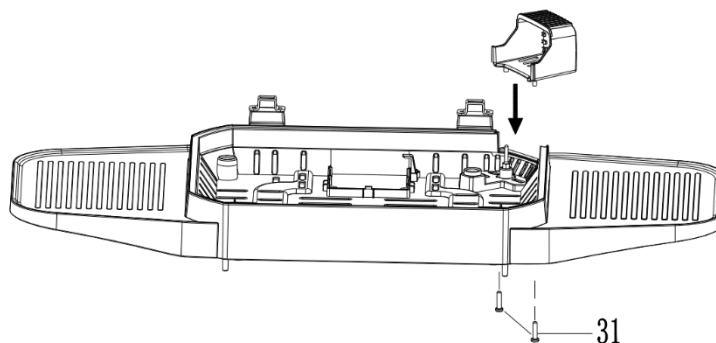
## AZ ASZTALI GRILL ÖSSZESZERELÉSI ÚTMUTATÓJA

**Megjegyzés:** A készülék károsodásának vagy sérülésének elkerülése érdekében ne szerelje fel a grillrácsokat, ha a grillt épületen belül használja.

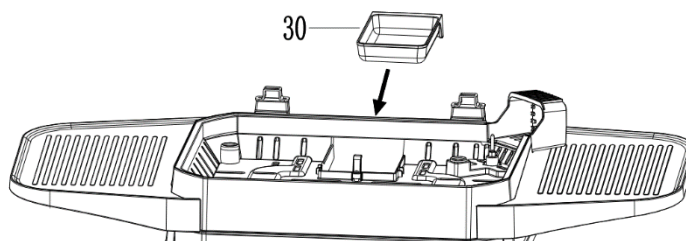
1. Rögzítse az oldalsó polcokat 8 db 4x12 csavarral.



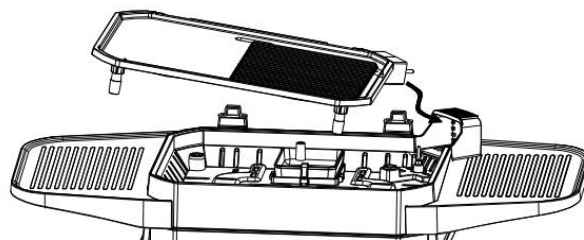
- Szerelje fel a vezérlődoboz konzolját 2 db 3x10-es csavarral.



- Helyezze a csepptálcát a készülék alján lévő megfelelő lyukba.

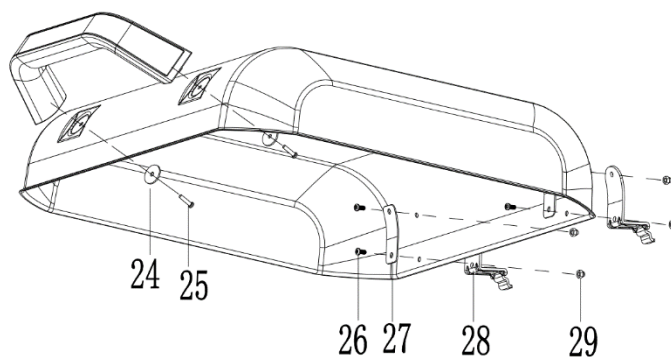


- Helyezze el a fűtőlapot az ábra szerint. Győződjön meg arról, hogy a lemez 4 lába a megfelelő lyukakba kerül.

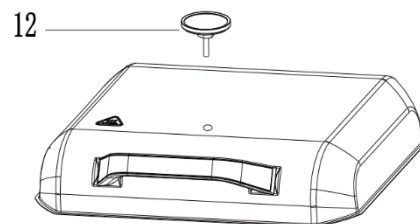


**Megjegyzés:** A fűtőlapot csak akkor használja, ha a készülék aljába helyezte.

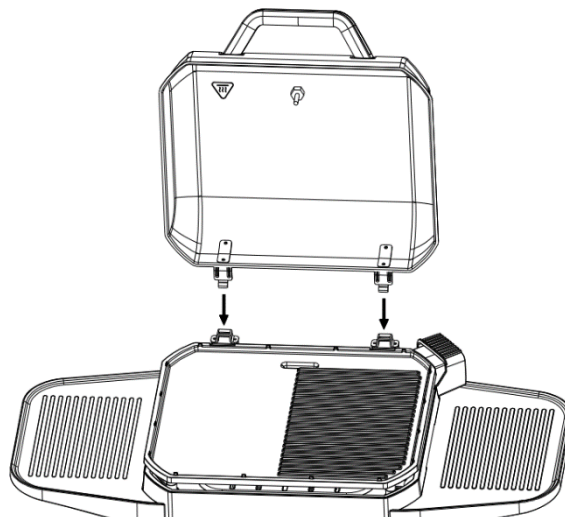
- Használjon keresztfejű csavarhúzó (nem része a készletnek) a védőburkolat megfelelő felszereléséhez a mellette lévő ábra szerint.



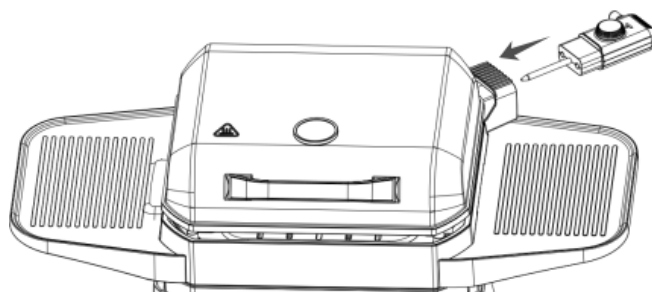
6. Csavarja le az anyát a hőmérőről, majd helyezze a hőmérőt a védőburkolaton lévő lyukba. Tartsa a hőmérőt, és csavarja be a kicsavart anyát a védőburkolat belsejéből, amíg ellenállást nem érez.



7. Szerelje fel a védőburkolatot az ábra szerint.



8. Helyezze be a termosztátot a vezérlődobozba csúsztatva. Kis erővel nyomja a helyére.



## ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. Távolítson el minden műanyag csomagolóanyagot.
2. Hajtsa végre a „Tisztítás és karbantartás” részben leírt műveleteket.
3. Szerelje össze megfelelően a készüléket az „ÖSSZESZERELÉSI UTASÍTÁSOK” című fejezetek szerint.
4. Hagyja a grillt körülbelül 3-5 percig melegíteni maximális teljesítményen étel nélkül. Gondoskodjon a helyiség megfelelő szellőztetéséről, mert a készülék az első használatkor kis füstöt bocsáthat ki. Ez normális, és egy idő után el kell tűnnie.

**VIGYÁZAT:** Egyes grillelemek, például a fűtőlap vagy a védőburkolat nagyon magas hőmérsékletet

érhetnek el. Soha ne érintse meg őket, ha a grill forró, hogy elkerülje az égési sérüléseket! Csak a védőfogantyút használja.

**Műszaki adat:**

|                         |                   |
|-------------------------|-------------------|
| Erő                     | 2562-3050W        |
| Feszültség / Frekvencia | 220-240V~ 50/60Hz |

## HASZNÁLATI UTASÍTÁSOK

**VIGYÁZAT:** Egyes grillelemek, például a fűtőlap vagy a védőburkolat nagyon magas hőmérsékletet érhetnek el. Soha ne érintse meg őket, ha a grill forró, hogy elkerülje az égési sérüléseket! Csak a védőfogantyút használja.

1. Hely a Mértékegység ban ben a száraz hely, tovább a lakás és hőálló felület.
2. Beszúrás dugó nak nek an elektromos kimenet.
3. Készlet a kívánatos hőfok által segítségével a termosztát gomb. A indikátor fény bezár kikapcsol, ha elérte a kívánt hőmérsékletet.
4. Helyezze az ételt közvetlenül a tányérra. Soha ne használjon tányért, tálcat vagy alufóliát az étel alá. A grillezési idő az étel vastagságától és a beállított hőmérséklettől függ. Időnként fordítsa meg az ételt, hogy egyenletesen süljön el.
5. Után befejezett, fordulat a termosztát gomb nak nek a "KI" pozíció és Húzni a dugó ki tól től egy elektromos aljzat.

**JEGYZET:** Ne helyezzen fagyasztott élelmiszert a grillre. Előtte alaposan fel kell olvasztani.

**MEGJEGYZÉS:** Zárt védőburkolat melletti grillezés során ügyeljen arra, hogy a hőmérőn a hőmérséklet ne haladja meg a 250°C-ot.

**MEGJEGYZÉS:** A grillezés zárt védőburkolattal csak a szabadban, megfelelő szellőzés mellett megengedett. Soha ne grillezzen zárt védőburkolattal zárt térben.

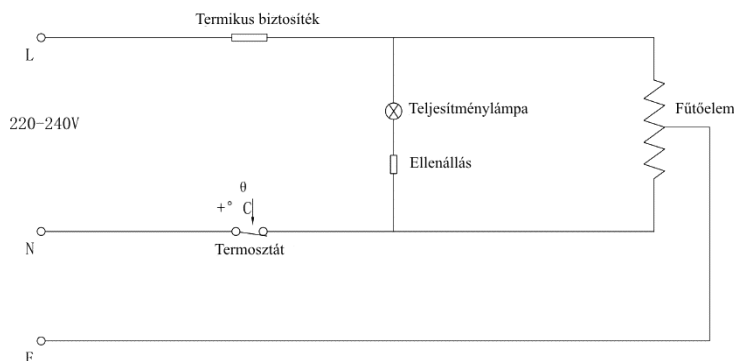
## JAVASOLT HŐMÉRSÉKLETEK ÉS SÜTÉSI IDŐK

| Étkezés             | Hőfok szint        | Felkészülési idő |
|---------------------|--------------------|------------------|
| Steak / marhahús    | Magas              | 10-15 perc       |
| Bárány              | Magas              | 10-15 perc       |
| Csirke dobverők     | Magas              | 15-20 perc       |
| Karaj               | Magas              | 20-25 perc       |
| Csirke szárnyak     | Magas              | 15-20 perc       |
| Sertés filé         | Közepes vagy magas | 7-8 perc         |
| Míg hal             | Magas              | 8-12 perc        |
| Kebab               | Közepes vagy magas | 7-9 perc         |
| Különféle kolbászok | Közepes vagy magas | 8-10 perc        |
| Zöldpaprika         | Közepes vagy magas |                  |
| Hagyma              | Közepes vagy magas |                  |
| Gomba               | Közepes vagy magas |                  |
| Burgonyaszirom      | Közepes vagy magas |                  |

## TIPPEK

- A hús izesebb lesz, ha grillezés előtt egy éjszakán át a hűtőben pácolod. Elkészítheti saját pácét olajjal (nedvesség növelésére), ecettel, gyümölcslével vagy borral (puhításra), valamint fűszerkeverékkel az ízesítéshez.
- Soha ne használjon fém edényeket az ételek megfordításához a grillen. Erre a célra fából vagy hőálló műanyagból készült fogót vagy egyéb konyhai eszközöket használjon.
- Grillezés közben csak egyszer fordítsa meg a húst és a halat. Nem szükséges többször megfordítani őket, mert a túlzott megfordítás kiszáradáshoz vezethet.
- Soha ne grillezzen túl sokáig a húst. Még a sertéshús is jobb, ha enyhén rózsaszínen és lédúsan tálaljuk.
- Ha a grillezett étel rátapad a grilllapra, időnként törölje le a fűtőlapot egy kevés olajba mártott papírtörülkövel.

## Elektromos diagram



## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

**FIGYELEM:** Soha BEMÁRT a grill, fűtőelem, tápkábel ban ben víz vagy bármilyen más folyadék!

**FIGYELMEZTETÉS:** Ügyeljen a grill összes alkatrészének tisztaságára. Rendszeresen tisztítsa meg a grillt.

1. Mindig kihúzz a készülék és lehetővé teszi azt nek nek menő előtt teljesen le tisztítás. Távolítsa el a termosztátot a kábellel együtt a vezérlődobozból.
2. Nek nek tiszta a csepptálca, tányérja és védőburkolata a készülék használat a könnyen nyirkos szövet. Ezután alaposan szárítsa meg egy puha, száraz ruhával, mielőtt újra használná.
3. A makacs foltok eltávolításához használjon puha rongyot kis mennyiségű enyhe mosószerrel, ügyelve arra, hogy ne nyomja túl erősen, mert az károsíthatja a tapadásmentes bevonatot.
4. Nek nek tiszta a külső felület nek,-nek a készülék használat a könnyen nyirkos szövet. Ezután alaposan szárítsa meg egy puha, száraz ruhával, mielőtt újra használná.
5. A termosztát alkatrészeinek és a termosztát szondájának tisztításához használjon puha, száraz ruhát.
6. Ne használjon semmilyen tisztító- vagy vegyszert ennek a részeinek tisztítására termék. Soha használat a acél kefe vagy Egyéb vakarózás tárgyakat nek nek tiszta rácsok vagy a lemez.
7. Után tisztítás telepítés minden alkatrészek szerint nek nek a utasítás.
8. A grillt száraz, tiszta helyen, eredeti csomagolásban tárolja.



## KÖRNYEZET



Ez a termék újrahasznosítható anyagokat tartalmaz. Ne dobja ki ezt a terméket válogatatlan települési hulladékként. Lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal a legközelebbi gyűjtőhelyért.

## GARANCIA ÉS JAVÍTÁS

A termékgarancia magában foglalja az anyag- vagy gyártási hibákból eredő hibákat. Ez a garancia csak akkor érvényes, ha a készüléket az utasításoknak megfelelően használták, és feltéve, hogy azt illetéktelen személy nem módosította, javította, nem befolyásolta, illetve nem sérült meg nem megfelelő használat vagy szállítás miatt.

A garancia nem vonatkozik az alkatrészek természetes kopásából eredő hibákra, illetve a törhető elemek, például üveg- és kerámiatárgyak károsodására.

Ez a garancia nem korlátozza a vásárló alapvető vagy egyéb, a készülékvásárlásra vonatkozó törvények által biztosított jogait.

Garanciális igény esetén forduljon az ellenőrzött szállítóhoz vagy a Yoer ügyfélszolgálatához. A reklamáció benyújtásakor csatolja a hiba jellegére vonatkozó információkat és a vásárlást igazoló bizonylatot.

## IMPORTANTE SALVAGUARDIE

**Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base, incluse le seguenti:**

1. Leggere Tutto Istruzioni Prima utilizzando E Mantenere per futuro riferimento.
2. Assicuratevi che il voltaggio della vostra presa corrisponda al voltaggio indicato sull'etichetta dei dati tecnici. Garantire che il muro PRESA È correttamente a terra.
3. Questo apparecchio È destinato per uso esterno ed interno. Noi consigliare operativo Esso con UN residuo dispositivo corrente (DCR) avendo UN valutato residuo operativo attuale non eccedente 30 mA. Per Questo scopo rivolgersi ad un qualificato persona elettricista.
4. Per utilizzare il dispositivo in ambienti interni, installare correttamente la base del dispositivo, il vassoio raccogliacqua, la piastra riscaldante e il termostato secondo le raccomandazioni contenute in questo manuale. Posizionare quindi la base del dispositivo in un luogo asciutto su una superficie piana e resistente al calore. Non montare i piedi.
5. Mantenere IL apparecchio lontano da fonti Di umidità, Calore E diretto luce del sole.
6. A proteggere contro fuoco, elettrico shock E infortunio A persone Fare non immergere corda, spina, elemento riscaldante o unità in acqua o altro liquido.
7. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza se sono stati supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e hanno compreso IL pericoli coinvolto. Bambini deve non giocare con IL apparecchio. Pulizia E la manutenzione da parte dell'utente non deve essere eseguita da bambini senza supervisione.

8. Bambini Di meno di 8 anni Dovrebbe Essere tenuto lontano salvo che continuamente supervisionato.
9. Fare non operare Qualunque apparecchio con UN danneggiato cordone O tappo O Dopo IL apparecchio non funziona correttamente o è stato danneggiato in qualsiasi modo. Il cavo di alimentazione e il dispositivo, insieme a tutti i suoi accessori, devono essere controllati regolarmente per eventuali danni.
10. Non utilizzare l'apparecchio senza la vaschetta raccogliacqua, la base e gli altri elementi della griglia correttamente installati.
11. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o persone qualificate allo stesso modo per evitare pericoli.
12. Fare Sicuro Quello IL cordone si blocca Basso A Evitare aggiuntivo pericoli.
13. Evitare l'uso di prolunghe.
14. ATTENZIONE: se si utilizza una prolunga, assicurarsi di non superare il wattaggio/carico di funzionamento massimo nominale della prolunga. Utilizzare solo una prolunga di messa a terra con una sezione trasversale del filo di terra di almeno 1,0 mm<sup>2</sup> (con una capacità di almeno 15 A).
15. Non permettere che il cavo di alimentazione entri in contatto con superfici calde.
16. Non tentare di riparare, smontare o modificare l'apparecchio. All'interno non sono presenti parti riparabili dall'utente.
17. Non utilizzare o conservare mai accessori non consigliati dal produttore nel dispositivo, perché potrebbero causare un funzionamento improprio del dispositivo, danneggiarlo o causare danni.
18. L'apparecchio no destinato ad essere controllato da un timer esterno O sistema di controllo remoto separato.

19. Posto IL unità In UN Asciutto posto, SU UN Piatto E resistente al calore superficie. Durante la cottura alla griglia di alimenti ad alto contenuto di grassi o umidità, non è sempre possibile evitare gli schizzi.
20. Posto IL griglia A UN adeguata sicuro distanza da infiammabile oggetti come COME mobili, tende, ecc., ad almeno 30 cm dal muro.
21. Non posizionare l'apparecchio sul bordo o sugli angoli dei mobili ed evitare qualsiasi contatto con le superfici calde della griglia.
22. Non posizionare il dispositivo in un luogo dove potrebbe cadere nella vasca da bagno o in altri serbatoi d'acqua.
23. Non spostare il dispositivo quando è in uso.
24. Non lasciare il dispositivo esposto agli agenti atmosferici.
25. Fare non utilizzo IL apparecchio con Bagnato mani. Mai Mettere IL griglia, elemento riscaldante o cavo di alimentazione in acqua.
26. L'elemento riscaldante, la piastra e la protezione si riscaldano molto temperature elevate, non toccarli mai durante il funzionamento del dispositivo per evitare ustioni. Utilizzare solo la maniglia di protezione.
27. Distribuire peso uniformemente SU IL griglia mensola. Massimo carico: 16 chilogrammi.
28. Carbone O simile combustibile Materiale non può Essere usato con Questo apparecchio.
29. Il termostato incluso con la griglia è un componente dedicato progettato esclusivamente per il modello Yoer EG05BK. Il produttore conserva il diritto esclusivo per la manutenzione di questa particolare parte.
30. In ordine A Evitare surriscaldamento Questo apparecchio deve non Essere coperto di Qualunque solido O materiale flessibile come COME UN alluminio vassoio, alluminio Foglio O vassoi fatto Di altro Calore resistente Materiale. L'utilizzo di tali oggetti

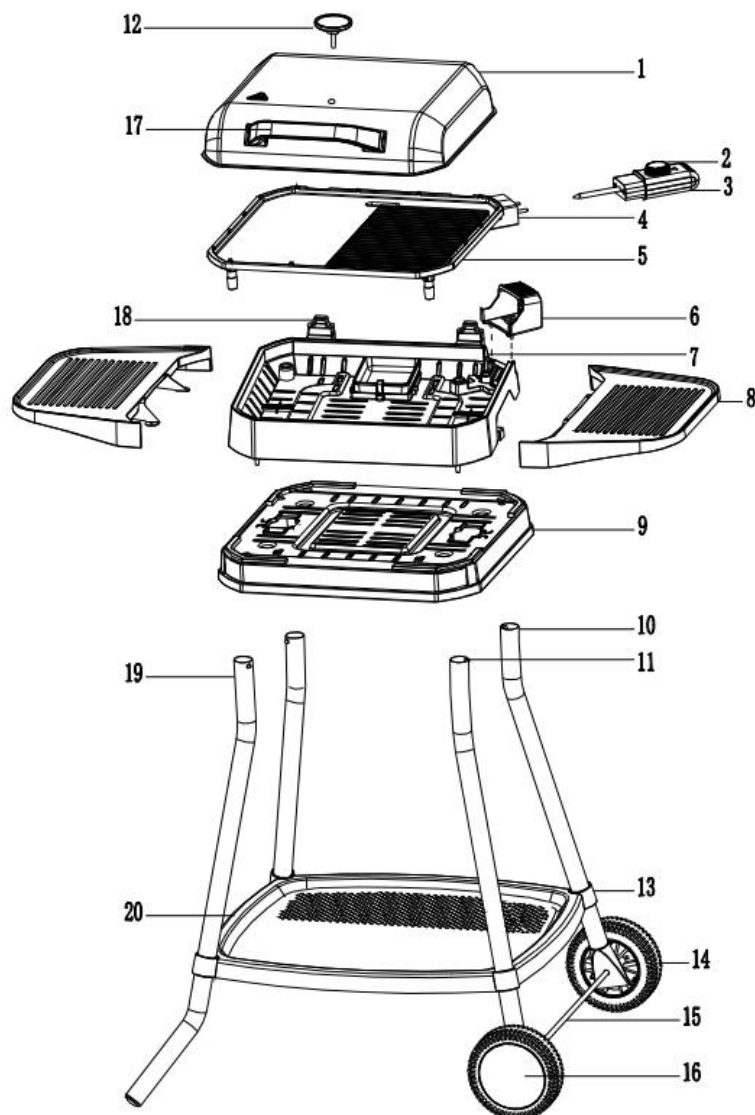
o materiali sulla griglia potrebbe causare gravi danni.

31. Non utilizzare mai utensili metallici per girare il cibo sulla griglia. Utilizzare a questo scopo pinze o altri utensili da cucina in legno o plastica resistente al calore.
32. Fare non utilizzo apparecchio per altro di destinazione d'uso.
33. Fare non Partire IL apparecchio SU incustodito.
34. Non spostare il dispositivo tirando il cavo di alimentazione.
35. Dopo ogni utilizzo, prima pulizia O in movimento Esso lontano, giro spento IL apparecchio E tiro fuori IL tappo da IL PRESA.
36. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico (non per uso commerciale). Qualunque altro uso è considerato inappropriato e pericoloso.
37. IL produttore fa non accettare responsabilità per danno risultante da fallimento A seguire il foglio di istruzioni.



**ATTENZIONE - CALDO:** Alcuni elementi della griglia, come la protezione e la piastra, si riscaldano a temperature molto elevate. Non toccarli mai quando l'apparecchio è riscaldato per evitare ustioni.

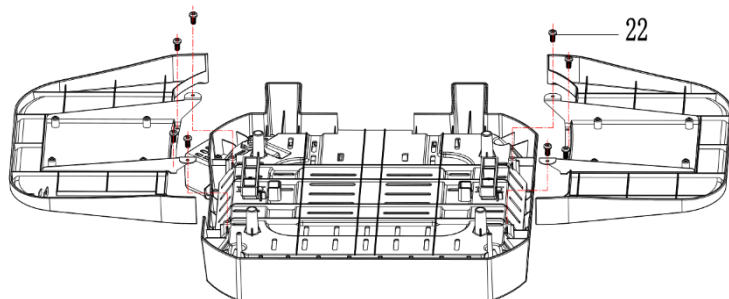
## SAPERE TUO GRIGLIA



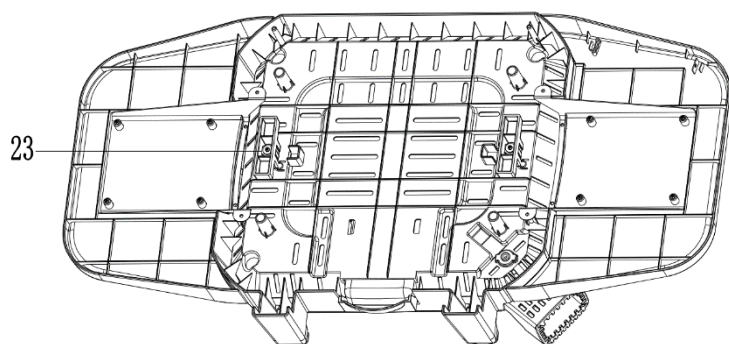
- |                                   |                                  |                               |
|-----------------------------------|----------------------------------|-------------------------------|
| 1. Vento e spruzzi guardia        | 8. Mensola                       | 16. Sinistra ruota            |
| 2. Termostato pomello             | 9. Corpo                         | 17. Maniglia di protezione    |
| 3. Termostato                     | 10. Gamba con ruota              | 18. Alto punto di montaggio   |
| 4. Scatola di controllo copertina | 11. Gamba con ruota              | 19. Gamba senza ruota         |
| 5. Piastra riscaldante            | 12. Termometro                   | 20. Metter il fondo a vassoio |
| 6. Manopola di controllo staffa   | 13. Ripiano inferiore staffa     |                               |
| 7. Base                           | 14. Ruota destra                 |                               |
|                                   | 15. Collegamento dell'asse ruote |                               |



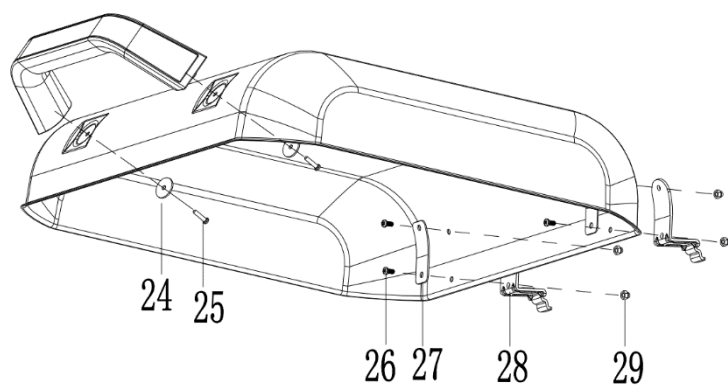
21. Protezione delle ruote G



22. Elemento A



23. Pomello



24. Elemento B

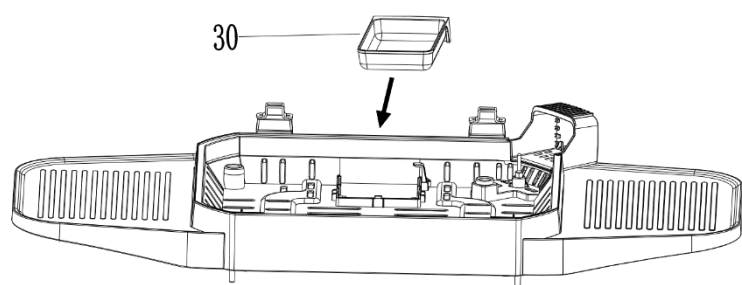
25. Elemento C

26. Elemento H

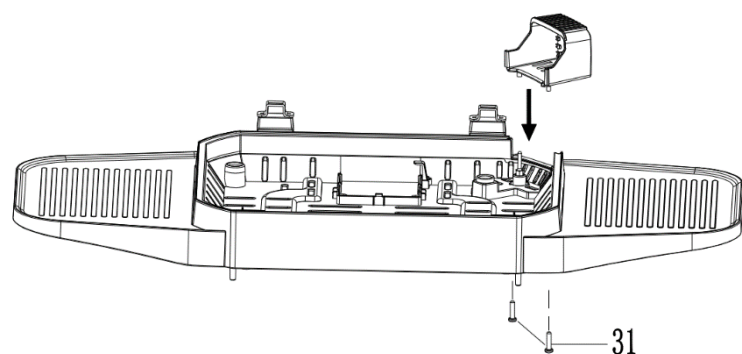
27. Elemento F

28. Elemento E

29. Elemento H

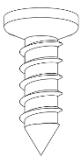
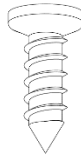
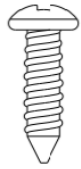
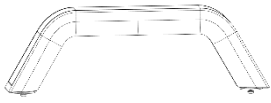
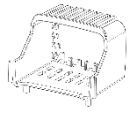


30. Vassoio di raccolta



31. Elemento D

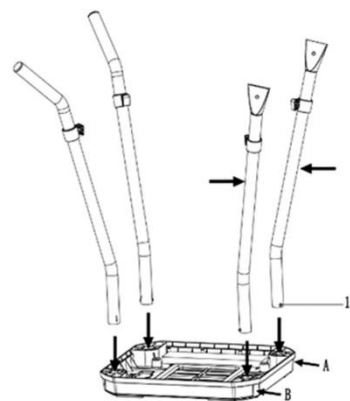
## ELENCO DEGLI ACCESSORI DI MONTAGGIO ALLEGATI

|                                                                                                                  |                                                                                                                    |                                                                                                                  |                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>A</p>  <p>ST4x12 8 pz.</p> | <p>B</p>  <p>φ20*φ5,2 2 pz.</p> | <p>C</p>  <p>ST4x14 2 pz.</p> | <p>D</p>  <p>ST3x10 2 pz.</p>  |
| <p>E</p>  <p>2 pz.</p>        | <p>F</p>  <p>2 pz.</p>          | <p>G</p>  <p>2 pz.</p>       | <p>H</p>  <p>M4x8+M4 4 pz.</p> |
| <p>I</p>  <p>1 pz.</p>        | <p>J</p>  <p>1 pz.</p>          | <p>K</p>  <p>1 pz.</p>       |                                                                                                                     |

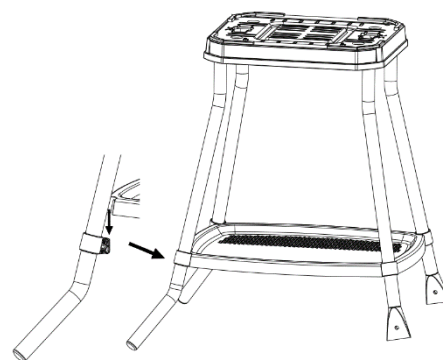


**ISTRUZIONI DI MONTAGGIO GRIGLIA DA APPOGGIO**

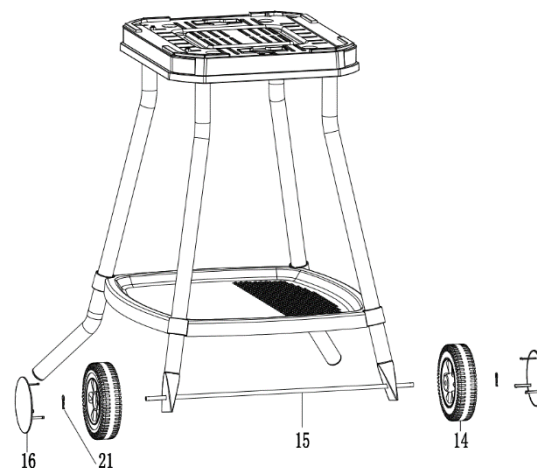
1. Fissare le gambe al telaio dell'apparecchio. La direzione e la disposizione delle gambe sono importanti (vedi l'illustrazione accanto).



