

# yoer

Beautiful and Intelligent Home Appliances

## EG02S PANINO



CZ	•	INSTRUKCE K OBSLUZE	3
DE	•	INSTRUKTIONEN ZUR BEDIENUNG	16
EN	•	INSTRUCTION MANUAL	29
ES	•	INSTRUCCIONES DE USO	42
FR	•	INSTRUCTIONS D'UTILISATION	55
HRV	•	UPUTE ZA UPORABU	68
HU	•	HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ	81
IT	•	ISTRUZIONI PER L'USO	94
PL	•	INSTRUKCJA OBSŁUGI	107
RO	•	INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE	121
SK	•	NÁVOD NA OBSLUHU	134
SL	•	NAVODILA ZA UPORABO	147
UA	•	ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ	160

# DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

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

1. Před použitím si přečtěte všechny pokyny a uschovejte je pro budoucí použití.
2. Ujistěte se, že napětí vaší zásuvky odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku. Ujistěte se, že je zásuvka řádně uzemněna.
3. Udržujte zařízení mimo zdroje vlhkosti, tepla a přímého slunečního záření.
4. Pro ochranu před požárem, úrazem elektrickým proudem a zraněním neponořujte kabel, zástrčku nebo jednotku do vody nebo jiných kapalin.
5. Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby, které nemají zkušenosti a znalosti, pokud byly pod dohledem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí související nebezpečí. Děti by si se spotřebičem neměly hrát. Čištění a uživatelskou údržbu by neměly provádět děti bez dozoru.
6. Udržujte zařízení mimo dosah dětí mladších 8 let.
7. Zařízení nepoužívejte, pokud je jeho napájecí kabel nebo zástrčka poškozená nebo v případě jakékoli jiné poruchy.
8. Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej opravit servis výrobce nebo kvalifikovaný technik, aby nedošlo k poškození.

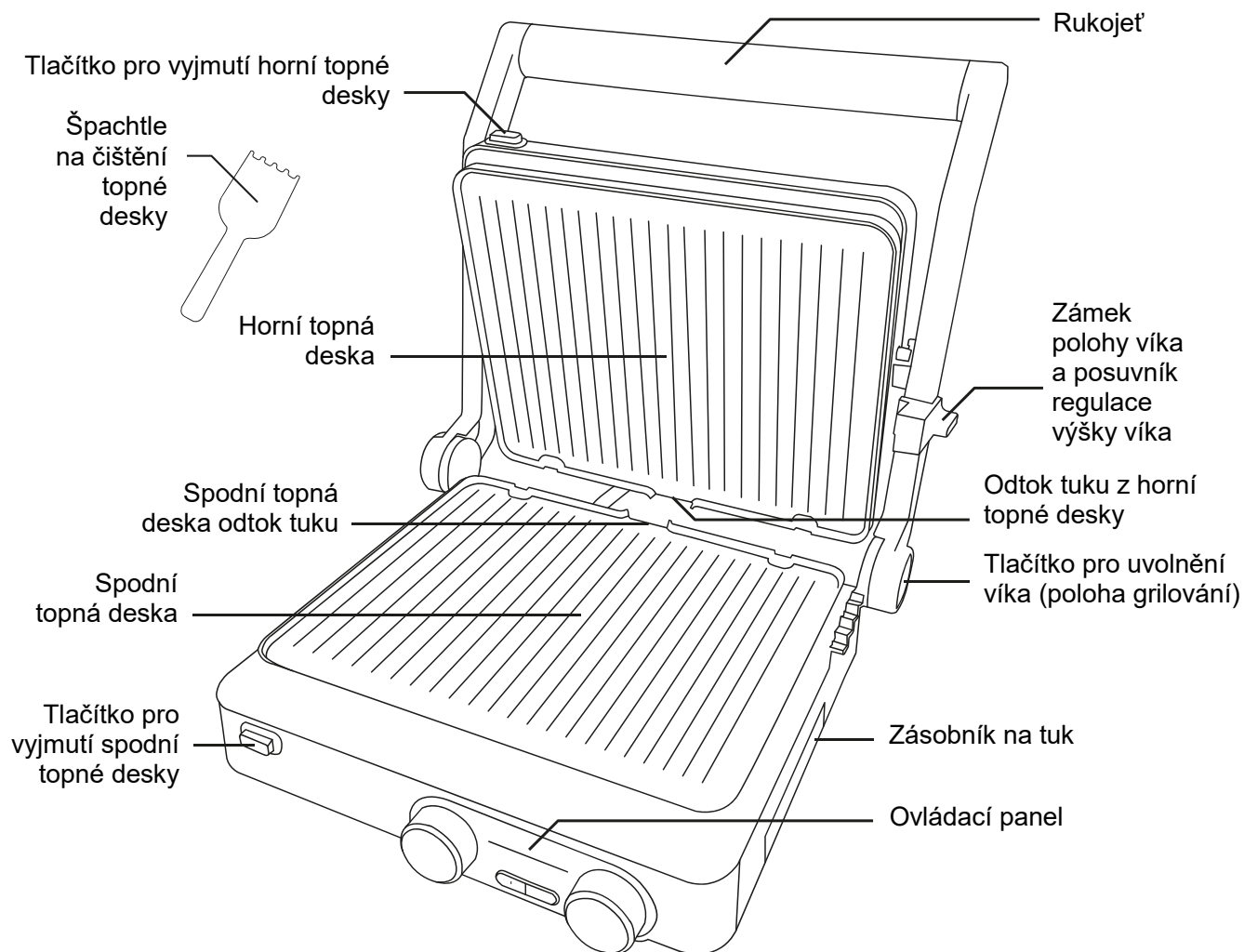
9. Ujistěte se, že se napájecí kabel nedotýká těla grilu nebo jeho topných desek, když jsou horké.
10. Před odpojením zařízení vypněte.
11. Před přenášením nebo čištěním zařízení odpojte.
12. Nedotýkejte se zástrčky mokřýma rukama, protože by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.
13. Pokud se během provozu zařízení objeví neobvyklý zvuk nebo zápach, okamžitě jej vypněte a odpojte ze sítě.
14. Neobsluhujte zařízení mokřýma rukama nebo bosí.
15. Při použití prodlužovacího kabelu se ujistěte, že nepřekračujete maximální jmenovitý provozní výkon / zatížení prodlužovacího kabelu.
16. Při odpojování zařízení držte za zástrčku, ne za kabel.
17. Nepokoušejte se spotřebič opravovat, rozebírat nebo upravovat. Uvnitř nejsou žádné části, které by mohl uživatel opravit.
18. Spotřebič není určen k ovládní externím časovačem nebo samostatným systémem dálkového ovládní.
19. Umístěte zařízení na suché místo, na rovný, tepelně odolný povrch.
20. Umístěte gril do bezpečné vzdálenosti od hořlavých materiálů, jako je nábytek, okenní kryty atd., alespoň 15 cm od stěny.
21. Topné desky a některé části těla grilu se zahřívají na velmi vysoké teploty. Nedotýkejte se jich během provozu, abyste se nepopálili.

22. Aby nedošlo k přehřátí, zařízení by nemělo být zakryto žádným těžkým nebo elastickým materiálem, jako je hliníkový tác, hliníková fólie nebo tácy z jiných tepelně odolných materiálů. Použití takových předmětů nebo materiálů na grilu může způsobit vážné poškození.
23. Používejte zařízení pouze k účelům, ke kterým je určeno.
24. Když je zařízení zapnuté, nenechávejte ho bez dozoru.
25. Zařízení není určeno pro venkovní použití.
26. Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti (nikoli pro komerční účely). Jakékoli jiné použití je považováno za nevhodné a nebezpečné.
27. Výrobce nepřebírá odpovědnost za škody způsobené nedodržením návodu k použití.



**POZOR - HORKÉ:** Topné desky a některé části těla grilu se zahřívají na velmi vysoké teploty. Nikdy se jich nedotýkejte, když je spotřebič zahřátý, aby nedošlo k popálení.

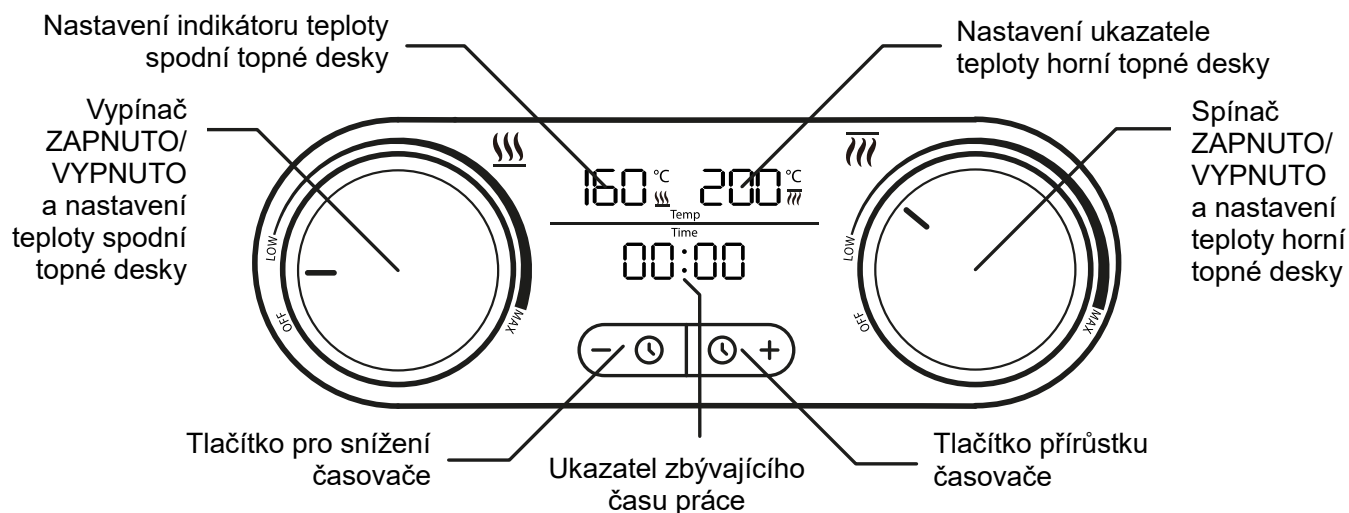
## POZNEJTE SVŮJ ELEKTRICKÝ GRIL



## TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Napájení	2000 W
Napětí / Frekvence	220-240 V~ 50-60 Hz
Teplotní rozsah	160–230 °C
Časovač	1–90 min.

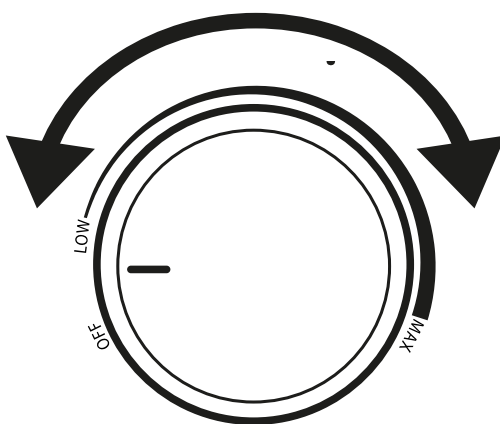
## KONTROLNÍ PANEĽ



## ROZSAH TEPLoty

Pomocí knoflíků na ovládacím panelu můžete zapínat a vypínat horní a spodní topné desky, stejně jako individuálně upravovat jejich teplotu.

- Otočením levého knoflíku ve směru hodinových ručiček se zapne spodní topná deska a nastaví se její teplota v rozsahu 160–230 °C.
- Otočením pravého knoflíku ve směru hodinových ručiček se zapne horní topná deska a nastaví se její teplota v rozsahu 160–230 °C.



## ČASOVAČ

Umožňuje nastavení doby, po které se má gril vypnout. K dispozici je rozsah 1-90 minut.

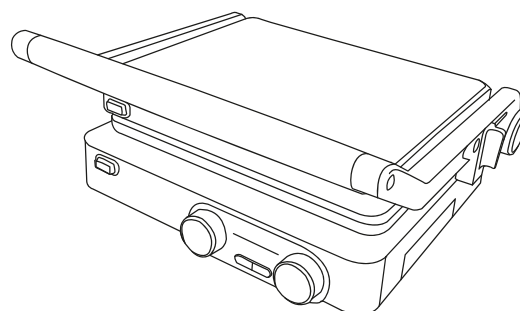
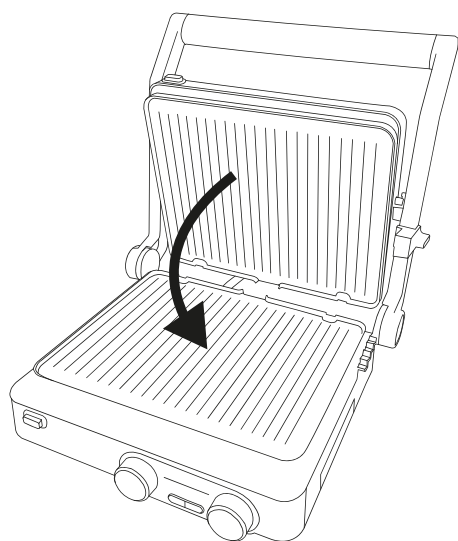
- Chcete-li zahájit nastavení času, stiskněte tlačítko „+“ nebo „-“ a nastavte požadovaný čas.
- Pro potvrzení výběru počkejte několik sekund. Po uplynutí nastaveného času se gril sám vypne.
- Chcete-li obnovit provoz, dejte knoflík do polohy „OFF“ a znovu jím otočte ve směru hodinových ručiček na požadovanou teplotu.

**POZNÁMKA:** Chcete-li nastavit přesnou dobu grilování, proveďte to po zahřátí grilu (když indikátor teploty přestane blikat).

## GRILOVACÍ POLOHY

### Kontaktní grilovací poloha

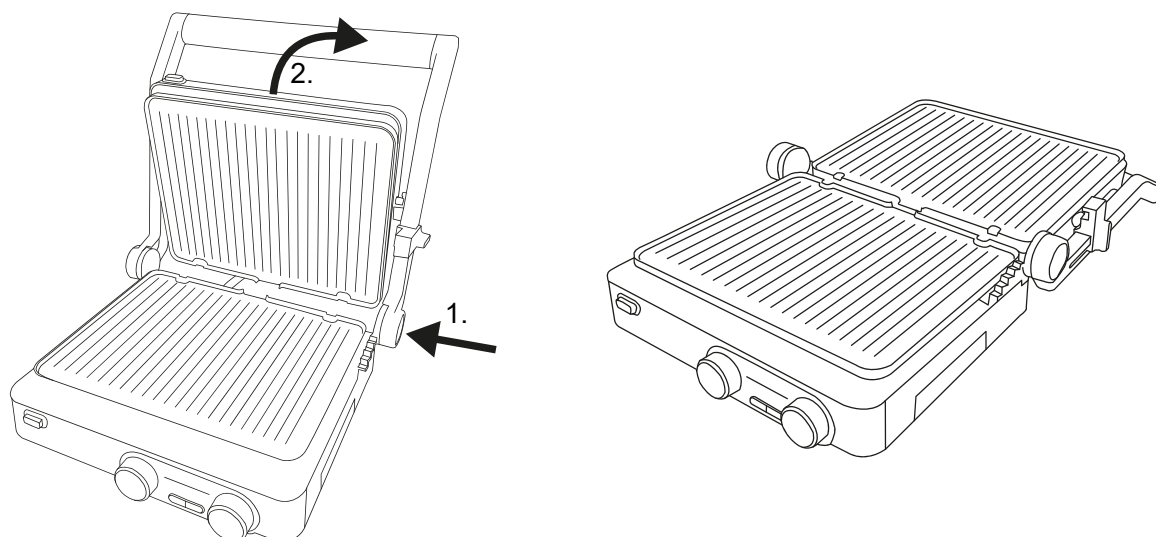
Griluje jídlo z obou stran najednou. Položte jídlo na spodní ohřívací desku a poté na ni sklopte horní víko.





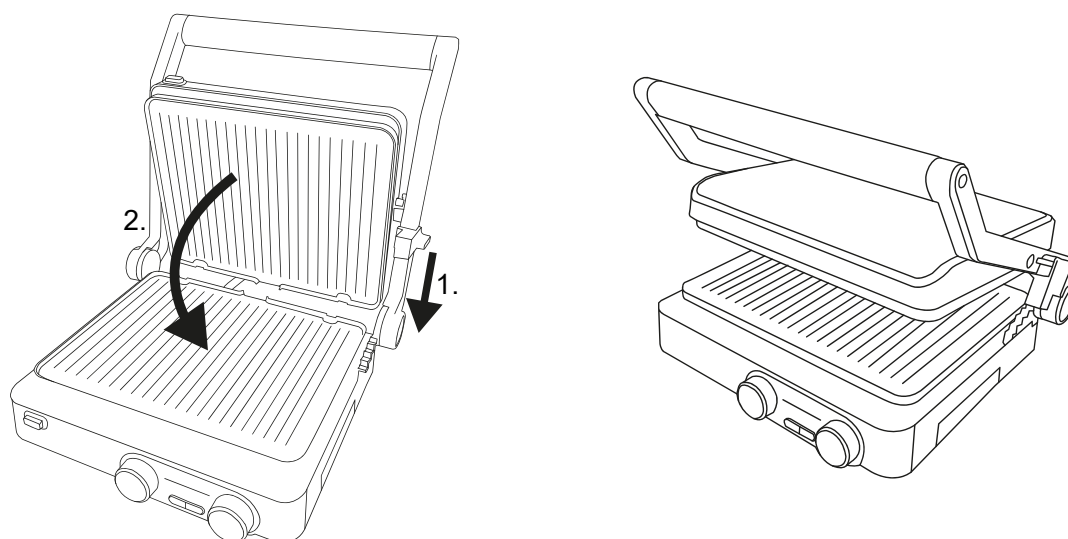
### Grilovací pozice

Umožňuje zvětšit plochu pro jednostranné grilování. Uchopte rukojeť, stiskněte tlačítko pro uvolnění víka a jemně jej spusťte. Rozložte jídlo rovnoměrně na obě topné desky.



### Pozice opékání

Umožňuje opékání sendvičů a křehkých potravin bez kontaktu s horní topnou deskou. Pomocí posuvníku nastavte výšku horního víka a sklopte jej nad grilované jídlo.



## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Proveďte postupy „čištění a údržby“.
- Při výrobě jsou části grilu pokryty tenkou ochrannou vrstvou oleje. Chcete-li odstranit přebytečný olej, zapněte obě topné desky bez jídla na dobu asi 10 minut. Zajistěte řádné větrání místnosti, protože ze zařízení může vycházet intenzivní zápach a také trochu kouře. To je normální jev a měl by rychle odeznít.

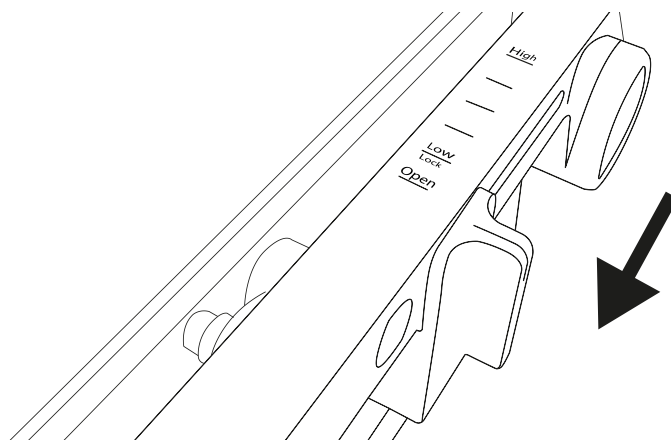
## POUŽÍVÁNÍ ZAŘÍZENÍ



### VAROVÁNÍ

- Topné desky a některé části těla grilu se zahřívají na velmi vysoké teploty. Nikdy se jich nedotýkejte během provozu nebo před vychladnutím grilu, aby nedošlo k popálení!
- Při zvedání víka může z grilu vycházet horká pára. Při používání přístroje buďte vždy opatrní. Doporučujeme používat kuchyňské chňapky.
- Neměňte polohu grilu, pokud jsou topné desky horké. Grilovací polohu zvolte před zapnutím spotřebiče.
- Před přenášením grilu se ujistěte, že je jezdec polohy víka v poloze „Lock“, aby se zabránilo otevření víka. Při přenášení držte gril za rukojeť.
- Během grilování budou ukazatele nastavené teploty čas od času blikat, a to i v případě, že bylo teploty dosaženo. Signalizuje to činnost topných těles pro udržení nastavené teploty.
- K obracení pokrmů nepoužívejte kovové vidličky, nože apod. protože by mohly poškodit nepřilnavý povrch.
- Pod grilovaný pokrm nikdy nepokládejte talíře, tácy nebo hliníkovou fólii. Na ohřívací desky nepokládejte hrnce, pánve apod.

1. Umístěte zařízení na suché místo, na rovný, tepelně odolný povrch.
2. Ujistěte se, že táč na tuk a topné desky jsou správně nainstalovány.
3. Přesuňte jezdec polohy víka do polohy „Otevřeno“.



4. Zvedněte víko a držte jej za rukojeť.
5. Na topné desky naneste tenkou vrstvu rostlinného oleje.
6. Nastavte gril do požadované polohy: kontaktní grilování, grilování, opékání.
7. Zapojte zařízení.
8. Pomocí knoflíků na ovládacím panelu nastavte požadovanou teplotu horních a spodních topných desek. Dosažení nastavené teploty je indikováno pípnutím, indikátory teploty přestanou blikat.
9. Potraviny pokládejte přímo na topné desky (v případě kontaktního grilování a opékání – pouze na spodní topnou desku). Doba grilování závisí na velikosti použitých produktů a zvolené teplotě. Při používání grilovací polohy grilované produkty čas od času otočte. Volitelně nastavte požadovanou dobu práce pomocí časovače.
10. Potraviny se grilují ve vlastní šťávě a jejich přebytek odtéká na táč na tuk. Nahromaděnou kapalinu nelze znovu použít.
11. Po ukončení práce nastavte oba knoflíky na ovládacím panelu do polohy „OFF“ a odpojte spotřebič.
12. Sejměte jídlo z grilu pomocí plastového nebo dřevěného náčiní, jako jsou kleště. V závislosti na druhu použitého jídla se může během grilování výjimečně zahřát, zvláště pokud má vysoký obsah vody, jako jsou rajčata. Buďte obzvláště opatrní při odebrání těchto druhů potravin z grilu.

**DOPORUČENÉ DOBY A TEPLoty GRILOVÁNÍ**

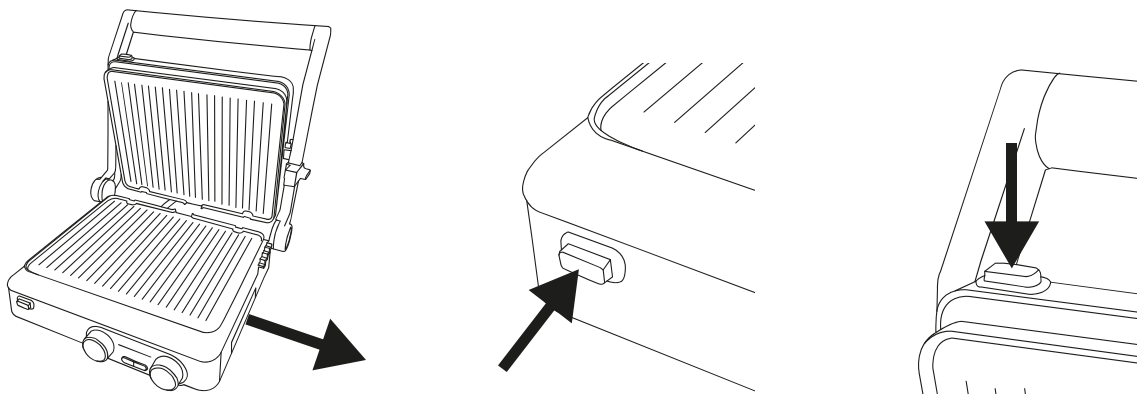
Typ jídla	Čas	Teplota
Hovězí steak	2 - 6 min.	200 °C
Vepřový steak	6 – 8 min.	200 °C
Drůbež	6 – 10 min.	180 °C
Paštika z mletého masa	4 – 8 min.	200 °C
Klobásy	4 - 10 min.	200 °C
Krevety	3 – 4 min.	190 °C
Ryba	6 – 7 min.	180 °C
Rybí filé	3 – 5 min.	180 °C
Panini	4 – 5 min.	180 °C
Zelenina	4 - 7 min.	190 °C
Ovoce	3 – 4 min.	190 °C

**Důležité:** Výše uvedená tabulka platí pro kontaktní polohu grilování a slouží jako přibližná pomoc s grilovacím procesem. Skutečná doba grilování by měla být přizpůsobena individuálním potřebám.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

**POZOR:** Nikdy neponořujte tělo grilu do vody!

1. Před čištěním zařízení odpojte a počkejte, až vychladne.
2. Přebytečný tuk na topných deskách před vyjmutím osušte papírovou utěrkou.
3. Vyjměte zásobník na tuk vytažením směrem ven. Vyjměte topné desky tak, že je podržíte a stisknete tlačítka pro vyjmutí topných desek.



4. Umyjte táč na tuk (nejprve se ujistěte, že tuk není horký!) a topné desky v teplé vodě s trochou jemného saponátu. K odstranění zaschlých kousků jídla můžete použít dodanou čisticí stěrku nebo měkký hadřík, přičemž dávejte pozor, abyste na ně netlačili příliš, protože by mohlo dojít k poškození nepřilnavého povrchu. Poté je důkladně opláchněte a osušte.
5. K čištění vnějšího povrchu těla grilu použijte mírně navlhčený hadřík s trochou jemného čisticího prostředku. Poté před dalším použitím grilu důkladně osušte každou část měkkým suchým hadříkem.
6. Pokud jsou konektory ohříváče zašlé nebo špinavé, očistěte je zubním kartáčkem. Před opětovnou instalací topných desek se ujistěte, že jsou konektory zcela suché.
7. K čištění žádných částí zařízení nepoužívejte erozivní čisticí prostředky. Nikdy nepoužívejte drátěný kartáč nebo jiné abrazivní předměty.
8. Nainstalujte topné desky zpět tak, že je zasunete (strana se dvěma drážkami) do západek na těle grilu a zatlačíte opačnou stranu desek dovnitř, dokud neuslyšíte charakteristické cvaknutí.
9. Vložte zpět zásobník na tuk.

## ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možná příčina	Řešení
Zařízení nefunguje	Zástrčka je odpojena ze zásuvky.	Zapojte napájecí zástrčku do zásuvky.
Víko se neotevívá	Posuvník polohy víka je v poloze „Uzamčeno“.	Přesuňte posuvník do polohy „Otevřeno“.
Zařízení je zapnuté, ale topné desky se nezahřívají.	Časovač vypnul zařízení.	Otočte knoflík do polohy „OFF“ a poté jej otočte na požadovanou teplotu.
	Topné desky jsou nesprávně instalovány.	Vyjměte topné desky a znovu je nainstalujte tak, že je zatlačíte, dokud neuslyšíte cvaknutí.
	Zařízení je poškozené.	Odpojte zařízení a kontaktujte zákaznický servis.
Ze zařízení vychází nepříjemný zápach a/nebo kouř.	Zařízení je používáno poprvé.	Nechte gril běžet asi 10 minut bez jídla na topných deskách.
	Zařízení je znečištěné.	Proveďte postupy čištění a údržby.
	Zařízení je poškozené.	Odpojte zařízení a kontaktujte zákaznický servis.
Indikátor „ER1“, „ER2“ nebo „ER3“ bliká.	Vyskytl se problém s teplotou.	Kontaktujte servis Yoer.

## ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ



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

## ZÁRUKA A OPRAVA

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 na rozbitné předměty, 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 na Yoer Service. K reklamaci přiložte informace o povaze závady a doklad o koupi.

## **WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN**

**Beim Umgang mit Elektrogeräten sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, darunter die folgenden:**

1. Lesen Sie vor der Verwendung alle Anweisungen durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.
2. Stellen Sie sicher, dass die Spannung Ihrer Steckdose der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entspricht. Stellen Sie sicher, dass die Steckdose ordnungsgemäß geerdet ist.
3. Halten Sie das Gerät von Feuchtigkeitsquellen, Hitze und direkter Sonneneinstrahlung fern.
4. Zum Schutz vor Feuer, Stromschlag und Verletzungen dürfen Kabel, Stecker oder Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
5. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen, denen es an Erfahrung und Wissen mangelt, verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die Bedienung verstehen damit verbundene Gefahren. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung sollten nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
6. Halten Sie das Gerät von Kindern unter 8 Jahren fern.
7. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist oder eine andere Fehlfunktion vorliegt.
8. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Kundendienst des Herstellers oder einem qualifizierten Techniker repariert werden, um Schäden zu vermeiden.
9. Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel das Gehäuse des Grills oder seine Heizplatten nicht berührt, wenn diese heiß sind.
10. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie es ausstecken.
11. Trennen Sie das Gerät vom Netz, bevor Sie es transportieren oder reinigen.
12. Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen, da dies zu einem Stromschlag führen kann.



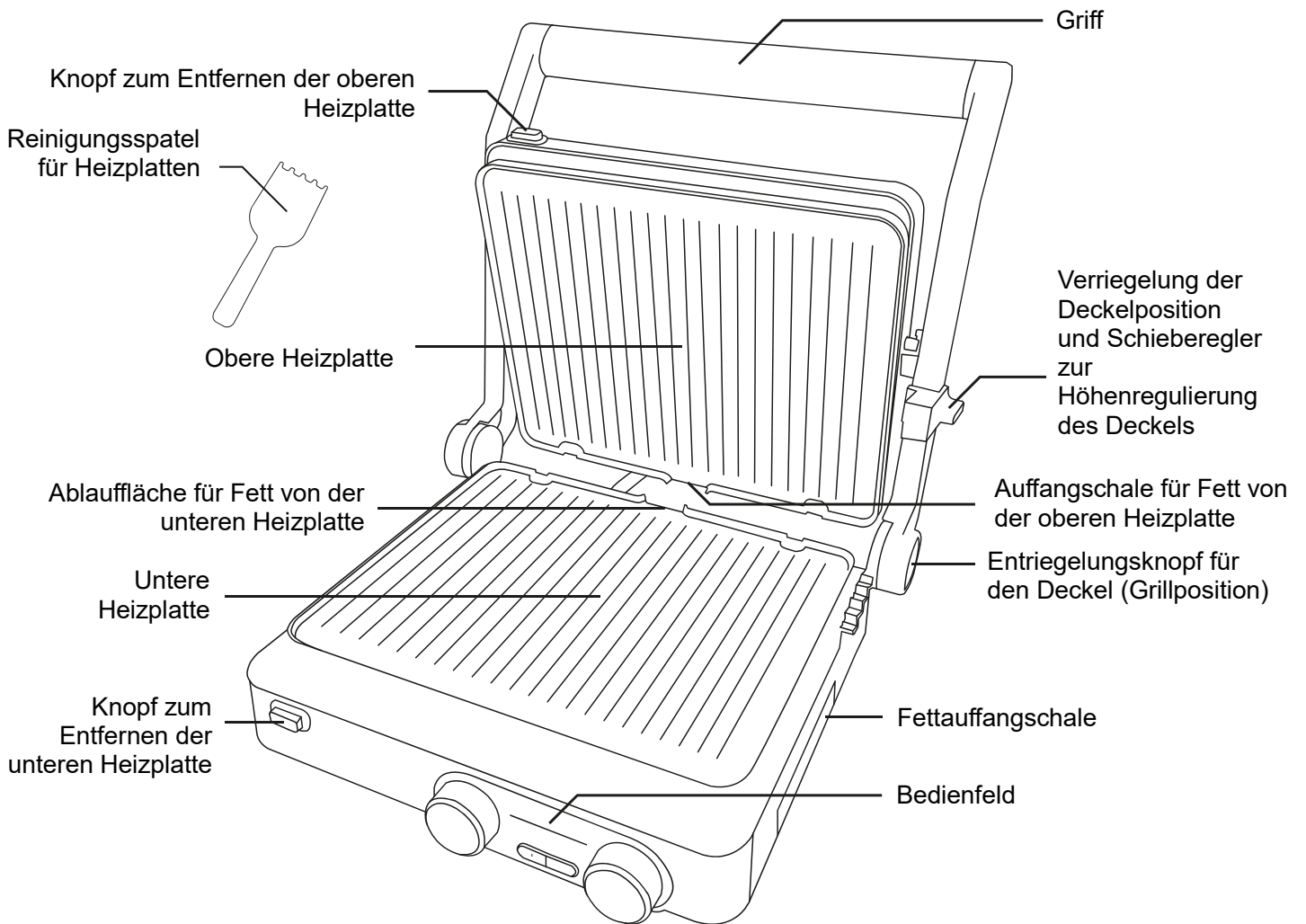
13. Wenn während des Betriebs des Geräts ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche auftreten, schalten Sie es sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker.
14. Betreiben Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder barfuß.
15. Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden, stellen Sie bitte sicher, dass Sie die maximale Nennleistung/Last des Verlängerungskabels nicht überschreiten.
16. Fassen Sie das Gerät beim Ausstecken am Stecker und nicht am Kabel an.
17. Versuchen Sie nicht, das Gerät zu reparieren, zu zerlegen oder zu modifizieren. Im Inneren befinden sich keine vom Benutzer zu wartenden Teile.
18. Das Gerät ist nicht für die Steuerung durch einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem vorgesehen.
19. Stellen Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf eine ebene, hitzebeständige Oberfläche.
20. Stellen Sie den Grill in sicherem Abstand zu brennbaren Stoffen wie Möbeln, Fensterabdeckungen usw. auf, mindestens 15 cm von der Wand entfernt.
21. Heizplatten und einige Teile des Grillkörpers erhitzen sich auf sehr hohe Temperaturen. Berühren Sie sie während des Betriebs nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
22. Um eine Überhitzung zu vermeiden, sollte das Gerät nicht mit schwerem oder elastischem Material, wie z. B. einer Aluminiumschale, Aluminiumfolie oder Schalen aus anderen hitzebeständigen Materialien, abgedeckt werden. Die Verwendung solcher Gegenstände oder Materialien auf dem Grill kann zu schweren Schäden führen.
23. Benutzen Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
24. Lassen Sie das Gerät im eingeschalteten Zustand nicht unbeaufsichtigt.
25. Das Gerät ist nicht für den Außenbereich bestimmt.
26. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt (nicht für gewerbliche Zwecke). Jede andere Verwendung gilt als ungeeignet und gefährlich.

27. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung entstehen.



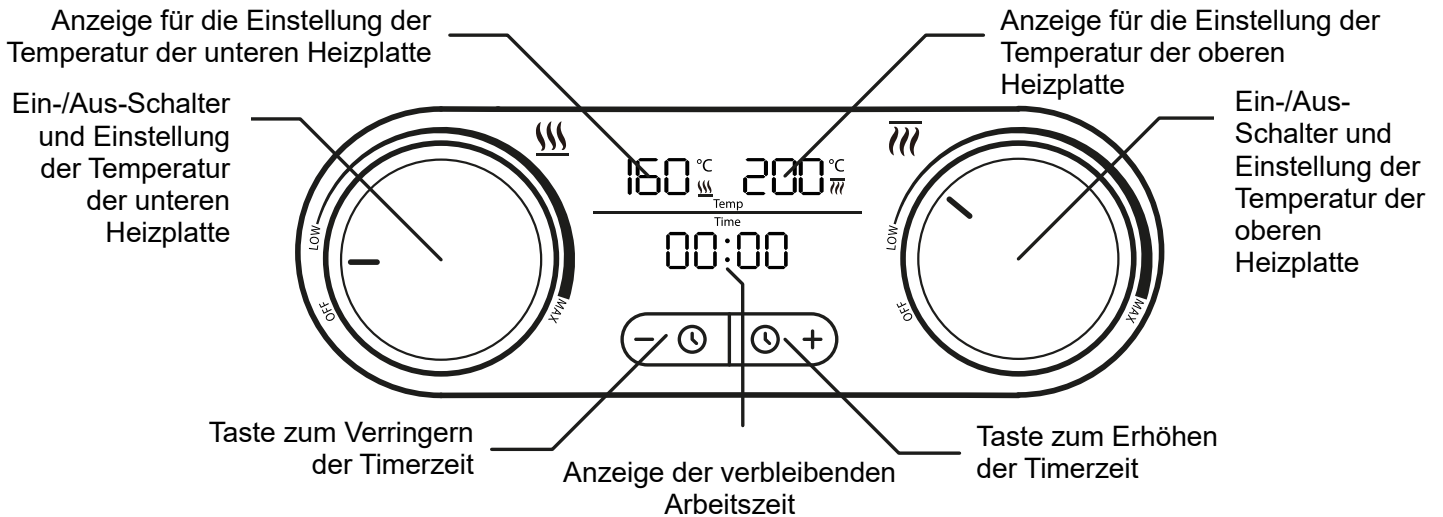
**VORSICHT - HEISS:** Heizplatten und einige Teile des Grillgehäuses werden sehr heiß. Berühren Sie sie niemals, wenn das Gerät erhitzt ist, um Verbrennungen zu vermeiden.

## KENNEN SIE IHREN ELEKTROGRILL



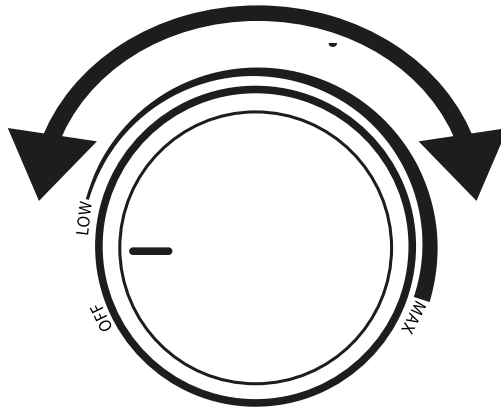
## TECHNISCHE SPEZIFIKATION

Leistung	2000 W
Spannung / Frequenz	220-240 V~ 50-60 Hz
Temperaturbereich	160-230°C
Timer	1-90 Min.

**BEDIENFELD****TEMPERATURBEREICH**

Mit den Drehknöpfen am Bedienfeld können Sie die obere und untere Heizplatte ein- und ausschalten sowie deren Temperatur individuell einstellen.

- Durch Drehen des linken Knopfes im Uhrzeigersinn wird die untere Heizplatte aktiviert und deren Temperatur im Bereich von 160–230 °C eingestellt.
- Durch Drehen des rechten Knopfes im Uhrzeigersinn wird die obere Heizplatte aktiviert und ihre Temperatur im Bereich von 160–230 °C eingestellt.



## TIMER

Ermöglicht das Einstellen der Zeit, nach der sich der Grill ausschalten soll. Es ist ein Bereich von 1–90 Minuten verfügbar.

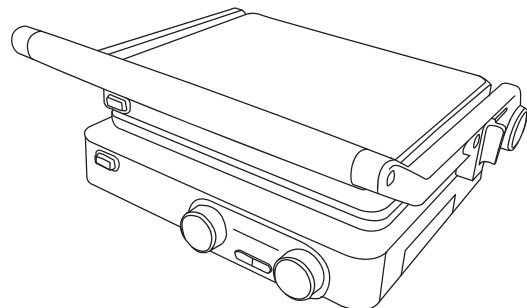
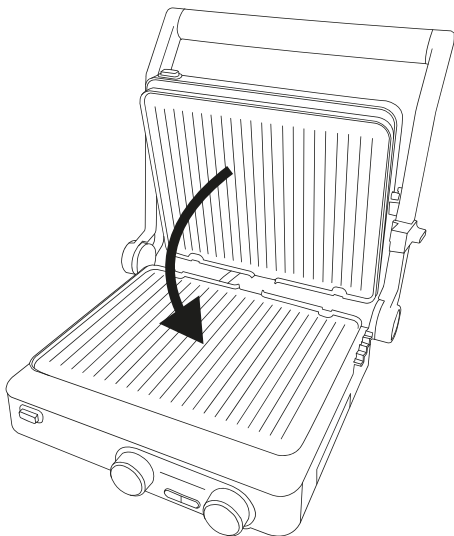
- Um mit der Zeiteinstellung zu beginnen, drücken Sie die Taste „+“ oder „-“ und stellen Sie die gewünschte Zeit ein.
- Warten Sie einige Sekunden, um die Auswahl zu bestätigen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich der Grill automatisch aus.
- Um den Betrieb fortzusetzen, stellen Sie den Knopf auf die Position „OFF“ und drehen Sie ihn erneut im Uhrzeigersinn, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.

**HINWEIS:** Um die genaue Grillzeit einzustellen, tun Sie dies, nachdem der Grill aufgeheizt ist (wenn die Temperaturanzeige aufhört zu blinken).

## GRILLPOSITIONEN

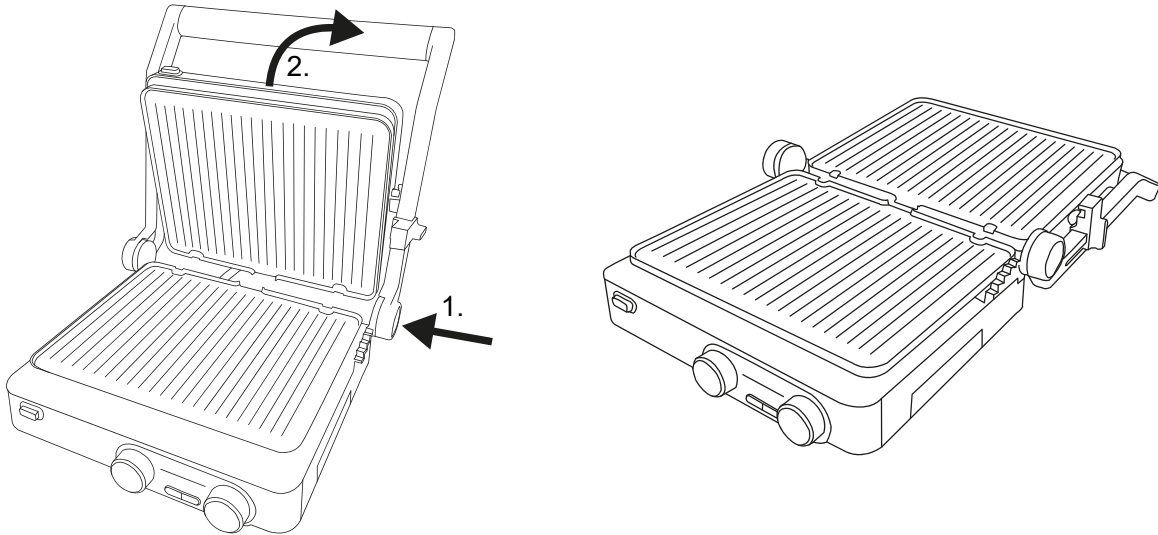
### Position zum Kontaktgrillen

Grillt Speisen auf beiden Seiten gleichzeitig. Legen Sie die Lebensmittel auf die untere Heizplatte und senken Sie dann den oberen Deckel ab.



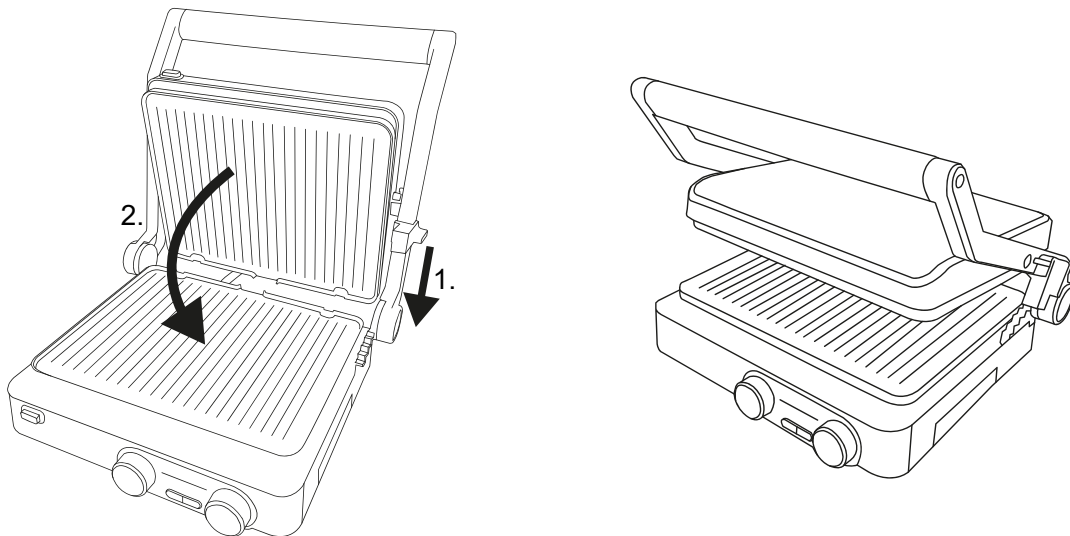
**Grillplatz**

Ermöglicht die Vergrößerung der einseitigen Grillfläche. Fassen Sie den Griff, drücken Sie die Entriegelungstaste des Deckels und senken Sie ihn vorsichtig ab. Verteilen Sie die Speisen gleichmäßig auf beiden Heizplatten.



**Toastposition**

Ermöglicht das Toasten von Sandwiches und empfindlichen Lebensmitteln ohne Kontakt mit der oberen Heizplatte. Passen Sie mit dem Schieber die Höhe des oberen Deckels an und senken Sie ihn über das Grillgut ab.



## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Führen Sie die „Reinigungs- und Wartungsarbeiten“ durch.
- Bei der Herstellung werden Teile des Grills mit einer dünnen, schützenden Ölschicht überzogen. Um überschüssiges Öl zu entfernen, schalten Sie beide Heizplatten etwa 10 Minuten lang ohne Speisen ein. Stellen Sie sicher, dass der Raum gut belüftet ist, da aus dem Gerät ein intensiver Geruch und auch etwas Rauch austreten können. Dies ist ein normales Phänomen und sollte schnell nachlassen.

## VERWENDUNG DES GERÄTS

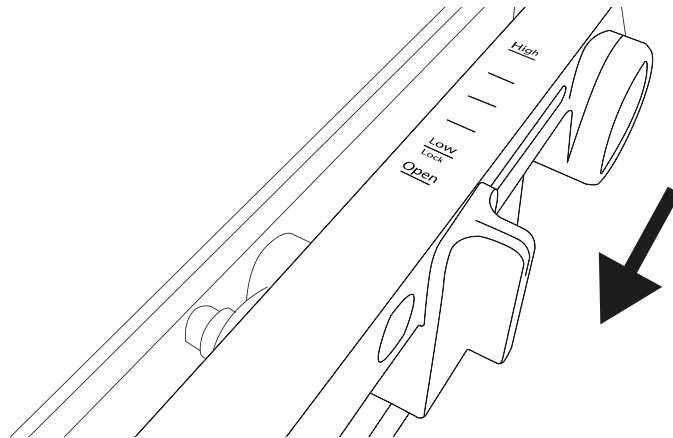


### WARNING

- Heating plates and some parts of the grill's body heat up to very high temperatures. Never touch them during operation or before the grill has cooled down to avoid burns!
- Hot steam may come out the grill when raising the lid. Always exercise caution while using the device. Use of oven mitts is recommended.
- Do not change grilling position if the heating plates are hot. Choose a grilling position before turning on the appliance.
- Before carrying the grill, make sure the lid position slider is in the "Lock" position, to prevent the lid opening. Hold the grill by the handle while carrying.
- During grilling, the set temperature indicators will blink from time to time, even if the temperature has been reached. It indicates operation of the heaters to maintain set temperature.
- Do not use metal forks, knives etc. to flip food, as they may damage the non-stick surface.
- Never place plates, trays or aluminum foil underneath the grilled food. Do not put pots, frying pans etc. on the heating plates.

## DEUTSCH

1. Stellen Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf eine ebene, hitzebeständige Oberfläche.
2. Stellen Sie sicher, dass die Fettschale und die Heizplatten ordnungsgemäß installiert sind.
3. Bringen Sie den Deckelpositionsschieber in die Position „Offen“.



4. Heben Sie den Deckel an, während Sie ihn am Griff festhalten.
5. Tragen Sie eine dünne Schicht Pflanzenöl auf die Heizplatten auf.
6. Stellen Sie den Grill in der gewünschten Position auf: Kontaktgrillen, Grillen, Toasten.
7. Schließen Sie das Gerät an.
8. Stellen Sie die gewünschte Temperatur der oberen und unteren Heizplatten mit den Drehknöpfen auf dem Bedienfeld ein. Das Erreichen der eingestellten Temperatur wird durch einen Piepton angezeigt, die Temperaturanzeigen hören auf zu blinken.
9. Legen Sie die Lebensmittel direkt auf die Heizplatten (bei Kontaktgrill- und Toastpositionen nur auf die untere Heizplatte). Die Grillzeit hängt von der Größe der verwendeten Produkte und der gewählten Temperatur ab. Drehen Sie die Grillprodukte bei Verwendung der Grillposition von Zeit zu Zeit um. Stellen Sie die gewünschte Arbeitszeit optional mit dem Timer ein.
10. Das Grillgut wird im eigenen Saft gegrillt, der überschüssige Saft läuft in die Fettauffangschale. Die angesammelte Flüssigkeit kann nicht wiederverwendet werden.
11. Stellen Sie nach Abschluss der Arbeit beide Knöpfe auf dem Bedienfeld auf die Position „OFF“ und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
12. Nehmen Sie Lebensmittel mit Plastik- oder Holzutensilien wie einer Zange vom Grill. Abhängig von der Art des verwendeten Lebensmittels kann es beim Grillen außergewöhnlich heiß werden, insbesondere wenn es einen hohen Wassergehalt hat, wie z. B. Tomaten. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie solche Lebensmittel vom Grill nehmen.



**EMPFOHLENE GRILLZEITEN UND –TEMPERATUREN**

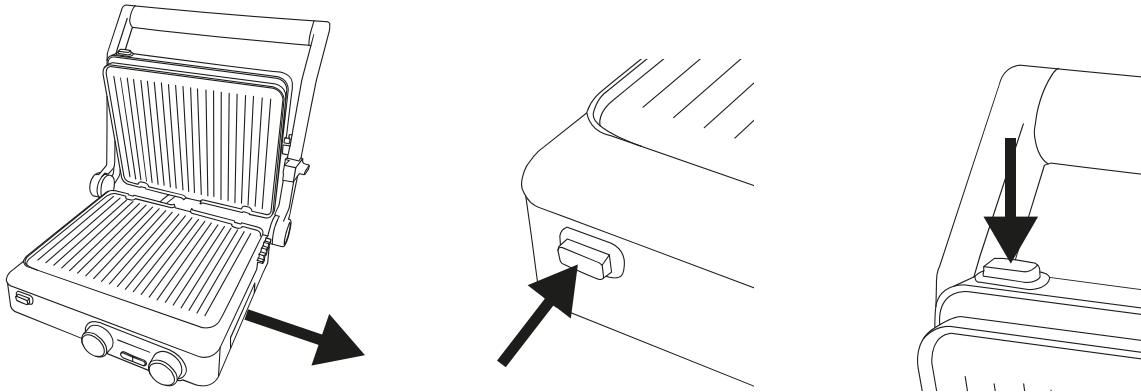
<b>Lebensmitteltyp</b>	<b>Zeit</b>	<b>Temperatur</b>
<b>Rindersteak</b>	2 - 6 Min.	200 °C
<b>Schweinesteak</b>	6 – 8 Min.	200 °C
<b>Geflügel</b>	6 – 10 Min.	180 °C
<b>Hackfleischpastetchen</b>	4 – 8 Min.	200 °C
<b>Würste</b>	4 - 10 Min.	200 °C
<b>Garnele</b>	3 – 4 Min.	190 °C
<b>Fisch</b>	6 – 7 Min.	180 °C
<b>Fischfillet</b>	3 – 5 Min.	180 °C
<b>Panini</b>	4 – 5 Min.	180 °C
<b>Gemüse</b>	4 - 7 Min.	190 °C
<b>Obst</b>	3 – 4 Min.	190 °C

**Wichtig:** Die obige Tabelle bezieht sich auf die Kontaktgrillposition und dient als grobe Annäherung, um beim Grillen zu helfen. Die tatsächliche Grillzeit sollte an die individuellen Bedürfnisse angepasst werden.

## REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

**ACHTUNG:** Tauchen Sie den Grillkörper niemals in Wasser!

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.
2. Trocknen Sie überschüssiges Fett auf den Heizplatten mit einem Papiertuch ab, bevor Sie diese herausnehmen.
3. Ziehen Sie die Fettschale nach außen heraus, und entnehmen Sie sie. Halten Sie die Heizplatten fest, und drücken Sie die Entnahmeknöpfe für die Heizplatten, um sie herauszunehmen.



4. Waschen Sie die Fettauffangschale (achten Sie darauf, dass das Fett nicht zu heiß ist!) und die Heizplatten in warmem Wasser mit etwas mildem Reinigungsmittel. Sie können den mitgelieferten Reinigungsspatel oder ein weiches Tuch verwenden, um die angetrockneten Speisereste zu entfernen. Seien Sie dabei vorsichtig, dass Sie nicht zu viel Druck ausüben, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann. Spülen Sie sie anschließend gründlich ab und trocknen Sie sie ab.
5. Reinigen Sie die Außenfläche des Grillkörpers mit einem leicht feuchten Tuch und etwas mildem Reinigungsmittel. Trocknen Sie anschließend alle Teile gründlich mit einem weichen, trockenen Tuch ab, bevor Sie den Grill wieder verwenden.
6. Wenn die Heizanschlüsse angelaufen oder verschmutzt sind, reinigen Sie sie mit einer Zahnbürste. Stellen Sie sicher, dass die Anschlüsse vollständig trocken sind, bevor Sie die Heizplatten wieder einbauen.
7. Reinigen Sie keine Teile des Geräts mit ätzenden Reinigungsmitteln. Verwenden Sie niemals eine Drahtbürste oder andere abrasive Gegenstände.
8. Setzen Sie die Heizplatten wieder ein, indem Sie sie (die Seite mit den beiden Rillen) in die Riegel am Grillkörper schieben und die gegenüberliegende Seite der Platten hineindrücken, bis ein charakteristisches Klicken zu hören ist.
9. Setzen Sie die Fettschale wieder ein.

**FEHLERBEHEBUNG**

<b>Problem</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Lösung</b>
Das Gerät funktioniert nicht	Der Netzstecker ist aus der Steckdose gezogen.	Schließen Sie den Netzstecker an die Steckdose an.
Der Deckel öffnet sich nicht	Der Deckelpositionsschieber befindet sich in der Position „Verriegeln“.	Bringen Sie den Schieber in die Position „Offen“.
Das Gerät ist eingeschaltet, aber die Heizplatten heizen nicht auf.	Der Timer hat das Gerät ausgeschaltet.	Drehen Sie den Knopf auf die Position „OFF“ und stellen Sie ihn dann auf die gewünschte Temperatur ein.
	Die Heizplatten sind falsch installiert.	Entfernen Sie die Heizplatten und installieren Sie sie wieder, indem Sie sie hineindrücken, bis ein Klicken zu hören ist.
	Das Gerät ist beschädigt.	Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und wenden Sie sich an den Kundendienst.
Aus dem Gerät tritt ein unangenehmer Geruch und/oder Rauch aus.	Das Gerät wird zum ersten Mal verwendet.	Lassen Sie den Grill etwa 10 Minuten lang laufen, ohne dass Lebensmittel auf den Heizplatten liegen.
	Das Gerät ist verschmutzt.	Führen Sie die Reinigungs- und Wartungsverfahren durch.
	Das Gerät ist beschädigt.	Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und wenden Sie sich an den Kundendienst.
Die Anzeige „ER1“, „ER2“ oder „ER3“ blinkt.	Das Problem mit der Temperatur ist aufgetreten.	Kontaktieren Sie den Yoer-Service.

## UMWELT



■ Dieses Produkt enthält recycelbare Materialien. Entsorgen Sie dieses Produkt nicht als nicht sortierten kommunalen Abfall. Wenden Sie sich an Ihre örtliche Gemeinde, um den nächstgelegenen Sammelpunkt zu finden.

## 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. Make sure the outlet is properly grounded.
3. Keep the device away from sources of humidity, heat and direct sunlight.
4. To protect against fire, electrical shock and injury do not immerse cord, plug or unit in water or other liquids.
5. This appliance can be used by children of 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or those who lack 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 should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.
6. Keep the device away from children under 8 years old.
7. Do not use the device if its power cord or plug is damaged, or in case of any other malfunction.
8. If the power cord is damaged, it must be repaired by manufacturer service or a qualified technician to avoid harm.
9. Make sure the power cord does not touch the grill's body or its heating plates when they are hot.

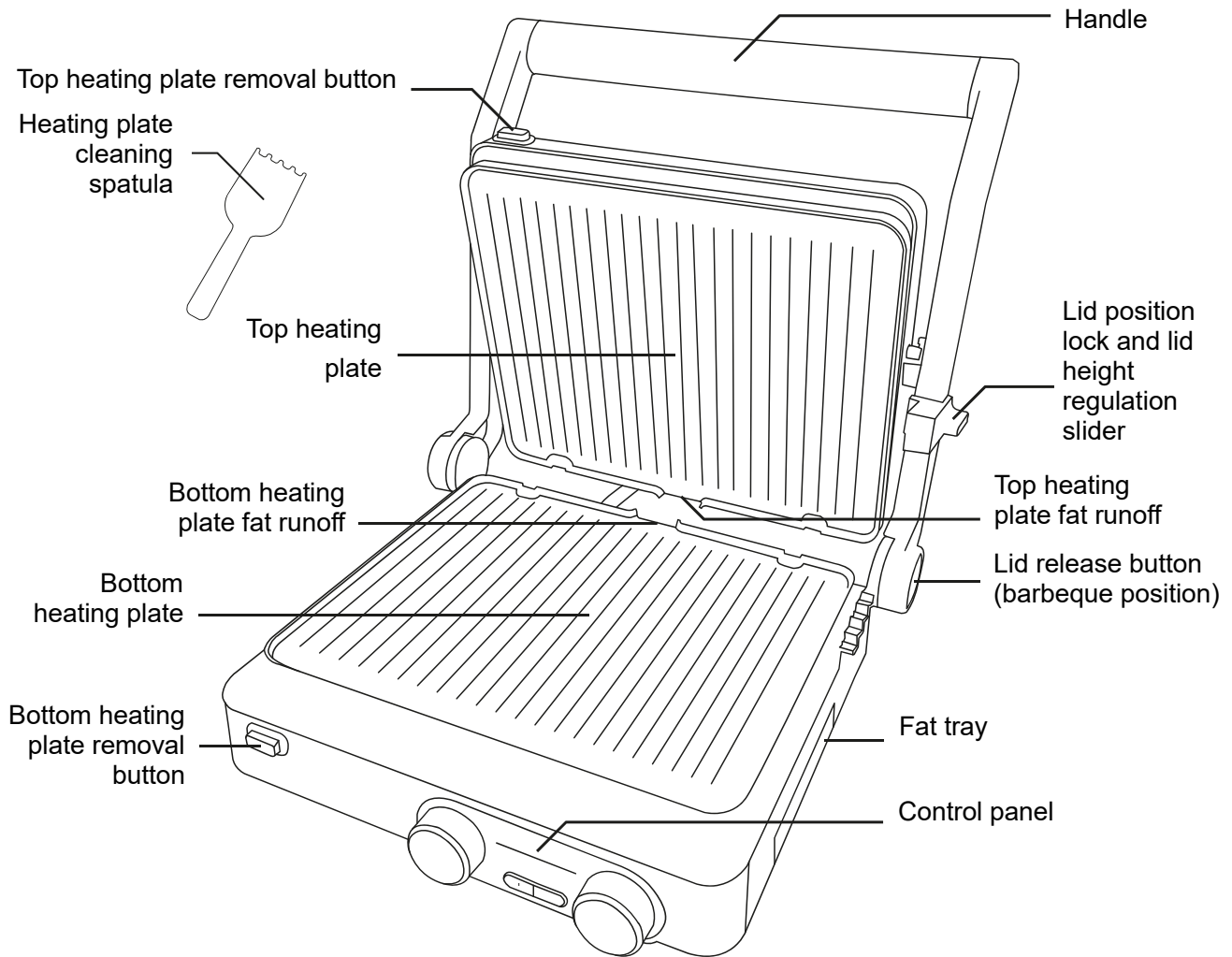
10. Turn the device off before unplugging.
11. Unplug the device before carrying or cleaning.
12. Do not touch the power plug with wet hands, because it might cause electrical shock.
13. If during operation of the device an unusual noise or smell appears, immediately turn it off and unplug it.
14. Do not operate the device with wet hands or barefoot.
15. When using an extension lead please ensure you do not exceed the maximum rated running wattage / load of the extension lead.
16. When unplugging the device, hold by the plug, not the cord.
17. Do not attempt to repair, disassemble or modify the appliance. There are no user-serviceable parts inside.
18. The appliance is not intended to be controlled by an external timer or separate remote-control system.
19. Place the device in a dry spot, on a flat, heat-resistant surface.
20. Place the grill in a safe distance from flammables such as furniture, window covers etc., at least 15 cm from the wall.
21. Heating plates and some parts of the grill's body heat up to very high temperatures. Do not touch them during operation to avoid burns.
22. To avoid overheating, the device should not be covered by any heavy or elastic material, such as an aluminum tray, aluminum foil or trays made of other heat-resistant materials. The use of such objects or materials on the grill may cause serious damage.
23. Only use the device for its intended purposes.

24. Do not leave the device unattended when turned on.
25. The device is not intended for outdoor use.
26. This appliance is intended for household use only (not for commercial purposes). Any other use is considered inappropriate and dangerous.
27. The manufacturer does not accept liability for damage resulting from failure to follow the instruction sheet.



**CAUTION - HOT:** Heating plates and some parts of the grill's body heat up to very high temperatures. Never touch them when the appliance is heated up to avoid burns.

## KNOW YOUR ELECTRIC GRILL

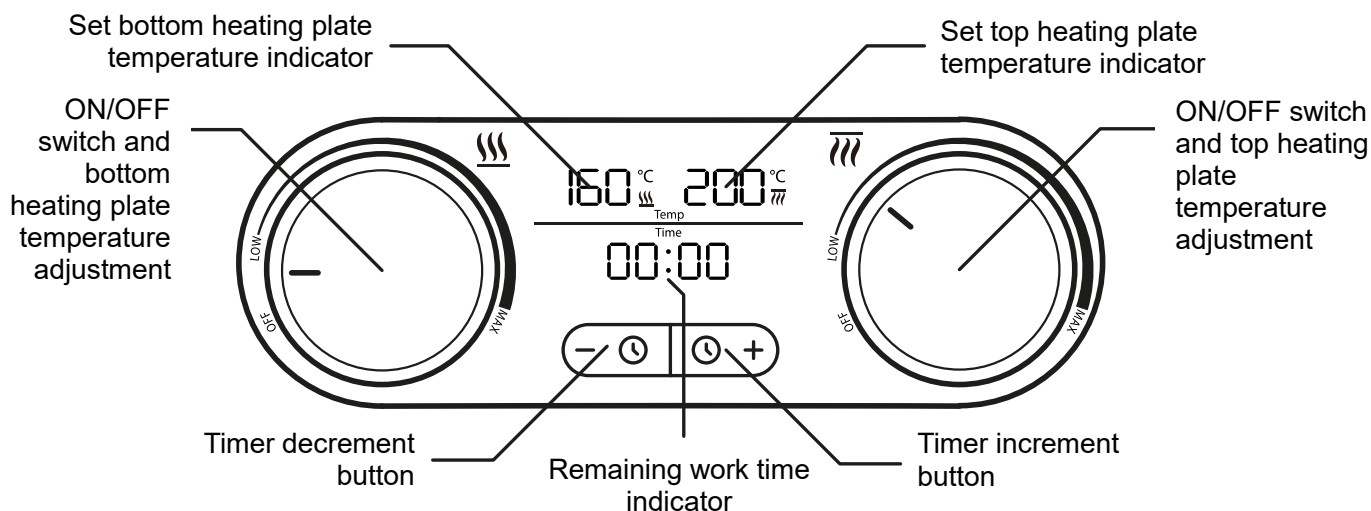


## TECHNICAL SPECIFICATION

Power	2000 W
Voltage / Frequency	220-240 V~ 50-60 Hz
Temperature range	160-230°C
Timer	1-90 min.



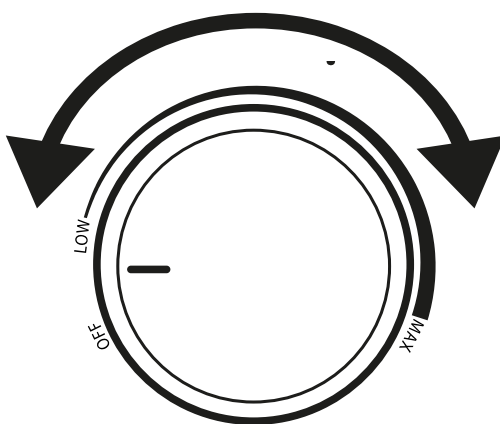
## CONTROL PANEL



## TEMPERATURE RANGE

Using the knobs on the control panel you can engage and disengage the top and bottom heating plates, as well as individually adjust their temperature.

- Turning the left knob clockwise engages the bottom heating plate and sets its temperature in the 160–230°C range.
- Turning the right knob clockwise engages the top heating plate and sets its temperature in the 160–230°C range.



## TIMER

Allows for setting time after which the grill is to turn off. 1-90 minute range is available.

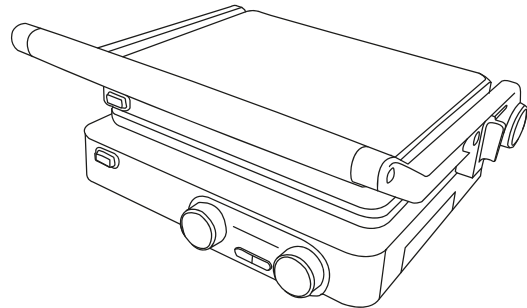
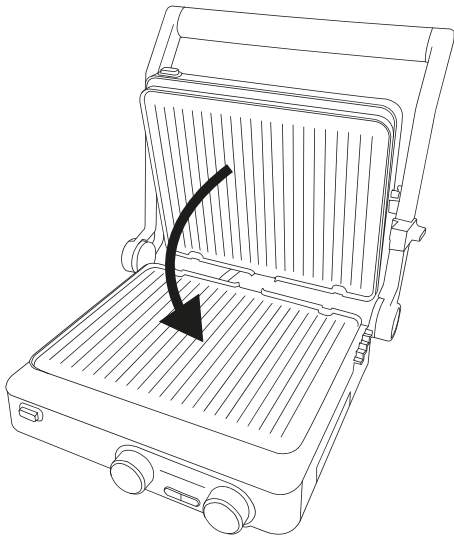
- To begin setting time, press the "+" or "-" button and set the desired time.
- To confirm selection, wait a few seconds. After set time is elapsed, the grill will turn itself off.
- To resume operation, put the knob in the "OFF" position and turn it clockwise again to the desired temperature.

**NOTE:** To set precise grilling time, do it after the grill has heated up (when the temperature indicator stops blinking).

## GRILLING POSITIONS

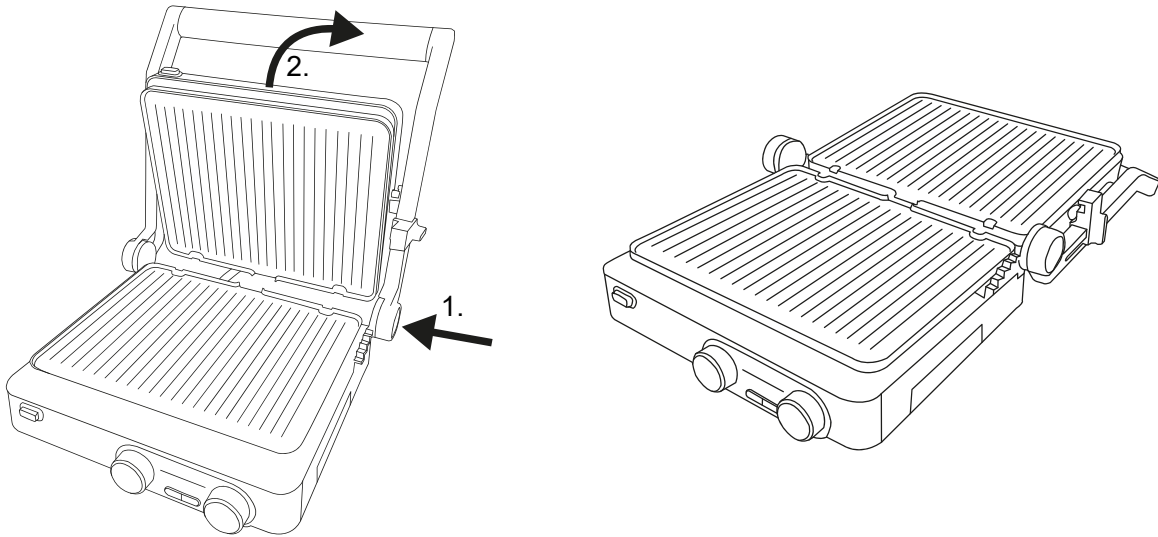
### Contact grilling position

Grills food on both sides at once. Put food on the bottom heating plate, then lower the top lid onto it.



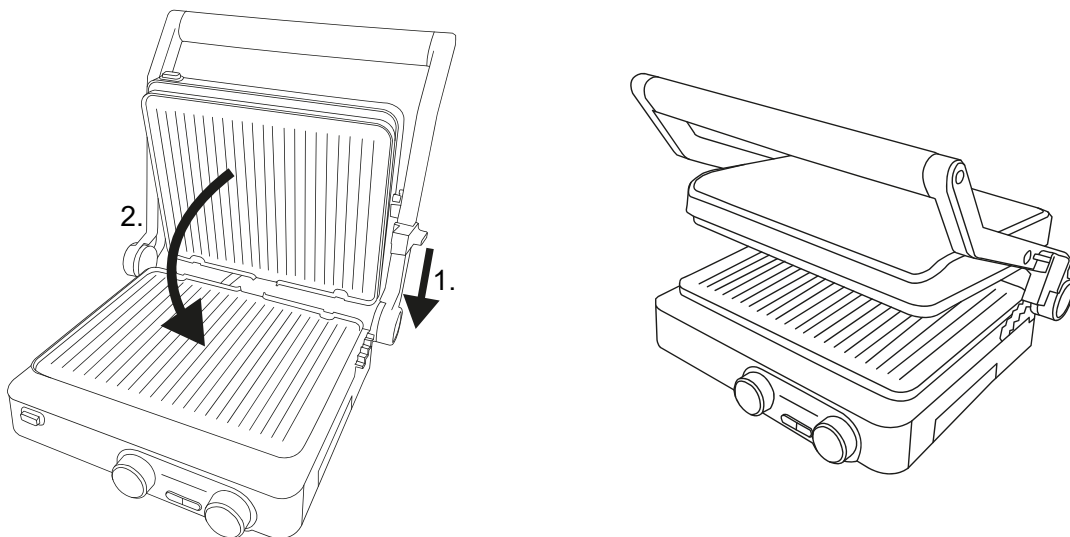
**Barbeque position**

Allows for increasing the single-sided grilling area. Grab the handle, press the lid release button and gently lower it. Spread food evenly on both heating plates.



**Toasting position**

Enables toasting sandwiches and fragile foods without contact with the top heating plate. Using the slider, adjust the height of the top lid and lower it over the grilled food.



## BEFORE FIRST USE

- Execute the "cleaning and maintenance" procedures.
- During manufacturing, parts of the grill are covered with a thin, protective layer of oil. To remove excess oil, engage both heating plates without food for about 10 minutes. Make sure the room is properly ventilated, because intense smell as well as some smoke may come out the device. This is a normal phenomenon and should let up quickly.

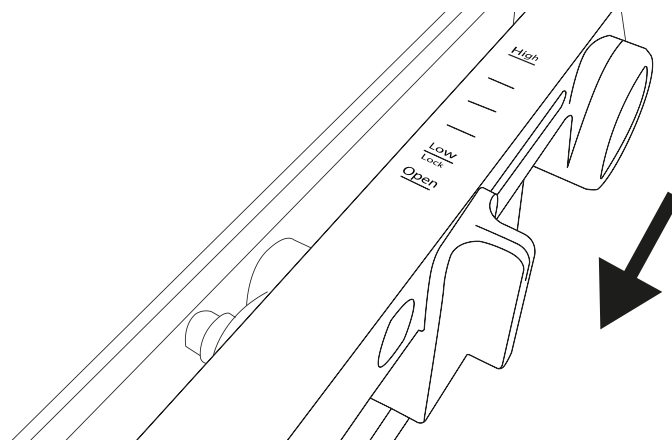
## USING THE DEVICE



### WARNING

- Heating plates and some parts of the grill's body heat up to very high temperatures. Never touch them during operation or before the grill has cooled down to avoid burns!
- Hot steam may come out the grill when raising the lid. Always exercise caution while using the device. Use of oven mitts is recommended.
- Do not change grilling position if the heating plates are hot. Choose a grilling position before turning on the appliance.
- Before carrying the grill, make sure the lid position slider is in the "Lock" position, to prevent the lid opening. Hold the grill by the handle while carrying.
- During grilling, the set temperature indicators will blink from time to time, even if the temperature has been reached. It indicates operation of the heaters to maintain set temperature.
- Do not use metal forks, knives etc. to flip food, as they may damage the non-stick surface.
- Never place plates, trays or aluminum foil underneath the grilled food. Do not put pots, frying pans etc. on the heating plates.

1. Place the device in a dry spot, on a flat, heat-resistant surface.
2. Make sure the fat tray and the heating plates are properly installed.
3. Put the lid position slider in the “Open” position.



4. Lift up the lid while holding by the handle.
5. Put a thin layer of vegetable oil on the heating plates.
6. Set up the grill in desired position: contact grilling, barbeque, toasting.
7. Plug in the device.
8. Set the desired temperature of top and bottom heating plates using the knobs on the control panel.  
Reaching the set temperature is indicated by a beep, temperature indicators will cease blinking.
9. Put food directly on the heating plates (in case of contact grilling and toasting positions – on the bottom heating plate only). Grilling time depends on the size of products used and the chosen temperature.  
While using the barbeque position, flip the grilled products from time to time. Optionally, set the desired work time using the timer.
10. The food is grilled in its own juices, and their excess runs off to the fat tray. The accumulated liquid cannot be re-used.
11. After finishing work, set both knobs on the control panel to the “OFF” position and unplug the appliance.
12. Take food off the grill using plastic or wooden utensils such as tongs. Depending on the kind of food used, it may get exceptionally hot during grilling, especially if it has high water content, like tomatoes.  
Be especially cautious while taking these kinds of food off the grill.

**SUGGESTED GRILLING TIMES AND TEMPERATURES**

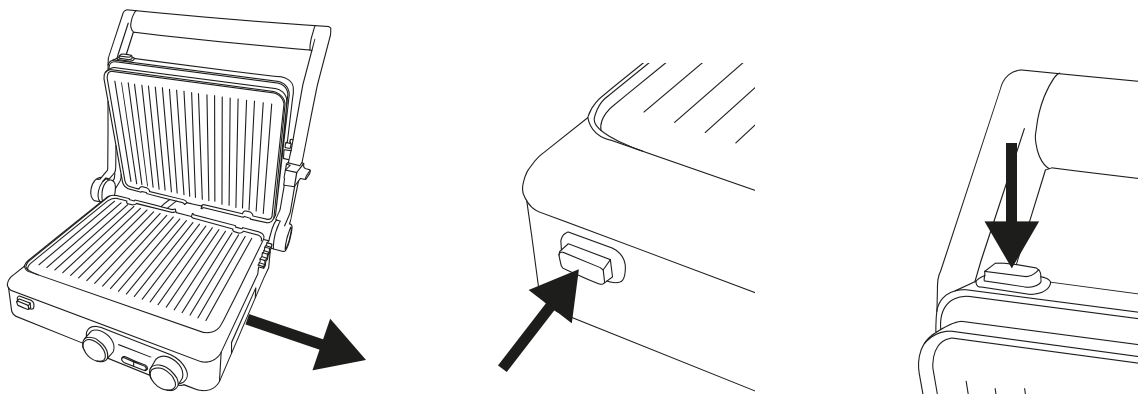
<b>Food type</b>	<b>Time</b>	<b>Temperature</b>
<b>Beef steak</b>	2 - 6 min.	200°C
<b>Pork steak</b>	6 – 8 min.	200°C
<b>Poultry</b>	6 – 10 min.	180°C
<b>Ground meat patty</b>	4 – 8 min.	200°C
<b>Sausages</b>	4 - 10 min.	200°C
<b>Shrimp</b>	3 – 4 min.	190°C
<b>Fish</b>	6 – 7 min.	180°C
<b>Fish fillets</b>	3 – 5 min.	180°C
<b>Panini</b>	4 – 5 min.	180°C
<b>Vegetables</b>	4 - 7 min.	190°C
<b>Fruit</b>	3 – 4 min.	190°C

**Important:** The above table applies to the contact grilling position and serves as a rough approximation to help with the grilling process. Actual grilling time should be adjusted to individual needs.

## CLEANING AND MAINTENANCE

**CAUTION:** Never submerge the grill's body in water!

1. Unplug the device and wait for it to cool down before cleaning.
2. Dry off excess fat on the heating plates with a paper towel before removing them.
3. Remove the fat tray by pulling it outwards. Remove the heating plates by holding them and pressing the heating plate removal buttons.