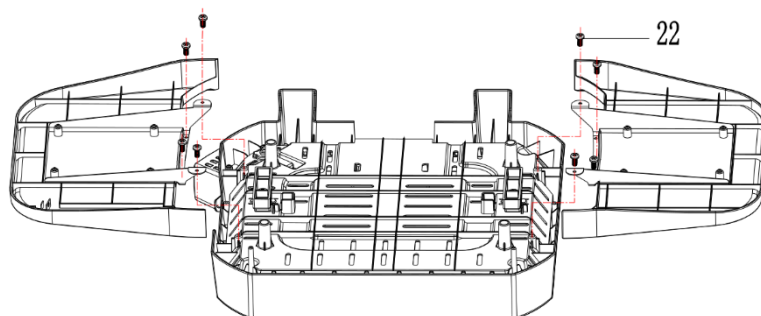
2. Fissare il vassoio inferiore alle staffe secondo l'illustrazione.



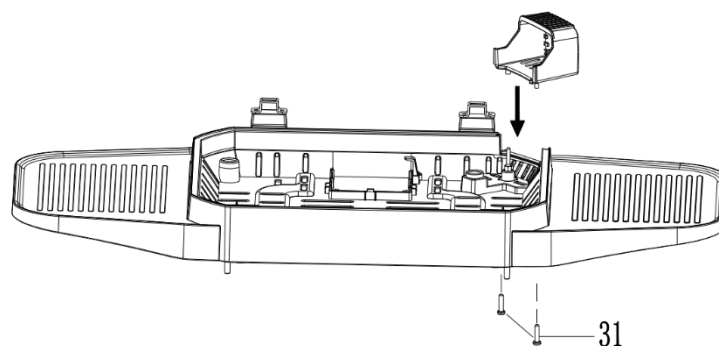
3. Montare le ruote secondo l'illustrazione accanto.



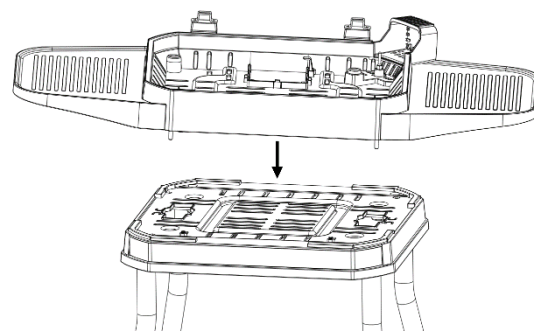
4. Fissare i ripiani laterali utilizzando 8 viti 4x12.



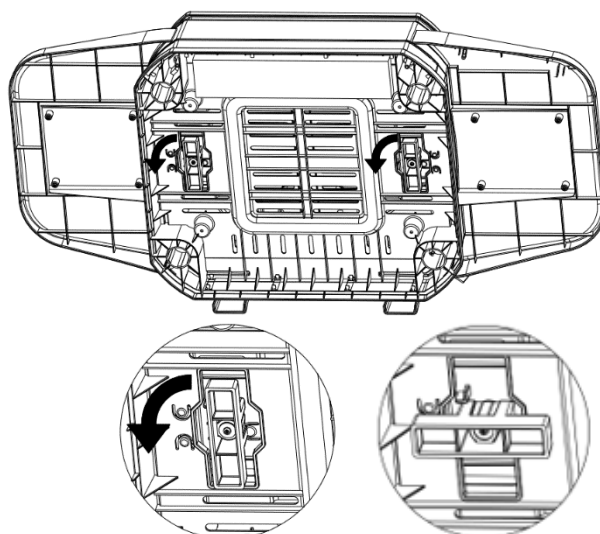
5. Montare la staffa della scatola di controllo utilizzando 2 viti 3x10.



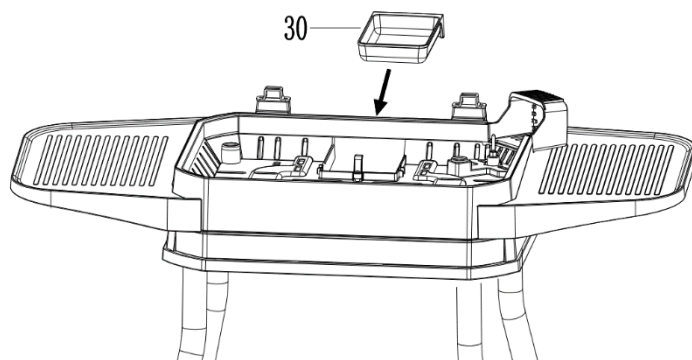
6. Posizionare la base del dispositivo sul telaio.



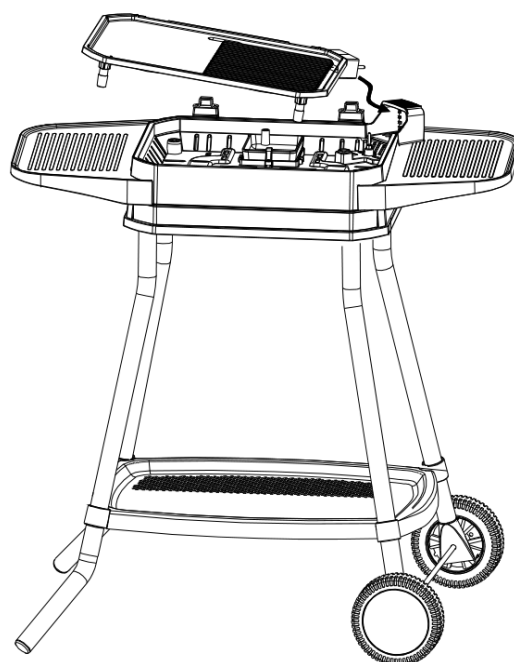
7. Ruotare le manopole della base inferiore (23) verso sinistra per bloccare la base.



8. Inserire la vaschetta raccogli gocce nel foro corrispondente presente sulla base dell'apparecchio.

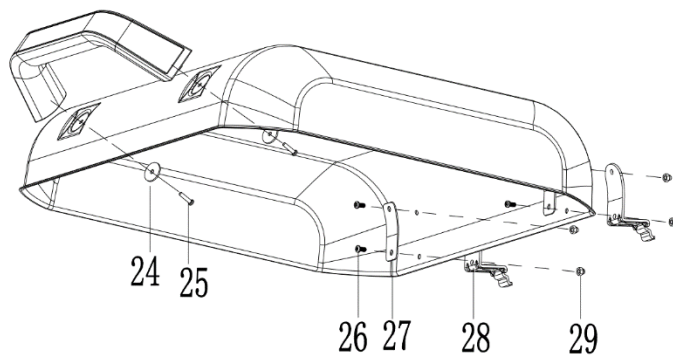


9. Posizionare la piastra riscaldante come illustrato. Assicurarsi che le 4 gambe della piastra siano posizionate negli appositi fori.

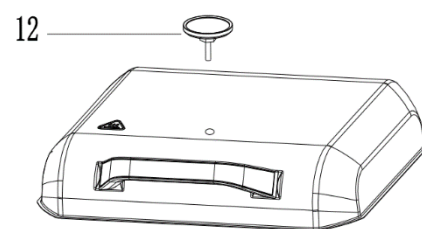


**Nota:** Utilizzare la piastra riscaldante solo dopo averla posizionata nella base dell'apparecchio.

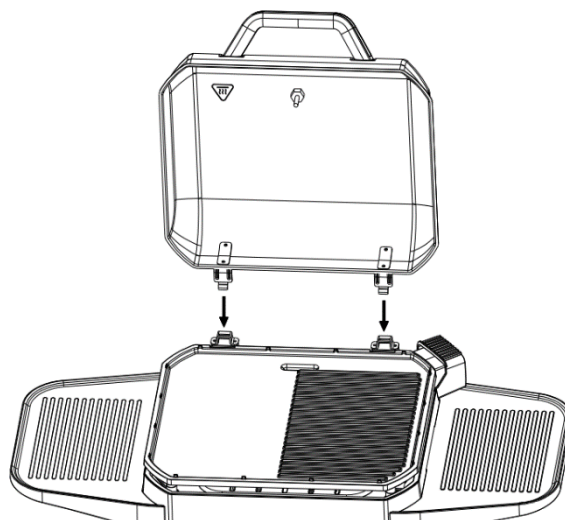
10. Utilizzare un cacciavite a croce (non incluso nel set) per montare correttamente la protezione secondo lo schema accanto.



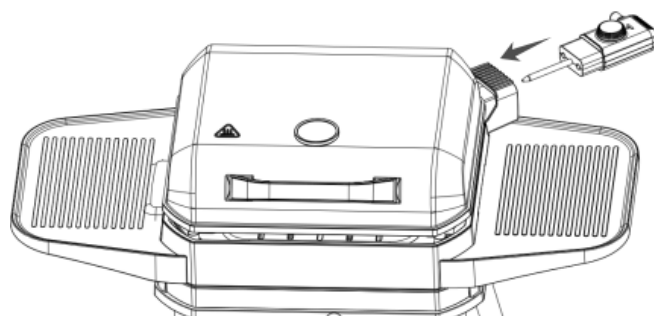
11. Svitare il dado dal termometro, quindi posizionare il termometro nel foro sulla protezione. Tenere il termometro e avvitare il dado svitato dall'interno della protezione finché non si avverte resistenza.



12. Montare la protezione secondo l'illustrazione.



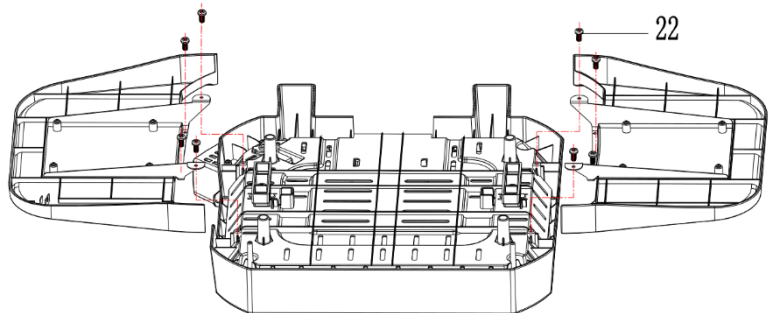
13. Inserire il termostato facendolo scorrere nella scatola di controllo. Spingilo in posizione con un po' di forza.



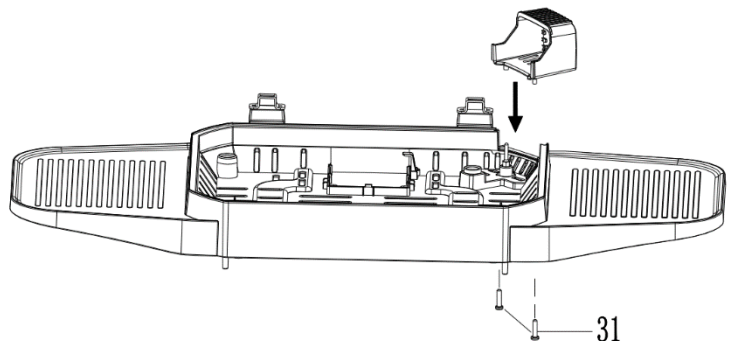
## ISTRUZIONI DI MONTAGGIO GRIGLIA DA TAVOLO

**Nota:** Per evitare danni al dispositivo o lesioni, non installare le gambe della griglia quando si utilizza la griglia all'interno di un edificio.

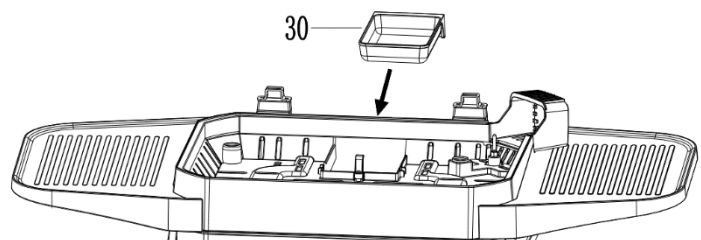
1. Fissare i ripiani laterali utilizzando 8 viti 4x12.



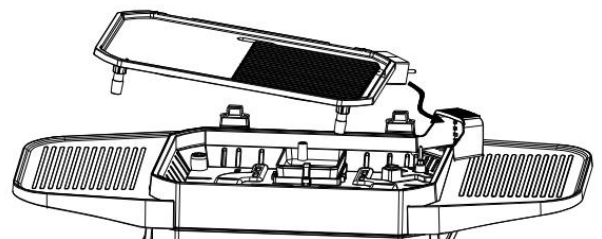
2. Montare la staffa della scatola di controllo utilizzando 2 viti 3x10.



3. Inserire la vaschetta raccogliogocce nel foro corrispondente presente sulla base dell'apparecchio.

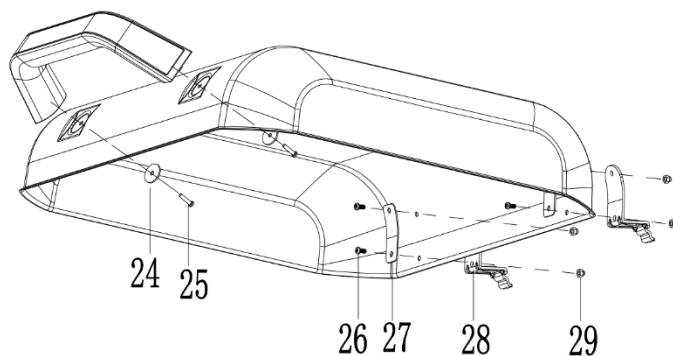


4. Posizionare la piastra riscaldante come illustrato. Assicurarsi che le 4 gambe della piastra siano posizionate negli appositi fori.

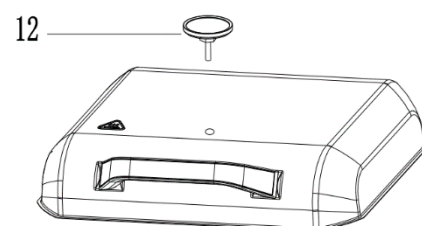


**Nota:** Utilizzare la piastra riscaldante solo dopo averla posizionata nella base dell'apparecchio.

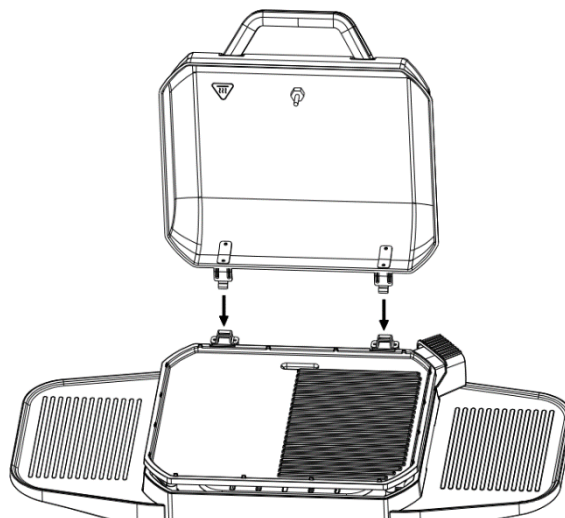
5. Utilizzare un cacciavite a croce (non incluso nel set) per montare correttamente la protezione secondo lo schema accanto.



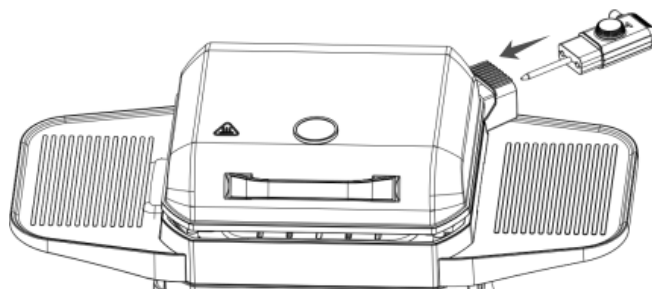
6. Svitare il dado dal termometro, quindi posizionare il termometro nel foro sulla protezione. Tenere il termometro e avvitare il dado svitato dall'interno della protezione finché non si avverte resistenza.



7. Montare la protezione secondo l'illustrazione.



8. Inserire il termostato facendolo scorrere nella scatola di controllo. Spingilo in posizione con un po' di forza.



## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutti gli imballaggi in plastica.
2. Eseguire le azioni descritte nella sezione "Pulizia e manutenzione".
3. Assemblare correttamente il dispositivo seguendo le sezioni "ISTRUZIONI DI MONTAGGIO".
4. Lasciare riscaldare il grill per circa 3-5 minuti alla massima potenza senza cibo. Assicurarsi che la stanza sia adeguatamente ventilata, poiché il dispositivo potrebbe emettere un po' di fumo al primo utilizzo. È normale e dovrebbe scomparire dopo un po'.

**ATTENZIONE:** Alcuni componenti del barbecue, come la piastra riscaldante o la protezione, possono raggiungere temperature molto elevate. Non toccarli mai quando la griglia è calda per evitare il rischio di ustioni! Utilizzare solo la maniglia di protezione.

### Tecnico dati:

|                       |                   |
|-----------------------|-------------------|
| Energia               | 2562-3050W        |
| Voltaggio / Frequenza | 220-240V~ 50/60Hz |

## ISTRUZIONI PER L'USO

**ATTENZIONE:** Alcuni componenti del barbecue, come la piastra riscaldante o la protezione, possono raggiungere temperature molto elevate. Non toccarli mai quando la griglia è calda per evitare il rischio di ustioni! Utilizzare solo la maniglia di protezione.

1. Posto IL unità In UN Asciutto posto, SU UN Piatto E resistente al calore superficie.
2. Inserire tappo A UN elettrico presa.
3. Impostato IL desiderato temperatura di utilizzando IL termostato pomello. IL indicatore leggero chiude si spegne quando viene raggiunta la temperatura desiderata.
4. Metti il cibo direttamente nel piatto. Non utilizzare mai piatti, vassoi o fogli di alluminio sotto gli alimenti. Il tempo di cottura dipende dallo spessore del cibo e dalla temperatura impostata. Girare un alimento di tanto in tanto per assicurarsi che venga grigliato in modo uniforme.
5. Dopo finito, giro IL termostato pomello A IL "SPENTO" posizione E tiro IL tappo fuori da una presa elettrica.

**NOTA:** Non posizionare alimenti congelati sulla griglia. Dovrebbe essere completamente scongelato in anticipo.

**NOTA:** Durante la cottura alla griglia con la protezione chiusa, assicurarsi che la temperatura sul termometro non superi i 250°C.

**NOTA:** Grigliare con la protezione chiusa è consentito solo all'aperto con ventilazione adeguata. Non grigliare mai con la protezione chiusa in ambienti chiusi.

## TEMPERATURE E TEMPI DI COTTURA CONSIGLIATI

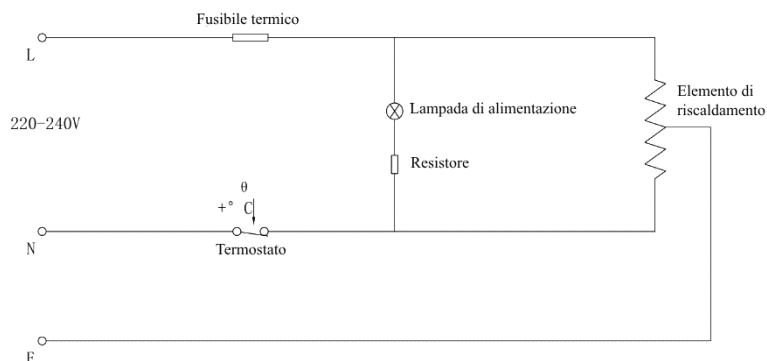
| Pasto             | Temperatura livello | Tempo di preparazione |
|-------------------|---------------------|-----------------------|
| Bistecca / manzo  | Alto                | 10 -1 5 minuti        |
| Agnello           | Alto                | 10 -1 5 minuti        |
| Pollo bacchette   | Alto                | 15 -2 0 minuti        |
| Braciole          | Alto                | 20-25 minuti          |
| Pollo ali         | Alto                | 15-20 minuti          |
| Filetto di maiale | Medio o alto        | 7 - 8 minuti          |
| Mentre pescare    | Alto                | 8 -1 2 minuti         |
| Kebab             | Medio o alto        | 7 - 9 minuti          |
| Vari salsicce     | Medio o alto        | 8 - 10 minuti         |
| Pepe verde        | Medio o alto        |                       |
| Cipolla           | Medio o alto        |                       |
| Funghi            | Medio o alto        |                       |
| Patatine          | Medio o alto        |                       |

## SUGGERIMENTI

- La carne risulterà più saporita se la lasciate marinare in frigorifero per una notte prima di grigliarla. Puoi preparare la tua marinata usando olio (per idratare), aceto, succo di frutta o vino (per intenerire) e un mix di spezie per insaporire.
- Non utilizzare mai utensili metallici per girare il cibo sulla griglia. Utilizzare a questo scopo pinze o altri utensili da cucina in legno o plastica resistente al calore.
- Girare la carne e il pesce solo una volta durante la cottura alla griglia. Non è necessario girarli più di una volta, perché girarli eccessivamente può farli seccare.
- Non grigliare mai la carne per troppo tempo. Anche il maiale è più buono se servito leggermente rosato e succoso.
- Se il cibo grigliato si attacca alla piastra grill, pulire di tanto in tanto la piastra riscaldante con un tovagliolo di carta imbevuto di un po' d'olio.



## Schema elettrico



## PULIZIA E MANUTENZIONE

**AVVERTIMENTO:** Mai immergere la griglia, l'elemento riscaldante, il cavo di alimentazione in acqua o qualsiasi altro liquido!

**ATTENZIONE:** Mantenere puliti tutti i componenti del barbecue. Pulisci regolarmente la griglia.

1. Sempre scollegare IL apparecchio E permettere Esso A Freddo giù completamente prima pulizia. Rimuovere il termostato insieme al cavo dalla scatola di controllo.
2. A pulito IL vaschetta raccogliocce, piastra e protezione IL apparecchio utilizzo UN leggermente umido stoffa. Quindi asciugarlo accuratamente con un panno morbido e asciutto prima di riutilizzarlo.
3. Utilizzare un panno morbido con una piccola quantità di detergente delicato per rimuovere le macchie ostinate, facendo attenzione a non premere troppo forte perché potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.
4. A pulito IL esterno superficie Di IL apparecchio utilizzo UN leggermente umido stoffa. Quindi asciugarlo accuratamente con un panno morbido e asciutto prima di riutilizzarlo.
5. Per pulire i componenti del termostato e la sonda del termostato utilizzare un panno morbido e asciutto.
6. Non utilizzare prodotti detergenti o chimici di alcun tipo per pulire nessuna delle sue parti Prodotto. Mai utilizzo UN acciaio spazzola O altro graffiare oggetti A pulito griglie O IL piatto.
7. Dopo pulizia installare Tutto parti secondo A IL istruzioni.
8. Conservare il barbecue in un luogo asciutto e pulito nella confezione originale.

## AMBIENTE



Questo prodotto contiene materiali riciclabili. Non smaltire questo prodotto come rifiuto urbano indifferenziato. Contatta il tuo comune per conoscere il punto di raccolta più vicino.

## GARANZIA E RIPARAZIONE

La garanzia del prodotto comprende i difetti derivanti da difetti di materiale o di fabbricazione. Questa garanzia è valida solo se l'apparecchio è stato utilizzato in conformità con le istruzioni e a condizione che non sia stato modificato, riparato o manomesso da persone non autorizzate o danneggiato da uso improprio o trasporto.

La garanzia non si applica ai difetti derivanti dall'usura naturale dei componenti né ai danni a oggetti fragili come oggetti in vetro e ceramica.

Questa garanzia non limita i diritti fondamentali del cliente o qualsiasi altro diritto concesso dalle leggi in merito all'acquisto dell'apparecchio.

In caso di richiesta di garanzia, contattare il fornitore verificato o il servizio clienti Yoer. Al momento dell'invio del reclamo allegare informazioni sulla natura del malfunzionamento e la prova d'acquisto.

## **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  $1,0 \text{ mm}^2$  (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, zastony 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

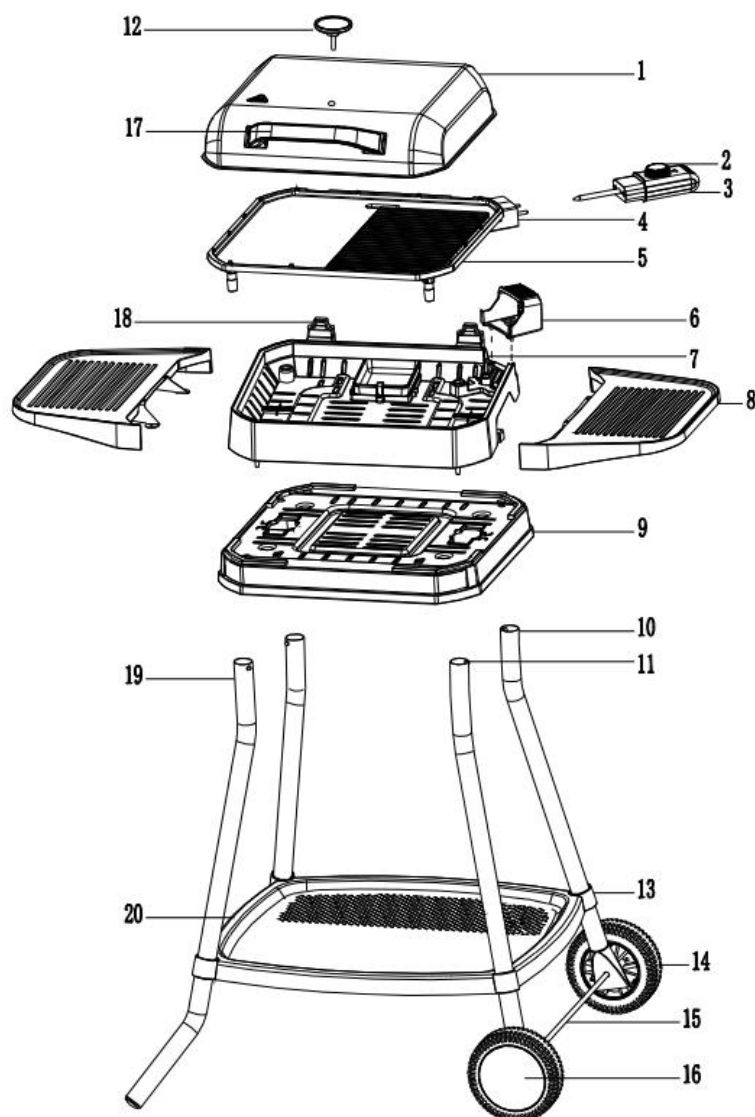
materiałów na grillu może doprowadzić do poważnych uszkodzeń.

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



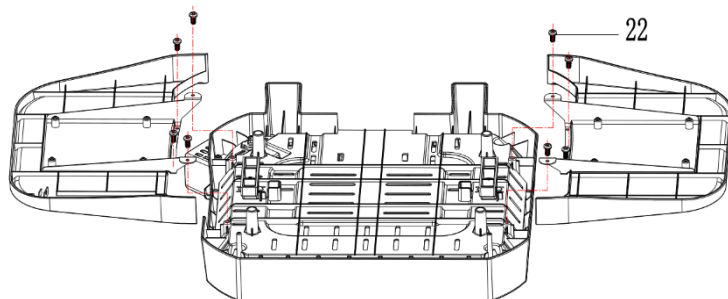
1. Osłona
2. Pokrętło termostatu
3. Termostat
4. Osłona skrzynki sterowniczej
5. Płyta grzewcza
6. Wspornik skrzyni sterowniczej
7. Podstawa

8. Półka
9. Korpus
10. Nóżka z kątkiem
11. Nóżka z kątkiem
12. Termometr
13. Wspornik półki dolnej
14. Prawe kółko
15. Oś łącząca kółka

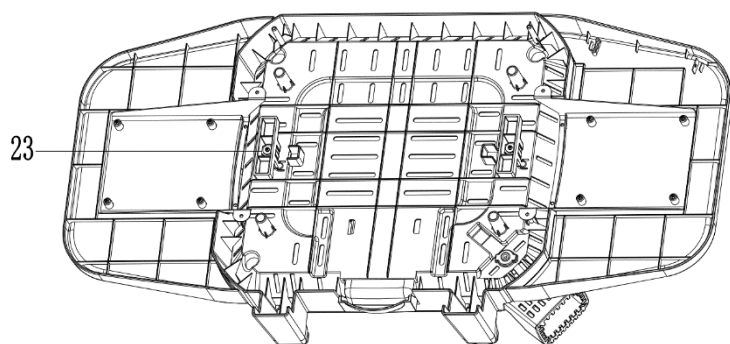
16. Lewe kółko
17. Uchwyt osłony
18. Miejsce mocowania zawiasu
19. Nóżka bez kótek
20. Półka dolna



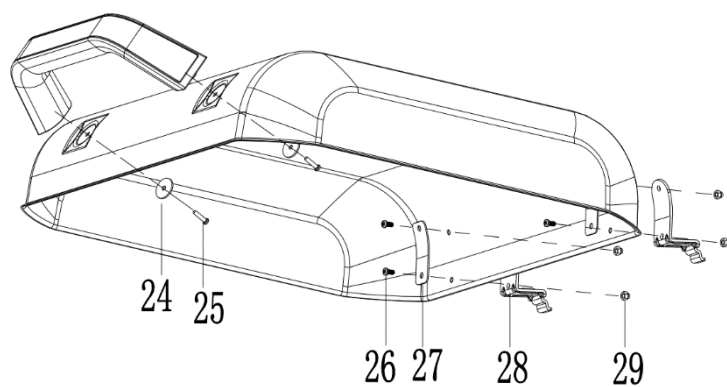
21. Zabezpieczenie kółek G



22. Element A

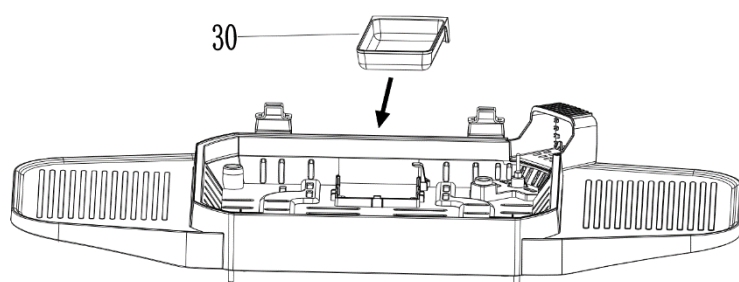


23. Pokrętko

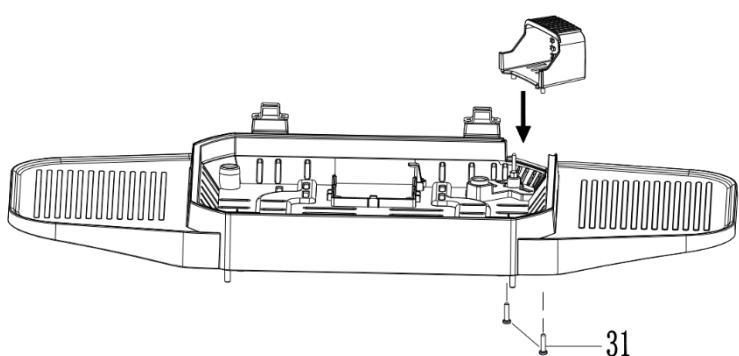


24. Element B  
25. Element C  
26. Element H  
27. Element F  
28. Element E  
29. Element H



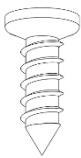
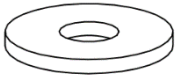
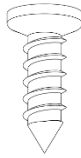
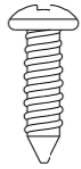


30. Tacka ociekowa



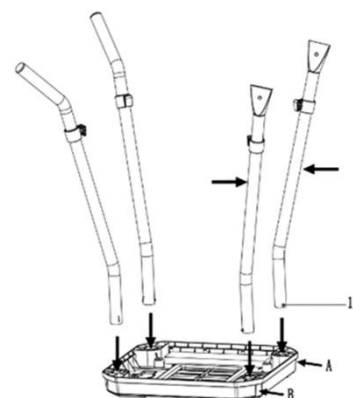
31. Element D

## LISTA ZAŁĄCZONYCH AKCESORIÓW MONTAŻOWYCH

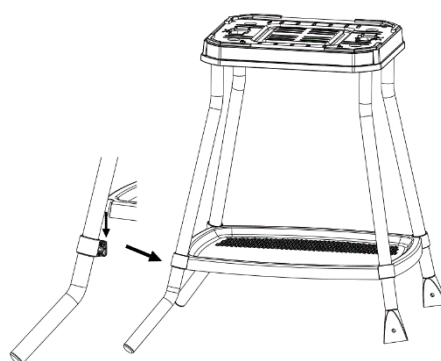
|                                                                                                                  |                                                                                                                    |                                                                                                                  |                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>A</p>  <p>ST4×12 8szt.</p> | <p>B</p>  <p>φ20*φ5.2 2szt.</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

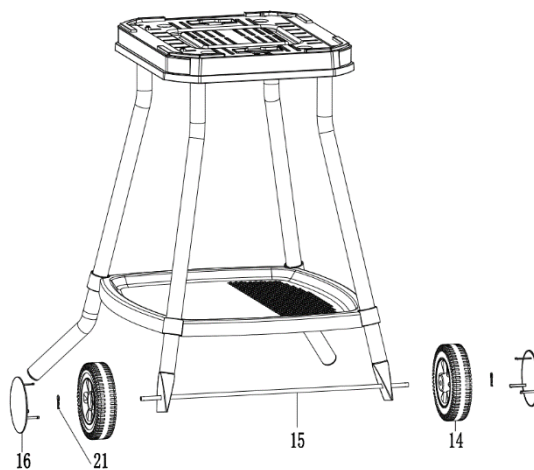
1. Przymocuj odpowiednio nóżki do korpusu urządzenia. Kierunek i rozkład nóżek ma znaczenie (patrz rysunek obok). Prawidłowe przymocowanie nóżek zostanie zasygnalizowane słyszalnym „kliknięciem”.



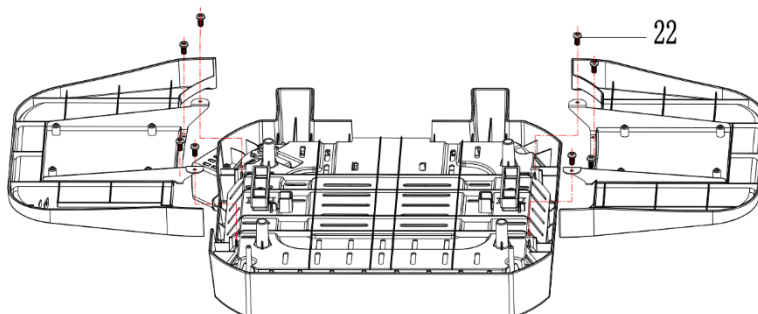
2. Przymocuj odpowiednio dolną tackę do czterech wsporników, a następnie dociśnij.



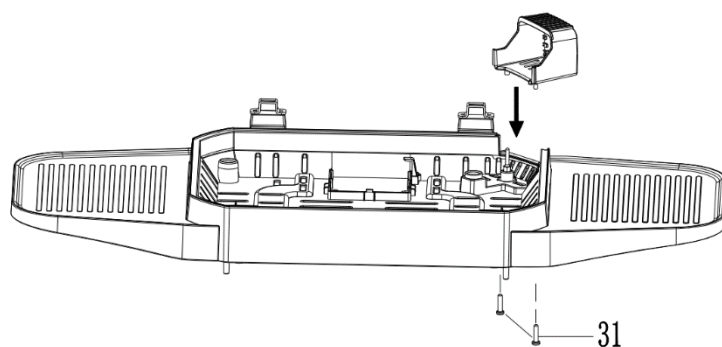
3. Zamontuj kółka zgodnie z rysunkiem obok.



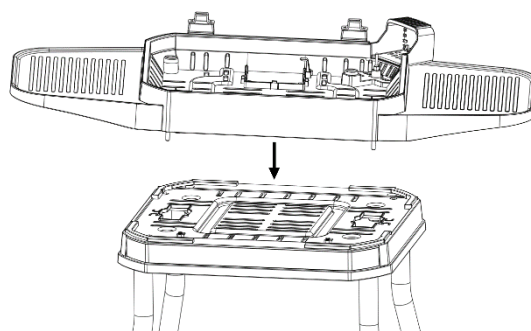
4. Przymocuj półki boczne za pomocą 8 śrub 4x12.



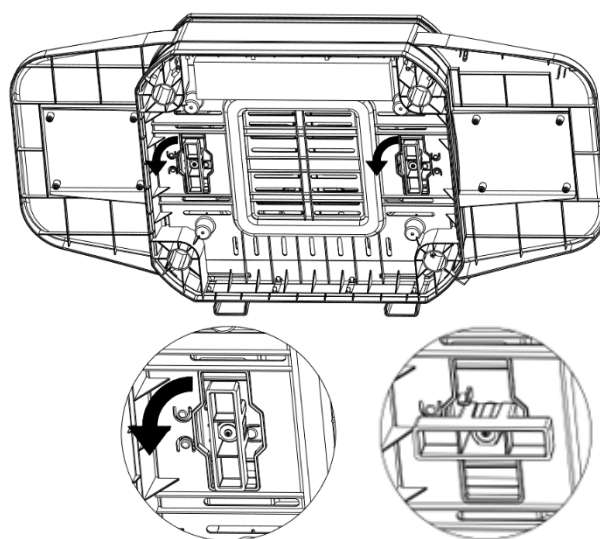
5. Zamontuj wspornik skrzynki sterowniczej za pomocą 2 śrub 3x10.



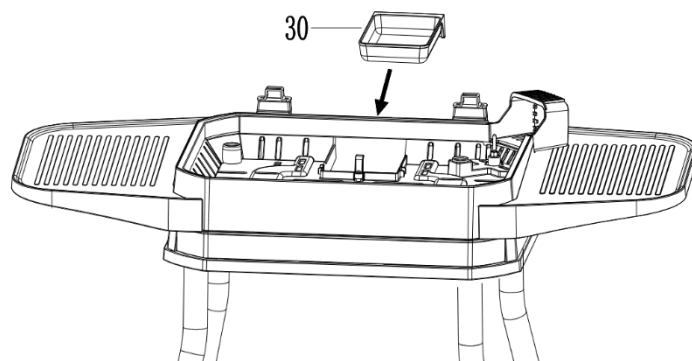
6. Umieść podstawę urządzenia na ramie.



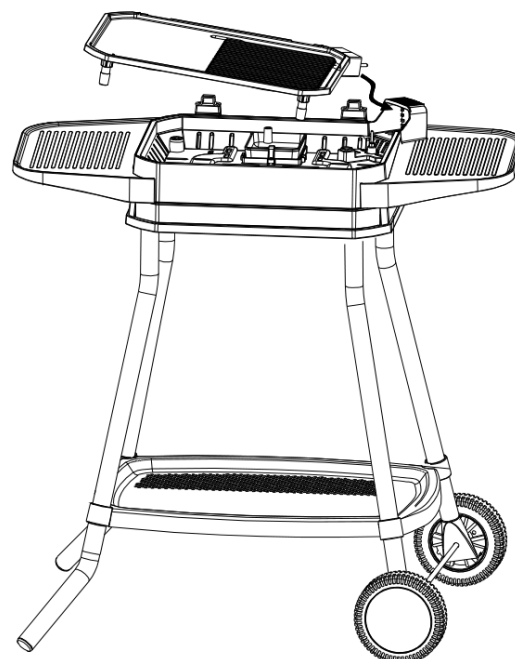
7. Obróć znajdujące się u dołu podstawy pokrętła (23) w lewo, aby zablokować podstawę.



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

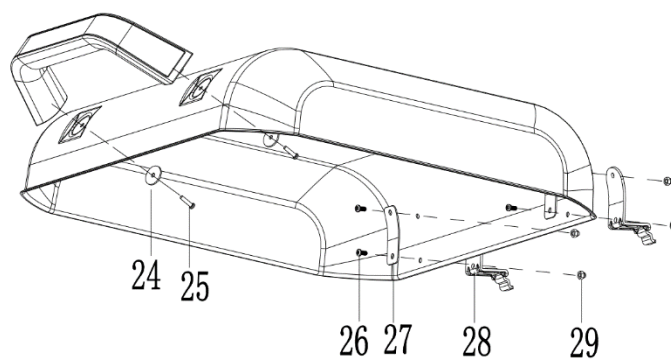


9. Umieść płytę grzewczą zgodnie z rysunkiem obok. Upewnij się, że 4 nóżki płyty znalazły się w odpowiednich otworach.

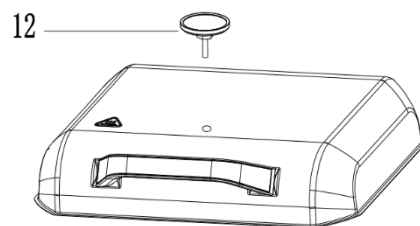


**Uwaga:** Korzystaj z płyty grzewczej wyłącznie po umieszczeniu jej w podstawie urządzenia.

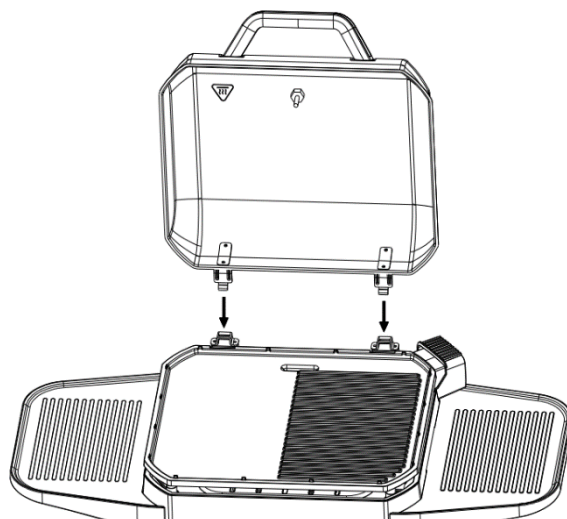
10. Użyj śrubokrętu krzyżakowego (nie dołączono do zestawu) by odpowiednio zamontować osłonę zgodnie z rysunkiem obok.



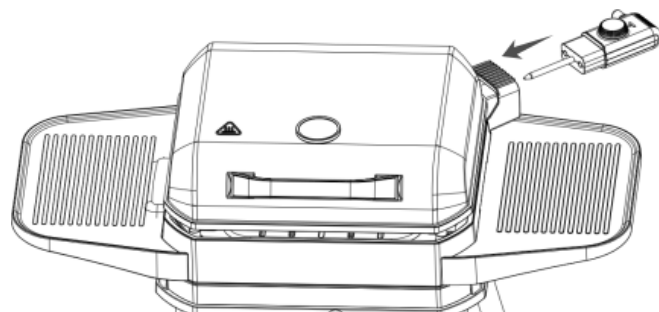
11. Odkręć nakrętkę z termometru, a następnie umieść termometr w otworze na osłonie urządzenia. Przytrzymaj termometr i przykręć odkręconą nakrętkę od wewnętrznej strony osłony do momentu, aż poczujesz opór.



12. Przymocuj osłonę do urządzenia zgodnie z rysunkiem obok.



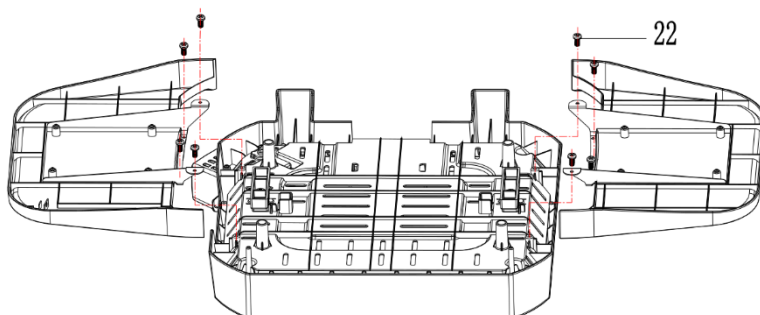
13. Umieść termostat zgodnie poprzez wsunięcie go do skrzynki sterowniczej, a następnie dociśnij.



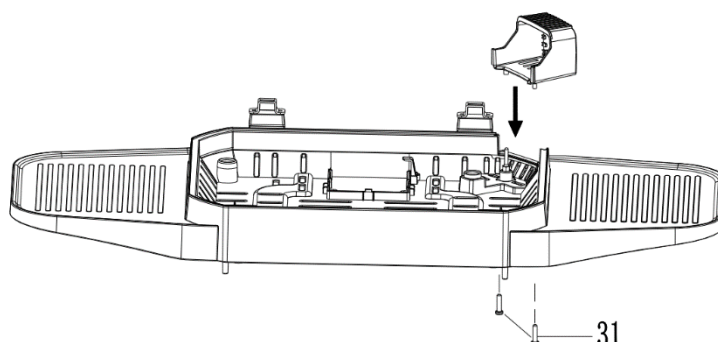
## INSTRUKCJA MONTAŻU GRILLA STOŁOWEGO

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

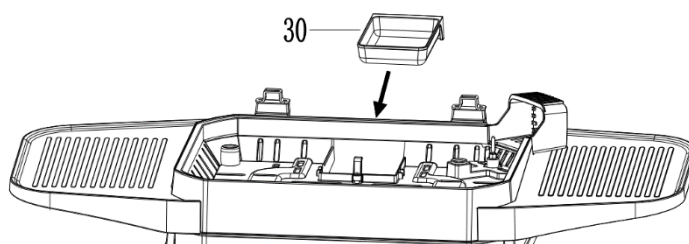
1. Przymocuj półki boczne za pomocą 8 śrub 4x12.



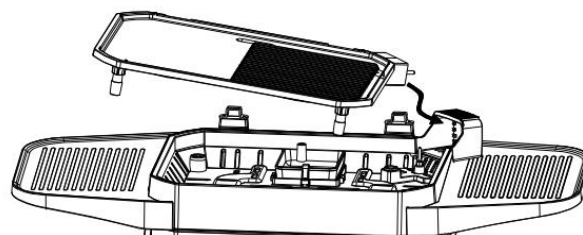
2. Zamontuj wspornik skrzynki sterowniczej za pomocą 2 śrub 3x10.



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

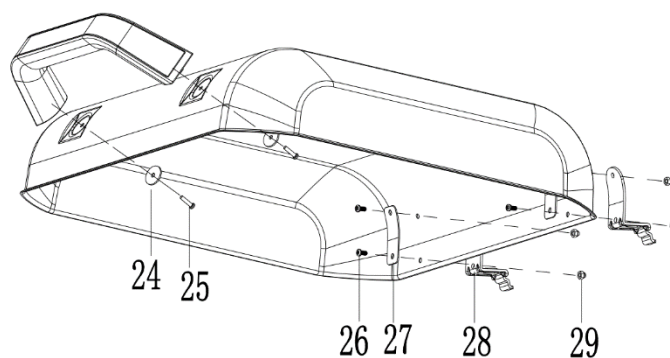


4. Umieść płytę grzewczą zgodnie z rysunkiem obok. Upewnij się, że 4 nóżki płyty znalazły się w odpowiednich otworach.

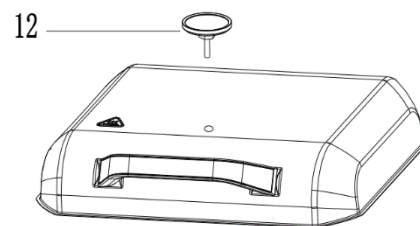


**Uwaga:** Korzystaj z płyty grzewczej wyłącznie po umieszczeniu jej w podstawie urządzenia.

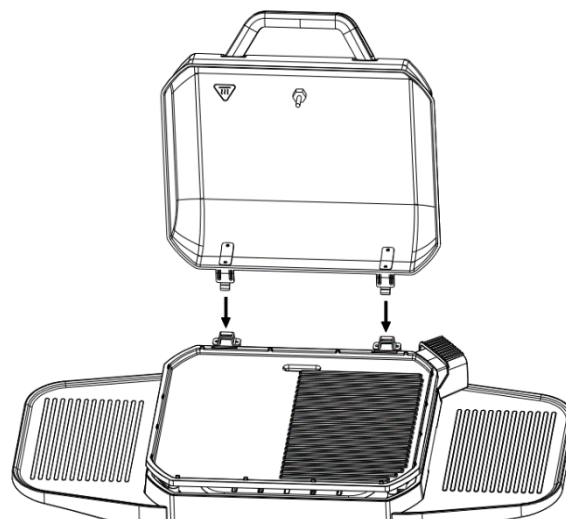
5. Użyj śrubokrętu krzyżakowego (nie dołączono do zestawu) by odpowiednio zamontować osłonę zgodnie z rysunkiem obok.



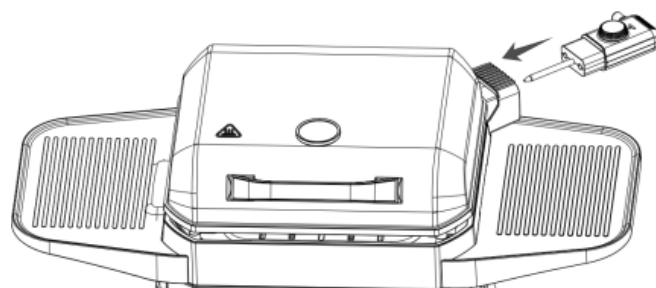
6. Odkręć nakrętkę z termometru, a następnie umieść termometr w otworze na osłonie urządzenia. Przytrzymaj termometr i przykręć odkręconą nakrętkę od wewnętrznej strony osłony do momentu, aż poczujesz opór.



7. Przymocuj osłonę do urządzenia zgodnie z rysunkiem obok.



8. Umieść termostat zgodnie przez 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 uchwytu 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.



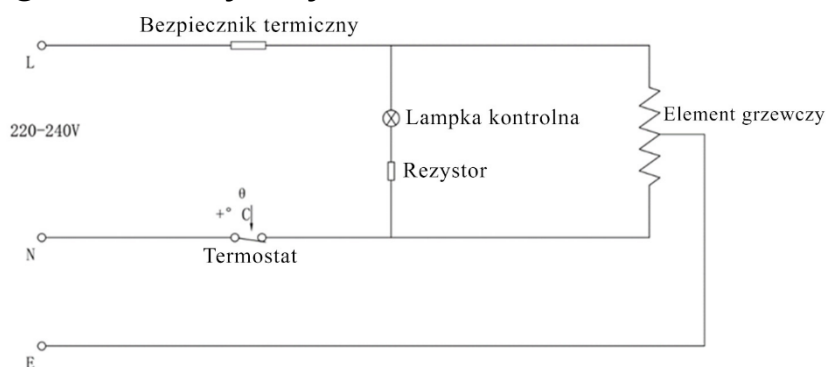
## SUGEROWANA TEMPERATURY I CZAS PRZYZRĄDZANIA

| Potrawa               | Poziom temperatury | Czas przyrządzania |
|-----------------------|--------------------|--------------------|
| Steak / wołowina      | Wysoki             | 10-15 min          |
| Jagnięcina            | Wysoki             | 10-15 min          |
| Udka z kurczaka       | Wysoki             | 15-20 min          |
| Kotlety               | Wysoki             | 20-25 min          |
| Skrzydółka 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            |
| Kiełbasa              | 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 innym 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 naruszane 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 MĂSURI DE SALVARE

**Când utilizați aparate electrice, trebuie respectate întotdeauna măsurile de siguranță de bază, inclusiv următoarele:**

1. Citit toate instrucțiuni înainte de folosind și a pastra pentru viitor referință.
2. Asigurați-vă că tensiunea de la priză corespunde tensiunii indicate pe eticheta de identificare. Asigura că zidul priză este în mod corespunzător împământat.
3. Acest aparat este destinat pentru utilizare în exterior și în interior. Noi recomanda de operare aceasta cu A rezidual dispozitivul curent (RCD) având A evaluat rezidual de operare actual nu depășind 30 mA. Pentru acest scop contactați un calificat persoana electrician.
4. Pentru a utiliza dispozitivul în interior, instalați corect baza dispozitivului, tava de scurgere, placa de încălzire și termostatul conform recomandărilor din acest manual. Apoi, așezați baza dispozitivului într-un loc uscat, pe o suprafață plană și rezistentă la căldură. Nu montați picioarele.
5. A pastra cel aparat departe din surse de umiditate, căldură și direct lumina soarelui.
6. La proteja împotriva foc, electric șoc și rănire la persoane do nu scufunda cordon, priză, element de încălzire sau unitate în apă sau alt lichid.
7. Acest aparat poate fi folosit de copii cu vârsta de la 8 ani și peste și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe dacă au primit supraveghere sau instrucțiuni privind utilizarea aparatului într-un mod sigur și înțeleg. cel pericole implicat. Copii trebuie nu Joaca cu cel aparat. Curatenie și întreținerea utilizatorului nu trebuie efectuată de copii fără supraveghere.
8. Copii de Mai puțin decât 8 ani ar trebui să fi ținut departe dacă nu continuu supravegheat.

9. Do nu a functiona orice aparat cu A deteriorat cordon sau priza sau după cel aparat funcționează defectuos sau a fost deteriorat în vreun fel. Cablul de alimentare și dispozitivul, împreună cu toate accesoriile sale, trebuie verificate în mod regulat pentru eventuale deteriorări.
10. Nu utilizați dispozitivul fără tava de scurgere, baza și alte elemente ale grătarului instalate corespunzător.
11. Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, agentul său de service sau persoane la fel de calificate pentru a evita un pericol.
12. Face sigur acea cel cordon atârnă scăzut la evita adițional pericole.
13. Evitați utilizarea unui prelungitor.
14. ATENȚIE: Dacă utilizați un prelungitor, asigurați-vă că nu depășiți puterea/sarcina maximă nominală de funcționare a prelungitorului. Utilizați numai un prelungitor de împământare cu o secțiune transversală a firului de împământare de cel puțin  $1,0 \text{ mm}^2$  (cu o capacitate de cel puțin 15 A).
15. Nu lăsați cablul de alimentare să intre în contact cu suprafețele fierbinți.
16. Nu încercați să reparați, dezasamblați sau modificați aparatul. În interior nu există piese care pot fi reparate de utilizator.
17. Nu utilizați și nu depozitați niciodată accesorii nerecomandate de producător în dispozitiv, deoarece ar putea cauza funcționarea necorespunzătoare a dispozitivului, deteriorarea sau deteriorarea acestuia.
18. Aparatul nu este destinat a fi controlat de un temporizator extern sau sistem separat de telecomandă.
19. Loc cel unitate în A uscat loc, pe A apartament și rezistent la caldura suprafață. În timpul grătarului alimentelor cu conținut ridicat de grăsime sau umiditate, nu este întotdeauna posibil să se prevină stropirea.

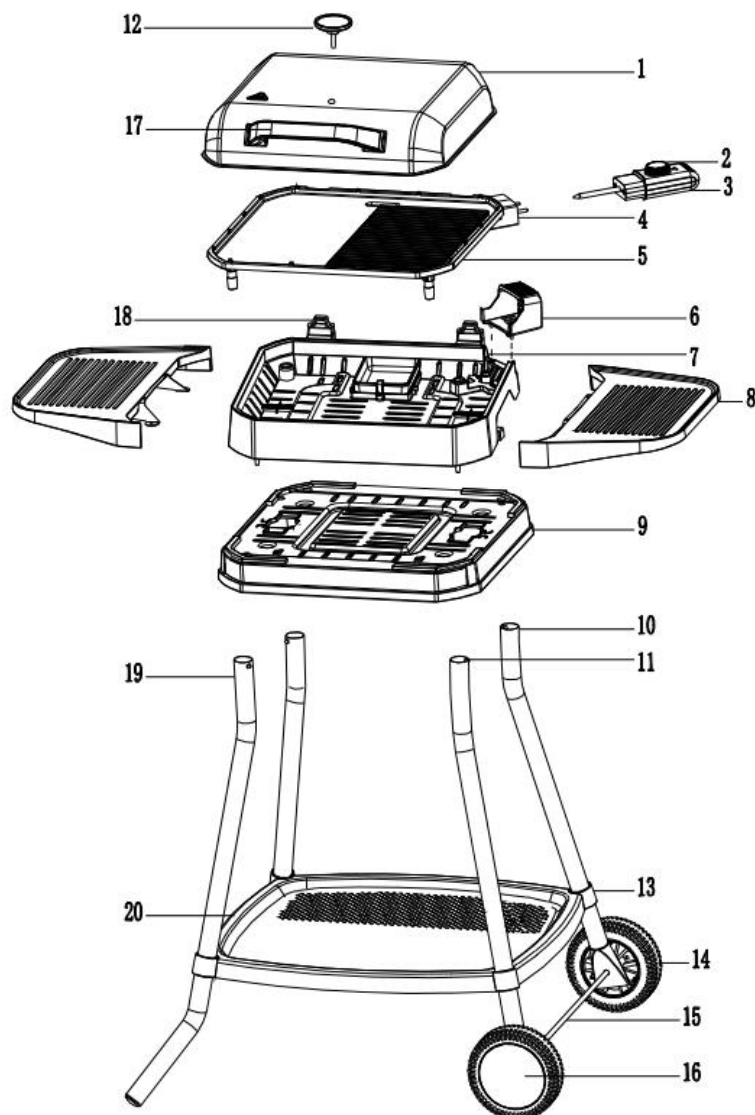
20. Loc cel grătar la un adecvat sigur distanță din inflamabil obiecte astfel de la fel de mobilier, perdele etc., la minim 30 cm de perete.
21. Nu așezați dispozitivul pe marginea sau colțul mobilierului și evitați orice contact cu suprafețele fierbinți ale grătarului.
22. Nu așezați dispozitivul într-un loc unde ar putea cădea într-o cadă sau în alte rezervoare de apă.
23. Nu mutați dispozitivul când este în uz.
24. Nu lăsați aparatul expus la condiții atmosferice.
25. Do nu utilizare cel aparat cu umed mâinile. Nu a pune cel grătar, element de încălzire și nici cablu de alimentare în apă.
26. Elementul de încălzire, placa și apărătoarea se încălzesc foarte mult temperaturi ridicate, nu le atingeți niciodată în timpul funcționării dispozitivului pentru a evita arsurile. Folosiți numai mânerul de protecție.
27. Distribui greutate uniform pe cel grătar raft. Maxim sarcină: 16 kg.
28. Cărbune sau asemănătoare combustibil material nu poti fi folosit cu acest aparat.
29. Termostatul inclus cu gratarul este o componenta dedicata conceputa exclusiv pentru modelul Yoer EG05BK. Producătorul își păstrează dreptul exclusiv de întreținere a acestei piese specifice.
30. În Ordin la evita supraîncălzirea acest aparat trebuie nu fi acoperit de orice solid sau material flexibil astfel de la fel de un aluminiu tavă, aluminiu folie sau tăvi făcut de alte căldură rezistent material. Folosirea unor astfel de articole sau materiale pe grătar poate duce la daune grave.
31. Nu folosiți niciodată ustensile metalice pentru a răsturna mâncarea pe grătar. Folosiți în acest scop clești sau alte ustensile de bucătărie din lemn sau plastic rezistent la căldură.
32. Do nu utilizare aparat pentru alte decât utilizarea prevăzută.
33. Do nu părăsi cel aparat pe nesupravegheat.

34. Nu mutați dispozitivul trăgând de cablul de alimentare.
35. După fiecare utilizare, înainte curățenie sau în mișcare aceasta departe, întoarce oprit cel aparat și Trage afară cel priza din cel priză.
36. Acest aparat este destinat numai pentru uz casnic (nu pentru uz comercial). Orice altă utilizare este considerată inadecvată și periculoasă.
37. The producător face nu Accept răspundere pentru deteriora rezultând din eșec la urma fișa de instrucțiuni.



**ATENȚIE - ÎNCĂLZIRE:** Unele elemente ale grătarului, cum ar fi protecția și placa, se încălzesc la temperaturi foarte ridicate. Nu le atingeți niciodată atunci când aparatul este încălzit pentru a evita arsurile.