4. Wash the fat tray (make sure the fat is not hot first!) and the heating plates in warm water with some mild detergent. You may use the supplied cleaning spatula, or a soft cloth to remove the dried up pieces of food, while being careful not to apply too much pressure, as it may damage the non-stick surface. Then, rinse and dry them off thoroughly.
5. Use a slightly damp cloth with some mild detergent to clean the outer surface of the grill's body. Then, thoroughly dry off every part with a soft, dry cloth before using the grill again.
6. If heater connectors are tarnished or dirty, clean them using a tooth brush. Make sure the connectors are completely dry before reinstalling the heating plates.
7. Do not use erosive cleaning agents to clean any parts of the device. Never use a wire brush or other abrasive objects.
8. Reinstall the heating plates by sliding them (the side with the two grooves) into the latches on the grill's body, and pushing the opposite side of the plates in, until a characteristic click is heard.
9. Insert the fat tray back in.

**TROUBLESHOOTING**

<b>Problem</b>	<b>Possible cause</b>	<b>Solution</b>
The device does not work	The power plug is disconnected from the wall socket.	Connect the power plug to the wall socket.
The lid does not open	The lid position slider is in the "Lock" position.	Put the slider in the "Open" position.
The device is turned on but the heating plates are not heating up.	The timer has turned off the device.	Turn the knob in the "OFF" position, then turn it to the desired temperature.
	The heating plates are improperly installed.	Remove the heating plates and install them again by pushing them in until a click is heard.
	The device is damaged.	Unplug the device and contact customer service.
A bad smell and/or some smoke is coming out of the device.	The device is being used for the first time.	Allow the grill to operate for about 10 minutes without food on the heating plates.
	The device is dirty.	Execute the cleaning and maintenance procedures.
	The device is damaged.	Unplug the device and contact customer service.
The "ER1", "ER2" or "ER3" indicator is flashing.	The problem with the temperature has occurred.	Contact the Yoer service.



## 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 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 Service. While submitting the claim please attach information on the nature of the malfunction and a proof of purchase.

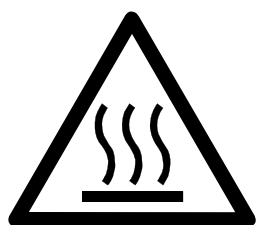
## **CONSIDERACIONES IMPORTANTES**

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

1. Lea todas las instrucciones antes de usar y consérvelas para consultarlas en el futuro.
2. Asegúrese de que el voltaje de su toma de corriente corresponda al voltaje indicado en la etiqueta de clasificación. Asegúrese de que el tomacorriente esté correctamente conectado a tierra.
3. Mantenga el dispositivo alejado de fuentes de humedad, calor y luz solar directa.
4. Para protegerse contra incendios, descargas eléctricas y lesiones, no sumerja el cable, el enchufe o la unidad en agua u otros líquidos.
5. Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o aquellos que carecen de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y comprenden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
6. Mantenga el dispositivo fuera del alcance de niños menores de 8 años.
7. No utilice el dispositivo si su cable de alimentación o enchufe está dañado, o en caso de cualquier otro mal funcionamiento.

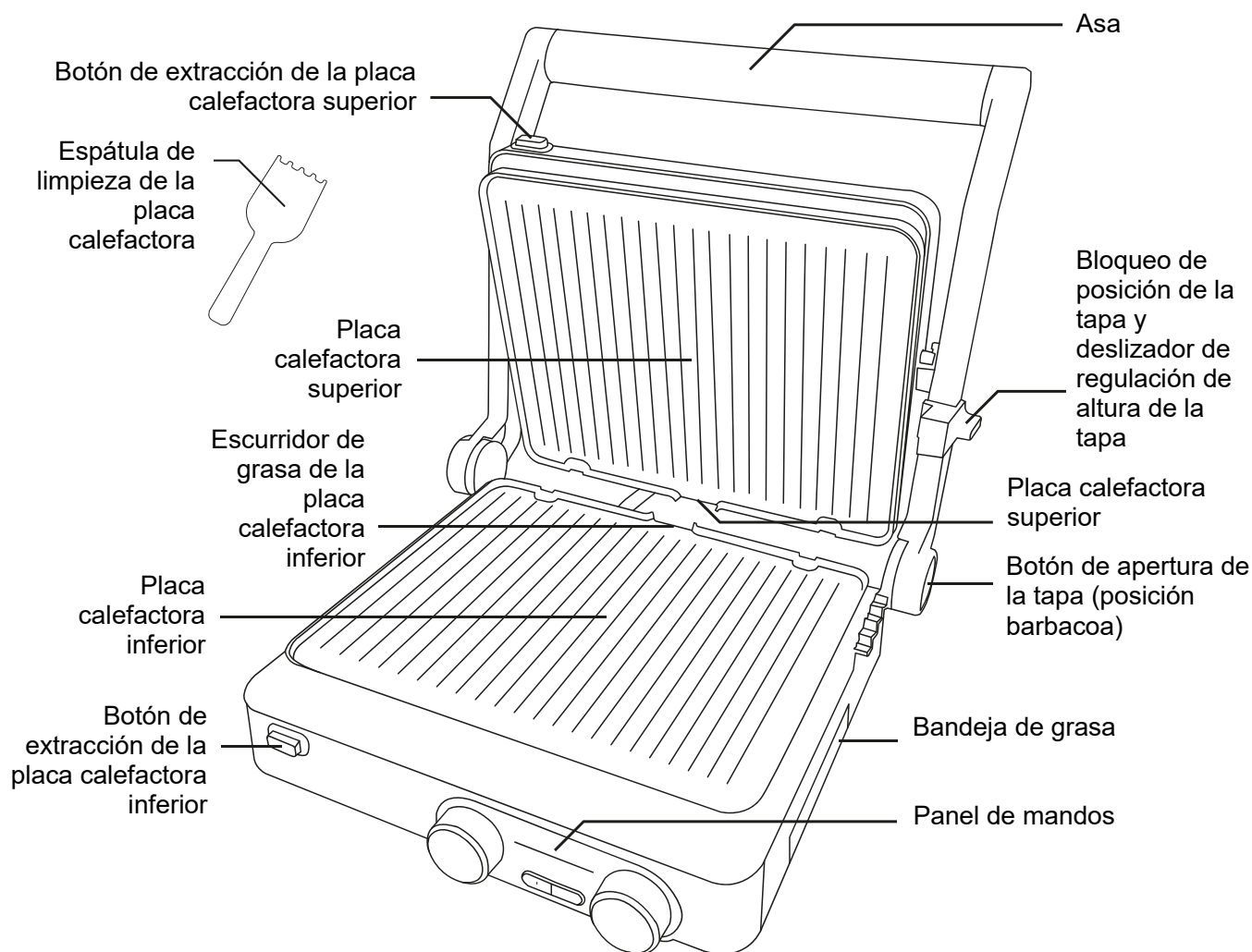
8. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reparado por el servicio del fabricante o por un técnico calificado para evitar daños.
9. Asegúrese de que el cable de alimentación no toque el cuerpo de la parrilla ni sus placas calefactoras cuando estén calientes.
10. Apague el dispositivo antes de desconectarlo.
11. Desenchufe el dispositivo antes de transportarlo o limpiarlo.
12. No toque el enchufe con las manos mojadas, ya que podría provocar una descarga eléctrica.
13. Si durante el funcionamiento del dispositivo aparece un ruido u olor inusual, apáguelo y desenchúfelo inmediatamente.
14. No opere el dispositivo con las manos mojadas o descalzo.
15. Cuando utilice un cable de extensión, asegúrese de no exceder la potencia/carga nominal máxima del cable de extensión.
16. Al desenchufar el dispositivo, sujételo por el enchufe, no por el cable.
17. No intente reparar, desmontar o modificar el aparato. No hay partes reparables por el usuario adentro.
18. El aparato no está diseñado para ser controlado por un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
19. Coloque el dispositivo en un lugar seco, sobre una superficie plana y resistente al calor.
20. Coloque la parrilla a una distancia segura de objetos inflamables como muebles, cubiertas de ventanas, etc., al menos a 15 cm de la pared.

21. Las placas calefactoras y algunas partes del cuerpo de la parrilla alcanzan temperaturas muy altas. No los toque durante el funcionamiento para evitar quemaduras.
22. Para evitar el sobrecalentamiento, el dispositivo no debe cubrirse con ningún material pesado o elástico, como una bandeja de aluminio, papel de aluminio o bandejas de otros materiales resistentes al calor. El uso de dichos objetos o materiales en la parrilla puede causar daños graves.
23. Utilice el dispositivo únicamente para los fines previstos.
24. No deje el dispositivo desatendido cuando esté encendido.
25. El dispositivo no está diseñado para uso en exteriores.
26. Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico (no para fines comerciales). Cualquier otro uso se considera inadecuado y peligroso.
27. El fabricante no se hace responsable de los daños resultantes del incumplimiento de la hoja de instrucciones.



**PRECAUCIÓN - CALIENTE:** Las placas calefactoras y algunas partes del cuerpo del grill se calientan a temperaturas muy elevadas. No las toque nunca cuando el aparato esté caliente para evitar quemaduras.

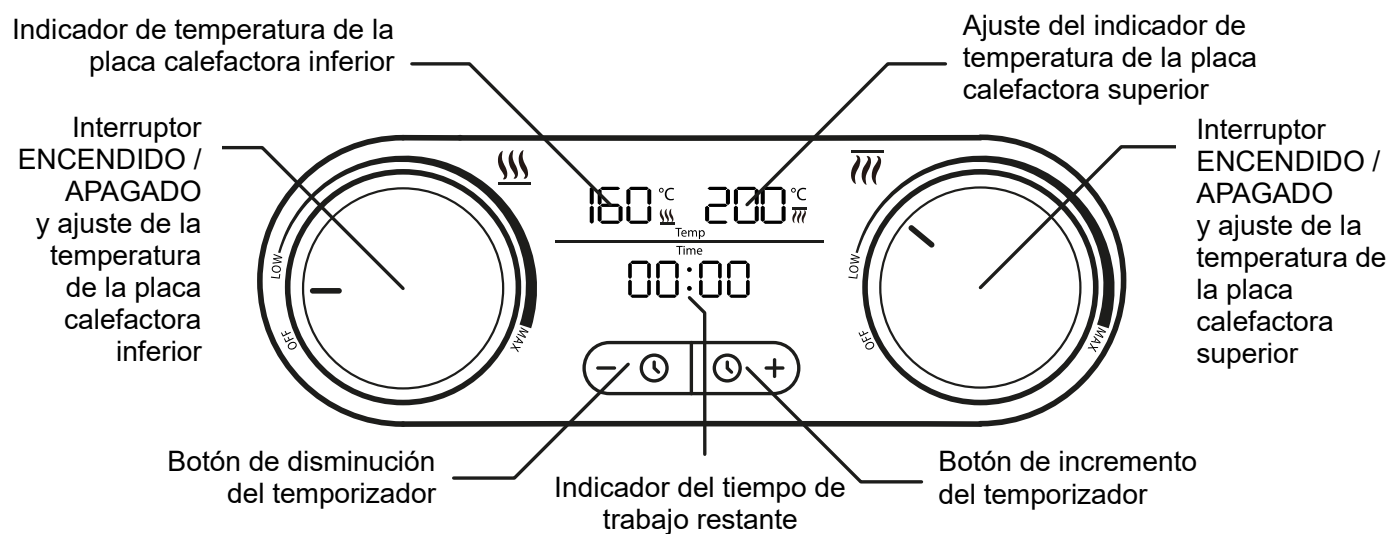
## CONOCE TU PARRILLA ELÉCTRICA



## ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

Fuerza	2000 vatios
Voltaje / Frecuencia	220-240 V~ 50-60 Hz
Rango de temperatura	160-230°C
Temporizador	1-90 min.

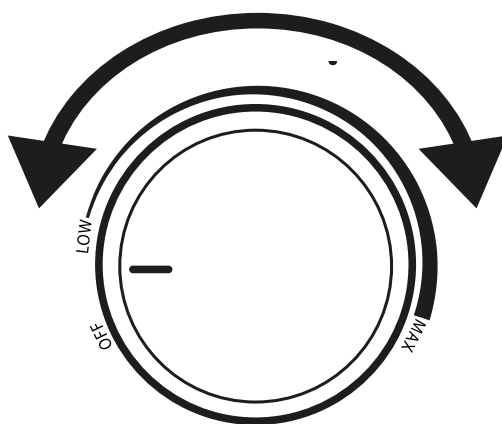
## PANEL DE CONTROL



## RANGO DE TEMPERATURA

Usando las perillas en el panel de control puede activar y desactivar las placas calefactoras superior e inferior, así como ajustar individualmente su temperatura.

- Al girar la perilla izquierda en el sentido de las agujas del reloj, se activa la placa calefactora inferior y se ajusta su temperatura en el rango de 160 a 230 °C.
- Al girar la perilla derecha en el sentido de las agujas del reloj, se activa la placa calefactora superior y se ajusta su temperatura en el rango de 160 a 230 °C.



## TEMPORIZADOR

Permite configurar el tiempo después del cual la parrilla debe apagarse. Está disponible un rango de 1 a 90 minutos.

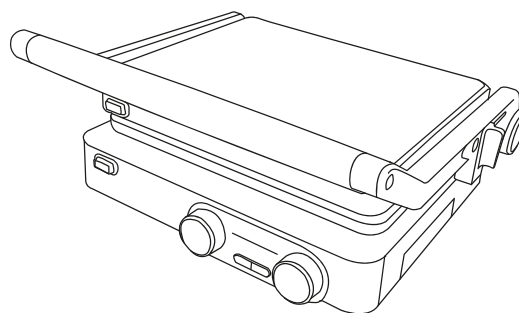
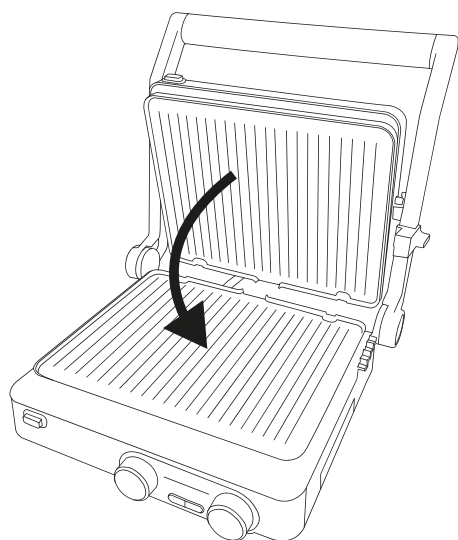
- Para comenzar a configurar la hora, presione el botón "+" o "-" y configure la hora deseada.
- Para confirmar la selección, espere unos segundos. Una vez transcurrido el tiempo establecido, la parrilla se apagará sola.
- Para reanudar el funcionamiento, coloque la perilla en la posición "OFF" y gírela nuevamente en el sentido de las agujas del reloj hasta la temperatura deseada.

**NOTA:** Para configurar el tiempo de asado preciso, hágalo después de que la parrilla se haya calentado (cuando el indicador de temperatura deje de parpadear).

## POSICIONES DE PARRILLA

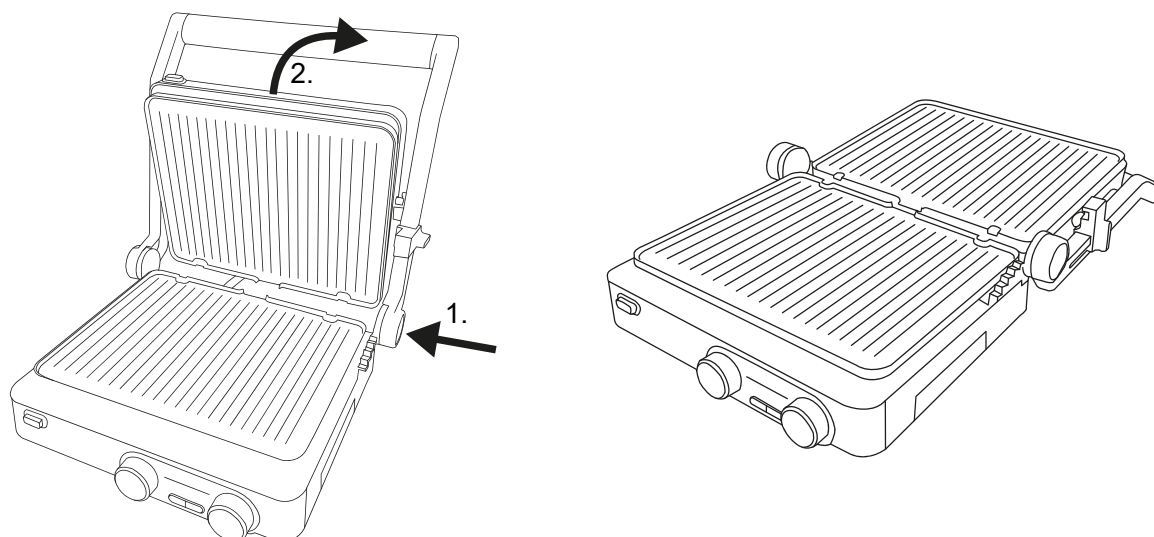
### Posición de grill de contacto

Asa la comida por ambos lados a la vez. Coloque la comida en la placa calentadora inferior y luego baje la tapa superior.



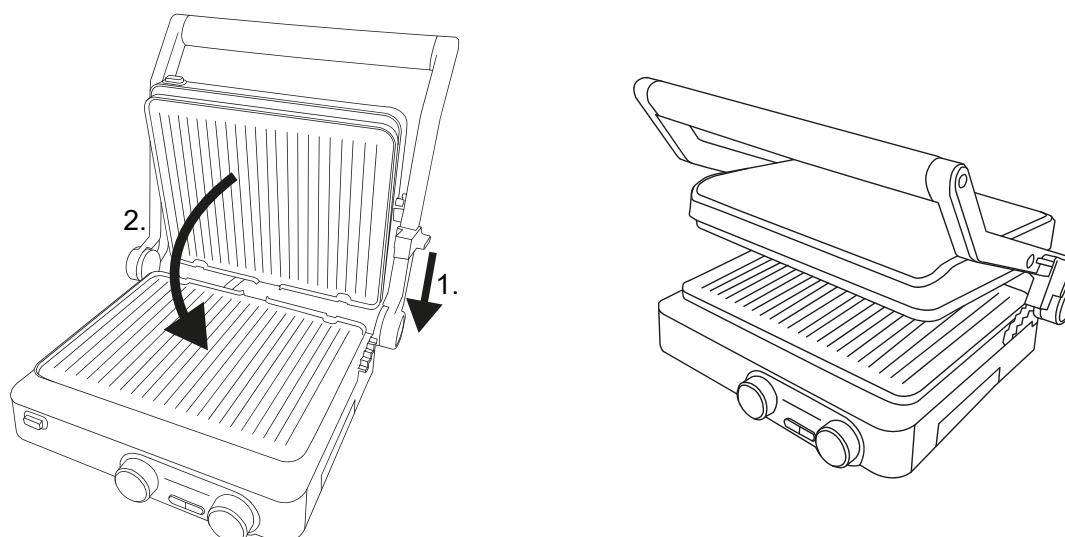
### Posición de barbacoa

Permite aumentar el área de asado por un solo lado. Agarre el asa, presione el botón de liberación de la tapa y bájela suavemente. Distribuya los alimentos uniformemente en ambas placas calefactoras.



### Posición de tostado

Permite tostar sándwiches y alimentos frágiles sin contacto con la placa calefactora superior. Usando el control deslizante, ajuste la altura de la tapa superior y bájela sobre la comida asada.





## ANTES DEL PRIMER USO

- Ejecutar los procedimientos de "limpieza y mantenimiento".
- Durante la fabricación, las partes de la parrilla se cubren con una fina capa protectora de aceite. Para eliminar el exceso de aceite, encienda ambas placas calentadoras sin comida durante unos 10 minutos. Asegúrese de que la habitación esté adecuadamente ventilada, ya que del dispositivo pueden salir olores intensos y algo de humo. Este es un fenómeno normal y debería desaparecer rápidamente.

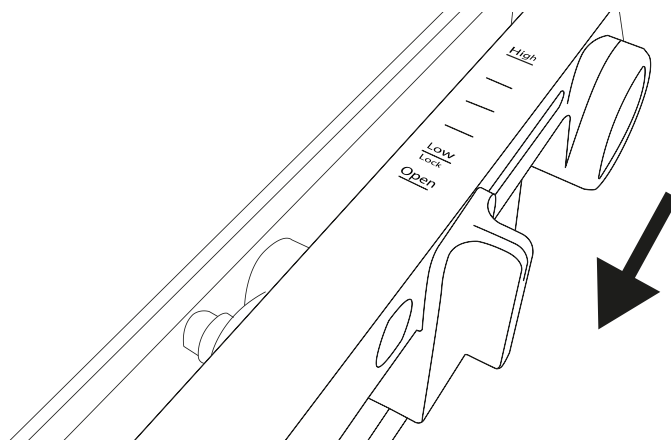
## USO DEL DISPOSITIVO



## ADVERTENCIA

- Las placas calefactoras y algunas partes del cuerpo del grill se calientan a temperaturas muy elevadas. No las toque nunca durante el funcionamiento o antes de que el grill se haya enfriado para evitar quemaduras.
- Puede salir vapor caliente del grill al levantar la tapa. Tenga siempre precaución al utilizar el aparato. Se recomienda el uso de guantes de cocina.
- No cambie la posición de asado si las placas de calentamiento están calientes. Elija una posición de asado antes de encender el aparato.
- Antes de transportar el grill, asegúrese de que la corredera de posición de la tapa está en la posición «Lock», para evitar que la tapa se abra. Sujete el grill por el asa mientras lo transporta.
- Durante el asado, los indicadores de temperatura programada parpadearán de vez en cuando, aunque se haya alcanzado la temperatura. Indica el funcionamiento de los calentadores para mantener la temperatura fijada.
- No utilice tenedores metálicos, cuchillos, etc. para dar la vuelta a los alimentos, ya que podrían dañar la superficie antiadherente.
- No coloque nunca platos, bandejas o papel de aluminio debajo de los alimentos asados. No coloque ollas, sartenes, etc. sobre las placas calefactoras.

1. Coloque el dispositivo en un lugar seco, sobre una superficie plana y resistente al calor.
2. Asegúrese de que la bandeja de grasa y las placas calefactoras estén instaladas correctamente.
3. Coloque el control deslizante de posición de la tapa en la posición "Abierto".



4. Levante la tapa mientras la sujeta por el asa.
5. Ponga una fina capa de aceite vegetal sobre las placas calefactoras.
6. Coloque la parrilla en la posición deseada: asar a la parrilla, asar, tostar.
7. Conecte el dispositivo.
8. Configure la temperatura deseada de las placas calefactoras superior e inferior usando las perillas en el panel de control. Al alcanzar la temperatura establecida se indica mediante un pitido, los indicadores de temperatura dejarán de parpadear.
9. Coloque los alimentos directamente sobre las placas calefactoras (en caso de posiciones de asado y tostado por contacto, solo en la placa calefactora inferior). El tiempo de asado depende del tamaño de los productos utilizados y de la temperatura elegida. Mientras utiliza la posición de barbacoa, dé la vuelta a los productos asados de vez en cuando. Opcionalmente, configure el tiempo de trabajo deseado mediante el temporizador.
10. Los alimentos se asan en su propio jugo y el exceso se escurre hacia la bandeja de grasa. El líquido acumulado no se puede reutilizar.
11. Después de terminar el trabajo, coloque ambas perillas en el panel de control en la posición "OFF" y desenchufe el aparato.
12. Retire los alimentos de la parrilla utilizando utensilios de plástico o madera, como pinzas. Dependiendo del tipo de alimento utilizado, puede calentarse excepcionalmente al asarlo, especialmente si tiene un alto contenido de agua, como los tomates. Tenga especial cuidado al retirar este tipo de alimentos de la parrilla.

## TIEMPOS Y TEMPERATURAS DE ASADO SUGERIDOS

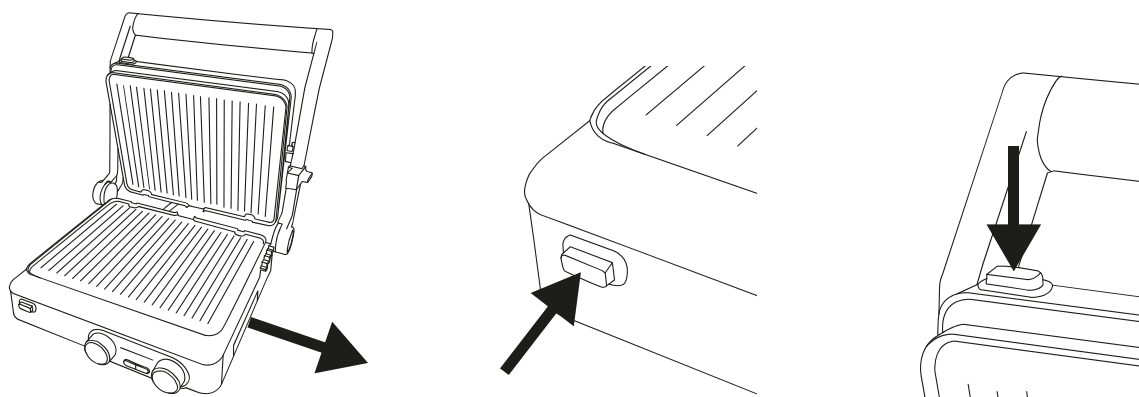
Tipo de comida	Tiempo	Temperatura
<b>Filete de ternera</b>	2 - 6 min.	200 °C
<b>Carne de cerdo</b>	6 – 8 min.	200 °C
<b>Aves de corral</b>	6 – 10 min.	180 °C
<b>Empanada de carne molida</b>	4 – 8 min.	200 °C
<b>Salchichas</b>	4 - 10 min.	200 °C
<b>Camarón</b>	3 – 4 min.	190 °C
<b>Pez</b>	6 – 7 min.	180 °C
<b>Filetes de pescado</b>	3 – 5 min.	180 °C
<b>Panini</b>	4 – 5 min.	180 °C
<b>Verduras</b>	4 - 7 min.	190 °C
<b>Fruta</b>	3 – 4 min.	190 °C

**Importante:** La tabla anterior se aplica a la posición de asado por contacto y sirve como una aproximación aproximada para ayudar con el proceso de asado. El tiempo real de asado debe ajustarse a las necesidades individuales.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

**PRECAUCIÓN:** ¡Nunca sumerja el cuerpo de la parrilla en agua!

1. Desenchufe el dispositivo y espere a que se enfríe antes de limpiarlo.
2. Seque el exceso de grasa de las placas calefactoras con una toalla de papel antes de retirarlas.
3. Retire la bandeja de grasa tirando de ella hacia afuera. Retire las placas calefactoras sujetándolas y presionando los botones de extracción de las placas calefactoras.