## CUNOAȘTE TA GRĂȚAR



1. Vânt și stropire paznic
2. Termostat butonul
3. Termostat
4. Cutie de control acoperi
5. Placa de incalzire
6. Buton de control paranteză
7. Baza

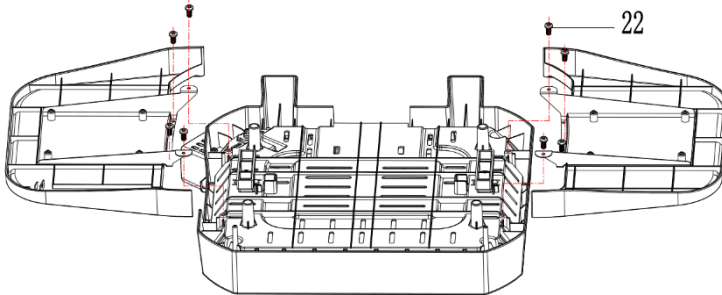
8. Raft
9. Corp
10. Picioar cu roată
11. Picioar cu roată
12. Termometru
13. Raft inferior paranteză
14. Roata dreapta
15. Conectarea axelor rotile

16. Stânga roată
17. Mâner de protecție
18. Hinge punct de montare
19. Picioar fără roată
20. Fund tavă

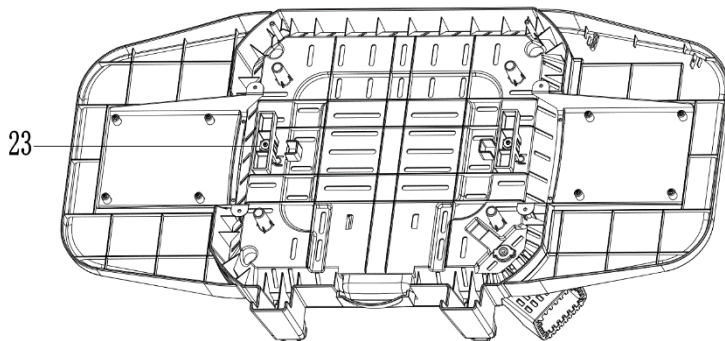




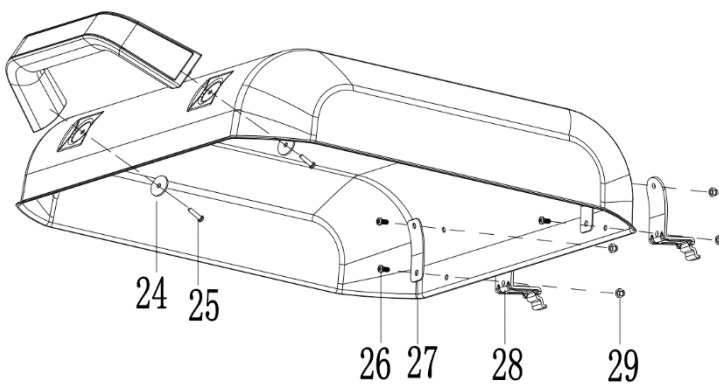
21. Protecția roților G



22. Element A



23. Buton



24. Element B

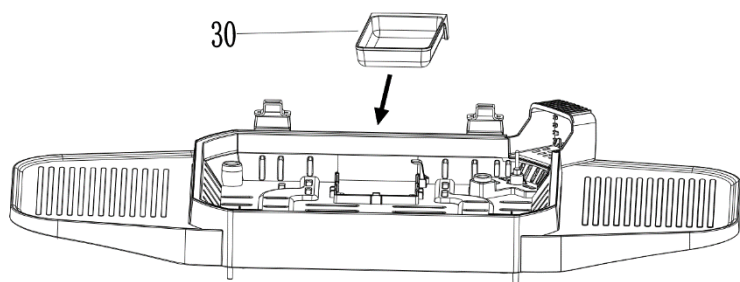
25. Element C

26. Element H

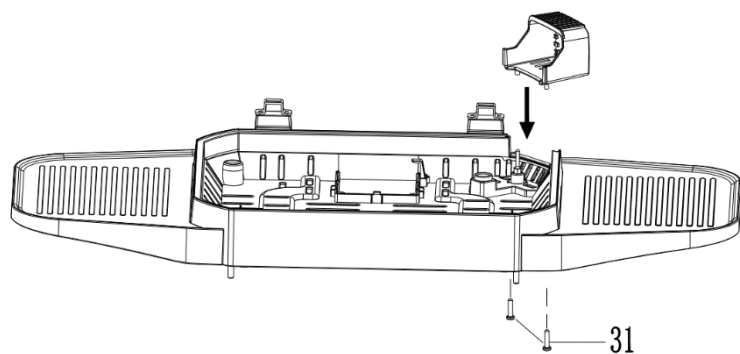
27. Element F

28. Element E

29. Element H

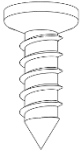
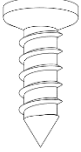
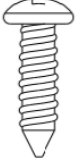


30. Tavă de picurare



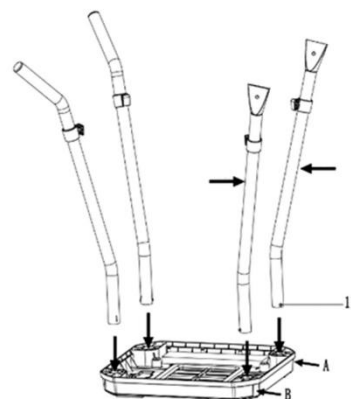
31. Element D

## LISTA ACCESORIILOR DE MONTARE ATASATE

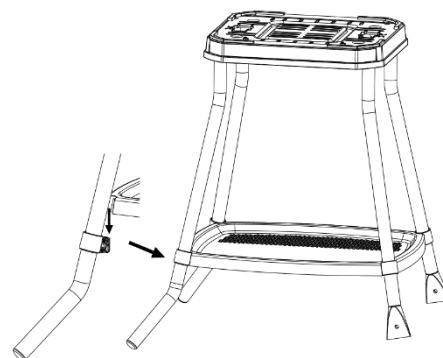
|                                                                                                                   |                                                                                                                     |                                                                                                                    |                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>A</p>  <p>ST4x12 8 buc.</p> | <p>B</p>  <p>φ20*φ5.2 2 buc.</p> | <p>C</p>  <p>ST4x14 2 buc.</p> | <p>D</p>  <p>ST3x10 2 buc.</p>  |
| <p>E</p>  <p>2 buc.</p>        | <p>F</p>  <p>2 buc.</p>          | <p>G</p>  <p>2 buc.</p>        | <p>H</p>  <p>M4x8+M4 4 buc.</p> |
| <p>I</p>  <p>1 buc.</p>        | <p>J</p>  <p>1 buc.</p>          | <p>K</p>  <p>1 buc.</p>        |                                                                                                                      |

## INSTRUCȚIUNI DE MONTAJ PENTRU GRĂRUL PE STARE

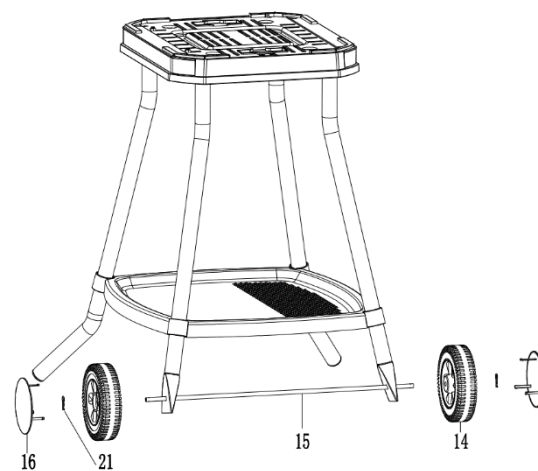
1. Atașați picioarele de cadrul aparatului. Direcția și dispunerea picioarelor contează (vezi ilustrația de lângă ea).



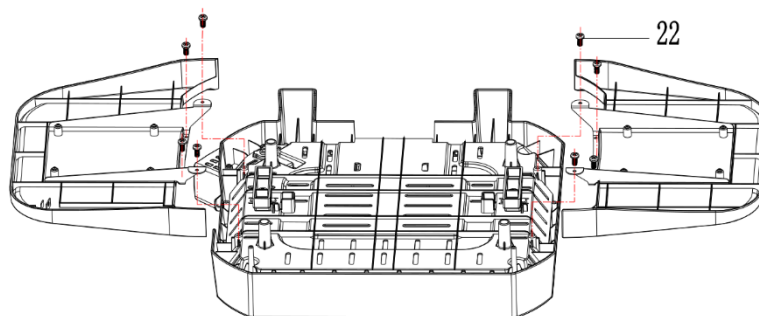
2. Atașați tava inferioară la suporturi conform ilustrației.



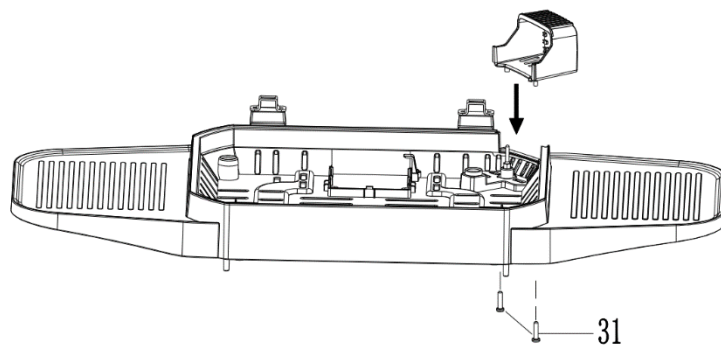
3. Montați roțile conform ilustrației de lângă el.



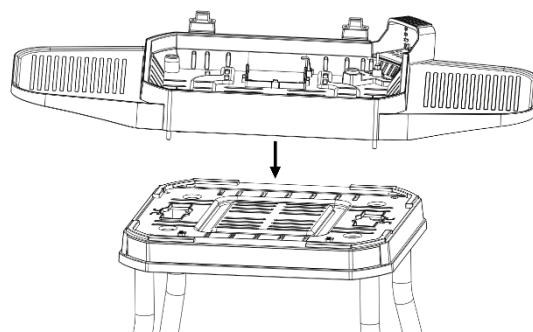
4. Atașați rafturile laterale folosind 8 șuruburi 4x12.



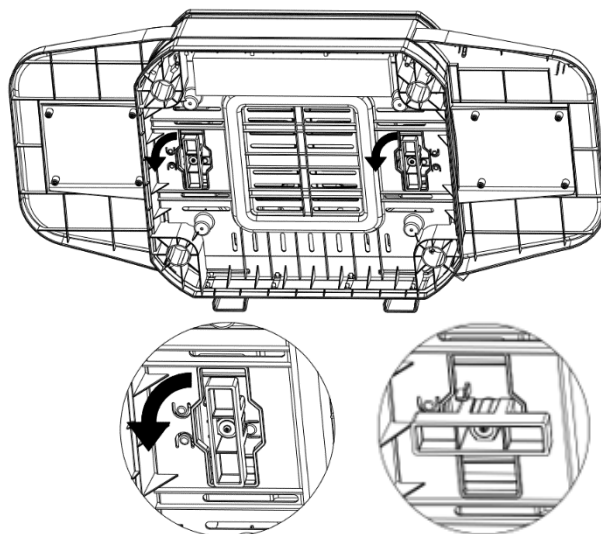
5. Montați suportul cutiei de control folosind 2 șuruburi 3x10.



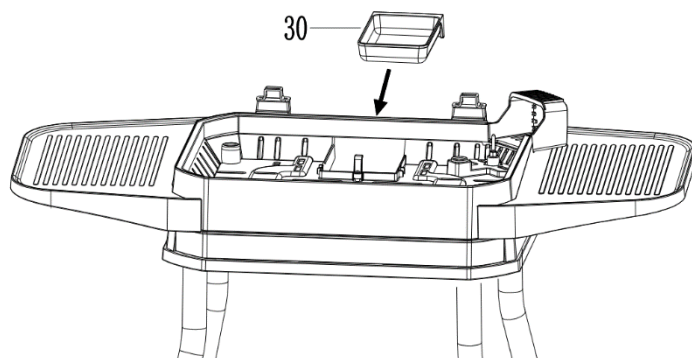
6. Așezați baza dispozitivului pe cadru.



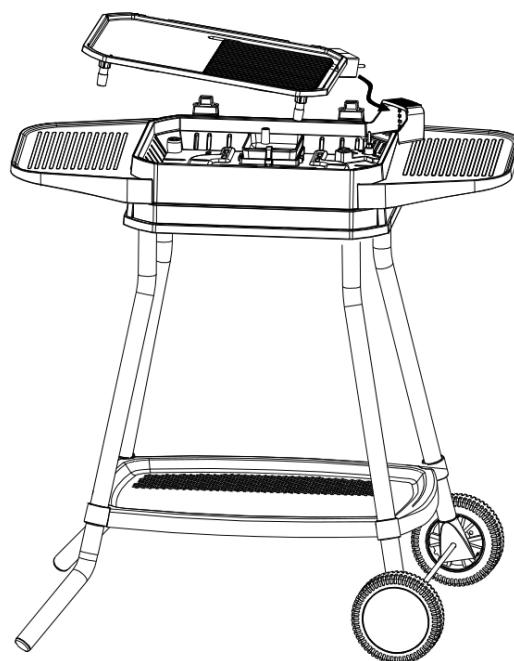
7. Rotiți butoanele inferioare ale bazei (23) spre stânga pentru a bloca baza.



8. Introduceți tava de picurare în orificiul corespunzător din baza aparatului.

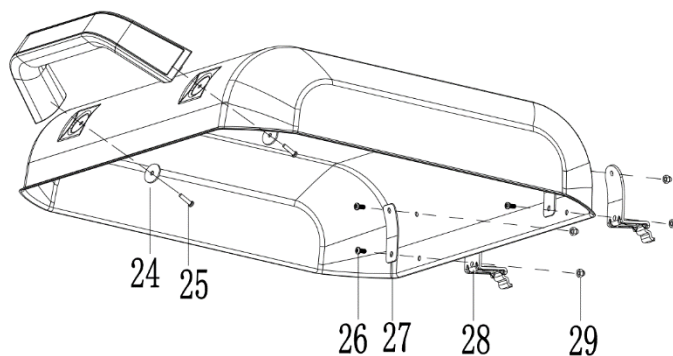


9. Așezați placa de încălzire conform ilustrației. Asigurați-vă că cele 4 picioare ale plăcii sunt plasate în găurile corespunzătoare.

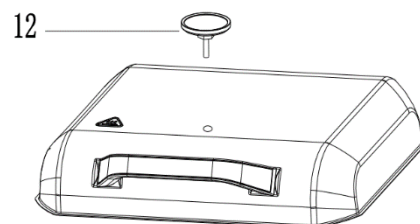


**Notă:** Folosiți placa de încălzire numai după ce ați plasat-o în baza aparatului.

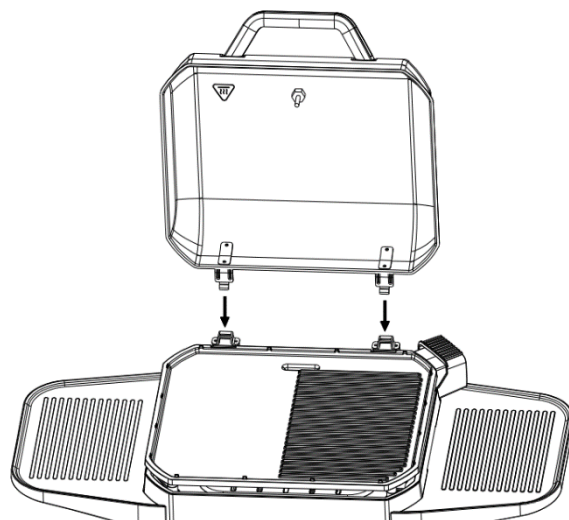
10. Utilizați o șurubelniță cu cap în cruce (nu este inclusă în set) pentru a monta corect apărătoarea conform diagramei de lângă ea.



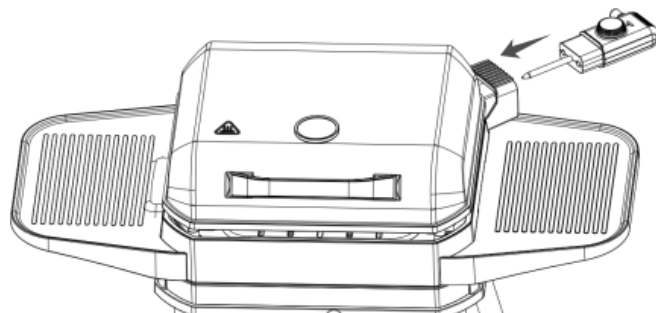
11. Deșurubați piulița de la termometru și apoi puneți termometrul în orificiul de pe protecție. Țineți termometrul și înșurubați piulița deșurubată din interiorul protecției până când simțiți rezistență.



12. Montați apărătoarea conform ilustrației.



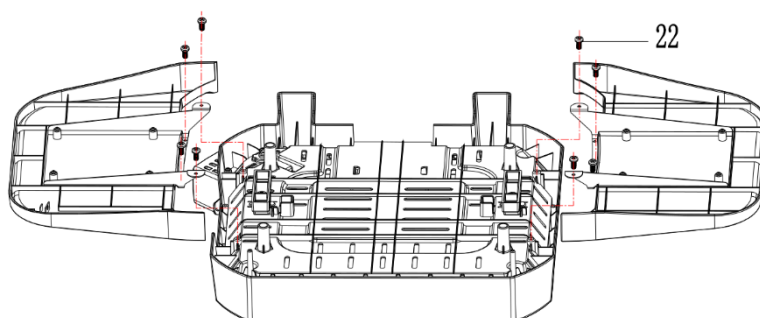
13. Introduceți termostatul glisându-l în cutia de control. Împingeți-l în poziție cu puțină forță.



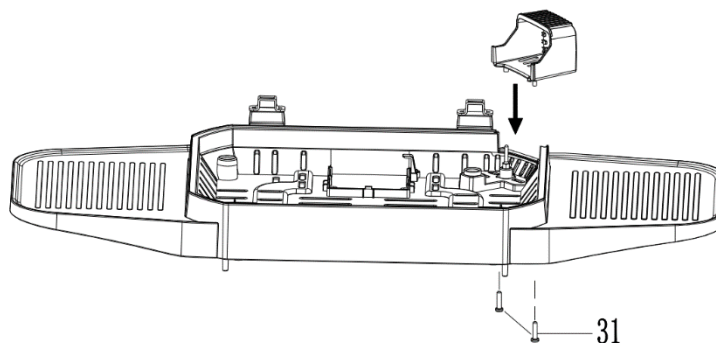
## INSTRUCȚIUNI DE MONTAJ PENTRU GRĂTAR DE MASA

**Notă:** Pentru a evita deteriorarea dispozitivului sau rănirea, nu instalați picioarele grătarului atunci când utilizați grătarul în interiorul unei clădiri.

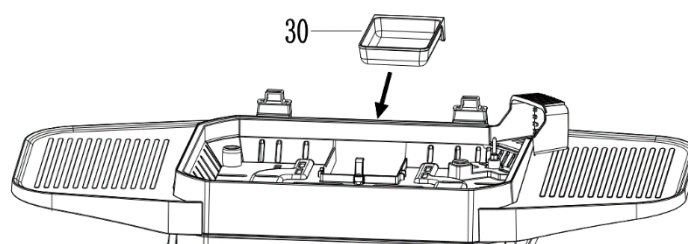
1. Atașați rafturile laterale folosind 8 șuruburi 4x12.



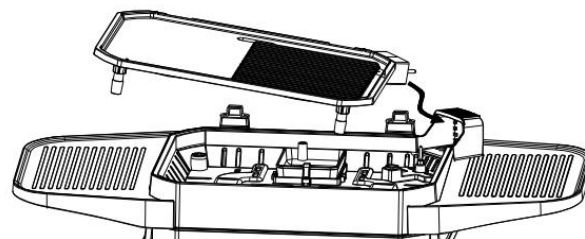
2. Montați suportul cutiei de control folosind 2 șuruburi 3x10.



3. Introduceți tava de picurare în orificiul corespunzător din baza aparatului.

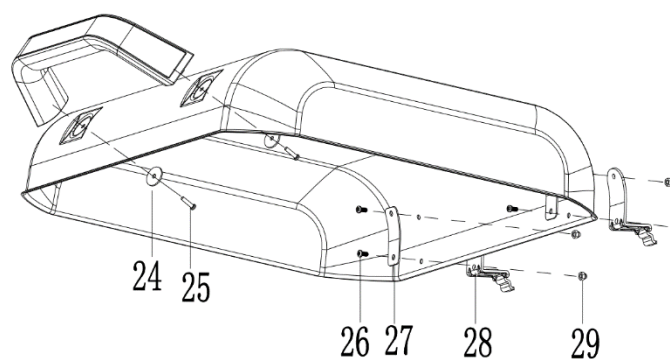


4. Așezați placa de încălzire conform ilustrației. Asigurați-vă că cele 4 picioare ale plăcii sunt plasate în găurile corespunzătoare.



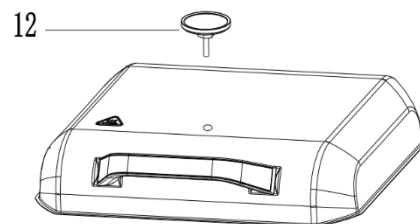
**Notă:** Folosiți placa de încălzire numai după ce ați plasat-o în baza aparatului.

5. Folosiți o șurubelniță cu cruce (nu este inclusă în set) pentru a monta corect apărătoarea conform diagramei de lângă ea.

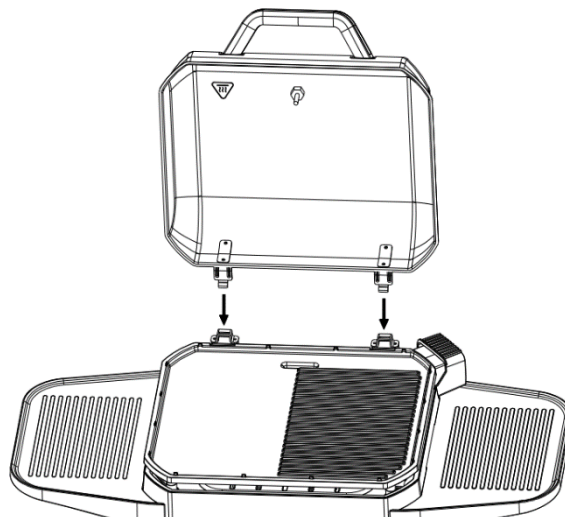




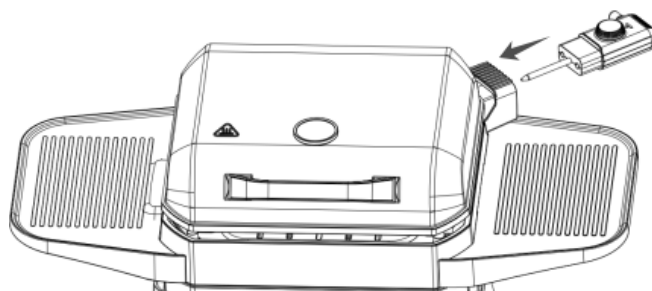
- Deșurbați piulița de la termometru și apoi puneți termometrul în orificiul de pe protecție. Țineți termometrul și înșurubați piulița deșurubată din interiorul protecției până când simțiți rezistență.



- Montați apărătoarea conform ilustrației.



- Introduceți termostatul glisându-l în cutia de control. Împingeți-l în poziție cu puțină forță.



## ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Scoateți toate ambalajele din plastic.
- Efectuați acțiunile descrise în secțiunea „Curățenie și întreținere”.
- Asamblați corect dispozitivul urmând secțiunile „INSTRUCȚIUNI DE MONTARE”.
- Lăsați grătarul să se încălzească aproximativ 3-5 minute la putere maximă fără alimente. Asigurați-vă că încăperea este ventilată corespunzător, deoarece dispozitivul poate scoate puțin fum la prima utilizare. Este normal și ar trebui să dispară după un timp.

**ATENȚIE:** Unele componente ale grătarului, cum ar fi placa de încălzire sau apărătoarea, pot atinge temperaturi foarte ridicate. Nu le atingeți niciodată când grătarul este fierbinte pentru a evita riscul de arsuri! Folosiți numai mânerul de protecție.



**Tehnic date:**

|                    |                   |
|--------------------|-------------------|
| Putere             | 2562-3050W        |
| Voltaj / Frecvență | 220-240V~ 50/60Hz |

**INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE**

**ATENȚIE:** Unele componente ale grătarului, cum ar fi placa de încălzire sau apărătoarea, pot atinge temperaturi foarte ridicate. Nu le atingeți niciodată când grătarul este fierbinte pentru a evita riscul de arsuri! Folosiți numai mânerul de protecție.

1. Loc cel unitate în A uscat loc, pe A apartament și rezistent la caldura suprafață.
2. Introduce priza la un electric priza.
3. A stabilit cel dorit temperatura de folosind cel termostat butonul. The indicator ușoară se închide oprit când se atinge temperatura dorită.
4. Pune mâncarea direct pe farfurie. Nu folosiți niciodată farfurii, tăvi sau folii de aluminiu sub alimente. Timpul de gratare depinde de grosimea alimentelor și de temperatura setată. Întoarceți o mâncare din când în când pentru a vă asigura că este prăjită uniform.
5. După terminat, întoarce cel termostat butonul la cel „OFF” poziție și Trage cel priza afară din o priză electrică.

**NOTĂ:** Nu așezați alimente congelate pe grătar. Ar trebui să fie dezghețat bine în prealabil.

**NOTĂ:** În timpul grătarului cu apărătoarea închisă, asigurați-vă că temperatura de pe termometru nu depășește 250°C.

**NOTĂ:** Grătarul cu apărătoarea închisă este permisă numai în aer liber, cu o ventilație adecvată. Nu grătar niciodată cu apărătoarea închisă în interior.

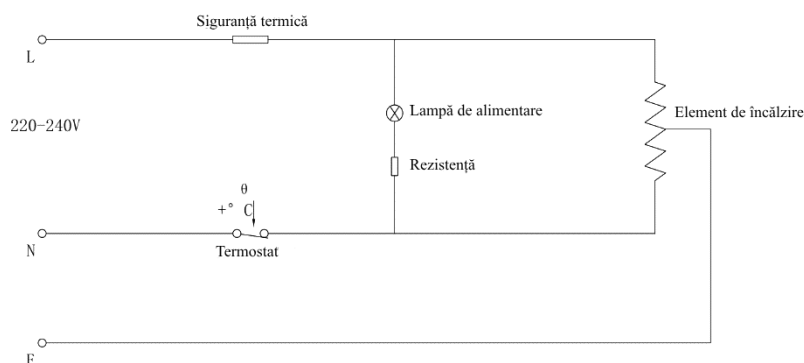
## TEMPERATURILE ȘI TIMPUL DE GĂTIRE RECOMANDAT

| Masă                     | Temperatura nivel | Timp de pregătire |
|--------------------------|-------------------|-------------------|
| Friptură / carne de vită | Înalt             | 10 -1 5 min       |
| Miel                     | Înalt             | 10 -1 5 min       |
| Pui tobe                 | Înalt             | 15 -2 0 min       |
| Cotlete                  | Înalt             | 20-25 min         |
| Pui aripile              | Înalt             | 1 5-20 min        |
| File de porc             | Mediu sau ridicat | 7 - 8 min         |
| În timp ce pește         | Înalt             | 8 -1 2 min        |
| Kebab-uri                | Mediu sau ridicat | 7 - 9 min         |
| Variat cârnați           | Mediu sau ridicat | 8 - 10 min        |
| Ardei verde              | Mediu sau ridicat |                   |
| Ceapă                    | Mediu sau ridicat |                   |
| Ciuperci                 | Mediu sau ridicat |                   |
| Chipsuri                 | Mediu sau ridicat |                   |

## SFATURI

- Carnea va fi mai aromată dacă o marinați la frigider peste noapte înainte de a o prepara pe grătar. Puteți să vă pregătiți propria marinadă folosind ulei (pentru umiditate), oțet, suc de fructe sau vin (pentru frăgezire) și un amestec de condimente pentru aromă.
- Nu folosiți niciodată ustensile metalice pentru a răsturna alimentele pe grătar. Folosiți în acest scop clești sau alte ustensile de bucătărie din lemn sau plastic rezistent la căldură.
- Întoarceți carnea și peștele o singură dată în timpul grătarului. Nu este nevoie să le răsturnați de mai multe ori, deoarece răsturnarea excesivă poate duce la uscăciune.
- Nu grătar carne prea mult timp. Chiar și carnea de porc este mai bună când este servită ușor roz și suculent.
- Dacă mâncarea la grătar se lipește de placa grătarului, ștergeți din când în când placa de încălzire cu un prosop de hârtie înmuiat în puțin ulei.

## Schema electrica



## CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

**AVERTIZARE:** Nu scufundare grătarul, elementul de încălzire, cablul de alimentare în apa sau orice alt lichid!

**AVERTISMENT:** Mențineți curățenia tuturor componentelor grătarului. Curățați grătarul în mod regulat.

1. Mereu deconectați cel aparat și permite aceasta la misto jos complet înainte curatenie. Scoateți termostatul împreună cu cablul din cutia de control.
2. La curat cel tavă de picurare, farfurie și protecție de cel aparat utilizare A ușor umed pânză. Apoi uscați-l bine cu o cârpă moale și uscată înainte de a o folosi din nou.
3. Utilizați o cârpă moale cu o cantitate mică de detergent delicat pentru a îndepărta petele încăpățănate, având grijă să nu apăsați prea tare deoarece poate deteriora stratul antiaderent.
4. La curat cel exterior suprafață de cel aparat utilizare A ușor umed pânză. Apoi uscați-l bine cu o cârpă moale și uscată înainte de a o folosi din nou.
5. Pentru a curăța componentele termostatlui și sonda termostatlui, utilizați o cârpă moale și uscată.
6. Nu utilizați niciun fel de produse de curățare sau chimice pentru a curăța orice parte a acestuia produs. Nu utilizare A oțel perie sau alte zgărierea obiecte la curat grile sau cel farfurie.
7. După curatenie instalare toate părți în conformitate la cel instrucție.
8. Păstrați grătarul într-un loc uscat și curat, în ambalajul original.

## MEDIU INCONJURATOR



Acest produs conține materiale reciclabile. Nu aruncați acest produs ca deșeuri municipale nesortate. Contactați municipalitatea locală pentru cel mai apropiat punct de colectare.

## GARANȚIE ȘI REPARAȚIE

Garanția produsului include defecte rezultate din defecte de material sau de fabricație. Această garanție este valabilă numai dacă aparatul a fost utilizat în conformitate cu instrucțiunile și cu condiția ca acesta să nu fi fost modificat, reparat sau intervenit de vreo persoană neautorizată sau deteriorat prin utilizare greșită sau transport.

Garanția nu se aplică defectelor rezultate din uzura naturală a componentelor și nici deteriorarea materialelor sparte, cum ar fi articolele din sticlă și ceramică.

Această garanție nu limitează drepturile de bază ale clientului sau orice alte drepturi acordate de legile privind achiziționarea aparatului.

În cazul unei cereri de garanție, vă rugăm să contactați furnizorul verificat sau serviciul pentru clienți Yoer. În timpul depunerii reclamației, atașați informații despre natura defecțiunii și dovada achiziției.

## DÔLEŽITÉ ZÁRUKY

**Pri používaní elektrických spotrebičov je potrebné vždy dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia, vrátane nasledujúcich:**

1. Čítať všetky inštrukcie predtým použitím a zachovať pre budúcnosti odkaz.
2. Uistite sa, že napätie vašej zásuvky zodpovedá napätiu uvedenému na typovom štítku. Zaistiť že stena zásuvka je riadne uzemnený.
3. Toto spotrebič je zamýšľané pre vonkajšie a vnútorné použitie. my odporučiť prevádzkové to s a zvyškový aktuálne zariadenie (RCD) majúce a hodnotené zvyškový prevádzkové prúd nie presahujúce 30 mA. Pre toto účel obráťte sa na kvalifikovaného elektrikár osoba.
4. Ak chcete zariadenie používať vo vnútri, správne nainštalujte základňu zariadenia, odkvapkávaciú miskú, ohrevnú platňu a termostat podľa odporúčaní v tomto návode. Potom položte základňu zariadenia na suché miesto na rovný a tepelne odolný povrch. Nemontujte nohy.
5. Udržujte a spotrebič preč od zdrojov z vlhkosť, teplo a priamy slnečné svetlo.
6. Komu chrániť proti oheň, elektrický šok a zranenie do osôb robiť nie ponoriť šnúra, zástrčka, vykurovacie teleso príp jednotka vo vode alebo inej tekutine.
7. Tento spotrebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dohľadom alebo sú poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú a nebezpečenstvo zapojené. deti bude nie hrať s a spotrebič. Upratovanie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

8. Deti z menej než 8 rokov by mal byť zachované preč pokiaľ nepretržite pod dohľadom.
9. Do nie prevádzkovať akýkoľvek spotrebič s a poškodené šnúra alebo zástrčka alebo po a spotrebič nefunguje správne alebo bol akýmkoľvek spôsobom poškodený. Napájací kábel a zariadenie spolu so všetkým príslušenstvom by ste mali pravidelne kontrolovať, či nie sú poškodené.
10. Zariadenie nepoužívajte bez správne nainštalovanej odkvapkávacej misky, podstavca a iných prvkov grilu.
11. Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
12. Urobiť samozrejme že a šnúra visí nízka do vyhnúť sa dodatočné nebezpečenstvo.
13. Nepoužívajte predlžovací kábel.
14. UPOZORNENIE: Ak používate predlžovací kábel, uistite sa, že neprekračujete maximálny menovitý prevádzkový výkon/zaťaženie predlžovacieho kábla. Používajte iba uzemňovací predlžovací kábel s prierezom uzemňovacieho vodiča najmenej 1,0 mm<sup>2</sup> (s kapacitou najmenej 15 A).
15. Nedovoľte, aby sa napájací kábel dostal do kontaktu s horúcimi povrchmi.
16. Nepokúšajte sa spotrebič opravovať, rozoberať alebo upravovať. Vnútri sa nenachádzajú žiadne časti, ktoré by mohol opraviť používateľ.
17. Nikdy nepoužívajte ani neskladujte v zariadení žiadne príslušenstvo, ktoré neodporúča výrobca, pretože by to mohlo spôsobiť nesprávne fungovanie zariadenia, jeho poškodenie alebo poškodenie.
18. Spotrebič nie je určené na kontrolu externý časovač alebo samostatný systém diaľkového ovládania.

19. Miesto a jednotka v a suché miesto, na a plochý a tepluvzdorný povrch. Počas grilovania potravín s vysokým obsahom tuku alebo vlhkosti nie je vždy možné zabrániť prskaniu.
20. Miesto a gril pri an vhodné bezpečné vzdialenosť od horľavý predmety taký ako nábytok, závesy a pod., minimálne 30 cm od steny.
21. Neumiestňujte zariadenie na okraj alebo roh nábytku a vyhýbajte sa akémukoľvek kontaktu s horúcimi povrchmi grilu.
22. Neumiestňujte zariadenie na miesto, kde by mohlo spadnúť do vane alebo iných vodných nádrží.
23. Nehýbte zariadením, keď sa používa.
24. Nenechávajte zariadenie vystavené atmosférickým podmienkam.
25. Do nie použitie a spotrebič s mokré ruky. Nikdy dať a gril, vykurovacie teleso ani napájací kábel do voda.
26. Ohrievacie teleso, doska a kryt sa veľmi zahrievajú vysoké teploty, nikdy sa ich nedotýkajte počas prevádzky zariadenia, aby ste sa nepopálili. Používajte iba ochrannú rukoväť.
27. Distribuovať hmotnosť rovnomerne na a gril polica. Maximálne naložiť: 16 kg.
28. Drevené uhlie alebo podobný horľavý materiál nemôže byť použité s toto spotrebič.
29. Termostat, ktorý je súčasťou grilu, je vyhradený komponent navrhnutý výhradne pre model Yoer EG05BK. Výrobca si vyhradzuje výhradné právo na údržbu tejto konkrétnej časti.
30. In objednať do vyhnúť sa prehrievanie toto spotrebič bude nie byť zakryté podľa akýkoľvek pevný alebo pružný materiál taký ako an hliník podnos, hliník fólie alebo podnosy vyrobené z iné teplo odolný materiál. Použitie takýchto predmetov alebo materiálov na grile môže viesť k vážnym škodám.
31. Na preklápanie jedla na gril nikdy nepoužívajte kovové náčinie. Na tento účel použite kliešte alebo iné kuchynské náčinie z

dreva alebo tepelne odolného plastu.

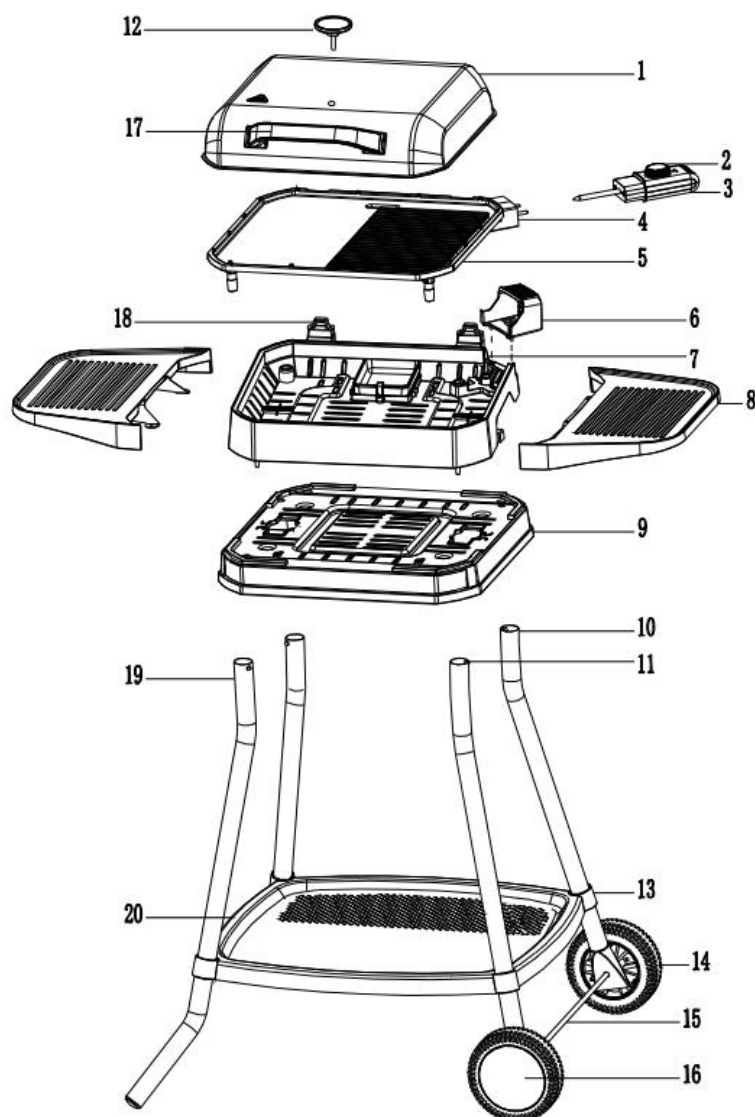
32. Do nie použitie spotrebič pre iné než zamýšľané použitie.
33. Do nie odísť a spotrebič na bez dozoru.
34. Nehýbte zariadením ťahaním za napájací kábel.
35. Po každom použití, pred čistenie alebo sťahovanie to preč, otočiť vypnuté a spotrebič a SEM von a zástrčka od a zásuvka.
36. Tento spotrebič je určený len na použitie v domácnosti (nie na komerčné použitie). akýkoľvek iné použitie sa považuje za nevhodné a nebezpečné.
37. The výrobca robí nie súhlasí zodpovednosti pre poškodenie výsledný od zlyhanie do sledovať hárok s pokynmi.



**UPOZORNENIE - HORÚCA:** Niektoré prvky grilu, ako napríklad kryt a doska, sa zahrievajú na veľmi vysoké teploty. Nikdy sa ich nedotýkajte, keď je spotrebič zahriaty, aby ste sa vyhli popáleninám.



## VEDIEŤ VAŠA GRIL



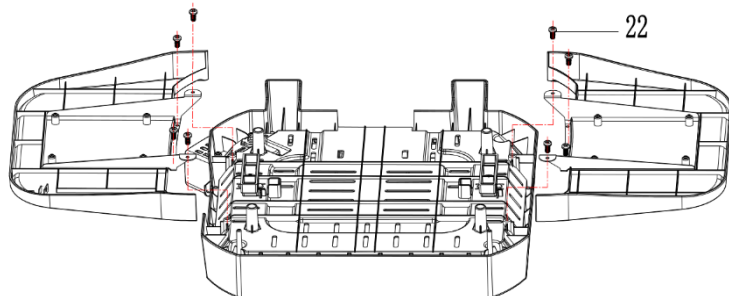
1. Vietor a špliechanie strážiteľ
2. Termostat gombík
3. Termostat
4. Ovládacia skrinka kryt
5. Vyhrievacia doska
6. Ovládací gombík držiak
7. Základňa

8. Polička
9. Telo
10. Noha s kolesom
11. Noha s kolesom
12. Teplomer
13. Spodná polica držiak
14. Pravé koleso
15. Pripojenie nápravy kolesá

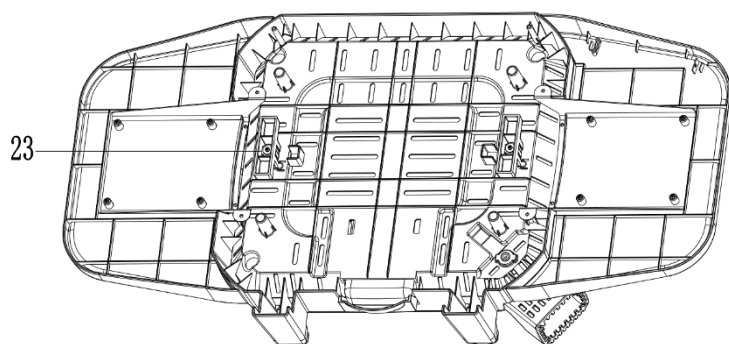
16. Vľavo koleso
17. Ochranná rukoväť
18. Híge montážny bod
19. Noha bez koleso
20. Spodná časť podnos



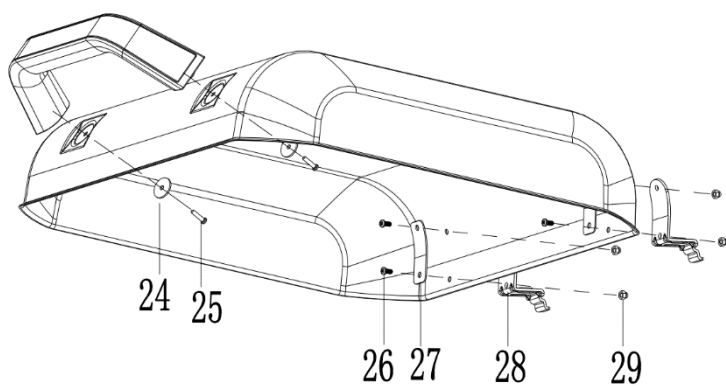
21. Ochrana kolies G



22. Prvok A



23. Klučka



24. Prvok B

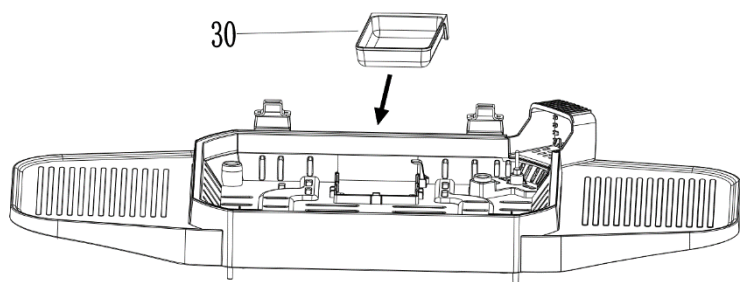
25. Prvok C

26. Prvok H

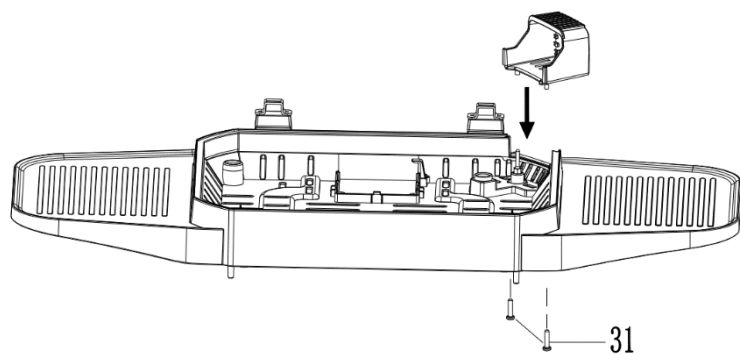
27. Prvok F

28. Prvok E

29. Prvok H

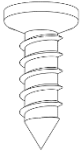
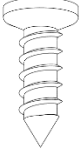
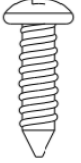


30. Odkvapkávacia miska



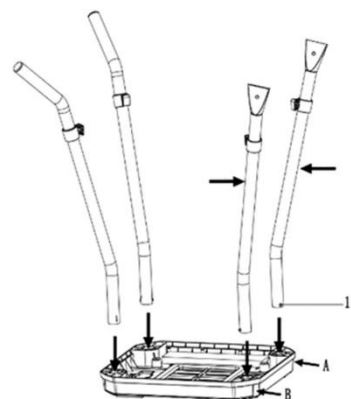
31. Prvok D

## ZOZNAM PRIPOJENÉHO MONTÁŽNEHO PRÍSLUŠENSTVA

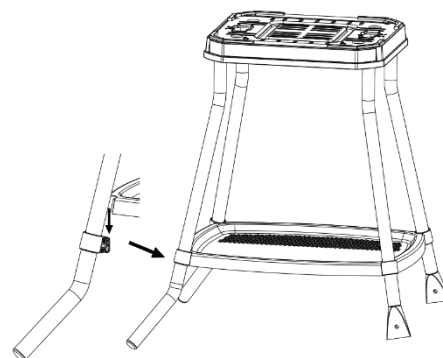
|                                                                                                                  |                                                                                                                               |                                                                                                                   |                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>A</b><br><br>ST4×1 2 8 ks. | <b>B</b><br><br>$\phi 20^* \phi 5,2$ 2 ks. | <b>C</b><br><br>ST4×1 4 2 ks. | <b>D</b><br><br>ST3×10 2 ks.  |
| <b>E</b><br><br>2 ks.         | <b>F</b><br><br>2 ks.                      | <b>G</b><br><br>2 ks.         | <b>H</b><br><br>M4×8+M4 4 ks. |
| <b>I</b><br><br>1 ks.         | <b>J</b><br><br>1 ks.                      | <b>K</b><br><br>1 ks.         |                                                                                                                    |

## NÁVOD NA MONTÁŽ STOJANÉHO GRILU

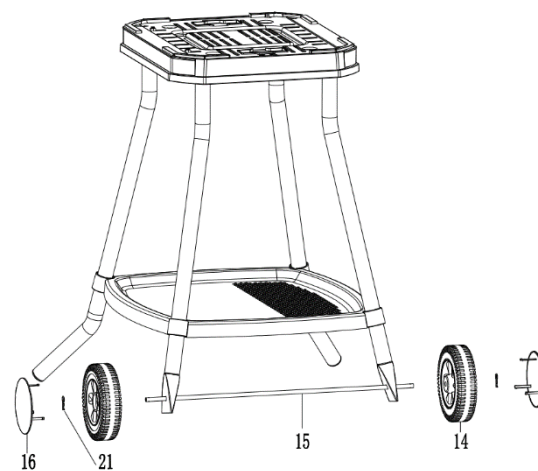
1. Pripevnite nohy k rámu spotrebiča. Na smere a usporiadaní nôh záleží (pozri obrázok vedľa).



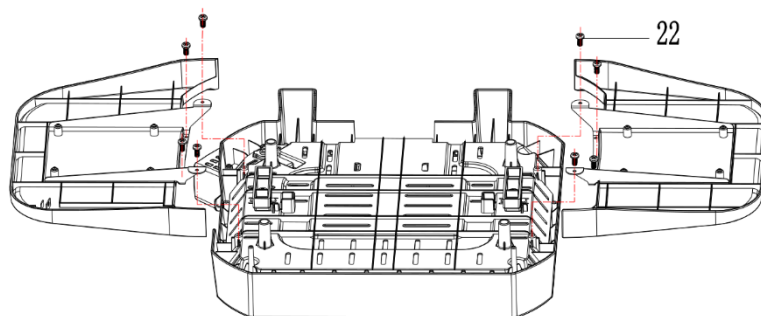
2. Spodný zásobník pripevnite k držiakom podľa obrázka.



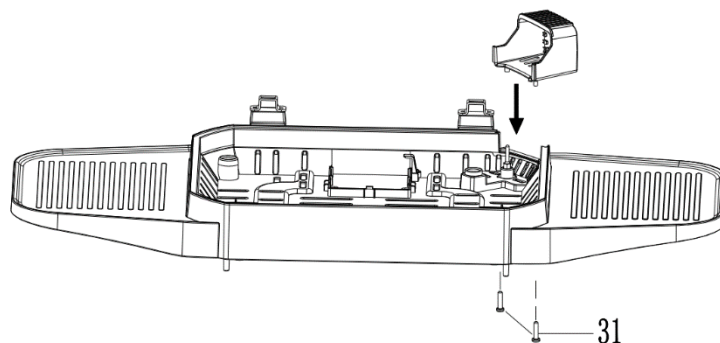
3. Namontujte kolesá podľa obrázku vedľa.



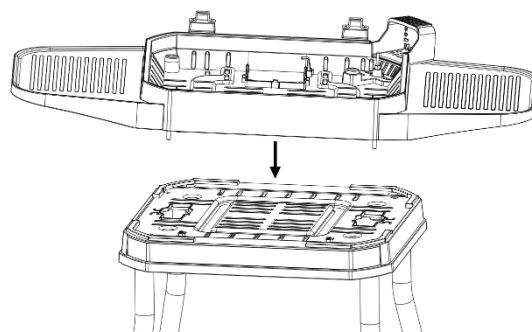
4. Bočné police pripevnite pomocou 8 skrutiek 4x12.



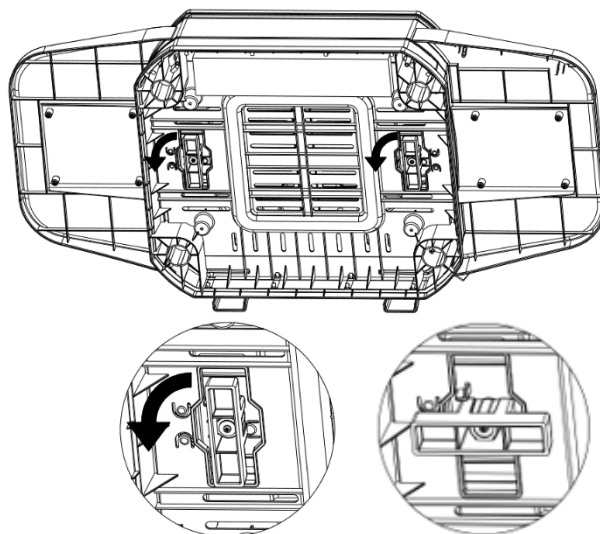
5. Namontujte držiak ovládacej skrinky pomocou 2 skrutiek 3x10.



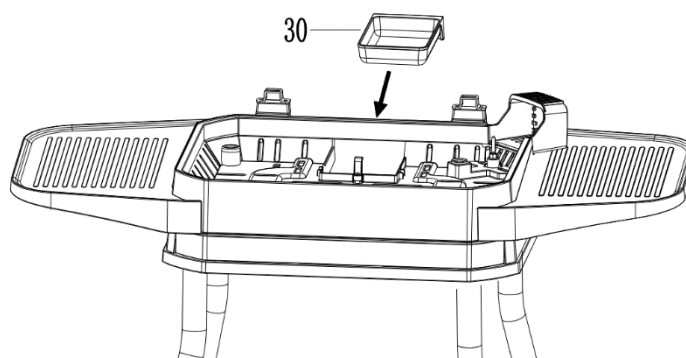
6. Umiestnite základňu zariadenia na rám.



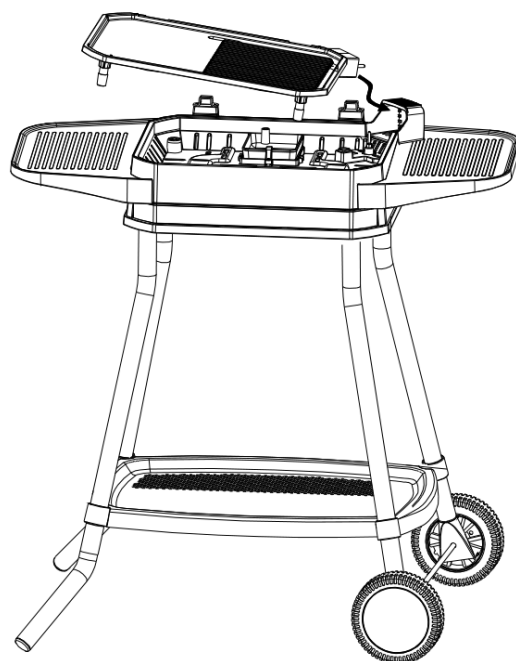
7. Otočte gombíky spodnej základne (23) doľava, aby ste základňu zaistili.



8. Vložte odkvapkávacu misku do príslušného otvoru v základni spotrebiča.

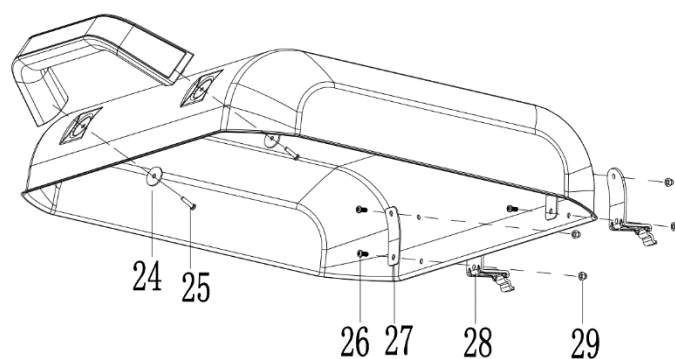


9. Ohrievaciu platňu umiestnite podľa obrázka. Uistite sa, že 4 nohy dosky sú umiestnené v príslušných otvoroch.

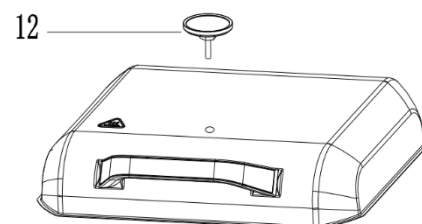


**Poznámka:** Ohrievaciu platňu používajte až po jej umiestnení na základňu spotrebiča.

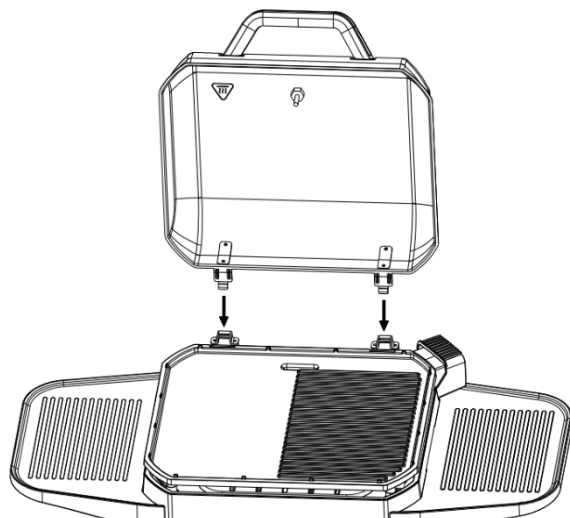
10. Pomocou krížového skrutkovača (nie je súčasťou balenia) správne namontujte ochranný kryt podľa schémy vedľa.



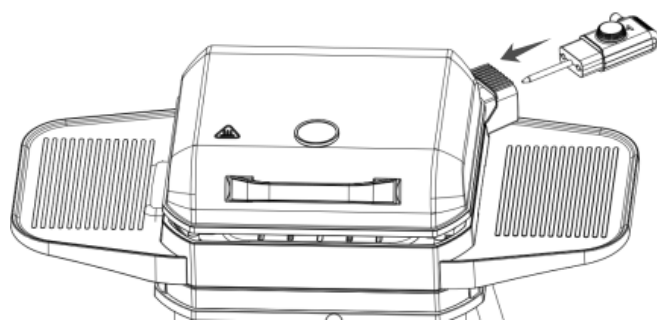
11. Odskrutkujte maticu z teplomera a potom umiestnite teplomer do otvoru na kryte. Držte teplomer a zaskrutkujte odskrutkovanú maticu zvnútra krytu, kým nepocítite odpor.



12. Namontujte ochranný kryt podľa obrázka.



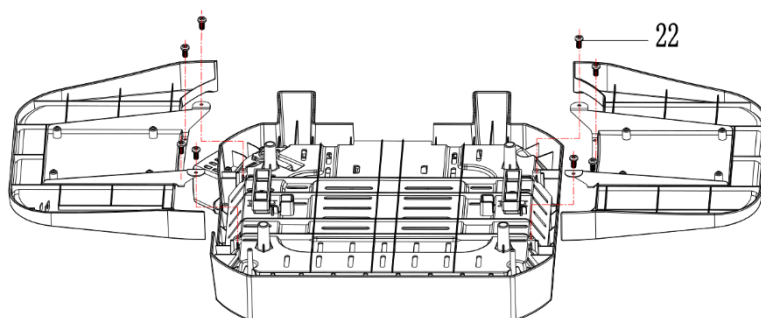
13. Vložte termostat zasunutím do ovládacej skrinky. Zatlačte ho na miesto malou silou.



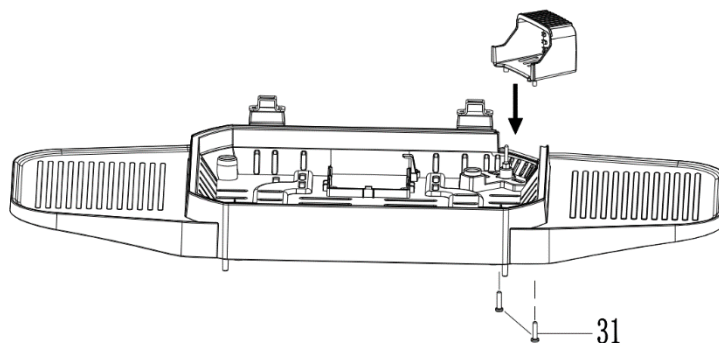
## NÁVOD NA MONTÁŽ STOLOVÉHO GRILU

**Poznámka:** Aby ste predišli poškodeniu zariadenia alebo zraneniu, neinštalujte nožičky grilu, keď používate gril vo vnútri budovy.

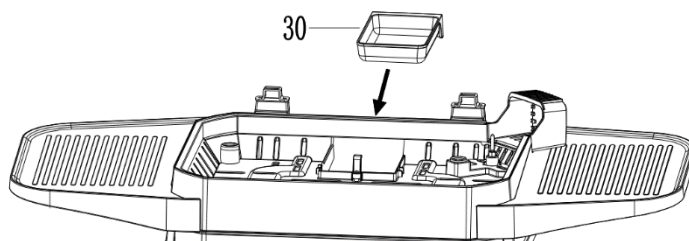
1. Bočné police pripevnite pomocou 8 skrutiek 4x12.



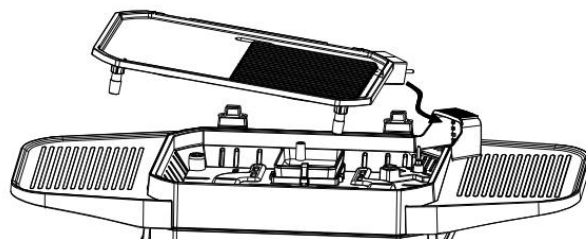
2. Namontujte držiak ovládacej skrinky pomocou 2 skrutiek 3x10.