4. Lave la bandeja de grasa (¡primero asegúrese de que la grasa no esté caliente!) y las placas calefactoras en agua tibia con un poco de detergente suave. Puede utilizar la espátula de limpieza suministrada o un paño suave para retirar los trozos de comida secos, teniendo cuidado de no aplicar demasiada presión, ya que podría dañar la superficie antiadherente. Luego, enjuágalos y sécalos bien.
5. Utilice un paño ligeramente húmedo con un detergente suave para limpiar la superficie exterior del cuerpo de la parrilla. Luego, seque bien cada parte con un paño suave y seco antes de volver a utilizar la parrilla.
6. Si los conectores del calentador están deslustrados o sucios, límpielos con un cepillo de dientes. Asegúrese de que los conectores estén completamente secos antes de reinstalar las placas calefactoras.
7. No utilice agentes de limpieza erosivos para limpiar ninguna pieza del dispositivo. Nunca utilice un cepillo de alambre u otros objetos abrasivos.
8. Vuelva a instalar las placas calefactoras deslizándolas (el lado con las dos ranuras) en los pestillos del cuerpo de la parrilla y empujando el lado opuesto de las placas hacia adentro, hasta que escuche un clic característico.
9. Vuelva a insertar la bandeja para grasa.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa posible	Solución
El dispositivo no funciona	El enchufe está desconectado de la toma de pared.	Conecte el enchufe de alimentación a la toma de pared.
La tapa no se abre	El control deslizante de posición de la tapa está en la posición "Bloquear".	Coloque el control deslizante en la posición "Abierto".
El aparato está encendido pero las placas calefactoras no calientan.	El temporizador ha apagado el dispositivo.	Gire la perilla a la posición "OFF" y luego gírela hasta la temperatura deseada.
	Las placas calefactoras están mal instaladas.	Retire las placas calefactoras y vuelva a instalarlas empujándolas hacia adentro hasta escuchar un clic.
	El dispositivo está dañado.	Desenchufe el dispositivo y comuníquese con el servicio de atención al cliente.
Del aparato sale mal olor y/o algo de humo.	El dispositivo se utiliza por primera vez.	Deje que la parrilla funcione durante unos 10 minutos sin comida en las placas calefactoras.
	El dispositivo está sucio.	Ejecutar los procedimientos de limpieza y mantenimiento.
	El dispositivo está dañado.	Desenchufe el dispositivo y comuníquese con el servicio de atención al cliente.
El indicador "ER1", "ER2" o "ER3" parpadea.	Ha ocurrido el problema con la temperatura.	Póngase en contacto con el servicio Yoer.

## 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 REPARACIÓN

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 componentes ni a artículos 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 Yoer Service. Al enviar el reclamo, adjunte información sobre la naturaleza del mal funcionamiento y un comprobante de compra.

## **GARANTIES IMPORTANTES**

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

1. Lisez toutes les instructions avant utilisation et conservez-les pour référence future.
2. Assurez-vous que la tension de votre prise correspond à la tension indiquée sur l'étiquette signalétique. Assurez-vous que la prise est correctement mise à la terre.
3. Gardez l'appareil à l'écart des sources d'humidité, de chaleur et de la lumière directe du soleil.
4. Pour vous protéger contre les incendies, les chocs électriques et les blessures, ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
5. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par celles qui manquent 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 les dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
6. Gardez l'appareil hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

7. N'utilisez pas l'appareil si son cordon d'alimentation ou sa fiche est endommagé, ou en cas de tout autre dysfonctionnement.
8. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être réparé par le service du fabricant ou un technicien qualifié pour éviter tout dommage.
9. Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne touche pas le corps du gril ou ses plaques chauffantes lorsqu'ils sont chauds.
10. Éteignez l'appareil avant de le débrancher.
11. Débranchez l'appareil avant de le transporter ou de le nettoyer.
12. Ne touchez pas la fiche d'alimentation avec les mains mouillées, car cela pourrait provoquer un choc électrique.
13. Si pendant le fonctionnement de l'appareil un bruit ou une odeur inhabituelle apparaît, éteignez-le immédiatement et débranchez-le.
14. N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées ou les pieds nus.
15. Lorsque vous utilisez une rallonge, assurez-vous de ne pas dépasser la puissance nominale/charge maximale de la rallonge.
16. Lorsque vous débranchez l'appareil, tenez-le par la fiche et non par le cordon.
17. N'essayez pas de réparer, démonter ou modifier l'appareil. Il n'y a aucune pièce réparable par l'utilisateur à l'intérieur.
18. L'appareil n'est pas destiné à être contrôlé par une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
19. Placez l'appareil dans un endroit sec, sur une surface plane et résistante à la chaleur.

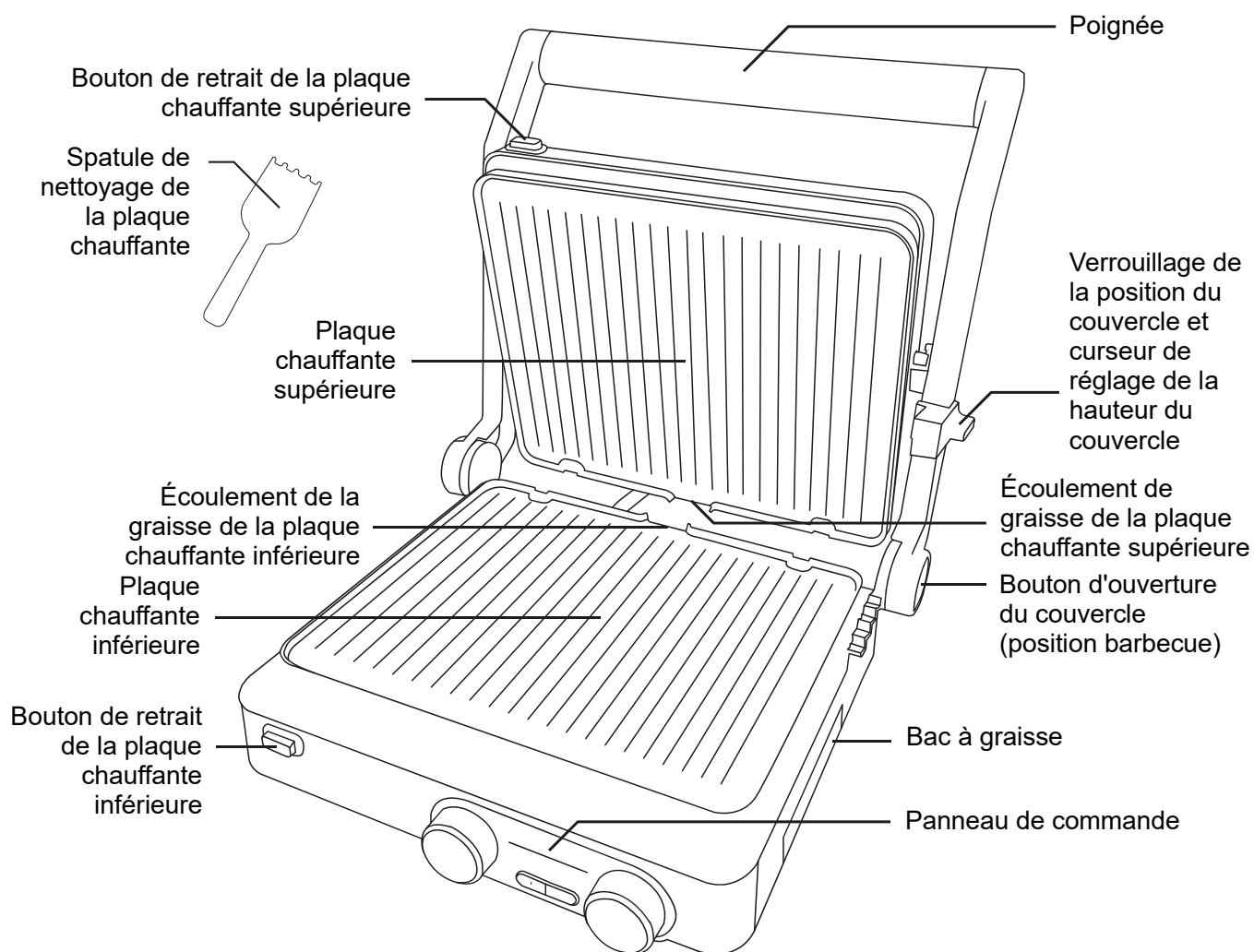


20. Placez le gril à une distance sûre des produits inflammables tels que les meubles, les couvre-fenêtres, etc., à au moins 15 cm du mur.
21. Les plaques chauffantes et certaines parties du corps du gril chauffent à des températures très élevées. Ne les touchez pas pendant le fonctionnement pour éviter les brûlures.
22. Pour éviter toute surchauffe, l'appareil ne doit pas être recouvert d'un matériau lourd ou élastique, tel qu'un plateau en aluminium, une feuille d'aluminium ou des plateaux fabriqués dans d'autres matériaux résistants à la chaleur. L'utilisation de tels objets ou matériaux sur le gril peut causer de graves dommages.
23. Utilisez l'appareil uniquement aux fins prévues.
24. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé.
25. L'appareil n'est pas destiné à une utilisation en extérieur.
26. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement (pas à des fins commerciales). Toute autre utilisation est considérée comme inappropriée et dangereuse.
27. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant du non-respect des instructions.



**ATTENTION - CHAUD:** Les plaques chauffantes et certaines parties du corps du gril atteignent des températures très élevées. Ne les touchez jamais lorsque l'appareil est chauffé afin d'éviter les brûlures.

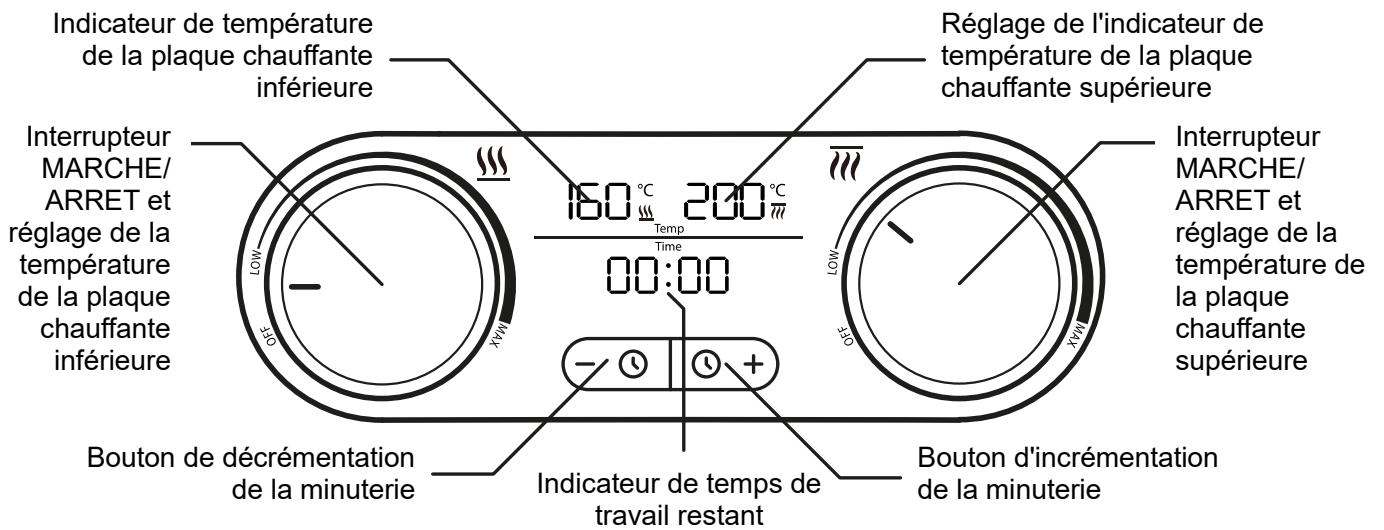
## CONNAISSEZ VOTRE GRIL ÉLECTRIQUE



## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Pouvoir	2000 W
Tension/Fréquence	220-240 V~ 50-60 Hz
Écart de température	160-230°C
Minuteur	1 à 90 minutes.

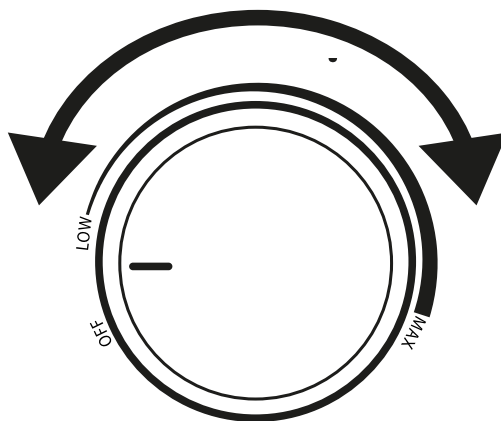
## PANNEAU DE CONTRÔLE



## ÉCART DE TEMPÉRATURE

À l'aide des boutons du panneau de commande, vous pouvez activer et désactiver les plaques chauffantes supérieure et inférieure, ainsi qu'ajuster individuellement leur température.

- Tourner le bouton gauche dans le sens des aiguilles d'une montre engage la plaque chauffante inférieure et règle sa température dans la plage de 160 à 230°C.
- Tourner le bouton droit dans le sens des aiguilles d'une montre engage la plaque chauffante supérieure et règle sa température entre 160 et 230°C.



## MINUTEUR

Permet de régler le temps après lequel le gril doit s'éteindre. Une plage de 1 à 90 minutes est disponible.

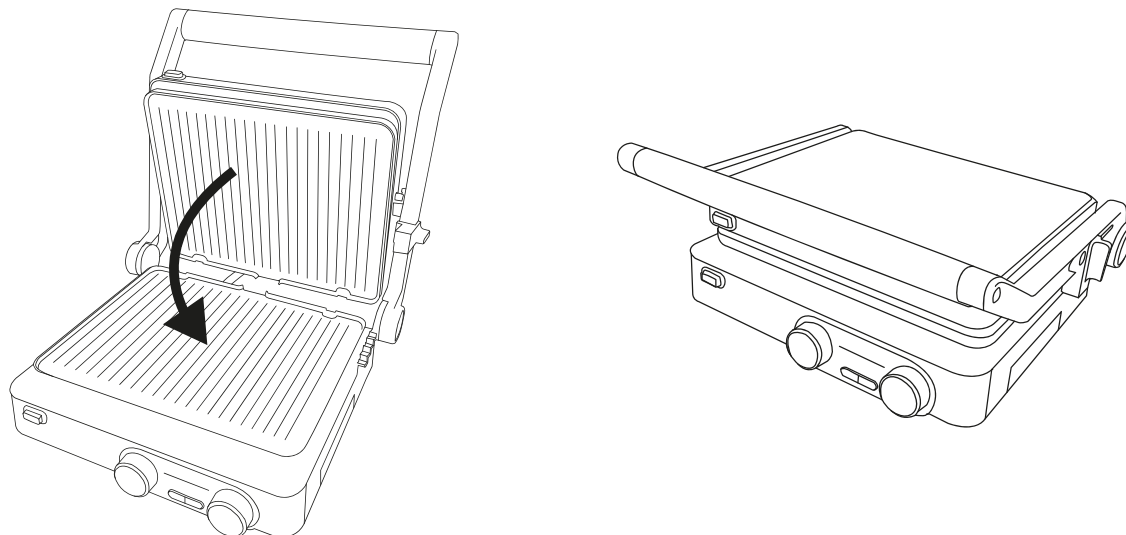
- Pour commencer à régler l'heure, appuyez sur le bouton "+" ou "-" et réglez l'heure souhaitée.
- Pour confirmer la sélection, attendez quelques secondes. Une fois le temps défini écoulé, le gril s'éteindra de lui-même.
- Pour reprendre le fonctionnement, placez le bouton sur la position « OFF » et tournez-le à nouveau dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la température souhaitée.

**REMARQUE:** Pour régler une durée de cuisson précise, faites-le après que le gril ait chauffé (lorsque l'indicateur de température cesse de clignoter).

## POSITIONS DE GRILLAGE

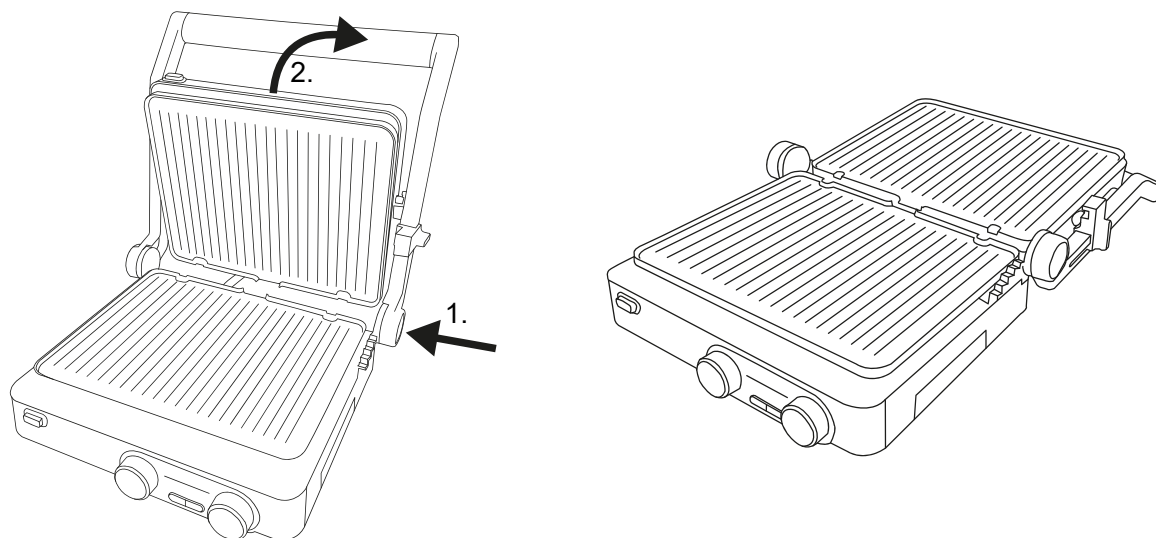
### Position de grillage par contact

Grille les aliments des deux côtés à la fois. Placez les aliments sur la plaque chauffante inférieure, puis abaissez le couvercle supérieur dessus.

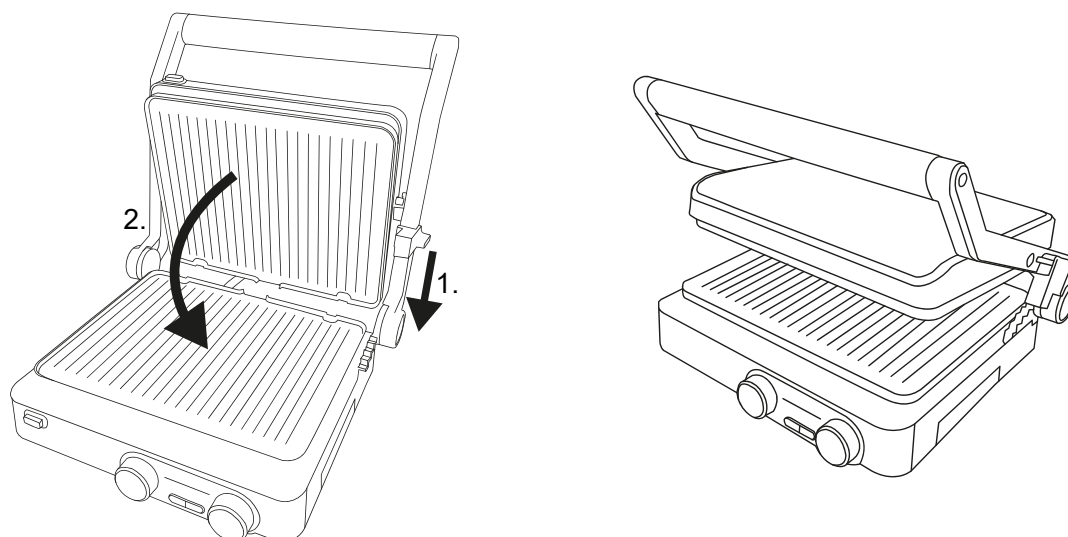


**Position barbecue**

Permet d'augmenter la surface de cuisson d'un seul côté. Saisissez la poignée, appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle et abaissez-le doucement. Répartissez les aliments uniformément sur les deux plaques chauffantes.

**Position de grillage**

Permet de griller des sandwichs et des aliments fragiles sans contact avec la plaque chauffante supérieure. À l'aide du curseur, réglez la hauteur du couvercle supérieur et abaissez-le sur les aliments grillés.



## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Exécuter les procédures « nettoyage et maintenance ».
- Lors de la fabrication, certaines parties du gril sont recouvertes d'une fine couche protectrice d'huile. Pour éliminer l'excès d'huile, engagez les deux plaques chauffantes sans nourriture pendant environ 10 minutes. Assurez-vous que la pièce est correctement ventilée, car une odeur intense ainsi qu'un peu de fumée peuvent s'échapper de l'appareil. Il s'agit d'un phénomène normal qui devrait s'atténuer rapidement.

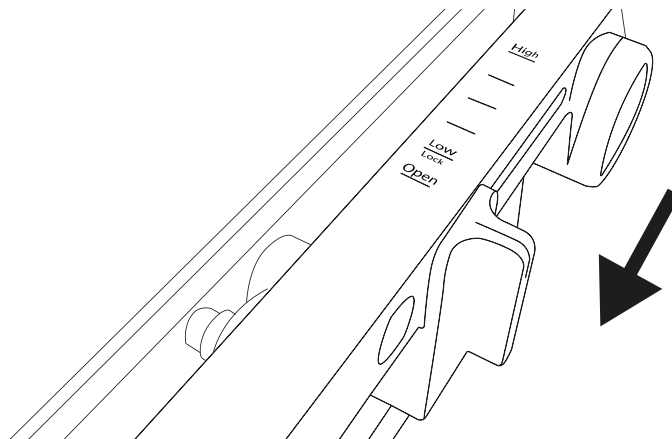
## UTILISATION DE L'APPAREIL



### AVERTISSEMENT

- Les plaques chauffantes et certaines parties du gril atteignent des températures très élevées. Ne les touchez jamais pendant le fonctionnement ou avant que le gril n'ait refroidi pour éviter les brûlures!
- De la vapeur chaude peut sortir du gril lorsque l'on soulève le couvercle. Soyez toujours prudent lorsque vous utilisez l'appareil. L'utilisation de gants de cuisine est recommandée.
- Ne changez pas la position du gril si les plaques chauffantes sont chaudes. Choisissez une position de cuisson avant d'allumer l'appareil.
- Avant de transporter le gril, assurez-vous que le curseur de position du couvercle est en position « Lock », afin d'empêcher l'ouverture du couvercle. Tenez le gril par la poignée pendant le transport.
- Pendant la cuisson, les indicateurs de température clignotent de temps en temps, même si la température a été atteinte. Cela indique que les éléments chauffants fonctionnent pour maintenir la température réglée.
- N'utilisez pas de fourchettes, de couteaux, etc. en métal pour retourner les aliments, car ils risquent d'endommager la surface antiadhésive.
- Ne placez jamais d'assiettes, de plateaux ou de feuilles d'aluminium sous les aliments grillés. Ne placez pas de casseroles, de poêles à frire, etc. sur les plaques chauffantes.

1. Placez l'appareil dans un endroit sec, sur une surface plane et résistante à la chaleur.
2. Assurez-vous que le bac à graisse et les plaques chauffantes sont correctement installés.
3. Mettez le curseur de position du couvercle en position « Ouvert ».



4. Soulevez le couvercle tout en le tenant par la poignée.
5. Mettez une fine couche d'huile végétale sur les plaques chauffantes.
6. Installez le gril dans la position souhaitée: grillage par contact, barbecue, grillage.
7. Branchez l'appareil.
8. Réglez la température souhaitée des plaques chauffantes supérieure et inférieure à l'aide des boutons du panneau de commande. L'atteinte de la température réglée est indiquée par un bip, les indicateurs de température cesseront de clignoter.
9. Placez les aliments directement sur les plaques chauffantes (en cas de positions de grillage et de grillage par contact – sur la plaque chauffante inférieure uniquement). Le temps de cuisson dépend de la taille des produits utilisés et de la température choisie. Tout en utilisant la position barbecue, retournez les produits grillés de temps en temps. En option, définissez le temps de travail souhaité à l'aide de la minuterie.
10. Les aliments sont grillés dans leur propre jus et l'excédent s'écoule vers le bac à graisse. Le liquide accumulé ne peut pas être réutilisé.
11. Une fois le travail terminé, placez les deux boutons du panneau de commande sur la position « OFF » et débranchez l'appareil.
12. Retirez les aliments du gril à l'aide d'ustensiles en plastique ou en bois comme des pinces. Selon le type d'aliment utilisé, il peut devenir extrêmement chaud pendant la cuisson, surtout s'il contient beaucoup d'eau, comme les tomates. Soyez particulièrement prudent lorsque vous retirez ce type d'aliments du gril.