3. Vložte odkvapkávaciu misku do príslušného otvoru v základni spotrebiča.

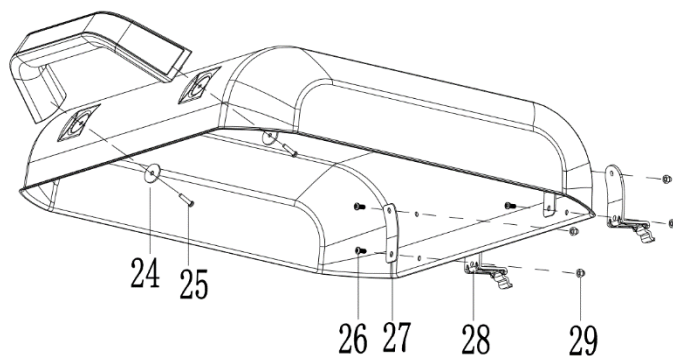


4. Umiestnite ohrievaciu platňu podľa obrázka. Uistite sa, že 4 nohy dosky sú umiestnené v príslušných otvoroch.



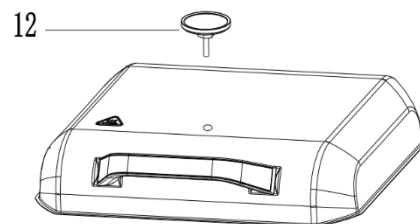
**Poznámka:** Ohrievaciu platňu používajte až po jej umiestnení na základňu spotrebiča.

5. Pomocou krížového skrutkovača (nie je súčasťou balenia) správne namontujte ochranný kryt podľa schémy vedľa.

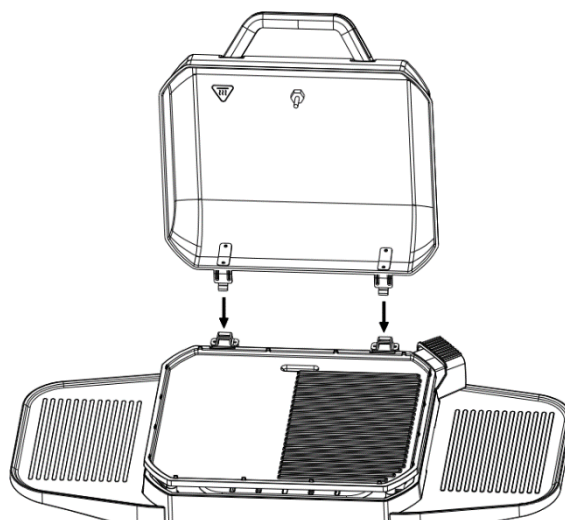




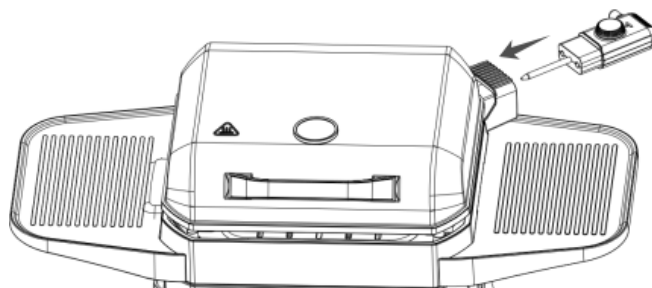
6. Odskrutkujte maticu z teplomera a potom umiestnite teplomer do otvoru na kryte. Držte teplomer a zaskrutkujte odskrutkovanú maticu zvnútra krytu, kým nepocítite odpor.



7. Namontujte ochranný kryt podľa obrázka.



8. Vložte termostat zasunutím do ovládacej skrinky. Zatlačte ho na miesto malou silou.



## PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Odstráňte všetky plastové obaly.
2. Vykonajte činnosti uvedené v časti „Čistenie a údržba“.
3. Správne zostavte zariadenie podľa časti "POKYNY NA MONTÁŽ".
4. Nechajte gril zohrievať približne 3-5 minút na maximálny výkon bez jedla. Uistite sa, že miestnosť je dostatočne vetraná, pretože zariadenie môže pri prvom použití mierne dymiť. Je to normálne a po chvíli by malo zmiznúť.

**UPOZORNENIE:** Niektoré súčasti grilu, ako je ohrievacia platňa alebo chránič, môžu dosiahnuť veľmi vysoké teploty. Nikdy sa ich nedotýkajte, keď je gril horúci, aby ste predišli riziku popálenia! Používajte iba ochrannú rukoväť.

**Technický údaje:**

|                      |                    |
|----------------------|--------------------|
| Moc                  | 2562-3050W         |
| Napätie / Frekvencia | 220-240V~ 50/60 Hz |

**NÁVOD NA OBSLUHU**

**UPOZORNENIE:** Niektoré súčasti grilu, ako je ohrievacia platňa alebo chránič, môžu dosiahnuť veľmi vysoké teploty. Nikdy sa ich nedotýkajte, keď je gril horúci, aby ste predišli riziku popálenia! Používajte iba ochrannú rukoväť.

1. Miesto a jednotka v a suché miesto, na a plochý a tepluvzdorný povrch.
2. Vložiť zástrčka do an elektrické výstup.
3. Set a požadovaný teplota podľa použitím a termostat gombík. The indikátor svetlo zavrie vypnuté, keď sa dosiahne požadovaná teplota.
4. Položte jedlo priamo na tanier. Nikdy nepoužívajte tanier, podnosy alebo hliníkovú fóliu pod jedlo. Doba grilovania závisí od hrúbky jedla a nastavenej teploty. Jedlo z času na čas otočte, aby ste sa uistili, že je grilované rovnomerne.
5. Po hotové, otočiť a termostat gombík do a "VYPNUTÉ" pozíciu a SEM a zástrčka von od elektrickú zásuvku.

**POZNÁMKA:** Na gril nekladte mrazené potraviny. Predtým by sa mal dôkladne rozmraziť.

**POZNÁMKA:** Počas grilovania so zatvoreným krytom sa uistite, že teplota na teplomere nepresahuje 250 °C.

**POZNÁMKA:** Grilovanie so zatvoreným krytom je povolené len vonku s primeraným vetraním. Nikdy negrilujte so zatvoreným krytom vo vnútri.

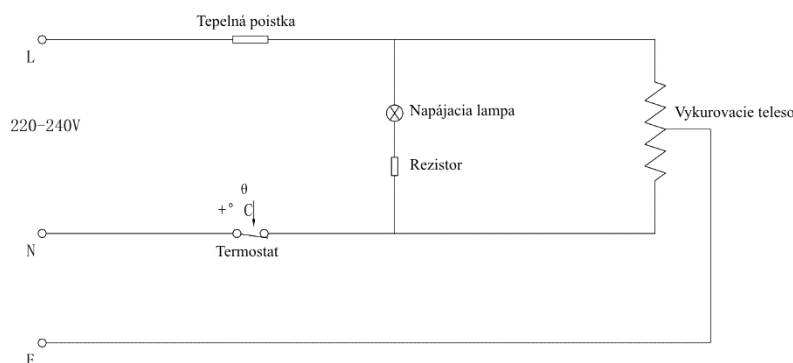
## ODPORÚČANÉ TEPLOTY A DOBY VARENIA

| Jedlo                   | Teplota úrovni       | Čas prípravy |
|-------------------------|----------------------|--------------|
| Steak / hovädzie mäso   | Vysoká               | 10 -1 5 min  |
| Jahňacie                | Vysoká               | 10 -1 5 min  |
| Kura paličky            | Vysoká               | 15-20 min    |
| Kotlety                 | Vysoká               | 20-25 min    |
| Kura kridla             | Vysoká               | 1 5-20 min   |
| Filet z bravčového mäsa | Stredná alebo vysoká | 7 - 8 min    |
| Zatiaľ čo ryby          | Vysoká               | 8 -1 2 min   |
| Kebab                   | Stredná alebo vysoká | 7 - 9 min    |
| Rôzne klobásy           | Stredná alebo vysoká | 8 - 10 min   |
| Zelené korenie          | Stredná alebo vysoká |              |
| Cibuľa                  | Stredná alebo vysoká |              |
| Huby                    | Stredná alebo vysoká |              |
| Čipsy                   | Stredná alebo vysoká |              |

### TIPY

- Mäso bude chutnejšie, ak ho pred grilovaním necháte cez noc marinovať v chladničke. Môžete si pripraviť vlastnú marinádu s použitím oleja (pre vlhkosť), octu, ovocnej šťavy alebo vína (na zjemnenie) a zmesi korenia pre chuť.
- Na preklápanie jedla na gril nikdy nepoužívajte kovové náčinie. Na tento účel použite kliešte alebo iné kuchynské náčinie z dreva alebo tepelne odolného plastu.
- Mäso a rybu otočte počas grilovania iba raz. Nie je potrebné ich prevracať viackrát, pretože nadmerné prevracanie môže viesť k suchu.
- Mäso nikdy negrilujte príliš dlho. Dokonca aj bravčové mäso je lepšie, keď sa podáva jemne ružové a šťavnaté.
- Ak sa grilované jedlo prilepí na grilovaciu platňu, z času na čas utrite ohrievaciu platňu papierovou utierkou namočenou v troche oleja.

## Elektrická schéma



## ČISTENIE A ÚDRŽBA

**POZOR:** Nikdy dip gril, vykurovacie teleso, napájaci kábel v voda alebo iná tekutina!

**UPOZORNENIE:** Udržujte v čistote všetky súčasti grilu. Gril pravidelne čistite.

1. Vždy odpojiť a spotrebič a povoliť to do v pohode predtým úplne dole čistenie. Odstráňte termostat spolu s káblom z ovládacej skrinky.
2. Komu čisté a odkvapkávacia miska, tanier a ochrana z a spotrebič použitie a zľahka vlhké plátno. Potom ho pred ďalším použitím dôkladne osušte mäkkou, suchou handričkou.
3. Na odstránenie odolných škvŕn použite mäkkú handričku s malým množstvom jemného čistiaceho prostriedku, pričom dávajte pozor, aby ste netlačili príliš silno, pretože to môže spôsobiť poškodenie nepríľnavej vrstvy.
4. Komu čisté a vonkajšie povrch z a spotrebič použitie a zľahka vlhké plátno. Potom ho pred ďalším použitím dôkladne osušte mäkkou, suchou handričkou.
5. Na čistenie komponentov termostatu a termostatickej sondy použite mäkkú suchú handričku.
6. Na čistenie žiadnej časti tohto zariadenia nepoužívajte žiadne čistiace alebo chemické prostriedky akéhokoľvek druhu produktu. Nikdy použitie a oceľ kefa alebo iné škrabanie predmety do čisté mriežky alebo a tanier.
7. Po čistenie Inštalácia všetky časti podľa do a poučenie.
8. Gril skladujte na suchom, čistom mieste v originálnom balení.

## ŽIVOTNÉ PROSTREDIE



Tento výrobok obsahuje recyklovateľné materiály. Nelikvidujte tento výrobok ako netriedený komunálny odpad. Obráťte sa na miestnu samosprávu a informujte sa o najbližšom zbernom mieste.

## ZÁRUKA A OPRAVA

Záruka na produkt zahŕňa chyby spôsobené materiálovými alebo výrobnými chybami. Táto záruka je platná iba vtedy, ak bol spotrebič používaný v súlade s pokynmi a za predpokladu, že nebol upravovaný, opravovaný alebo doňho nezasahovala žiadna neoprávnená osoba, alebo poškodený nesprávnym používaním alebo prepravou.

Záruka sa nevzťahuje na chyby spôsobené prirodzeným opotrebením komponentov alebo poškodením rozbitných predmetov ako sú sklenené a keramické predmety.

Táto záruka neobmedzuje základné ani žiadne iné práva zákazníka, ktoré mu priznávajú zákony týkajúce sa nákupu spotrebiča.

V prípade reklamácie sa obráťte na overeného predajcu alebo zákaznícky servis Yoer. Pri reklamácií priložte informácie o povahe poruchy a doklad o kúpe.

## **POMEMBNO VAROVALA**

**Pri uporabi električnih naprav je treba vedno upoštevati osnovne varnostne ukrepe, vključno z naslednjimi:**

1. Preberi vse navodila prej uporabo in ohraniti za prihodnost referenca.
2. Prepričajte se, da vaša izhodna napetost ustreza napetosti, ki je navedena na nazivni nalepki. Zagotovite da stena vtičnica je pravilno prizemljen.
3. To naprava je namenjeno za zunanjo in notranjo uporabo. mi priporočam delovanje to z a ostanek trenutna naprava (RCD) imeti a ocenjeno ostanek delovanje trenutno ne preseganje 30 mA Za to namen se obrnite na usposobljenega električar oseba.
4. Za uporabo naprave v zaprtih prostorih pravilno namestite podnožje naprave, pladenj za kapljanje, grelno ploščo in termostat v skladu s priporočili v tem priročniku. Nato postavite podnožje naprave na suho mesto na ravno in toplotno odporno površino. Ne nameščajte nog.
5. obdrži the naprava proč od viri od vlažnost, toplota in neposredno sončna svetloba.
6. Za zaščititi proti ogenj, električni šok in poškodba do osebe narediti ne potopiti vrvica, čep, grelni element oz enota v vodi ali drugi tekočini.
7. To napravo lahko uporabljajo otroci, stari 8 let in več, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali so jim poučeni o varni uporabi naprave in razumejo the nevarnosti vključeni. otroci naj ne igrati z the naprava. Čiščenje in uporabniškega vzdrževanja ne smejo izvajati otroci brez nadzora.
8. Otroci od manj kot 8 leta naj biti hraniti proč razen neprekinjeno nadzorovan.

9. Naredi ne delovati kaj naprava z a poškodovana vrvica oz vtič oz po the naprava ne deluje ali je kakorkoli poškodovana. Napajalni kabel in napravo skupaj z vsemi pripadajočimi dodatki redno preverjajte glede morebitnih poškodb.
10. Naprave ne uporabljajte brez pravilno nameščenega odcejalnika, podstavka in drugih elementov žara.
11. Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov serviser oz podobno usposobljene osebe, da bi se izognili nevarnosti.
12. Naredi seveda to the vrvica visi nizka do izogibajte se dodatno nevarnosti.
13. Izogibajte se uporabi podaljška.
14. POZOR: Če uporabljate podaljšek, poskrbite, da ne presežete največje nazivne delovne moči/obremenitve podaljška. Uporabljajte samo ozemljitveni podaljšek s presekom ozemljitvene žice vsaj  $1,0 \text{ mm}^2$  (s kapaciteto najmanj 15 A).
15. Pazite, da napajalni kabel ne pride v stik z vročimi površinami.
16. Ne poskušajte popravljati, razstavljati ali spreminjati naprave. V notranjosti ni delov, ki bi jih lahko servisiral uporabnik.
17. V napravi nikoli ne uporabljajte ali shranjujte dodatkov, ki jih proizvajalec ne priporoča, ker lahko povzročijo nepravilno delovanje naprave, jo poškodujejo ali povzročijo škodo.
18. Aparat ni namenjen nadzoru zunanji časovnik oz ločen sistem za daljinsko upravljanje.
19. Mesto the enota v a suho mesto, na a stanovanje in toplotno odporne površino. Med peko na žaru hrane z visoko vsebnostjo maščobe ali vlage ni vedno mogoče preprečiti brizganja.
20. Mesto the žar pri an primerno varno razdalja od vnetljiv predmetov takega kot pohištvo, zavese itd., vsaj 30 cm od stene.

21. Naprave ne postavljajte na rob ali vogal pohištva in se izogibajte stiku z vročimi površinami žara.
22. Naprave ne postavljajte na mesto, kjer bi lahko padla v kad ali druge zbiralnike vode.
23. Ne premikajte naprave, ko je v uporabi.
24. Naprave ne puščajte izpostavljene atmosferskim vplivom.
25. Naredi ne uporaba the naprava z mokra roke. Nikoli postaviti the žar, grelni element ali napajalni kabel v vodo.
26. Grelni element, plošča in zaščita se segrejejo na zelo visoke temperature, se jih med delovanjem naprave nikoli ne dotikajte, da preprečite opekline. Uporabljajte samo zaščitni ročaj.
27. Porazdeli utež enakomerno na the žar polica. Največ obremenitev: 16 kg.
28. Oglje oz podobno gorljivo material ne more biti rabljeno z to naprava.
29. Termostat, ki je priložen žaru, je posebna komponenta, zasnovana izključno za model Yoer EG05BK. Proizvajalec si pridržuje izključno pravico do vzdrževanja tega določenega dela.
30. Notri naročilo do izogibajte se pregrevanje to naprava naj ne biti pokrito avtor kaj trdna oz prožen material takega kot an aluminij pladenj, aluminij folijo oz pladnji narejeno od drugo toplota odporen material. Uporaba takih predmetov ali materialov na žaru lahko povzroči resne poškodbe.
31. Za obračanje hrane na žaru nikoli ne uporabljajte kovinskih pripomočkov. V ta namen uporabite klešče ali druge kuhinjske pripomočke iz lesa ali toplotno odporne plastike.
32. Naredi ne uporaba naprava za drugo kot predvidena uporaba.
33. Naredi ne zapustiti the naprava na brez nadzora.
34. Naprave ne premikajte z vleko za napajalni kabel.
35. Po vsaki uporabi, pred čiščenje oz premikanje to stran, obrat izklopljeno the naprava in potegni ven the vtič od the vtičnica.

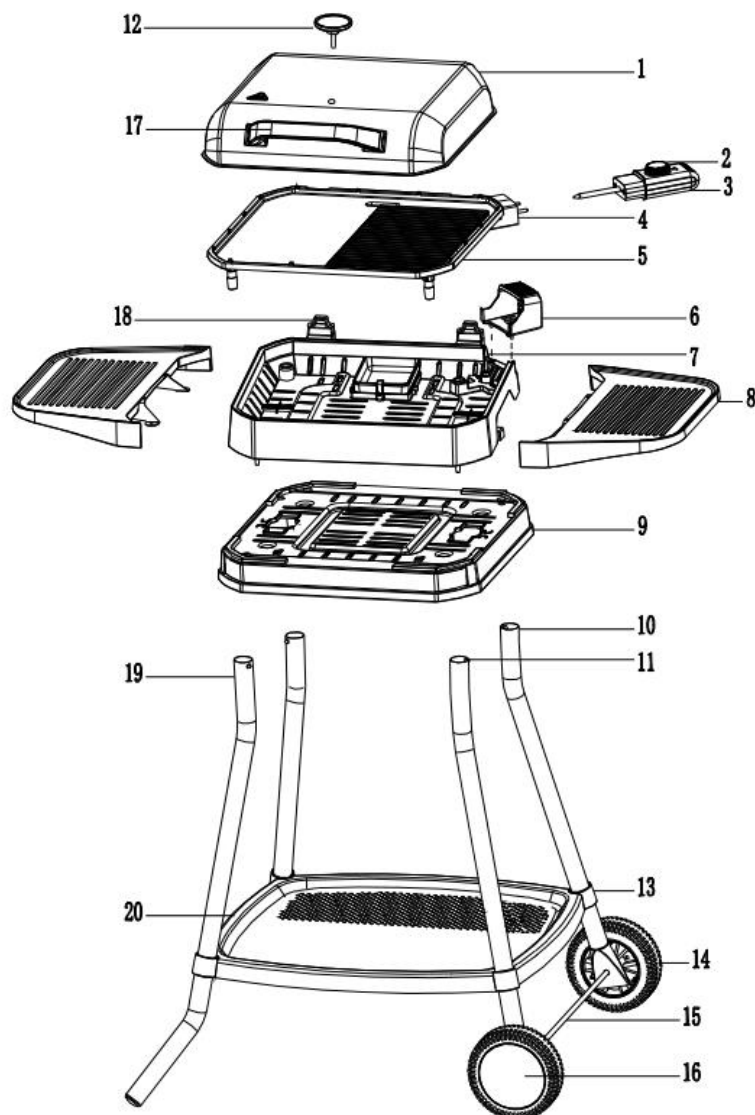


36. Ta naprava je namenjena samo za uporabo v gospodinjstvu (ne za komercialno uporabo). Kaj druga uporaba velja za neprimerno in nevarno.
37. The proizvajalec počne ne sprejeti odgovornost za poškodbe posledično od neuspeh do slediti list z navodili.



**POZOR - VROČE:** Nekateri elementi žara, kot sta zaščita in plošča, se segrejejo do zelo visokih temperatur. Nikoli se jih ne dotikajte, ko je aparat segret, da se izognete opeklinam.

## VEDETI TVOJA ŽAR



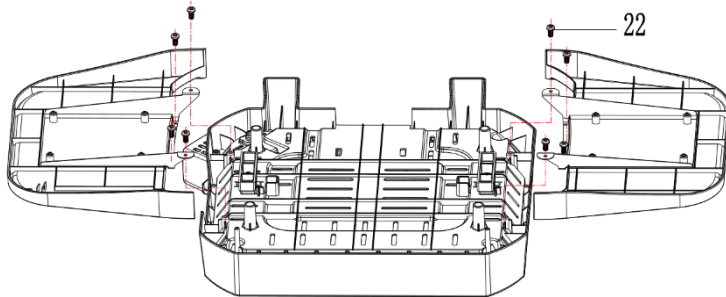
1. Veter in pljusk stražar
2. Termostat gumb
3. Termostat
4. Nadzorna škatla pokrov
5. Grelna plošča
6. Kontrolni gumb nosilec
7. Osnova

8. Polica
9. Telo
10. Noga s kolesom
11. Noga s kolesom
12. Termometer
13. Spodnja polica nosilec
14. Desno kolo
15. Priključitev osi kolesa

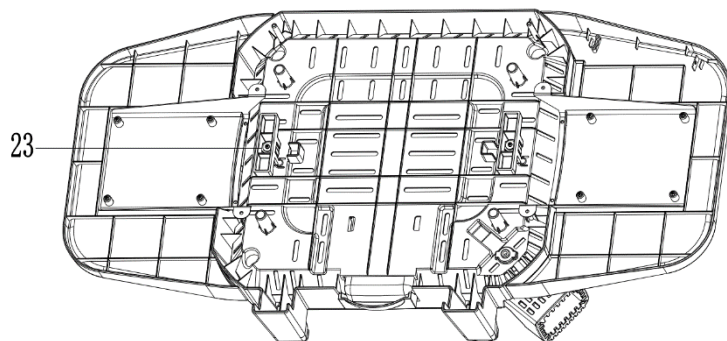
16. Levo kolo
17. Zaščitni ročaj
18. Hige pritrdilna točka
19. Noga brez kolo
20. Spodaj pladenj



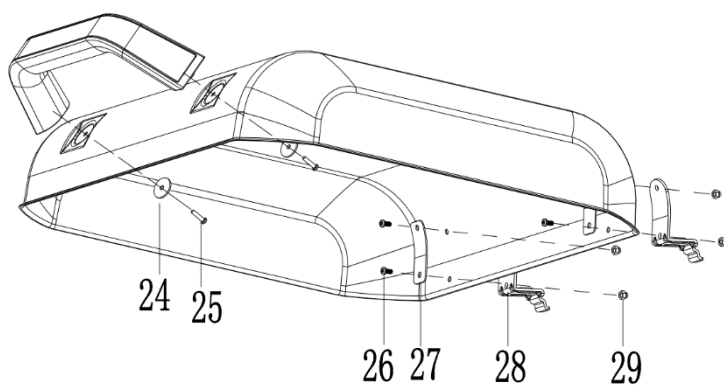
21. Zaščita koles G



22. Element A



23. Gumb



24. Element B

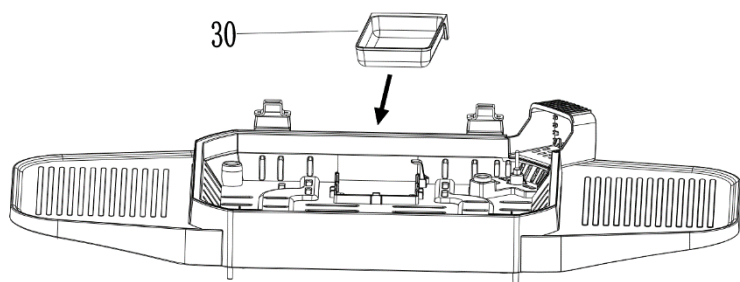
25. Element C

26. Element H

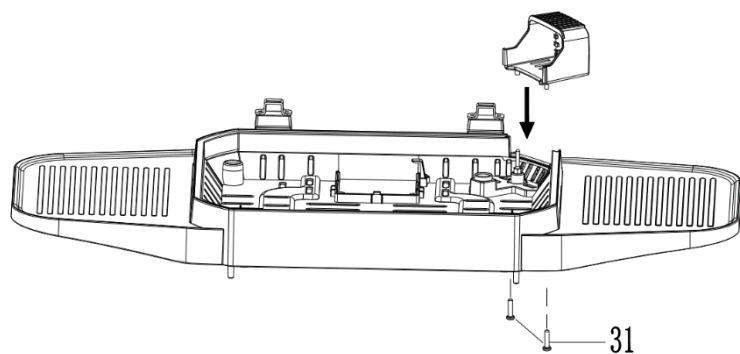
27. Element F

28. Element E

29. Element H

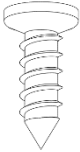
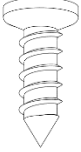
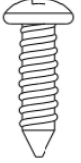


30. Pladenj za kapljanje



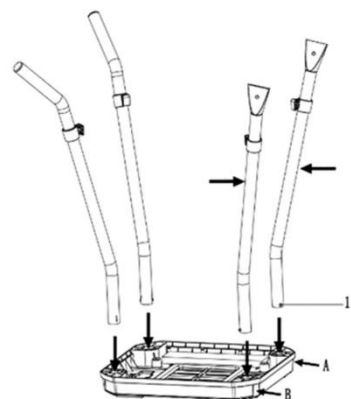
31. Element D

## SEZNAM PRILOŽENEGA MONTAŽNEGA PRIBORA

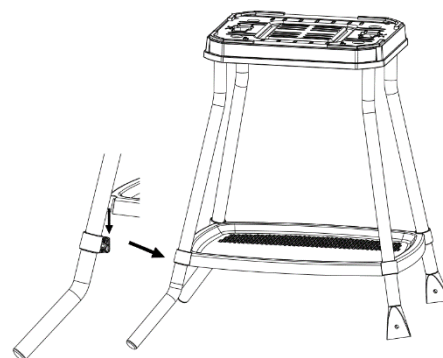
|                                                                                                                   |                                                                                                                     |                                                                                                                    |                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>A</p>  <p>ST4×12 8 kos.</p> | <p>B</p>  <p>φ20*φ5.2 2 kos.</p> | <p>C</p>  <p>ST4×14 2 kos.</p> | <p>D</p>  <p>ST3×10 2 kos.</p>  |
| <p>E</p>  <p>2 kos.</p>        | <p>F</p>  <p>2 kos.</p>          | <p>G</p>  <p>2 kos.</p>        | <p>H</p>  <p>M4×8+M4 4 kos.</p> |
| <p>I</p>  <p>1 kos.</p>        | <p>J</p>  <p>1 kos.</p>          | <p>K</p>  <p>1 kos.</p>        |                                                                                                                      |

## NAVODILA ZA MONTAŽO STOJEČEGA ŽARA

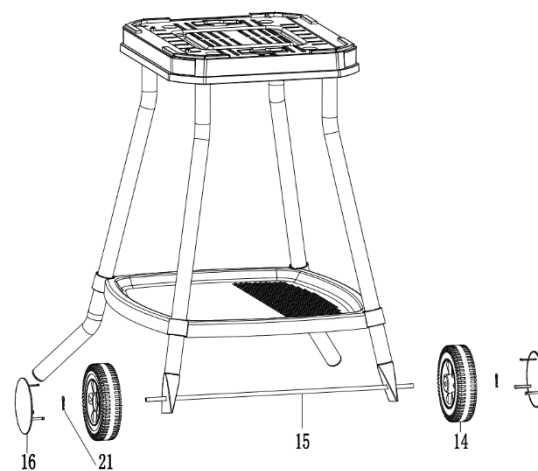
1. Noge pritrдите na okvir aparata. Pomembni sta smer in razporeditev nog (glejte sliko zraven).



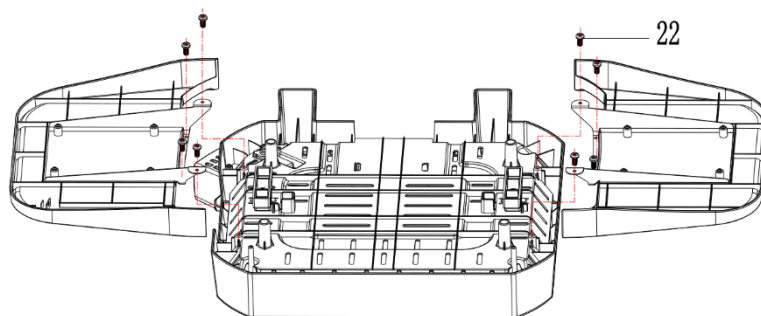
2. Spodnji pladenj pritrдите na nosilce v skladu s sliko.



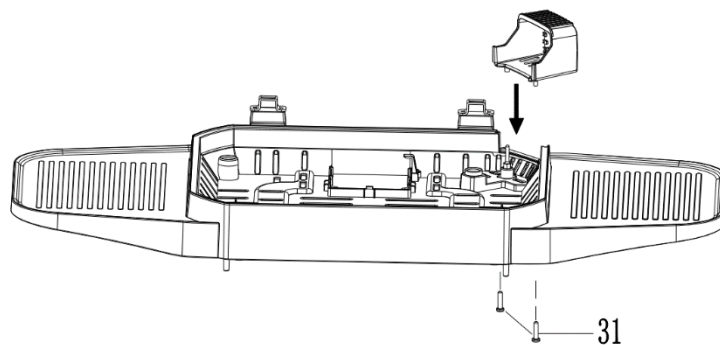
3. Namestite kolesa v skladu z ilustracijo poleg.



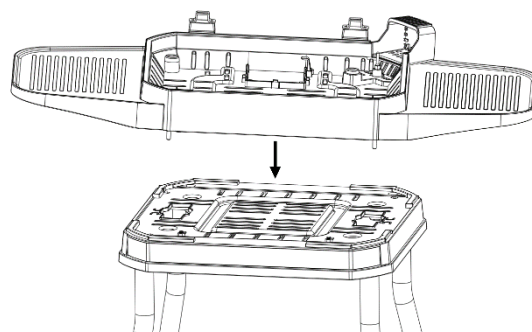
4. Stranske police pritrдите z 8 vijaki 4x12.



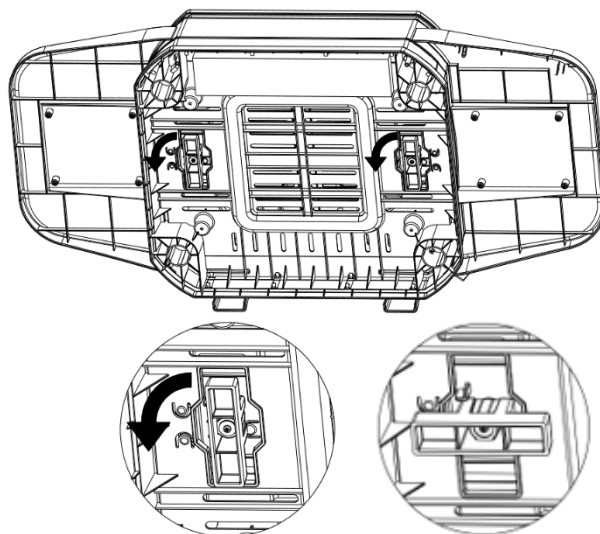
5. Montirajte nosilec krmilne omarice z 2 vijakoma 3x10.



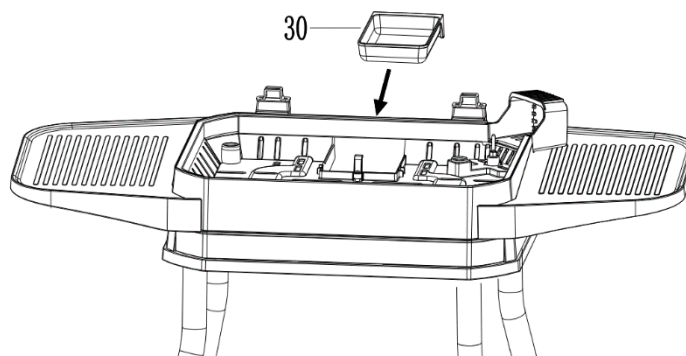
6. Postavite osnovo naprave na okvir.



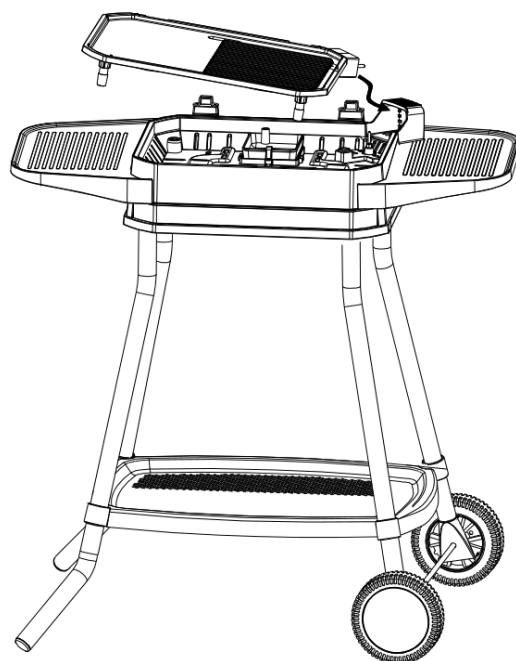
7. Obrnite spodnje gume podnožja (23) v levo, da zaklenete podstavek.



8. Pladenj za kapljanje vstavite v ustrezno luknjo na dnu aparata.

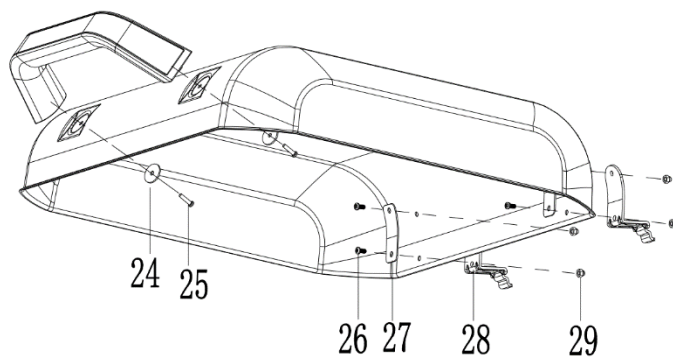


9. Grelno ploščo postavite v skladu s sliko. Prepričajte se, da so 4 noge plošče nameščene v ustrezne luknje.

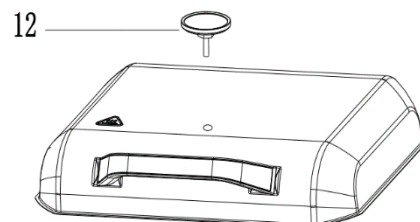


**Opomba:** Grelno ploščo uporabite šele, ko jo postavite na dno aparata.

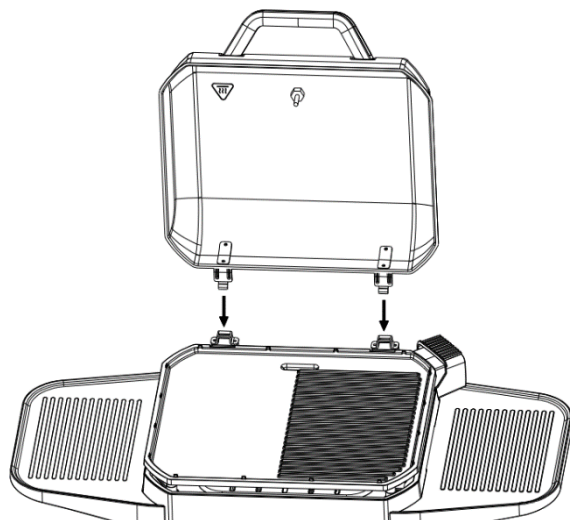
10. S križnim izvijačem (ni vključen v kompletu) pravilno namestite zaščito v skladu s shemo poleg.



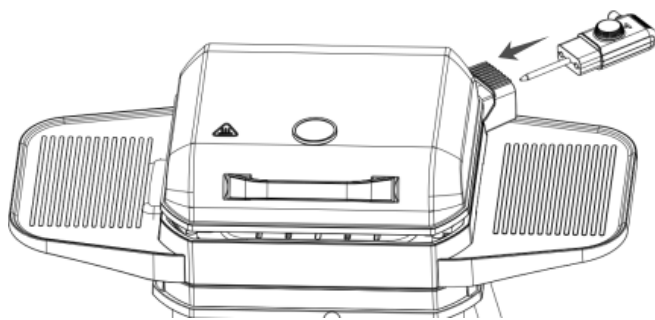
11. Odvijte matico s termometra in nato položite termometer v luknjo na varovalu. Primite termometer in privijte odvito matico z notranje strani ščitnika, dokler ne začutite upora.



12. Namestite zaščito v skladu s sliko.



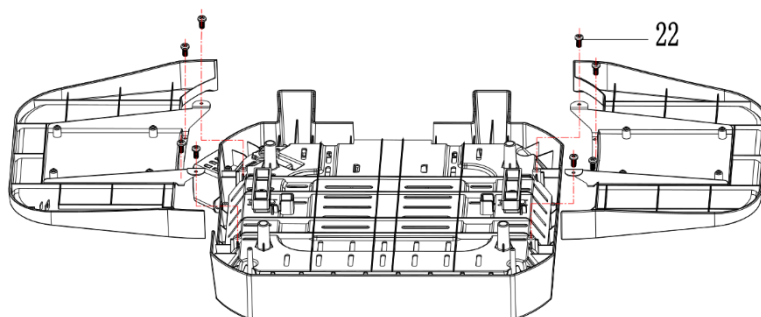
13. Vstavite termostaat tako, da ga potisnete v krmilno omarico. Z malo sile ga potisnite na mesto.



## NAVODILA ZA MONTAŽO NAMIZNEGA ŽARA

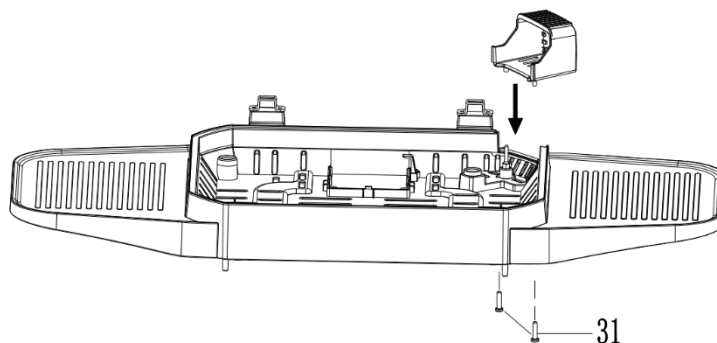
**Opomba:** Da bi se izognili poškodbam naprave ali telesnim poškodbam, ne nameščajte nog žara, ko žar uporabljate v zgradbi.

1. Stranske police pritrdite z 8 vijaki 4x12.

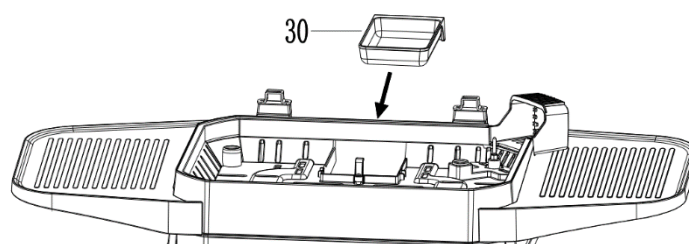




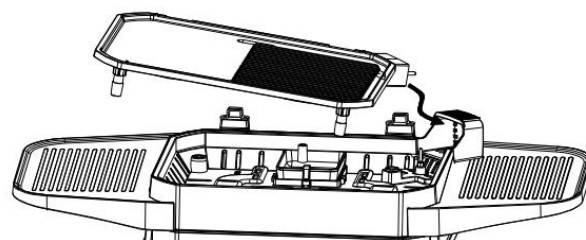
2. Montirajte nosilec krmilne omarice z 2 vijakoma 3x10.



3. Pladenj za kapljanje vstavite v ustrezno luknjo na dnu aparata.

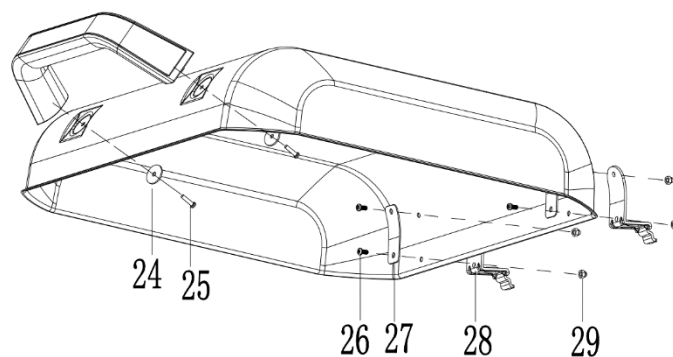


4. Grelno ploščo postavite v skladu s sliko. Prepričajte se, da so 4 noge plošče nameščene v ustrezne luknje.

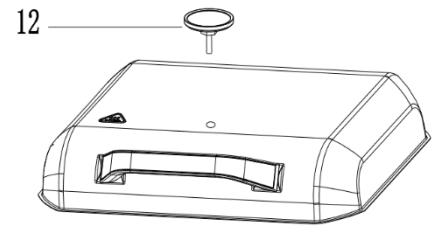


**Opomba:** Grelno ploščo uporabite šele, ko jo postavite na dno aparata.

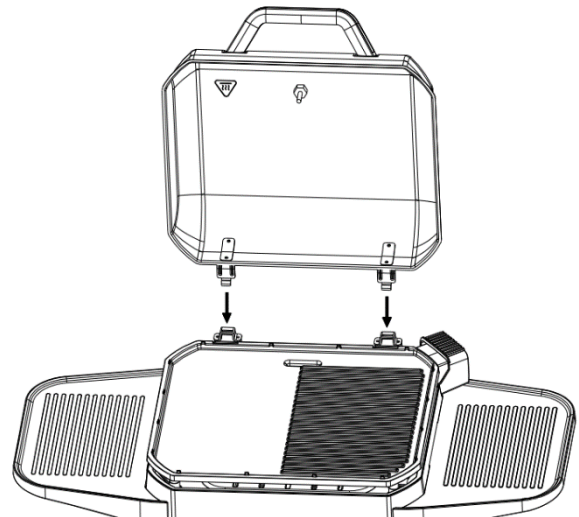
5. S križnim izvijačem (ni vključen v kompletu) pravilno namestite zaščito v skladu s shemo poleg.



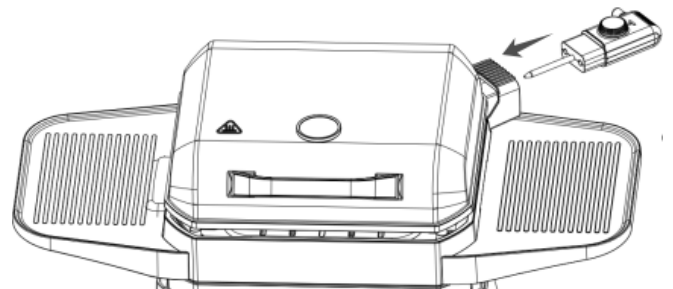
6. Odvijte matico s termometra in nato položite termometer v luknjo na varovalu. Primite termometer in privijte odvito matico z notranje strani ščitnika, dokler ne začutite upora.



7. Namestite zaščito v skladu s sliko.



8. Vstavite termostat tako, da ga potisnete v krmilno omarico. Z malo sile ga potisnite na mesto.



## PRED PRVO UPORABO

1. Odstranite vso plastično embalažo.
2. Izvedite dejanja, opisana v razdelku "Čiščenje in vzdrževanje".
3. Napravo pravilno sestavite v skladu z razdelki »NAVODILA ZA SESTAVLJANJE«.
4. Pustite, da se žar segreva približno 3-5 minut pri največji moči brez hrane. Poskrbite, da bo prostor ustrezno prezračen, saj lahko naprava ob prvi uporabi oddaja malo dima. To je normalno in bi moralo čez nekaj časa izginiti.

**POZOR:** Nekateri deli žara, kot sta grelna plošča ali zaščita, lahko dosežejo zelo visoke temperature. Nikoli se jih ne dotikajte, ko je žar vroč, da se izognete nevarnosti opeklin! Uporabljajte samo zaščitni ročaj.

**Tehnični podatki:**

|                      |                     |
|----------------------|---------------------|
| Moč                  | 2562-3050 W         |
| Napetost / Pogostost | 220-240 V ~ 50/60Hz |

**NAVODILA ZA UPORABO**

**POZOR:** Nekateri deli žara, kot sta grelna plošča ali zaščita, lahko dosežejo zelo visoke temperature. Nikoli se jih ne dotikajte, ko je žar vroč, da se izognete nevarnosti opeklin! Uporabljajte samo zaščitni ročaj.

1. Mesto the enota v a suho mesto, na a stanovanje in toplotno odporne površino.
2. Vstavi vtič do an električni vtičnica.
3. Set the želeno temperatura avtor uporabo the termostat gumb. The indikator svetloba zapre izklopi, ko je dosežena želeno temperatura.
4. Hrano dajte neposredno na krožnik. Nikoli ne uporabljajte krožnikov, pladnjev ali aluminijaste folije pod hrano. Čas pečenja je odvisen od debeline jedi in nastavljene temperature. Hrano občasno obrnite, da se enakomerno zapeče.
5. Po Dokončano, obrat the termostat gumb do the »IZKLOP« položaj in potegni the vtič ven od električno vtičnico.

**OPOMBA:** Na žar ne postavljajte zamrznjene hrane. Predhodno ga je treba temeljito odmrzniti.

**OPOMBA:** Med peko na žaru z zaprtim pokrovom pazite, da temperatura na termometru ne preseže 250 °C.

**OPOMBA:** Peka na žaru z zaprtim pokrovom je dovoljena samo na prostem z ustreznim prezračevanjem. V zaprtih prostorih nikoli ne pecite na žaru z zaprto zaščito.

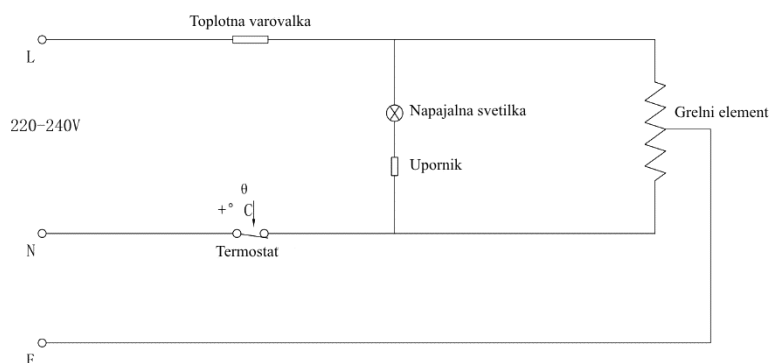
## PRIPOROČENE TEMPERATURE IN ČAS KUHANJA

| Obrok                     | Temperatura ravni  | Čas priprave |
|---------------------------|--------------------|--------------|
| Zrezek / govedina         | Visoko             | 10 -1 5 min  |
| Jagnjetina                | Visoko             | 10 -1 5 min  |
| Piščanec bobnarske palčke | Visoko             | 15 -2 0 min  |
| Kotleti                   | Visoko             | 20-25 min    |
| Piščanec krila            | Visoko             | 1 5-20 min   |
| Svinjski file             | Srednje ali visoko | 7 - 8 min    |
| Medtem ribe               | Visoko             | 8 -1 2 min   |
| Ražnjiči                  | Srednje ali visoko | 7 - 9 min    |
| Različno klobase          | Srednje ali visoko | 8 - 10 min   |
| Zelena paprika            | Srednje ali visoko |              |
| Čebula                    | Srednje ali visoko |              |
| Gobe                      | Srednje ali visoko |              |
| Krompirjev čips           | Srednje ali visoko |              |

## NASVETI

- Meso bo bolj okusno, če ga pred peko na žaru čez noč marinirate v hladilniku. Lahko pripravite svojo marinado z oljem (za vlažnost), kisom, sadnim sokom ali vinom (za mehčanje) in mešanico začimb za okus.
- Za obračanje hrane na žaru nikoli ne uporabljajte kovinskih pripomočkov. V ta namen uporabite klešče ali druge kuhinjske pripomočke iz lesa ali toplotno odporne plastike.
- Meso in ribe med pečenjem obrnite samo enkrat. Ni jih treba obračati več kot enkrat, saj lahko pretirano obračanje povzroči suhost.
- Mesa nikoli ne pecite predolgo na žaru. Tudi svinjina je boljša, če je postrežena rahlo rožnata in sočna.
- Če se pečena hrana prime na žar ploščo, grelno ploščo občasno obrišite s papirnato brisačo, namočeno v malo olja.

## Električni diagram



## ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

**OPOZORILO:** Nikoli dip žar, grelni element, napajalni kabel v vodo ali drugo tekočino!

**OPOZORILO:** Vzdržujte čistočo vseh komponent žara. Žar redno čistite.

1. Nenehno odklopite the naprava in dovoli to do kul popolnoma navzdol pred čiščenje. Odstranite termostat skupaj s kablom iz krmilne omarice.
2. Za čisto the pladenj za kapljanje, ploščo in zaščito za the naprava uporaba a rahlo vlažno krpo. Nato ga pred ponovno uporabo temeljito osušite z mehko, suho krpo.
3. Trdovratne madeže odstranite z mehko krpo z majhno količino blagega detergenta, pri čemer pazite, da ne pritisnete premočno, saj lahko poškodujete premaz proti prijemanju.
4. Za čisto the zunanji površino od the naprava uporaba a rahlo vlažno krpo. Nato ga pred ponovno uporabo temeljito osušite z mehko, suho krpo.
5. Za čiščenje komponent termostata in termostatske sonde uporabite mehko, suho krpo.
6. Za čiščenje katerega koli dela tega ne uporabljajte kakršnih koli čistilnih ali kemičnih izdelkov izdelek. Nikoli uporaba a jeklo krtačo oz drugo praskanje predmetov do čisto mreže oz the plošča.
7. Po čiščenje namestite vse deli glede na do the navodilo.
8. Žar hranite na suhem in čistem mestu v originalni embalaži.

## OKOLJE



Ta izdelek vsebuje materiale, ki jih je mogoče reciklirati. Tega izdelka ne odvrzite med neločene komunalne odpadke. Za najbližje zbirno mesto se obrnite na lokalno občino.



## GARANCIJA IN POPRAVILO

Garancija izdelka vključuje napake, ki so posledica napak v materialu ali izdelavi. Ta garancija velja le, če je bil aparat uporabljen v skladu z navodili in pod pogojem, da ga ni spreminjala, popravljala ali vanj posegala nepooblaščen oseba ali da je bil poškodovan zaradi napačne uporabe ali transporta.

Garancija ne velja za okvare, ki so posledica naravne obrabe sestavnih delov ali poškodb lomljivih predmetov, kot so stekleni in keramični predmeti.

Ta garancija ne omejuje kupčevih osnovnih ali drugih pravic, ki jih daje zakonodaja v zvezi z nakupom aparata.

V primeru uveljavljanja garancije se obrnite na preverjenega prodajalca ali službo za stranke Yoer. Ob oddaji reklamacije priložite podatke o naravi okvare in dokazilo o nakupu.

## ВАЖЛИВО ЗАХОДИ

**Під час користування електричними приладами слід завжди дотримуватись основних заходів безпеки, зокрема таких:**

1. Прочитайте все інструкції раніше використовуючи і зберегти для майбутнє посилання.
2. Переконайтеся, що напруга вашої розетки відповідає напрузі, зазначеній на паспортній табличці. Забезпечити що стіна гніздо є належним чином заземлений.
3. Це прилад є призначений для зовнішнього та внутрішнього використання. ми рекомендуємо операційний це з а залишковий поточний пристрій (RCD) мати а оцінений залишковий операційний поточний ні перевищення 30 мА. для це мета зверніться до кваліфікованого електрик людина.
4. Щоб використовувати пристрій у приміщенні, правильно встановіть основу пристрою, піддон для крапель, нагрівальну плиту та термостат відповідно до рекомендацій у цьому посібнику. Потім розташуйте основу пристрою в сухому місці на рівній жаростійкій поверхні. Не встановлюйте ніжки.
5. Тримайте в прилад геть від джерела з вологість, тепло і прямий сонячне світло.
6. до захистити проти вогонь, електричний шок і травма до осіб робити ні занурити шнур, вилка, нагрівальний елемент або одиниця у воді або іншій рідині.
7. Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років і особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або без досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо безпечного використання пристрою та розуміють в небезпеки залучений. діти повинні ні грати з в прилад. прибирання і Обслуговування користувачем не повинно проводитися дітьми без нагляду.
8. діти з менше ніж 8 років повинен бути збережений геть хіба що безперервно під наглядом.

9. Робити ні оперувати будь-який прилад з а пошкоджений шнур або вилка або після в прилад несправний або був пошкоджений будь-яким чином. Шнур живлення та пристрій разом із усіма аксесуарами слід регулярно перевіряти на наявність будь-яких пошкоджень.
10. Не використовуйте пристрій без правильно встановленого піддону, основи та інших елементів гриля.
11. Якщо шнур живлення пошкоджено, його має замінити виробник, його сервісний агент або осіб з аналогічною кваліфікацією, щоб уникнути небезпеки.
12. зробити впевнений що в шнур висить низький до уникнути додатковий небезпеки.
13. Уникайте використання подовжувача.
14. УВАГА: якщо ви використовуєте подовжувач, переконайтеся, що ви не перевищили максимальну номінальну робочу потужність/навантаження подовжувача. Використовуйте лише заземлюючий подовжувач із перетином заземлюючого дроту не менше 1,0 мм<sup>2</sup> (з потужністю не менше 15 А).
15. Не допускайте контакту шнура живлення з гарячими поверхнями.
16. Не намагайтеся ремонтувати, розбирати або модифікувати прилад. Всередині немає частин, які обслуговує користувач.
17. Ніколи не використовуйте та не зберігайте в пристрої будь-які аксесуари, не рекомендовані виробником, оскільки це може призвести до неправильної роботи пристрою, його пошкодження або заподіяння шкоди.
18. Прилад ні призначений для контролю зовнішній таймер або окрема система дистанційного керування.
19. Місце в одиниця в а сухий місце, на а плоский і термостійкий поверхні. Під час смаження їжі з високим вмістом жиру або вологи не завжди вдається запобігти розбризкуванню.



20. Місце в гриль в ан відповідний безпечний відстань від легкозаймистий об'єктів такий як меблі, штори тощо на відстані не менше 30 см від стіни.
21. Не ставте пристрій на край або кут меблів і уникайте контакту з гарячими поверхнями гриля.
22. Не розташовуйте пристрій у місці, де він може впасти у ванну або інші резервуари з водою.
23. Не рухайте пристрій, коли він використовується.
24. Не залишайте пристрій під впливом атмосферних умов.
25. робити ні використовувати в прилад з мокрий руками. Ніколи поставити в гриль, нагрівальний елемент і шнур живлення в води.
26. Нагрівальний елемент, пластина та захист сильно нагріваються високих температур, ніколи не торкайтеся до них під час роботи пристрою, щоб уникнути опіків. Використовуйте лише захисну ручку.
27. Поширювати вага рівномірно на в гриль полиця. Максимум навантаження: 16 кг.
28. Деревне вугілля або подібні горючі матеріал не може бути використовується з це прилад.
29. Термостат, що входить до складу гриля, є спеціальним компонентом, розробленим виключно для моделі Yoer EGo5BK. Виробник залишає за собою виключне право на обслуговування цієї конкретної частини.
30. в порядок до уникнути перегрів це прилад повинні ні бути покритий за будь-який твердий або гнучкий матеріал такий як ан алюміній піднос, алюміній фольга або лотки зробив з інший тепло стійкий матеріал. Використання таких предметів або матеріалів на грилі може призвести до серйозних пошкоджень.
31. Ніколи не використовуйте металевий посуд для перевертання їжі на грилі. Використовуйте для цього щипці

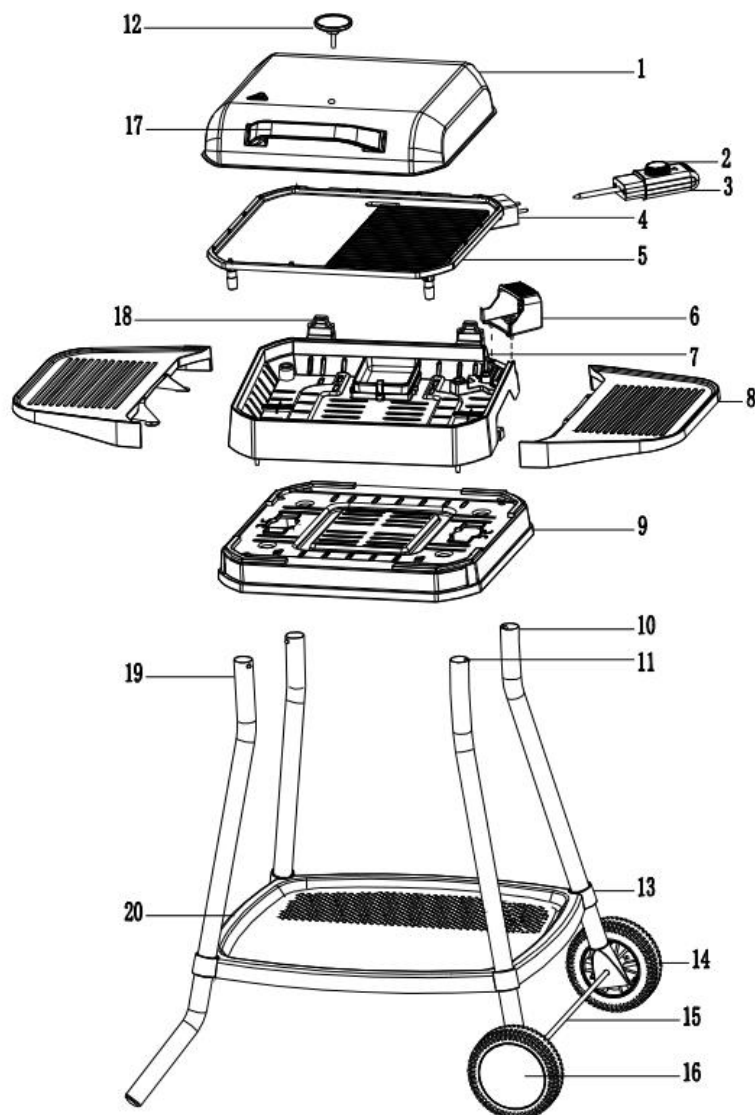
або інший кухонний інвентар з дерева або термостійкого пластику.

32. Робити ні використовувати прилад для інший ніж Передбачуване використання.
33. Робити ні залишати в прилад на без нагляду.
34. Не пересувайте пристрій, тягнучи за шнур живлення.
35. Після кожного використання, перед очищення або переміщення це геть, поворот вимкнено в прилад і тягнути поза в вилка від в гніздо.
36. Цей прилад призначений лише для домашнього використання (не для комерційного використання). Будь-який інше використання вважається невідповідним і небезпечним.
37. The виробник робить ні прийняти відповідальність для пошкодження в результаті від невдача до слідувати інструкційний лист.



**ОБЕРЕЖНО - ГАРЯЧЕ:** Деякі елементи гриля, такі як решітка та пластини, нагріваються до дуже високих температур. Ніколи не торкайтеся їх, коли прилад нагрівається, щоб уникнути опіків.