**TEMPS ET TEMPÉRATURES DE GRIL SUGGÉRÉES**

Type d'aliment	Temps	Température
<b>Steak de bœuf</b>	2 à 6 minutes.	200 °C
<b>Bifteck de porc</b>	6 à 8 minutes.	200 °C
<b>La volaille</b>	6 à 10 minutes.	180 °C
<b>Galette de viande hachée</b>	4 à 8 minutes.	200 °C
<b>Saucisses</b>	4 à 10 minutes.	200 °C
<b>Crevette</b>	3 à 4 minutes.	190 °C
<b>Poisson</b>	6 à 7 minutes.	180 °C
<b>Filets de poisson</b>	3 à 5 minutes.	180 °C
<b>Paninis</b>	4 à 5 minutes.	180 °C
<b>Légumes</b>	4 à 7 minutes.	190 °C
<b>Fruit</b>	3 à 4 minutes.	190 °C

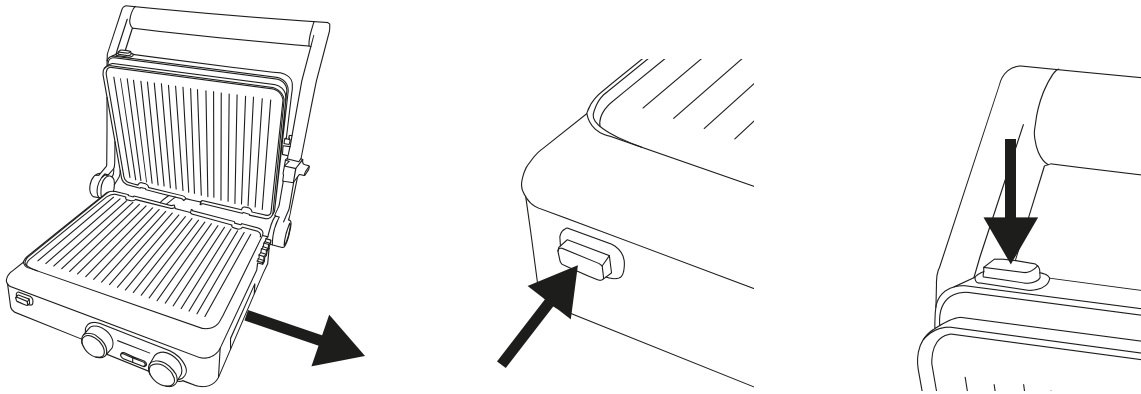
**Important:** Le tableau ci-dessus s'applique à la position de grillage par contact et sert d'approximation approximative pour faciliter le processus de grillage. Le temps de cuisson réel doit être adapté aux besoins individuels.



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**ATTENTION:** Ne plongez jamais le corps du grill dans l'eau !

1. Débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse avant de le nettoyer.
2. Séchez l'excès de graisse sur les plaques chauffantes avec une serviette en papier avant de les retirer.
3. Retirez le bac à graisse en le tirant vers l'extérieur. Retirez les plaques chauffantes en les tenant et en appuyant sur les boutons de retrait des plaques chauffantes.



4. Lavez le bac à graisse (assurez-vous d'abord que la graisse n'est pas chaude !) et les plaques chauffantes à l'eau tiède avec un peu de détergent doux. Vous pouvez utiliser la spatule de nettoyage fournie ou un chiffon doux pour retirer les morceaux d'aliments séchés, tout en faisant attention à ne pas appliquer trop de pression, car cela pourrait endommager la surface antiadhésive. Ensuite, rincez-les et séchez-les soigneusement.
5. Utilisez un chiffon légèrement humide avec un peu de détergent doux pour nettoyer la surface extérieure du corps du grill. Ensuite, séchez soigneusement chaque pièce avec un chiffon doux et sec avant de réutiliser le grill.
6. Si les connecteurs du radiateur sont ternis ou sales, nettoyez-les à l'aide d'une brosse à dents. Assurez-vous que les connecteurs sont complètement secs avant de réinstaller les plaques chauffantes.
7. N'utilisez pas de produits de nettoyage érosifs pour nettoyer les pièces de l'appareil. N'utilisez jamais de brosse métallique ou d'autres objets abrasifs.
8. Réinstallez les plaques chauffantes en les faisant glisser (le côté avec les deux rainures) dans les loquets du corps du grill et en poussant le côté opposé des plaques jusqu'à ce qu'un clic caractéristique se fasse entendre.
9. Réinsérez le bac à graisse.

**DÉPANNAGE**

<b>Problème</b>	<b>Cause possible</b>	<b>Solution</b>
L'appareil ne fonctionne pas	La fiche d'alimentation est débranchée de la prise murale.	Connectez la fiche d'alimentation à la prise murale.
Le couvercle ne s'ouvre pas	Le curseur de position du couvercle est en position « Verrouillage ».	Mettez le curseur en position « Ouvert ».
L'appareil est allumé mais les plaques chauffantes ne chauffent pas.	La minuterie a éteint l'appareil.	Tournez le bouton sur la position « OFF », puis tournez-le jusqu'à la température souhaitée.
	Les plaques chauffantes sont mal installées.	Retirez les plaques chauffantes et réinstallez-les en les poussant jusqu'à ce qu'un clic se fasse entendre.
	L'appareil est endommagé.	Débranchez l'appareil et contactez le service client.
Une mauvaise odeur et/ou de la fumée s'échappe de l'appareil.	L'appareil est utilisé pour la première fois.	Laissez le gril fonctionner pendant environ 10 minutes sans aliments sur les plaques chauffantes.
	L'appareil est sale.	Exécuter les procédures de nettoyage et d'entretien.
	L'appareil est endommagé.	Débranchez l'appareil et contactez le service client.
L'indicateur « ER1 », « ER2 » ou « ER3 » clignote.	Le problème de température est survenu.	Contactez le service Yoer.

## 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 des objets fragiles 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 Yoer Service. Lors de la soumission de la réclamation, veuillez joindre des informations sur la nature du dysfonctionnement et une preuve d'achat.

## **VAŽNE MJERE ZAŠTITE**

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

1. Pročitajte sve upute prije uporabe i sačuvajte ih za buduću upotrebu.
2. Provjerite odgovara li vaš izlazni napon naponu navedenom na nazivnoj naljepnici. Provjerite je li utičnica ispravno uzemljena.
3. Držite uređaj dalje od izvora vlage, topline i izravne sunčeve svjetlosti.
4. Za zaštitu od požara, strujnog udara i ozljeda nemojte uranjati kabel, utikač ili jedinicu u vodu ili druge tekućine.
5. Ovaj uređaj smiju koristiti djeca starija od 8 godina te osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili osobe s nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su ih podučili u vezi s sigurnom uporabom uređaja i ako razumiju uključene opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca bez nadzora.
6. Držite uređaj podalje od djece mlađe od 8 godina.
7. Nemojte koristiti uređaj ako je kabel za napajanje ili utikač oštećen ili u slučaju bilo kakvog drugog kvara.
8. Ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga popraviti servis proizvođača ili kvalificirani tehničar kako bi se izbjegle ozljede.
9. Pazite da kabel za napajanje ne dodiruje tijelo roštilja ili grijaće ploče kada su vruće.
10. Isključite uređaj prije isključivanja.
11. Isključite uređaj prije nošenja ili čišćenja.

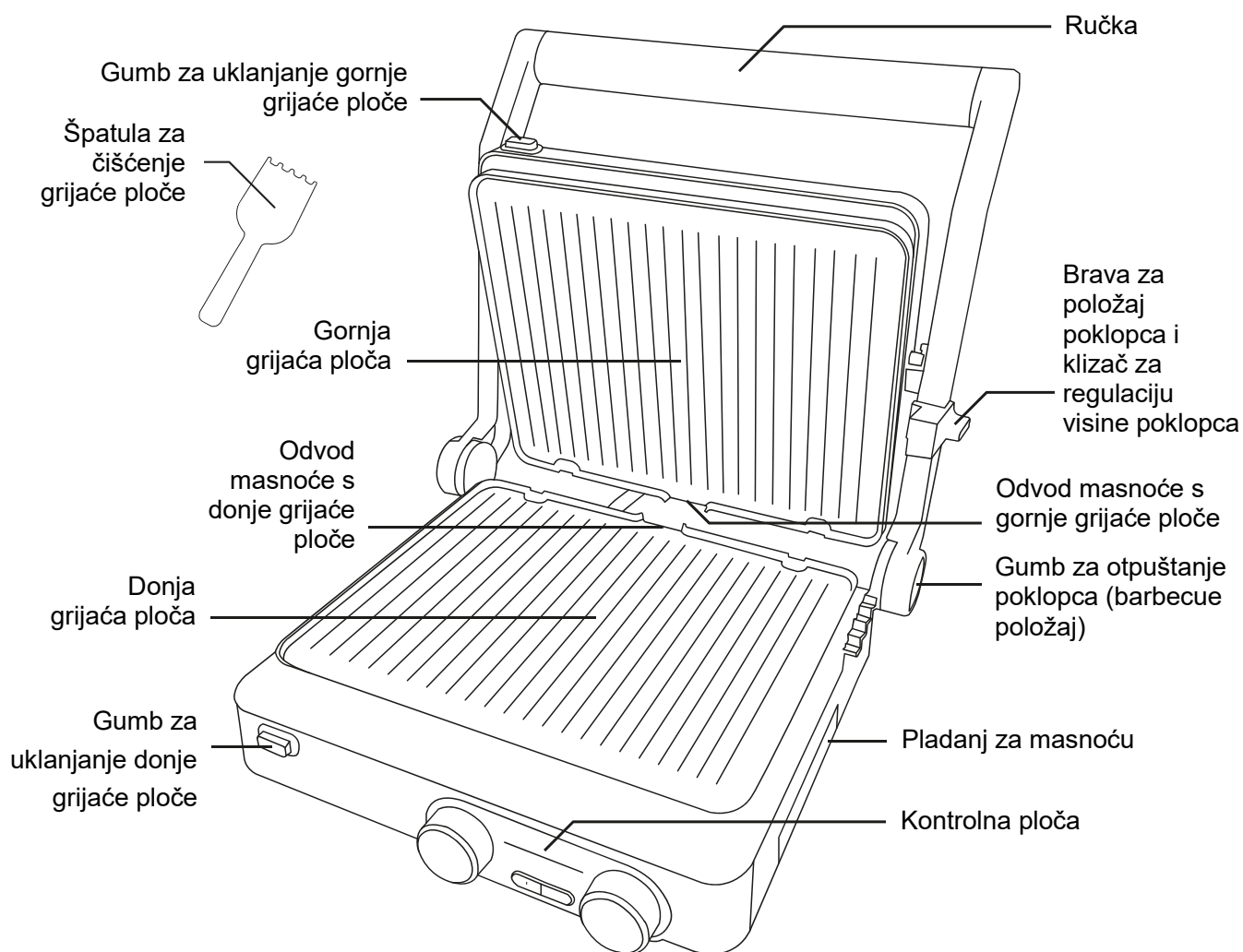
12. Nemojte dodirivati utikač mokrim rukama jer biste mogli izazvati strujni udar.
13. Ako se tijekom rada uređaja pojavi neobičan zvuk ili miris, odmah ga isključite i izvucite utikač.
14. Nemojte rukovati uređajem mokrih ruku ili bosih nogu.
15. Kada koristite produžni kabel, pazite da ne premašite maksimalnu nazivnu radnu snagu / opterećenje produžnog kabela.
16. Kada isključujete uređaj, držite ga za utikač, a ne za kabel.
17. Ne pokušavajte popravljati, rastavljati ili modificirati uređaj. Unutra nema dijelova koje može servisirati korisnik.
18. Uređaj nije namijenjen za upravljanje vanjskim timerom ili zasebnim sustavom daljinskog upravljanja.
19. Postavite uređaj na suho mjesto, na ravnu površinu otpornu na toplinu.
20. Postavite roštilj na sigurnu udaljenost od zapaljivih materijala kao što su namještaj, prozorski poklopci itd., najmanje 15 cm od zida.
21. Grijaće ploče i neki dijelovi tijela roštilja zagrijevaju se do vrlo visokih temperatura. Nemojte ih dirati tijekom rada kako biste izbjegli opekline.
22. Kako biste izbjegli pregrijavanje, uređaj ne smije biti prekriven teškim ili elastičnim materijalom, poput aluminijske ladice, aluminijske folije ili ladice izrađene od drugih materijala otpornih na toplinu. Korištenje takvih predmeta ili materijala na roštilju može uzrokovati ozbiljna oštećenja.

23. Koristite uređaj samo u svrhu za koju je namijenjen.
24. Ne ostavljajte uključeni uređaj bez nadzora.
25. Uređaj nije namijenjen za vanjsku upotrebu.
26. Ovaj uređaj je namijenjen samo za upotrebu u kućanstvu (ne za komercijalne svrhe). Svaka druga uporaba smatra se neprikladnom i opasnom.
27. Proizvođač ne prihvaća odgovornost za štetu nastalu nepoštivanjem uputa.



**UPOZORENJE - VRUĆE:** Grijaće ploče i neki dijelovi tijela roštilja zagrijavaju se na vrlo visoke temperature. Nikada ih ne dodirujte kad je aparat zagrijan kako biste izbjegli opekline.

## UPOZNAJTE SVOJ ELEKTRIČNI ROŠTILJ



## TEHNIČKE KARAKTERISTIKE

Vlast	2000 W
Napon / frekvencija	220-240 V~ 50-60 Hz
Raspon temperature	160-230°C
Odbrojavanje vremena	1-90 min.

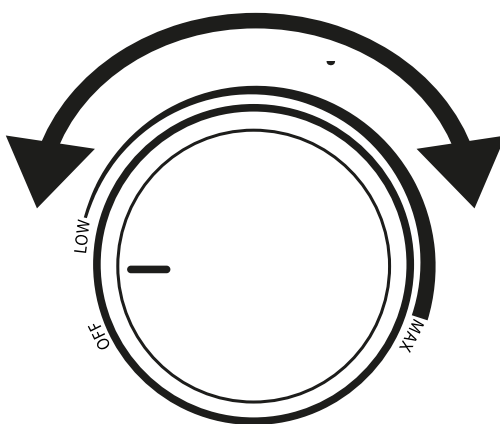
## UPRAVLJAČKA PLOČA



## RASPON TEMPERATURE

Pomoću gumba na upravljačkoj ploči možete uključiti i isključiti gornju i donju grijaću ploču, kao i individualno podešavati njihovu temperaturu.

- Okretanje lijevog gumba u smjeru kazaljke na satu uključuje donju grijaću ploču i postavlja temperaturu u rasponu od 160–230°C.
- Okretanje desnog gumba u smjeru kazaljke na satu uključuje gornju grijaću ploču i postavlja njezinu temperaturu u rasponu od 160–230°C.





## TIMER

Omogućuje podešavanje vremena nakon kojeg se roštilj treba isključiti. Dostupan je raspon od 1-90 minuta.

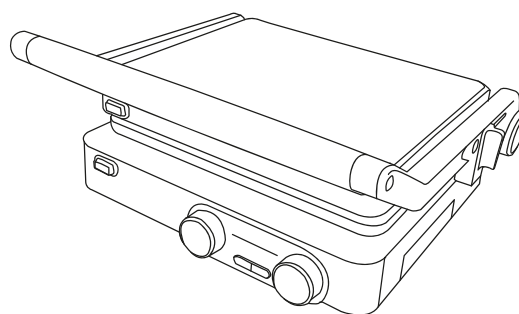
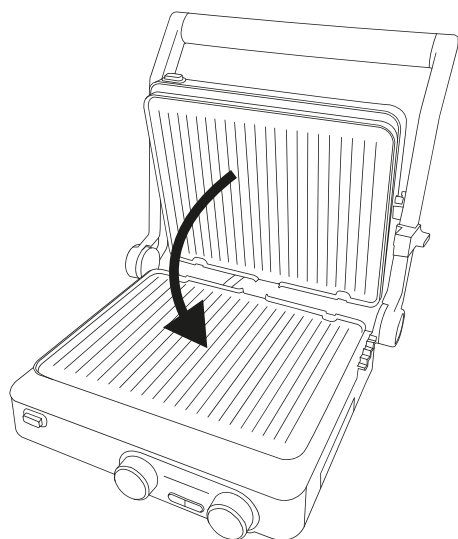
- Za početak podešavanja vremena pritisnite tipku "+" ili "-" i postavite željeno vrijeme.
- Za potvrdu odabira pričekajte nekoliko sekundi. Nakon isteka podešenog vremena, roštilj će se sam isključiti.
- Za nastavak rada, stavite gumb u položaj "OFF" i ponovno ga okrenite u smjeru kazaljke na satu na željenu temperaturu.

**NAPOMENA:** Kako biste postavili točno vrijeme pečenja, učinite to nakon što se roštilj zagrije (kada indikator temperature prestane treptati).

## POLOŽAJI ZA GRILANJE

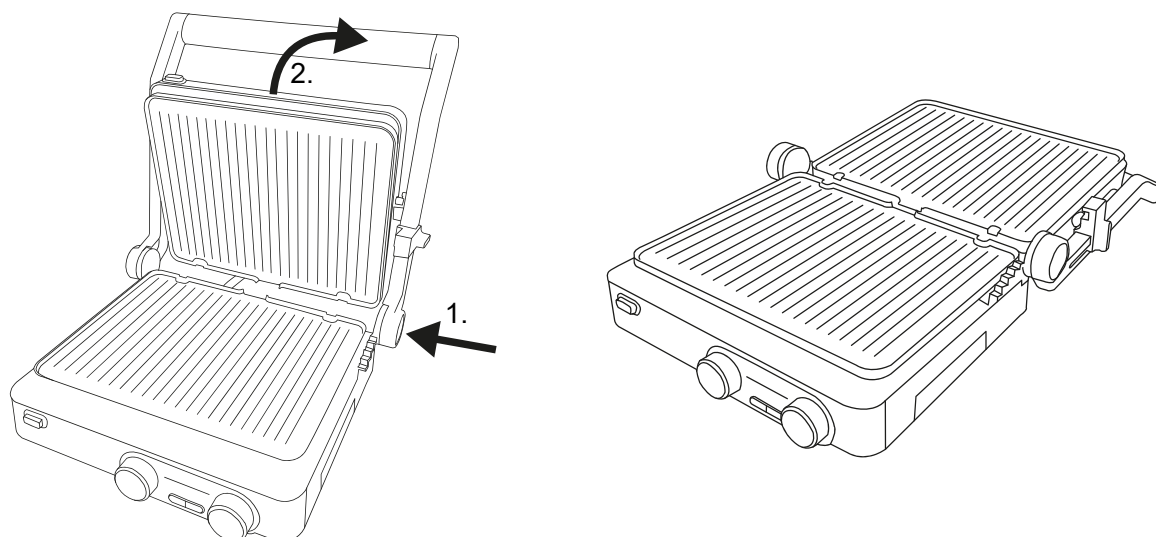
### Kontaktni položaj pečenja

Grili hranu s obje strane odjednom. Stavite hranu na donju grijaću ploču, zatim spustite gornji poklopac na nju.

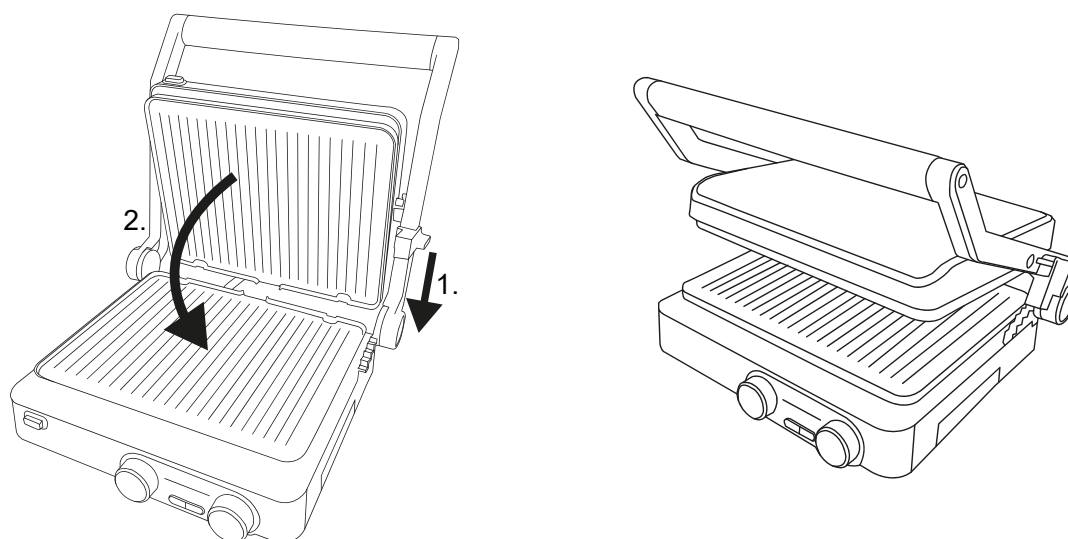


**Položaj za roštilj**

Omogućuje povećanje površine pečenja na jednoj strani. Uхватите ručku, pritisnite gumb za otpuštanje poklopca i nježno ga spustite. Ravnomjerno rasporedite hranu na obje grijaće ploče.

**Položaj za tostiranje**

Omogućuje tostiranje sendviča i lomljive hrane bez kontakta s gornjom grijaćom pločom. Pomoću klizača namjestite visinu gornjeg poklopca i spustite ga iznad hrane s roštilja.



## PRIJE PRVE UPOTREBE

- Provedite postupke "čišćenja i održavanja".
- Tijekom proizvodnje dijelovi roštilja prekriveni su tankim, zaštitnim slojem ulja. Za uklanjanje viška ulja uključite obje grijaće ploče bez hrane oko 10 minuta. Provjerite je li prostorija pravilno prozračena, jer iz uređaja može izlaziti intenzivan miris, kao i malo dima. Ovo je normalna pojava i trebala bi brzo nestati.

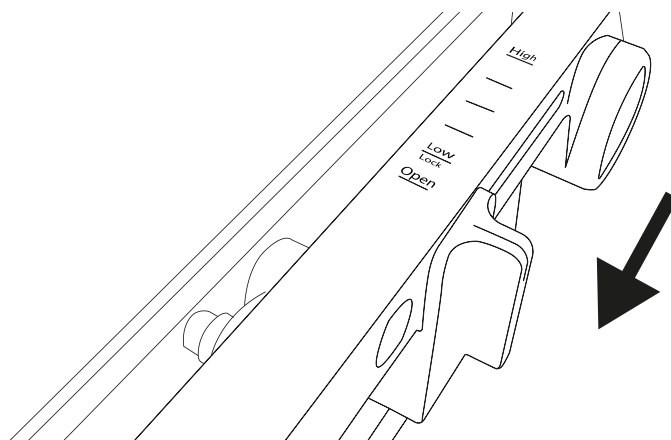
## KORIŠTENJE UREĐAJA



## UPOZORENJE

- Grijaće ploče i neki dijelovi tijela roštilja zagrijavaju se na vrlo visoke temperature. Nikada ih ne dodirujte tijekom rada ili prije nego što se roštilj ohladi kako biste izbjegli opekline!
- Vruća para može izlaziti iz roštilja prilikom podizanja poklopca. Uvijek budite oprezni prilikom korištenja uređaja. Preporuča se upotreba rukavica za pećnicu.
- Nemojte mijenjati položaj roštilja ako su grijaće ploče vruće. Odaberite položaj za roštiljanje prije uključivanja uređaja.
- Prije nošenja roštilja, provjerite je li klizač položaja poklopca u položaju "Zaključano" kako biste spriječili otvaranje poklopca. Držite roštilj za ručku dok ga nosite.
- Tijekom roštiljanja, indikatori postavljene temperature povremeno će treperiti, čak i ako je temperatura postignuta. To ukazuje na rad grijača za održavanje postavljene temperature.
- Nemojte koristiti metalne vilice, noževe itd. za okretanje hrane jer mogu oštetiti površinu koja se ne lijepi.
- Nikada nemojte stavljati tanjure, pladnjeve ili aluminijsku foliju ispod hrane koja se peče. Nemojte stavljati lonce, tave itd. na grijaće ploče.

1. Postavite uređaj na suho mjesto, na ravnu površinu otpornu na toplinu.
2. Provjerite jesu li posuda za mast i grijaće ploče pravilno postavljene.
3. Postavite klizač položaja poklopca u položaj "Otvoreno".



4. Podignite poklopac držeći ga za ručku.
5. Na grijaće ploče stavite tanak sloj biljnog ulja.
6. Postavite roštilj na željeni položaj: kontaktno pečenje, roštilj, tostiranje.
7. Uključite uređaj.
8. Postavite željenu temperaturu gornje i donje grijaće ploče pomoću gumba na upravljačkoj ploči. Dostizanje postavljene temperature označava se zvučnim signalom, indikatori temperature će prestati treptati.
9. Hranu stavite izravno na grijaće ploče (u slučaju kontaktnog pečenja i tostiranja – samo na donju grijaću ploču). Vrijeme pečenja ovisi o veličini proizvoda i odabranoj temperaturi. Dok koristite položaj za roštilj, s vremena na vrijeme preokrenite proizvode s roštilja. Opcionalno, podesite željeno vrijeme rada pomoću timera.
10. Hrana se peče na roštilju u vlastitom soku, a njihov višak otječe u pladanj s masnoćom. Nakupljena tekućina ne može se ponovno koristiti.
11. Nakon završetka rada, oba gumba na upravljačkoj ploči postavite u položaj "OFF" i isključite aparat iz struje.
12. Skinite hranu s roštilja plastičnim ili drvenim priborom kao što su hvataljke. Ovisno o vrsti hrane koja se koristi, može postati iznimno vruća tijekom pečenja na roštilju, osobito ako ima visok sadržaj vode, poput rajčica. Budite posebno oprezni dok skidate ovakvu hranu s roštilja.