## ЗНАТИ ВАШ ГРИЛЬ



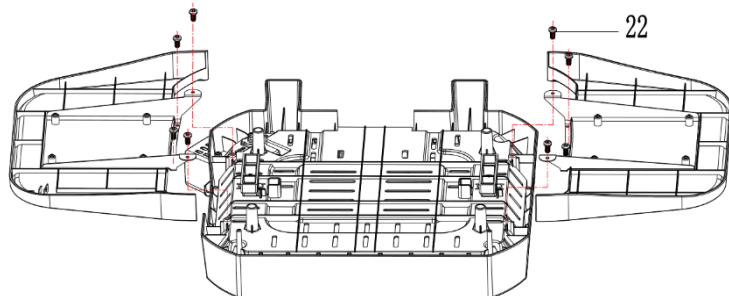
1. Вітер і бризки сторожовий
2. Термостат ручка
3. Термостат
4. Блок керування кришка
5. Нагрівальна плита
6. Ручка управління кронштейн
7. База

8. Полиця
9. Тіло
10. Ніжка з колесом
11. Ніжка з колесом
12. Термометр
13. Нижня полиця кронштейн
14. Праве колесо
15. Підключення осі колеса

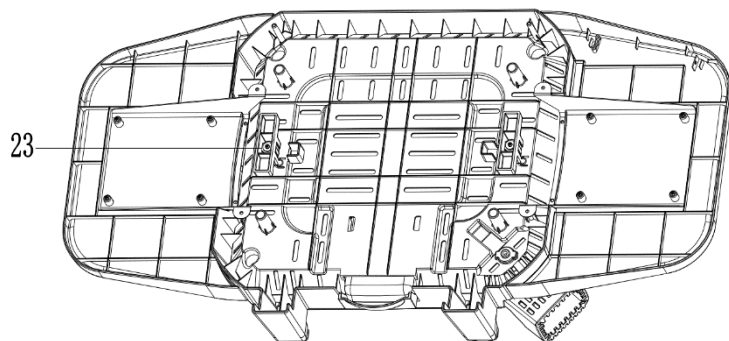
16. Ліворуч колесо
17. Охоронна ручка
18. High точка кріплення
19. Ніжка без колесо
20. Дно лоток



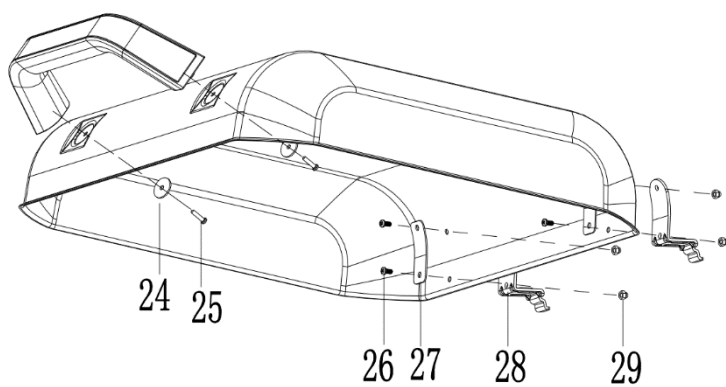
21. Захист коліс G



22. Елемент А



23. Ручка



24. Елемент В

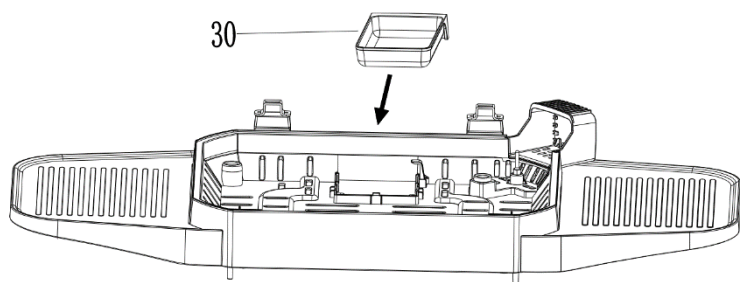
25. Елемент С

26. Елемент Н

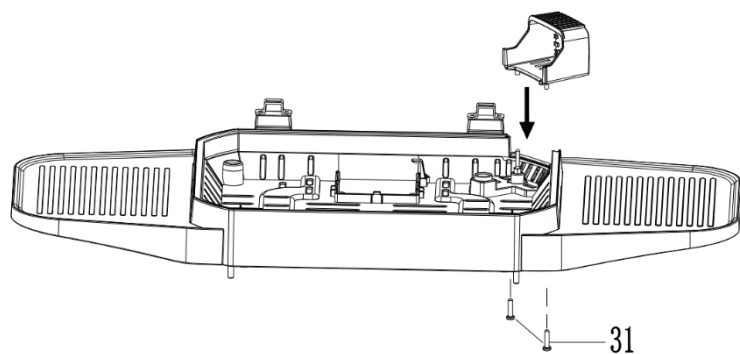
27. Елемент F

28. Елемент Е

29. Елемент Н

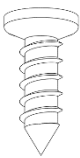
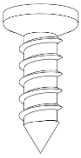
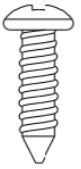
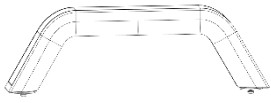
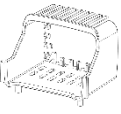


30. Піддон для крапель



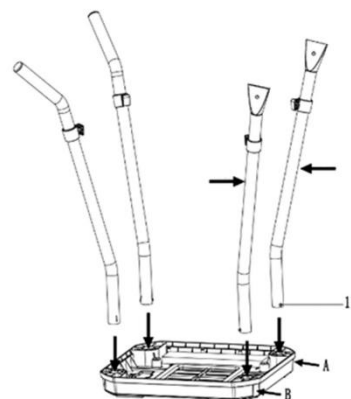
31. Елемент D

## СПИСОК МОНТАЖНИХ АКСЕСУАРІВ, ЩО ДОДАЄТЬСЯ

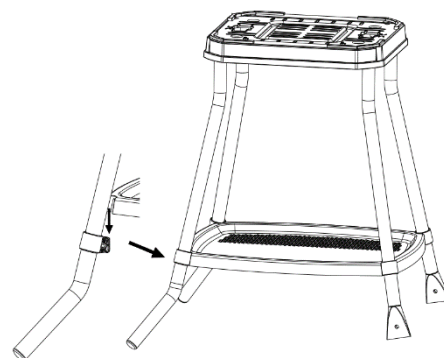
|                                                                                                                  |                                                                                                                    |                                                                                                                   |                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>А</p>  <p>ST4×12 8 шт.</p> | <p>Б</p>  <p>φ20*φ5.2 2 шт.</p> | <p>С</p>  <p>ST4×14 2 шт.</p> | <p>Д</p>  <p>ST3×10 2 шт.</p>  |
| <p>Е</p>  <p>2 шт.</p>        | <p>Ф</p>  <p>2 шт.</p>          | <p>Г</p>  <p>2 шт.</p>        | <p>Х</p>  <p>M4×8+M4 4 шт.</p> |
| <p>Я</p>  <p>1 шт.</p>        | <p>Дж</p>  <p>1 шт.</p>         | <p>К</p>  <p>1 шт.</p>        |                                                                                                                     |

## ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ ГРИЛЯ

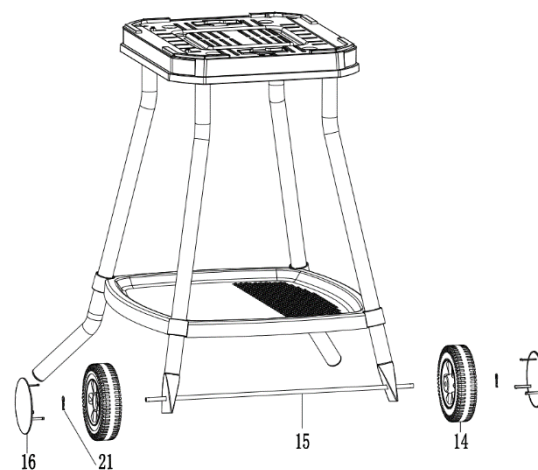
1. Прикріпіть ніжки до рами приладу. Напрямок і розташування ніг мають значення (дивіться малюнок поруч).



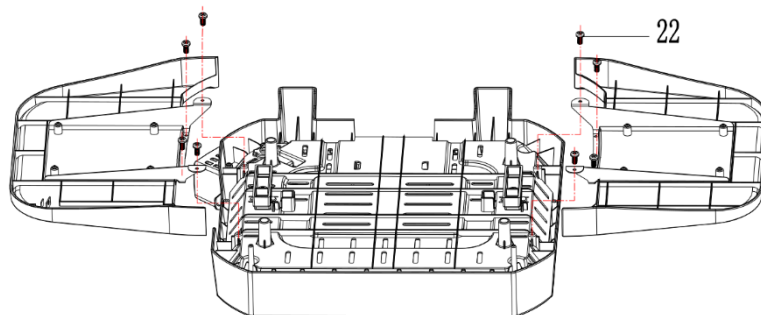
2. Прикріпіть нижній лоток до кронштейнів відповідно до ілюстрації.



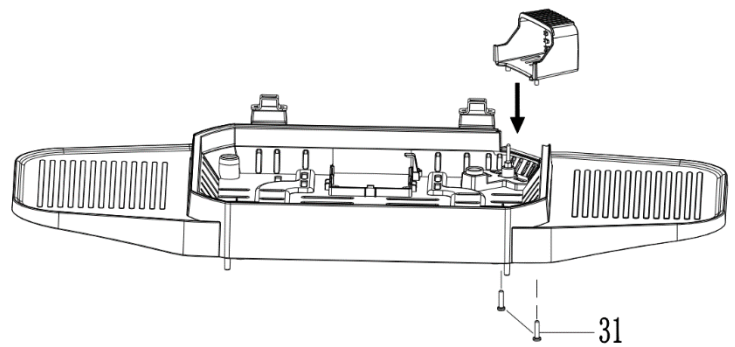
3. Встановіть колеса відповідно до ілюстрації поруч.



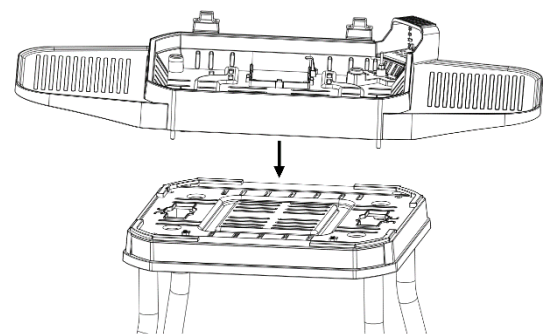
4. Прикріпіть бічні полиці за допомогою 8 гвинтів 4x12.



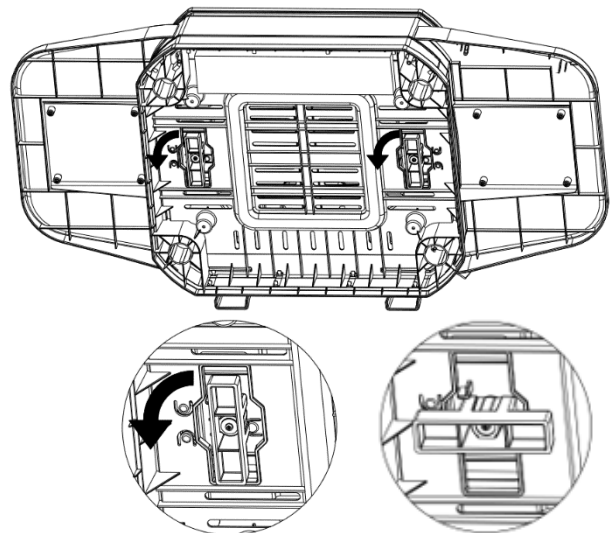
5. Закріпіть кронштейн блоку керування за допомогою 2 гвинтів 3x10.



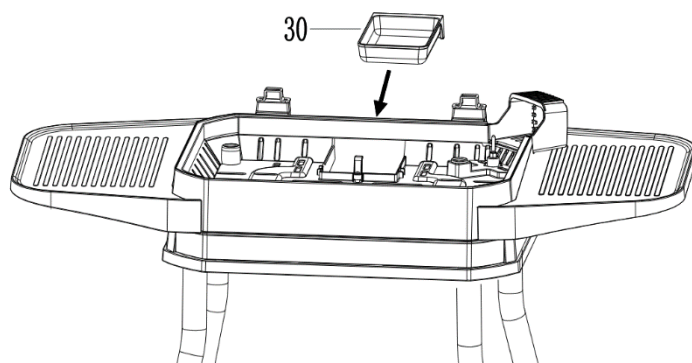
6. Встановіть основу пристрою на раму.



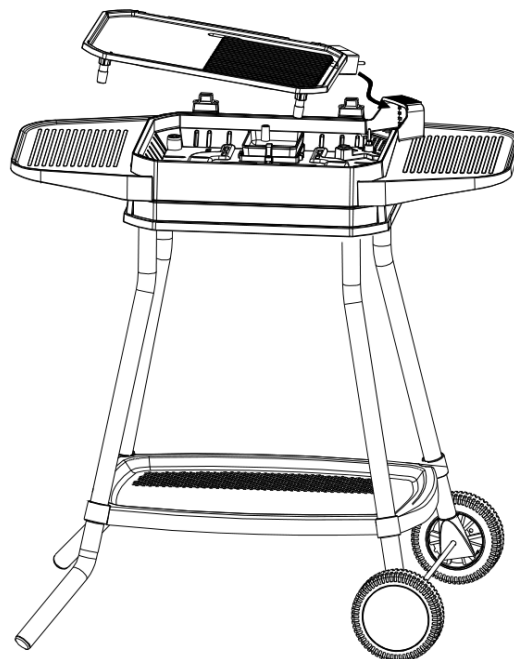
7. Поверніть нижні ручки основи (23) вліво, щоб зафіксувати основу.



8. Вставте піддон для крапель у відповідний отвір в основі приладу.

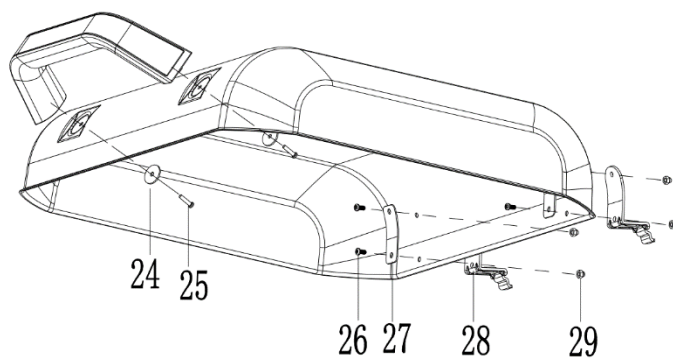


9. Розмістіть нагрівальну плиту відповідно до ілюстрації. Переконайтеся, що 4 ніжки пластини вставлені у відповідні отвори.



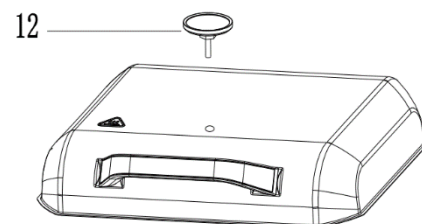
**Примітка.** Використовуйте нагрівальну пластину лише після того, як її помістили в основу приладу.

10. Використовуйте хрестоподібну викрутку (не входить у комплект), щоб належним чином встановити захисний кожух відповідно до схеми поруч.

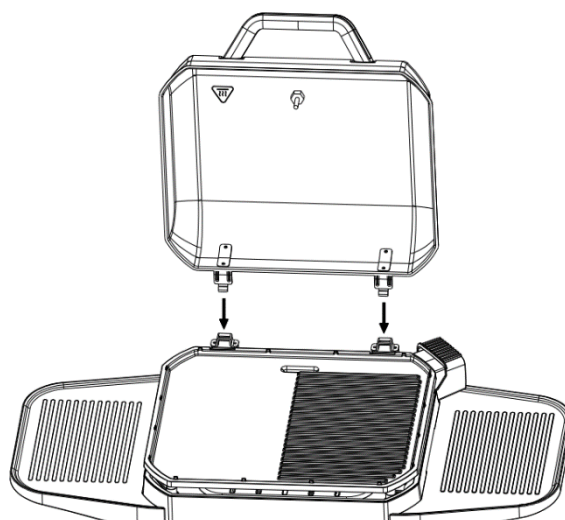




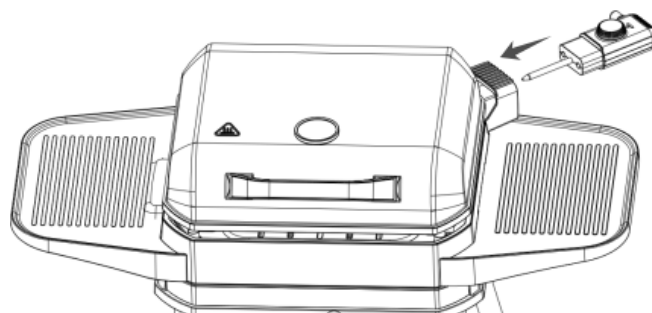
11. Відкрутіть гайку термометра, а потім помістіть термометр в отвір на захисті. Тримайте термометр і закручуйте відкручену гайку з внутрішньої сторони кожуха, поки не відчуєте опір.



12. Встановіть захист відповідно до ілюстрації.



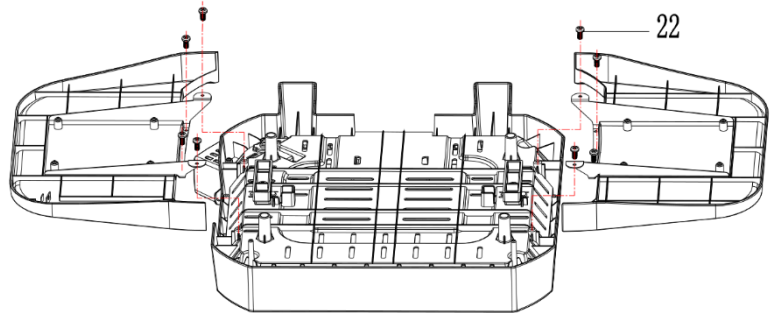
13. Вставте термостат, посунувши його в блок керування. Притисніть його на місце з невеликою силою.



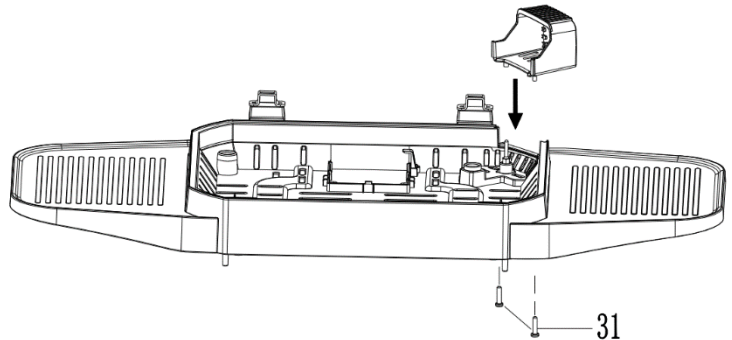
## ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ НАСТІЛЬНОГО ГРИЛЯ

**Примітка:** Щоб уникнути пошкодження пристрою або травми, не встановлюйте ніжки гриля під час використання гриля всередині будівлі.

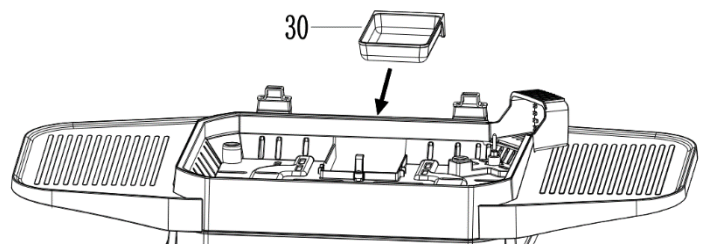
1. Прикріпіть бічні полиці за допомогою 8 гвинтів 4x12.



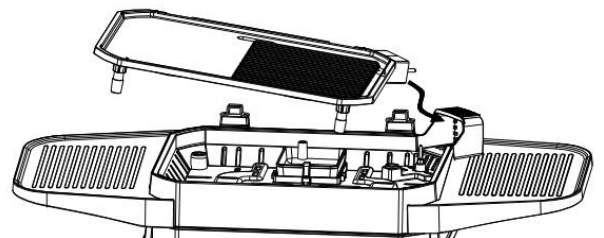
2. Закріпіть кронштейн блоку керування за допомогою 2 гвинтів 3x10.



3. Вставте піддон для крапель у відповідний отвір в основі приладу.

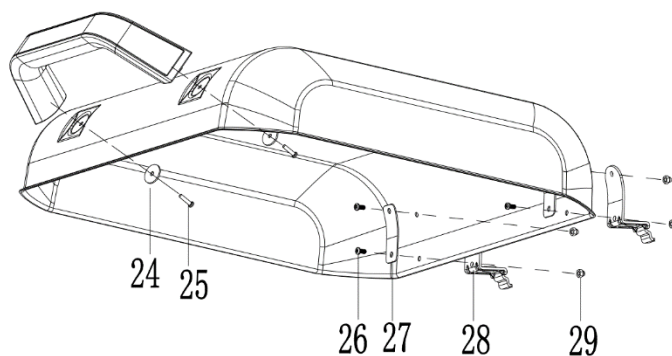


4. Розмістіть нагрівальну плиту відповідно до ілюстрації. Переконайтеся, що 4 ніжки пластини вставлені у відповідні отвори.

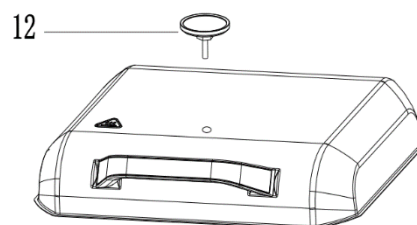


**Примітка.** Використовуйте нагрівальну пластину лише після того, як її помістили в основу приладу.

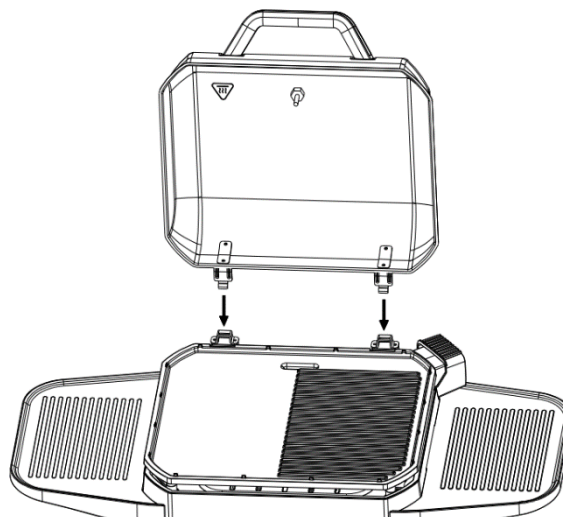
5. Використовуйте хрестоподібну викрутку (не входить у комплект), щоб належним чином встановити захисний кожух відповідно до схеми поруч.



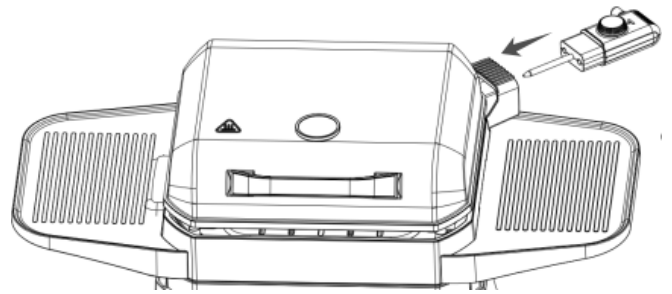
6. Відкрутіть гайку термометра, а потім помістіть термометр в отвір на захисті. Тримайте термометр і закручуйте відкручену гайку з внутрішньої сторони кожуха, поки не відчуєте опір.



7. Встановіть захист відповідно до ілюстрації.



- Вставте термостат, посунувши його в блок керування. Притисніть його на місце з невеликою силою.



## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Зніміть всю пластикову упаковку.
- Виконайте дії, описані в розділі «Чищення та технічне обслуговування».
- Зберіть пристрій належним чином, дотримуючись розділів «ІНСТРУКЦІЇ З МОНТАЖУ».
- Дайте грилю нагрітися приблизно 3-5 хвилин на максимальній потужності без їжі. Переконайтеся, що приміщення добре провітрюється, оскільки пристрій може виділяти невеликий дим під час першого використання. Це нормально і має зникнути через деякий час.

**УВАГА:** Деякі компоненти гриля, такі як нагрівальна плита або кожух, можуть досягати дуже високих температур. Ніколи не торкайтеся до них, коли гриль гарячий, щоб уникнути ризику опіків! Використовуйте лише захисну ручку.

### технічний дані:

|                   |                      |
|-------------------|----------------------|
| потужність        | 2562-3050 Вт         |
| Напруга / Частота | 220-240 В ~ 50/60 Гц |

## ІНСТРУКЦІЇ З КОРИСТУВАННЯ

**УВАГА:** Деякі компоненти гриля, такі як нагрівальна плита або кожух, можуть досягати дуже високих температур. Ніколи не торкайтеся до них, коли гриль гарячий, щоб уникнути ризику опіків! Використовуйте лише захисну ручку.

- Місце в одиниця в а сухий місце, на а плоский і термостійкий поверхні.
- Вставка вилка до ан електричні розетка.
- встановити в бажаний температура за використовуючи в термостат ручка. The індикатор світло закривається вимикається, коли досягається бажана температура.
- Покладіть їжу прямо на тарілку. Ніколи не використовуйте тарілки, лотки або алюмінієву фольгу під їжею. Тривалість приготування на грилі залежить від товщини страви та встановленої температури. Час від часу перевертайте їжу, щоб вона рівномірно

просмажилася.

5. після закінчено, поворот в термостат ручка до в «ВИМК.» положення і тягнути в вилка поза від електрична розетка.

**ПРИМІТКА:** Не кладіть заморожені продукти на гриль. Попередньо його слід ретельно розморозити.

**ПРИМІТКА:** під час приготування на грилі із закритою кришкою переконайтеся, що температура на термометрі не перевищує 250°C.

**ПРИМІТКА:** Готувати на грилі із закритою кришкою можна лише на відкритому повітрі з достатньою вентиляцією. Ніколи не готуйте гриль із закритою охороною в приміщенні.

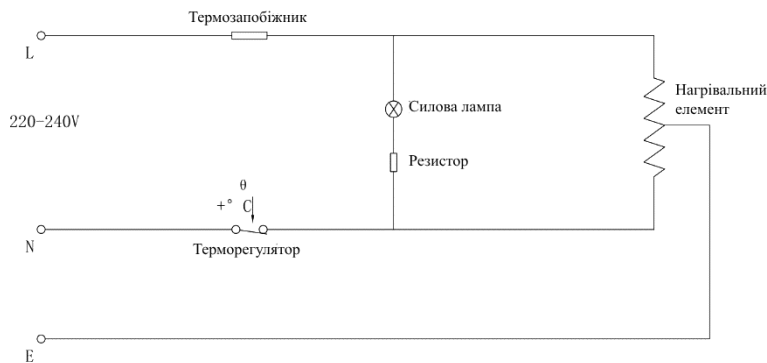
## РЕКОМЕНДУЄМА ТЕМПЕРАТУРА ТА ЧАС ГОТУВАННЯ

| Харчування             | Температура рівень   | Час підготовки |
|------------------------|----------------------|----------------|
| Стейк / яловичина      | Високий              | 10 -1 5 хв     |
| Баранина               | Високий              | 10 -1 5 хв     |
| курка гомільні палички | Високий              | 15 -2 0 хв     |
| Відбивні               | Високий              | 20-25 хв       |
| курка крила            | Високий              | 1 5-20 хв      |
| Філе свинини           | Середній або високий | 7-8 хв         |
| Поки риба              | Високий              | 8 -1 2 хв      |
| Шашлики                | Середній або високий | 7-9 хв         |
| різноманітні сосиски   | Середній або високий | 8-10 хв        |
| Зелений перець         | Середній або високий |                |
| Цибуля                 | Середній або високий |                |
| гриби                  | Середній або високий |                |
| Картопляні чіпси       | Середній або високий |                |

## ПОРАДИ

- М'ясо буде смачнішим, якщо ви замаринуєте його в холодильнику на ніч перед смаженням. Ви можете приготувати власний маринад, використовуючи олію (для зволоження), оцет, фруктовий сік або вино (для пом'якшення) і суміш спецій для аромату.
- Ніколи не використовуйте металевий посуд для перевертання їжі на грилі. Використовуйте для цього щипці або інший кухонний інвентар з дерева або термостійкого пластику.
- Перевертайте м'ясо та рибу лише один раз під час смаження. Немає необхідності перевертати їх більше одного разу, оскільки надмірне перевертання може призвести до сухості.
- Ніколи не смажте м'ясо на грилі занадто довго. Навіть свинина краща, коли її подають трохи рожевою та соковитою.
- Якщо смажена їжа прилипає до плити гриля, час від часу протирайте її паперовим рушником, змоченим невеликою кількістю олії.

## Електрична схема



## ОЧИЩЕННЯ І ОБСЛУГОВУВАННЯ

**УВАГА:** Ніколи занурити гриль, нагрівальний елемент, шнур живлення в вода або будь-яка інша рідина!

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Підтримуйте чистоту всіх компонентів гриля. Регулярно чистіть гриль.

1. Завжди від'єднати в прилад і дозволяють це до круто повністю вниз перед очищення. Вийміть термостат разом із кабелем із блоку керування.
2. до чистий в піддон для крапель, тарілку та захист в прилад використовувати а злегка вологий тканина. Потім ретельно витріть його м'якою сухою тканиною перед повторним використанням.
3. Використовуйте м'яку тканину з невеликою кількістю м'якого миючого засобу, щоб видалити стійкі плями, не натискаючи надто сильно, оскільки це може пошкодити антипригарне покриття.
4. до чистий в зовнішній поверхні з в прилад використовувати а злегка вологий тканина. Потім ретельно витріть його м'якою сухою тканиною перед повторним використанням.
5. Для очищення компонентів термостата та зонда термостата використовуйте м'яку суху тканину.
6. Не використовуйте будь-які чистячі чи хімічні засоби для очищення будь-яких частин цього пристрою продукт. Ніколи використовувати а сталь пензлик або інший дряпання об'єктів до чистий сітки або в плита.
7. після очищення встановити все частин відповідно до в інструкція.
8. Зберігайте гриль у сухому чистому місці в оригінальній упаковці.

## НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ



Цей продукт містить матеріали, які можна переробити. Не викидайте цей продукт як несортвані міські відходи. Щоб дізнатися про найближчий пункт прийому, зверніться до місцевого муніципалітету.

## ГАРАНТІЯ І РЕМОНТ

Гарантія на виріб поширюється на дефекти, спричинені дефектами матеріалу або виробництва. Ця гарантія дійсна лише в тому випадку, якщо прилад використовувався відповідно до інструкцій і за умови, що він не був модифікований, не ремонтуваний або не втручався в роботу будь-якою неавторизованою особою або був пошкоджений внаслідок неправильного використання або транспортування.

Гарантія не поширюється на дефекти, що виникли внаслідок природного зносу компонентів, а також на пошкодження предметів, що б'ються, наприклад скляних і керамічних виробів.

Ця гарантія не обмежує основні або будь-які інші права клієнта, надані законодавством щодо придбання приладу.

У разі претензії по гарантії, будь ласка, зверніться до перевіреного постачальника або служби підтримки клієнтів Yoer. Під час подання претензії додайте інформацію про характер несправності та підтвердження покупки.





Beautiful and Intelligent Home Appliances

Yoer sp. z o.o.  
Dąbrowskiego 267  
60-406 Poznań  
Poland  
[www.yoer.pl](http://www.yoer.pl)