**PREPORUČENA VREMENA I TEMPERATURE GRILANJA**

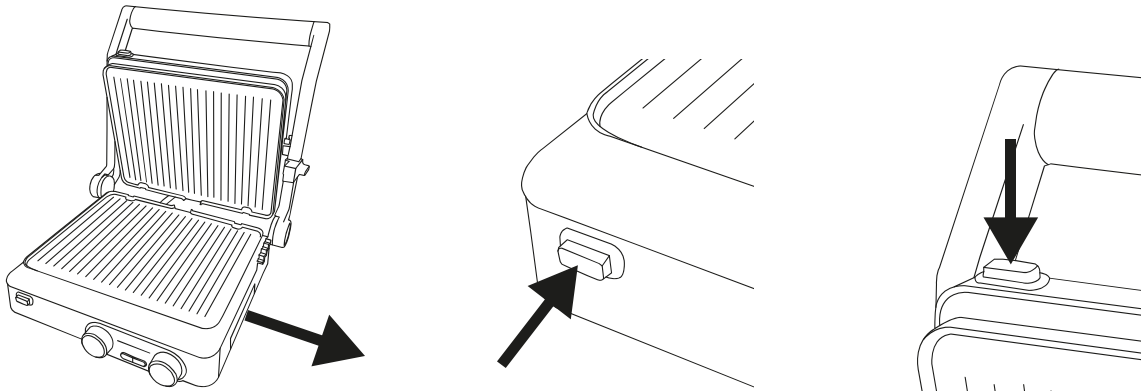
Vrsta hrane	Vrijeme	Temperatura
Goveđi odrezak	2 - 6 min.	200 °C
Svinjski odrezak	6 – 8 min.	200 °C
Perad	6 – 10 min.	180 °C
Pogačica od mljevenog mesa	4 – 8 min.	200 °C
Kobasice	4 - 10 min.	200 °C
Škampi	3 – 4 min.	190 °C
Riba	6 – 7 min.	180 °C
Riblji fileti	3 – 5 min.	180 °C
Panini	4 – 5 min.	180 °C
Povrće	4 - 7 min.	190 °C
Voće	3 – 4 min.	190 °C

**Važno:** Gornja tablica odnosi se na kontaktni položaj pečenja i služi kao gruba procjena koja pomaže u procesu pečenja. Stvarno vrijeme pečenja treba prilagoditi individualnim potrebama.

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

**OPREZ:** Nikada ne potapajte tijelo roštilja u vodu!

1. Isključite uređaj iz struje i pričekajte da se ohladi prije čišćenja.
2. Obrišite višak masnoće na pločama za grijanje papirnatim ručnikom prije nego što ih uklonite.
3. Izvadite posudu za masnoću povlačenjem prema van. Uklonite grijaće ploče držeći ih i pritiskajući gumb za uklanjanje grijaćih ploča.



4. Operite posudu s masnoćom (prvo pazite da mast nije vruća!) i grijaće ploče u toploj vodi s blagim deterdžentom. Možete koristiti isporučenu lopaticu za čišćenje ili meku krpu za uklanjanje osušenih komadića hrane, pritom pazeći da ne pritisnete previše jer biste mogli oštetiti neljepljivu površinu. Zatim ih temeljito isperite i osušite.
5. Za čišćenje vanjske površine tijela roštilja koristite blago navlaženu krpu s malo blagog deterdženta. Zatim temeljito osušite svaki dio mekom, suhom krpom prije ponovne upotrebe roštilja.
6. Ako su konektori grijača potamnili ili prljavi, očistite ih četkicom za zube. Provjerite jesu li priključci potpuno suhi prije ponovnog postavljanja grijaćih ploča.
7. Nemojte koristiti erozivna sredstva za čišćenje za čišćenje bilo kojeg dijela uređaja. Nikada nemojte koristiti žičanu četku ili druge abrazivne predmete.
8. Ponovno postavite grijaće ploče tako da ih gurnete (strana s dva utora) u zasune na tijelu roštilja i gurnete suprotnu stranu ploča dok se ne čuje karakterističan klik.
9. Ponovno umetnite posudu za mast.

**RJEŠAVANJE PROBLEMA**

<b>Problem</b>	<b>Mogući uzrok</b>	<b>Riješenje</b>
Uređaj ne radi	Utikač je izvučen iz zidne utičnice.	Spojite utikač u zidnu utičnicu.
Poklopac se ne otvara	Klizač za položaj poklopca je u položaju "Zaključaj".	Stavite klizač u položaj "Otvoreno".
Uređaj je uključen ali se grijaće ploče ne zagrijavaju.	Tajmer je isključio uređaj.	Okrenite gumb u položaj "OFF", zatim ga okrenite na željenu temperaturu.
	Grijaće ploče nisu pravilno postavljene.	Uklonite grijaće ploče i ponovno ih postavite gurajući ih dok se ne čuje klik.
	Uređaj je oštećen.	Isključite uređaj i kontaktirajte službu za korisnike.
Iz uređaja izlazi loš miris i/ili dim.	Uređaj se koristi prvi put.	Ostavite roštilj da radi oko 10 minuta bez hrane na grijaćim pločama.
	Uređaj je prljav.	Provedite postupke čišćenja i održavanja.
	Uređaj je oštećen.	Isključite uređaj i kontaktirajte službu za korisnike.
Indikator "ER1", "ER2" ili "ER3" treperi.	Pojavio se problem s temperaturom.	Obratite se servisu Yoer.

## 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.

## GARANCIJA 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, popravlján 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 niti 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 servisu Yoer. Prilikom podnošenja reklamacije priložite podatke o vrsti kvara i dokaz o kupnji.



# **FONTOS BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK**

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

1. Használat előtt olvassa el az összes utasítást, és őrizze meg későbbi használatra.
2. Győződjön meg arról, hogy a kimeneti feszültség megegyezik a névleges címkén feltüntetett feszültséggel. Győződjön meg arról, hogy a konnektor megfelelően földelve van.
3. Tartsa távol a készüléket nedvességtől, hőtől és közvetlen napfénytől.
4. A tűz, áramütés és sérülés elleni védelem érdekében ne merítse vízbe vagy más folyadékba a vezetéket, a csatlakozódugót vagy az egységet.
5. Ezt a készüléket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, illetve tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek használhatják, ha felügyeletet kaptak, vagy utasítást kaptak a készülék biztonságos használatára vonatkozóan, és megértették a veszélyeket. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem végezhetik felügyelet nélkül.
6. Tartsa távol a készüléket 8 év alatti gyermekektől.
7. Ne használja a készüléket, ha annak tápkábele vagy csatlakozója megsérült, vagy bármilyen más meghibásodás esetén.
8. Ha a tápkábel megsérült, a sérülés elkerülése érdekében javíttassa meg a gyártó szervizzel vagy szakképzett technikussal.

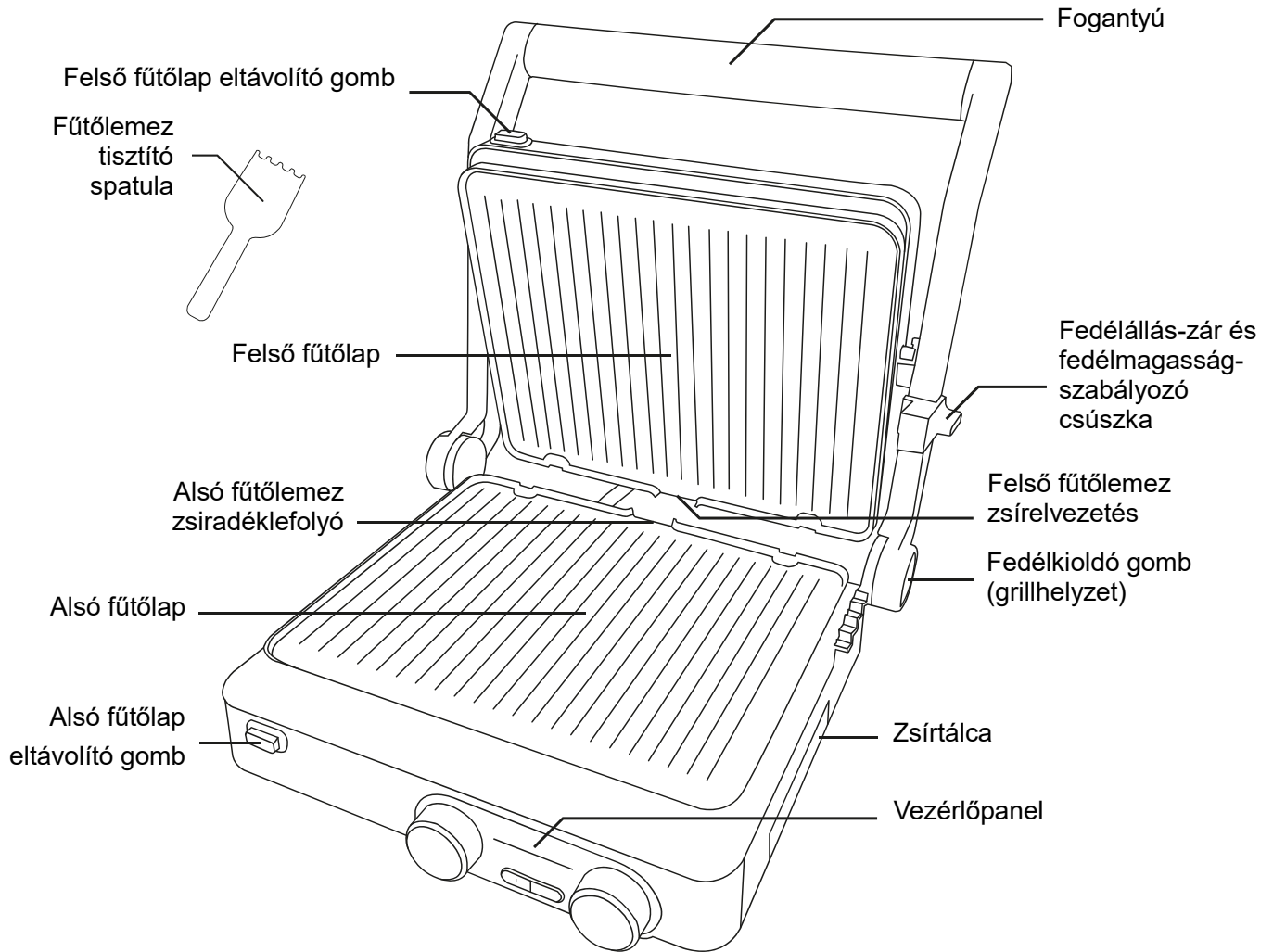
9. Ügyeljen arra, hogy a tápkábel ne érjen hozzá a grill testéhez vagy fűtőlapjaihoz, amikor azok forróak.
10. A konnektorból való kihúzás előtt kapcsolja ki a készüléket.
11. Húzza ki a készüléket a konnektorból szállítás vagy tisztítás előtt.
12. Ne érintse meg a hálózati csatlakozódugót nedves kézzel, mert áramütést okozhat.
13. Ha a készülék működése közben szokatlan zajt vagy szagot észlel, azonnal kapcsolja ki és húzza ki a konnektorból.
14. Ne működtesse a készüléket nedves kézzel vagy mezítláb.
15. Ha hosszabbítót használ, ügyeljen arra, hogy ne lépje túl a hosszabbító vezeték maximális névleges teljesítményét/terhelését.
16. A készülék kihúzásakor a dugót fogja meg, ne a vezetéket.
17. Ne próbálja megjavítani, szétszerelni vagy módosítani a készüléket. A belsejében nincsenek felhasználó által javítható alkatrészek.
18. A készülék nem külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel vezérelhető.
19. Helyezze a készüléket száraz helyre, sík, hőálló felületre.
20. Helyezze a grillt biztonságos távolságra gyúlékony anyagoktól, például bútoroktól, ablakburkolatoktól stb., legalább 15 cm-re a faltól.
21. A fűtőlapok és a grill testének egyes részei nagyon magas hőmérsékletre melegszenek fel. Ne érintse meg őket működés közben, hogy elkerülje az égési sérüléseket.

22. A túlmelegedés elkerülése érdekében a készüléket ne takarja le nehéz vagy rugalmas anyag, például alumínium tálca, alufólia vagy más hőálló anyagból készült tálcák. Az ilyen tárgyak vagy anyagok használata a grillen súlyos károkat okozhat.
23. A készüléket csak a rendeltetésének megfelelően használja.
24. Bekapcsolt állapotban ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
25. A készülék nem kültéri használatra készült.
26. Ez a készülék kizárólag háztartási használatra készült (nem kereskedelmi célokra). Minden más használat nem megfelelő és veszélyes.
27. A gyártó nem vállal felelősséget a használati utasítás figyelmen kívül hagyásából eredő károkért.



**VIGYÁZAT - HEVES:** A fűtőlemezek és a grill egyes részei nagyon magas hőmérsékletre melegednek fel. Az égési sérülések elkerülése érdekében soha ne érintse meg őket, amikor a készülék fel van melegítve.

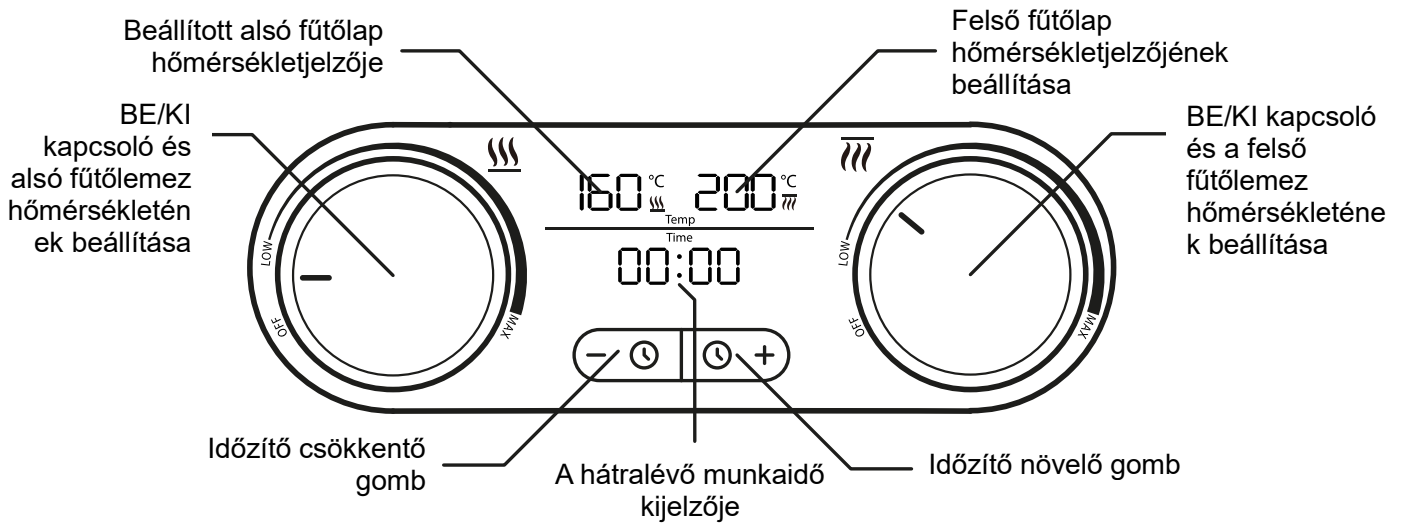
## ISMERJE AZ ELEKTROMOS GRILLÉT



## MŰSZAKI SPECIFIKÁCIÓ

Erő	2000 W
Feszültség / Frekvencia	220-240 V~ 50-60 Hz
Hőmérséklet tartomány	160-230 °C
Időzítő	1-90 perc.

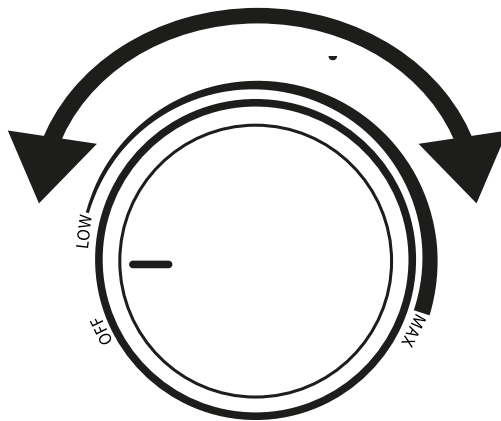
## KEZELŐPANEL



## HŐMÉRSÉKLETTARTOMÁNY

A kezelőpanel gombjaival be- és kikapcsolhatja a felső és alsó fűtőlapokat, valamint egyénileg beállíthatja a hőmérsékletüket.

- A bal oldali gombot az óramutató járásával megegyező irányba forgatva bekapcsolja az alsó fűtőlapot, és a hőmérsékletét 160-230°C tartományba állítja.
- A jobb oldali gombot az óramutató járásával megegyező irányba forgatva bekapcsolja a felső fűtőlapot, és a hőmérsékletét 160-230°C tartományba állítja.



## IDŐZÍTŐ

Lehetővé teszi a beállítási időt, amely után a grillnek ki kell kapcsolnia. 1-90 perces tartomány áll rendelkezésre.

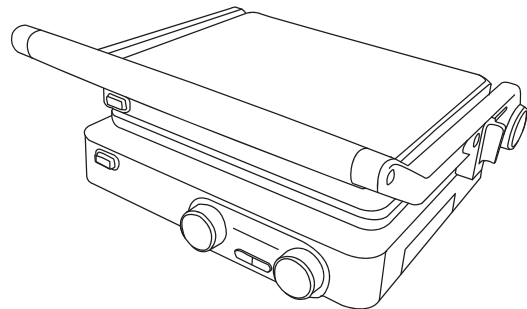
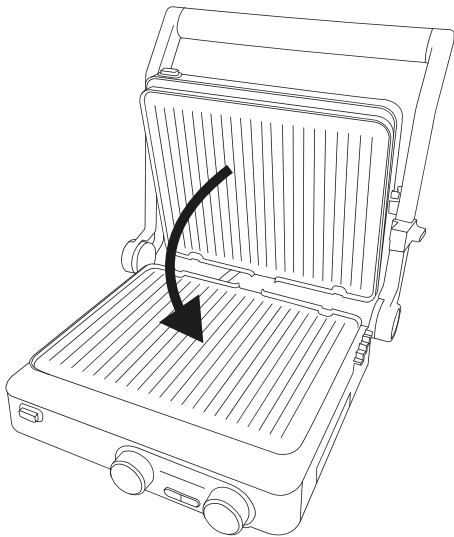
- Az idő beállításának megkezdéséhez nyomja meg a „+” vagy „-” gombot, és állítsa be a kívánt időt.
- A kiválasztás megerősítéséhez várjon néhány másodpercet. A beállított idő letelte után a grill magától kikapcsol.
- A működés folytatásához állítsa a gombot „OFF” állásba, és forgassa el ismét az óramutató járásával megegyező irányba a kívánt hőmérsékletre.

**MEGJEGYZÉS:** A pontos grillezési idő beállításához tegye ezt a grill felmelegedése után (amikor a hőmérsékletjelző abbahagyja a villogást).

## GRILLEZÉSI POZÍCIÓK

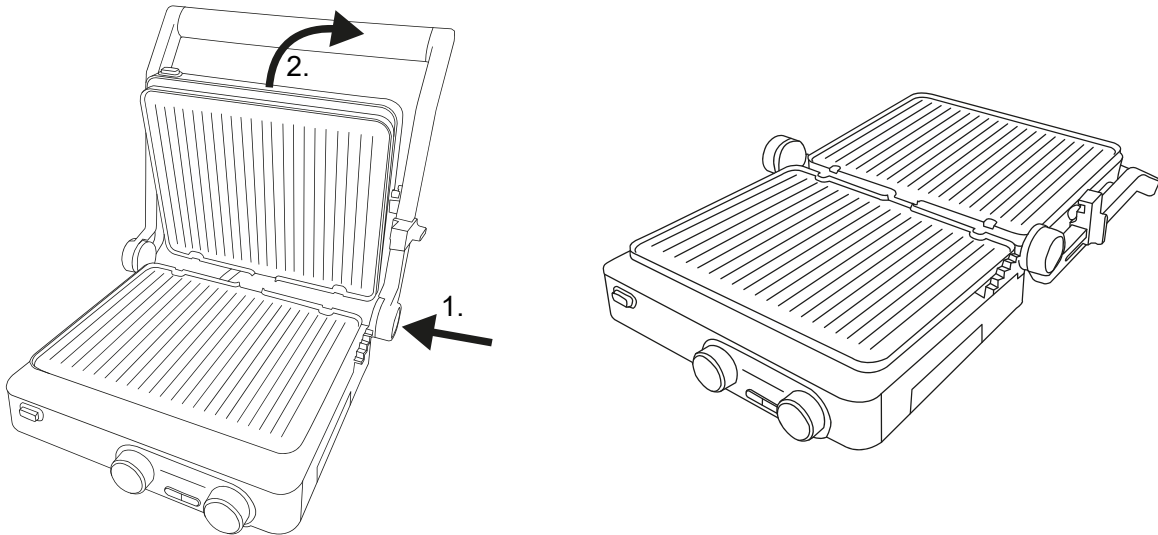
### Kontakt grillezési pozíció

Egyszerre grillezi az ételeket mindkét oldalon. Tegye az ételt az alsó fűtőlapra, majd engedje le rá a felső fedelet.

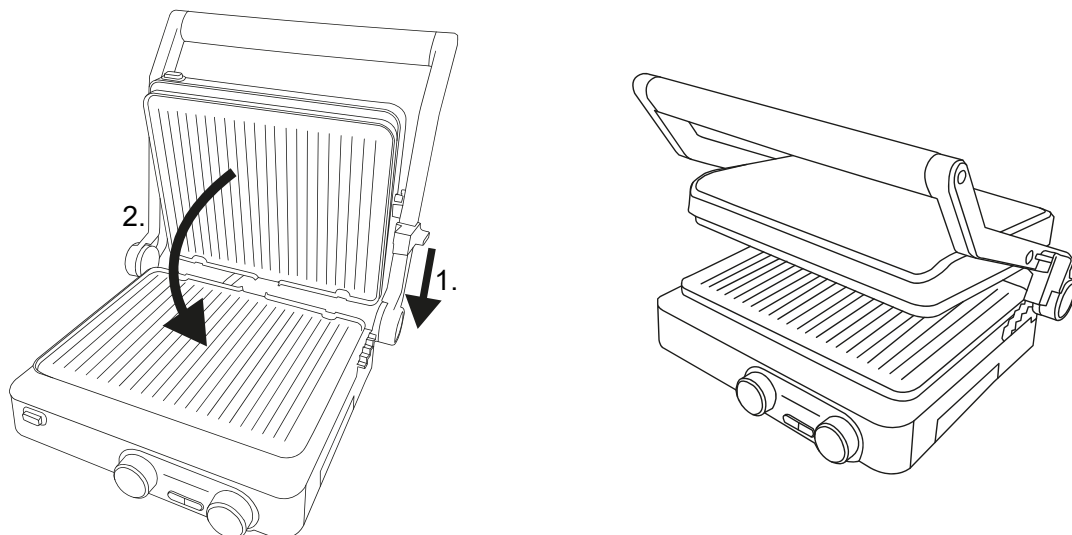


**Barbeque pozíció**

Lehetővé teszi az egyoldalas grillezési terület növelését. Fogja meg a fogantyút, nyomja meg a fedél kioldó gombot, és finoman engedje le. Egyenletesen terítse el az ételt mindkét fűtőlapon.

**Pirító pozíció**

Lehetővé teszi a szendvicsek és a törekeny élelmiszerek pirítását anélkül, hogy érintkezne a felső fűtőlappal. A csúszka segítségével állítsa be a felső fedél magasságát, és engedje le a grillezett étel fölé.



## ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Hajtsa végre a „tisztítási és karbantartási” eljárásokat.
- A gyártás során a grill részeit vékony, védő olajréteg borítja. A felesleges olaj eltávolításához kapcsolja be mindkét fűtőlapot étel nélkül körülbelül 10 percig. Ügyeljen a helyiség megfelelő szellőzésére, mert a készülékből erős szag és némi füst is kijöhet. Ez normális jelenség, és gyorsan el kell múlnia.

## A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

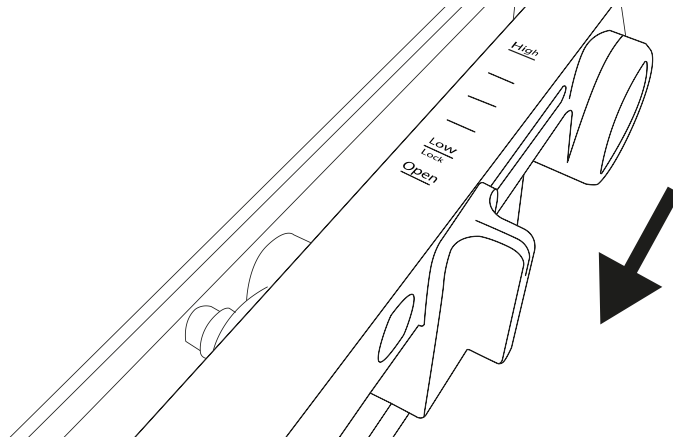


### FIGYELEM

- A fűtőlemezek és a grill egyes részei nagyon magas hőmérsékletre melegednek fel. Az égési sérülések elkerülése érdekében soha ne érintse meg őket működés közben vagy a grill lehűlése előtt!
- A grill fedelének felemelésekor forró gőz távozik a grillből. A készülék használata közben mindig legyen óvatos. Sütőkesztyű használata ajánlott.
- Ne változtassa meg a grillezési pozíciót, ha a fűtőlapok forróak. A készülék bekapcsolása előtt válassza ki a grillezési pozíciót.
- A grill hordozása előtt győződjön meg arról, hogy a fedél pozíciójának csúszka a „Lock” (reteszelés) állásban van, hogy megakadályozza a fedél kinyílását. Hordozás közben tartsa a grillt a fogantyúnál fogva.
- Grillezés közben a beállított hőmérsékletjelzők időről időre villogni fognak, még akkor is, ha a hőmérsékletet már elérte. Ez a fűtőberendezések működését jelzi a beállított hőmérséklet fenntartása érdekében.
- Ne használjon fémvillát, kést stb. az ételek megfordításához, mert ezek károsíthatják a tapadásmentes felületet.
- Soha ne tegyen tányérokat, tálcaikat vagy alumíniumfóliát a grillezett étel alá. Ne tegyen edényeket, serpenyőket stb. a fűtőlapokra.



1. Helyezze a készüléket száraz helyre, sík, hőálló felületre.
2. Győződjön meg arról, hogy a zsírtálca és a fűtőlapok megfelelően vannak felszerelve.
3. Állítsa a fedél helyzetének csúszkáját „Nyitott” állásba.



4. Emelje fel a fedelet a fogantyúnál tartva.
5. Tegyen egy vékony réteg növényi olajat a fűtőlapokra.
6. Állítsa be a grillt a kívánt pozícióba: kontakt grillezés, barbeque, piritás.
7. Csatlakoztassa a készüléket.
8. Állítsa be a felső és alsó fűtőlapok kívánt hőmérsékletét a kezelőpanel gombjaival. A beállított hőmérséklet elérését hangjelzés jelzi, a hőmérsékletjelzők villogása megszűnik.
9. Helyezze az ételt közvetlenül a fűtőlapokra (kontakt grillezés és piritás esetén – csak az alsó fűtőlapra). A grillezési idő a felhasznált termékek méretétől és a választott hőmérséklettől függ. A barbeque pozíció használata közben időnként fordítsa meg a grillezett termékeket. Opcionálisan állítsa be a kívánt munkaidőt az időzítő segítségével.
10. Az ételeket saját levében grillezzük, a feleslegük a zsíros tálcára folyik. A felgyülemlett folyadék nem használható fel újra.
11. A munka befejezése után állítsa a kezelőpanel mindkét gombját „KI” állásba, és húzza ki a készüléket a konnektorból.
12. Vegye le az ételt a grillről műanyag vagy fa edényekkel, például fogóval. A felhasznált ételtől függően a grillezés során rendkívül felforrósodhat, különösen, ha magas a víztartalma, például a paradicsom. Legyen különösen óvatos, amikor ezeket az ételeket leveszi a grillről.

**SU GALVÁLT GRILLI IDŐK ÉS HŐMÉRSÉKLETEK**

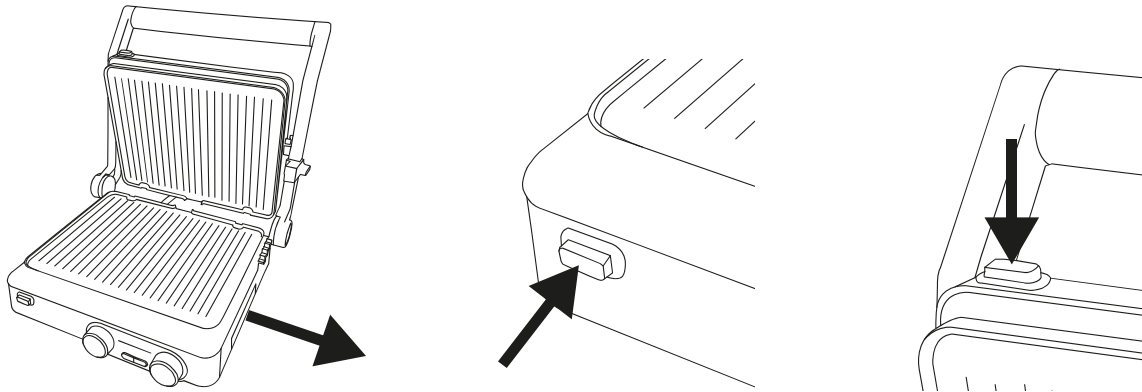
<b>Élelmiszer típusa</b>	<b>Idő</b>	<b>Hőfok</b>
<b>Marhaszelet</b>	2-6 perc.	200 °C
<b>Sertés steak</b>	6-8 perc.	200 °C
<b>Baromfi</b>	6-10 perc.	180 °C
<b>Darált hús pogácsa</b>	4-8 perc.	200 °C
<b>Kolbász</b>	4-10 perc.	200 °C
<b>Garnélarák</b>	3-4 perc.	190 °C
<b>Hal</b>	6-7 perc.	180 °C
<b>Halfilé</b>	3-5 perc.	180 °C
<b>Panini</b>	4-5 perc.	180 °C
<b>Zöldségek</b>	4-7 perc.	190 °C
<b>Gyümölcs</b>	3-4 perc.	190 °C

**Fontos:** A fenti táblázat az érintkező grillezési pozícióra vonatkozik, és hozzávetőleges közelítésként szolgál a grillezési folyamat elősegítésére. A tényleges grillezési időt az egyéni igényekhez kell igazítani.

## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

**VIGYÁZAT:** Soha ne merítse vízbe a grilltestet!

1. Tisztítás előtt húzza ki a készüléket, és várja meg, amíg kihűl.
2. A fűtőlapokról papírtörkövel szárítsa meg a felesleges zsírt, mielőtt eltávolítaná őket.
3. Távolítsa el a zsírtálcát úgy, hogy kifelé húzza. Távolítsa el a fűtőlapokat úgy, hogy megfogja őket, és megnyomja a fűtőlap-eltávolító gombokat.



4. Mossa ki a zsírtálcát (először győződjön meg róla, hogy a zsír nem forró!) és a fűtőlapokat meleg vízben, enyhe tisztítószerrel. Használhatja a mellékelt tisztító spatulát vagy puha ruhát a kiszáradt ételdarabok eltávolításához, ügyelve arra, hogy ne gyakoroljon túl nagy nyomást, mert károsíthatja a tapadásmentes felületet. Ezután alaposan öblítse le és szárítsa meg őket.
5. Enyhén nedves, enyhe tisztítószeres ronggyal tisztítsa meg a grilltest külső felületét. Ezután alaposan szárítsa meg minden részét egy puha, száraz ruhával, mielőtt újra használná a grillt.
6. Ha a fűtőelem csatlakozói elszennyeződtek vagy szennyezettek, tisztítsa meg őket fogkefével. A fűtőlemezek visszaszerelése előtt győződjön meg arról, hogy a csatlakozók teljesen megszáradtak.
7. Ne használjon eróziót okozó tisztítószereket a készülék alkatrészeinek tisztítására. Soha ne használjon drótkéfért vagy más súroló hatású tárgyat.
8. Helyezze vissza a fűtőlapokat úgy, hogy becsúsztatja azokat (a két hornyos oldalt) a grillsütő testén lévő reteszekbe, és nyomja be a lemezek ellenkező oldalát, amíg jellegzetes kattantást nem hall.
9. Helyezze vissza a zsírtálcát.

**HIBAELHÁRÍTÁS**

<b>Probléma</b>	<b>Lehetséges ok</b>	<b>Megoldás</b>
A készülék nem működik	A tápcsatlakozó ki van húzva a fali aljzathoz.	Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót a fali aljzathoz.
A fedél nem nyílik ki	A fedél helyzetének csúszkája a „Zárolás” állásban van.	Állítsa a csúszkát „Nyitott” állásba.
A készülék be van kapcsolva, de a fűtőlapok nem melegednek fel.	Az időzítő kikapcsolta a készüléket.	Forgassa a gombot „OFF” állásba, majd forgassa el a kívánt hőmérsékletre.
	A fűtőlapok nem megfelelően vannak felszerelve.	Távolítsa el a fűtőlemezeket, és helyezze vissza őket úgy, hogy addig nyomja őket, amíg kattantást nem hall.
	A készülék sérült.	Húzza ki a készüléket, és lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálattal.
Rossz szag és/vagy füst jön ki a készülékből.	A készüléket először használják.	Hagyja a grillt körülbelül 10 percig működni anélkül, hogy a fűtőlapokon étel lenne.
	A készülék piszkos.	Hajtsa végre a tisztítási és karbantartási eljárásokat.
	A készülék sérült.	Húzza ki a készüléket, és lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálattal.
Az „ER1”, „ER2” vagy „ER3” jelzőfény villog.	Megjelent a hőmérsékleti probléma.	Lépjen kapcsolatba a Yoer szervizzel.

## 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 elhasználódásából eredő hibákra, illetve a törhető anyagokra, mint például az üveg- és kerámiatárgyak.

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 szervizhez. A reklamáció benyújtásakor csatolja a hiba jellegére vonatkozó információkat és a vásárlást igazoló dokumentumot.

## TUTELA IMPORTANTE

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

1. Leggere tutte le istruzioni prima dell'uso e conservarle per riferimento futuro.
2. Assicuratevi che il voltaggio della vostra presa corrisponda al voltaggio indicato sull'etichetta dei dati tecnici. Assicurarvi che la presa sia adeguatamente messa a terra.
3. Tenere il dispositivo lontano da fonti di umidità, calore e luce solare diretta.
4. Per proteggersi da incendi, scosse elettriche e lesioni, non immergere il cavo, la spina o l'unità in acqua o altri liquidi.
5. 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 da persone prive di esperienza e conoscenza se hanno ricevuto supervisione o istruzioni relative all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e ne comprendono le rischi coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
6. Tenere il dispositivo lontano dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
7. Non utilizzare il dispositivo se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati o in caso di qualsiasi altro malfunzionamento.

8. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere riparato dal servizio di assistenza del produttore o da un tecnico qualificato per evitare danni.
9. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non tocchi il corpo del grill o le piastre riscaldanti quando sono calde.
10. Spegnerne il dispositivo prima di scollegarlo.
11. Scollegare il dispositivo prima di trasportarlo o pulirlo.
12. Non toccare la spina di alimentazione con le mani bagnate perché potrebbe causare scosse elettriche.
13. Se durante il funzionamento dell'apparecchio si avvertono rumori o odori insoliti, spegnerlo immediatamente e scollegarlo.
14. Non utilizzare il dispositivo con le mani bagnate o a piedi nudi.
15. Quando si utilizza una prolunga, assicurarsi di non superare il wattaggio/carico di funzionamento massimo nominale della prolunga.
16. Quando si scollega il dispositivo, afferrarlo per la spina e non per il cavo.
17. Non tentare di riparare, smontare o modificare l'apparecchio. All'interno non sono presenti parti riparabili dall'utente.
18. L'apparecchio non è destinato ad essere controllato da un timer esterno o da un sistema di controllo remoto separato.
19. Posizionare il dispositivo in un luogo asciutto, su una superficie piana e resistente al calore.

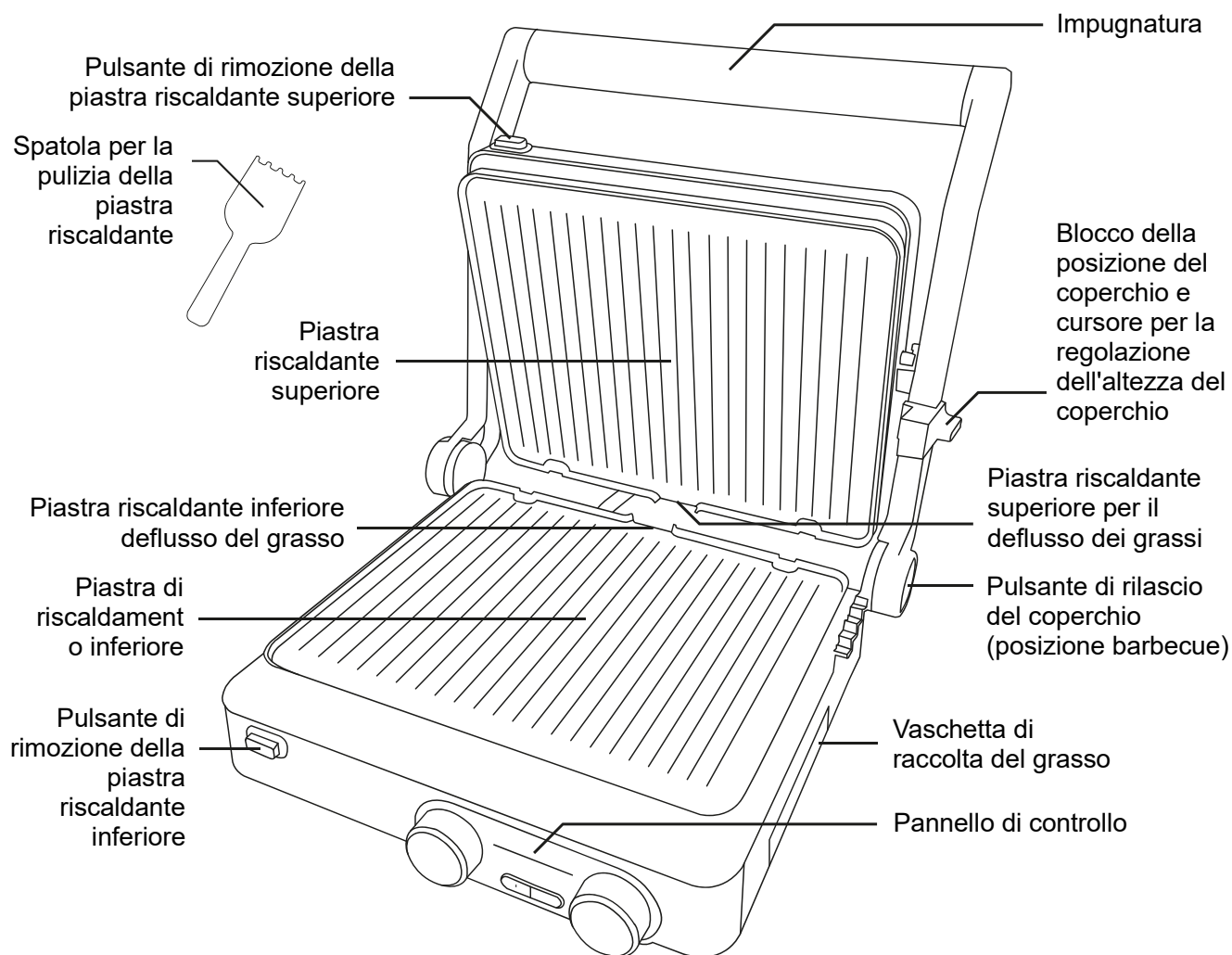
20. Posizionare il barbecue a una distanza di sicurezza da materiali infiammabili come mobili, tapparelle, ecc., ad almeno 15 cm dalla parete.
21. Le piastre riscaldanti e alcune parti del corpo del grill si riscaldano fino a raggiungere temperature molto elevate. Non toccarli durante il funzionamento per evitare ustioni.
22. Per evitare il surriscaldamento, il dispositivo non deve essere coperto da materiali pesanti o elastici, come vassoi in alluminio, fogli di alluminio o vassoi realizzati con altri materiali resistenti al calore. L'utilizzo di tali oggetti o materiali sulla griglia può causare gravi danni.
23. Utilizzare il dispositivo solo per gli scopi previsti.
24. Non lasciare il dispositivo incustodito quando è acceso.
25. Il dispositivo non è destinato all'uso esterno.
26. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico (non per scopi commerciali). Ogni altro uso è da considerarsi improprio e pericoloso.
27. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti dalla mancata osservanza del foglio di istruzioni.



**ATTENZIONE - CALDO:** le piastre di riscaldamento e alcune parti del corpo del grill si riscaldano a temperature molto elevate. Non toccarli mai quando l'apparecchio è riscaldato per evitare ustioni.



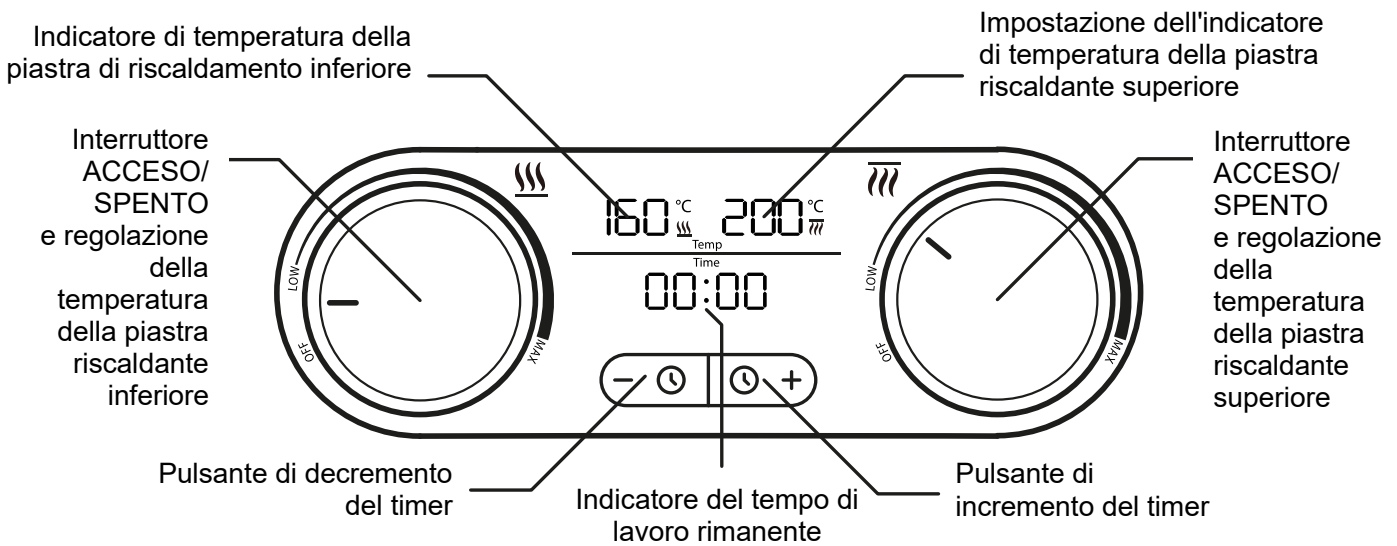
## CONOSCI LA TUA GRIGLIA ELETTRICA



## SPECIFICA TECNICA

Energia	2000 W
Voltaggio/Frequenza	220-240 V~ 50-60 Hz
Intervallo di temperatura	160-230°C
Timer	1-90 minuti

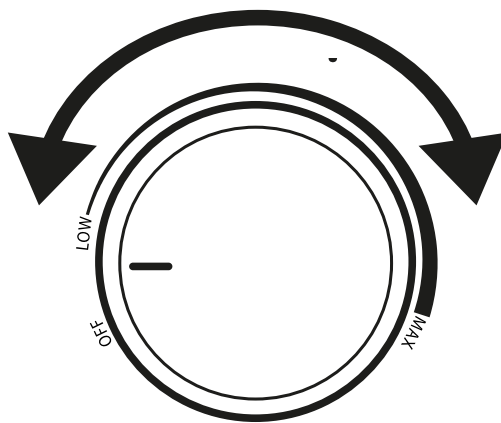
## PANNELLO DI CONTROLLO



## RANGE DI TEMPERATURA

Utilizzando le manopole sul pannello di controllo è possibile attivare e disattivare le piastre riscaldanti superiore e inferiore, nonché regolarne individualmente la temperatura.

- Ruotando la manopola sinistra in senso orario si attiva la piastra riscaldante inferiore e si imposta la temperatura nell'intervallo 160–230°C.
- Ruotando la manopola destra in senso orario si attiva la piastra riscaldante superiore e si imposta la temperatura nell'intervallo 160–230°C.



## TIMER

Consente di impostare il tempo dopo il quale il grill deve spegnersi. È disponibile un intervallo da 1 a 90 minuti.

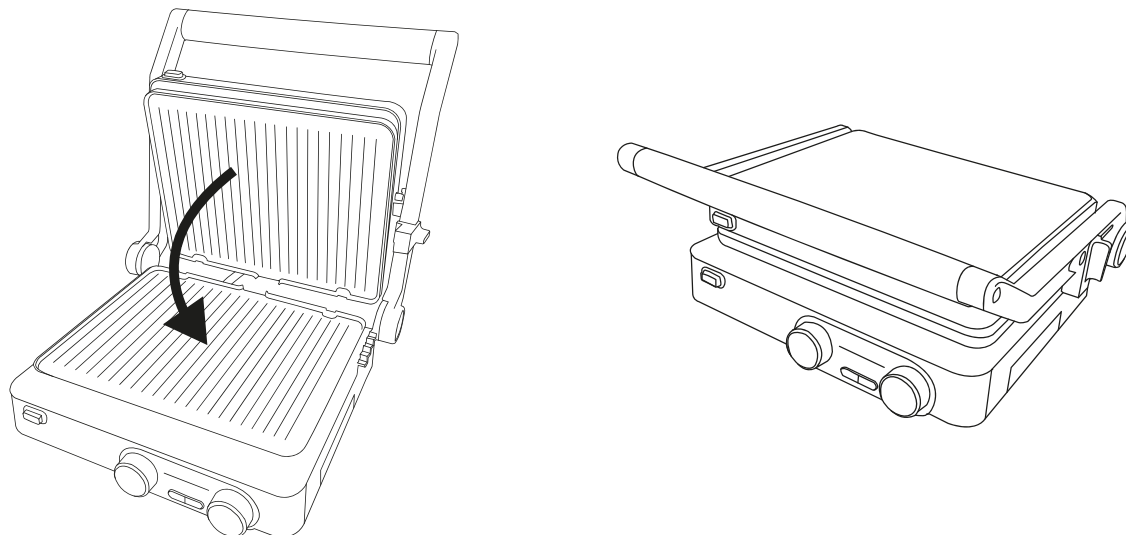
- Per iniziare a impostare l'ora, premere il pulsante "+" o "-" e impostare l'ora desiderata.
- Per confermare la selezione attendere qualche secondo. Trascorso il tempo impostato, il grill si spegnerà automaticamente.
- Per riprendere il funzionamento riportare la manopola in posizione "OFF" e ruotarla nuovamente in senso orario fino alla temperatura desiderata.

**NOTA:** per impostare un tempo di cottura preciso, farlo dopo che la griglia si è riscaldata (quando l'indicatore della temperatura smette di lampeggiare).

## POSIZIONI DELLA GRIGLIA

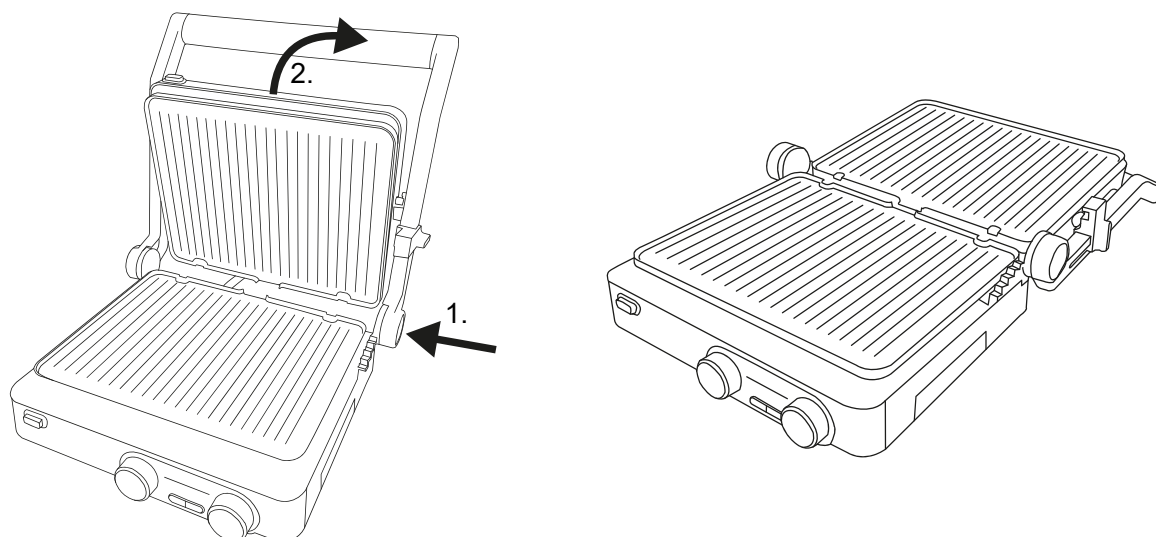
### Posizione della griglia a contatto

Griglia il cibo su entrambi i lati contemporaneamente. Mettere il cibo sulla piastra riscaldante inferiore, quindi abbassare su di essa il coperchio superiore.

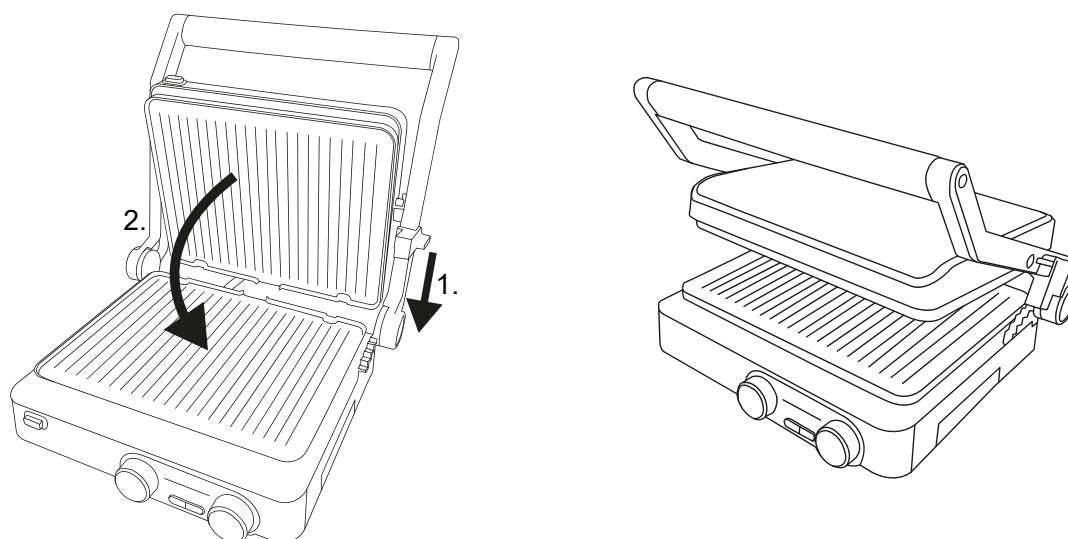


**Posizione barbecue**

Permette di aumentare l'area di grigliatura su un solo lato. Afferrare la maniglia, premere il pulsante di rilascio del coperchio e abbassarlo delicatamente. Distribuire il cibo in modo uniforme su entrambe le piastre riscaldanti.

**Posizione di tostatura**

Permette di tostare panini e cibi fragili senza contatto con la piastra riscaldante superiore. Utilizzando il cursore, regolare l'altezza del coperchio superiore e abbassarlo sopra il cibo grigliato.



## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Eseguire le procedure di "pulizia e manutenzione".
- Durante la produzione, alcune parti della griglia vengono ricoperte da un sottile strato protettivo di olio. Per rimuovere l'olio in eccesso, attivare entrambe le piastre riscaldanti senza cibo per circa 10 minuti. Assicurarsi che la stanza sia adeguatamente ventilata, poiché dal dispositivo potrebbero fuoriuscire odori intensi e un po' di fumo. Questo è un fenomeno normale e dovrebbe risolversi rapidamente.

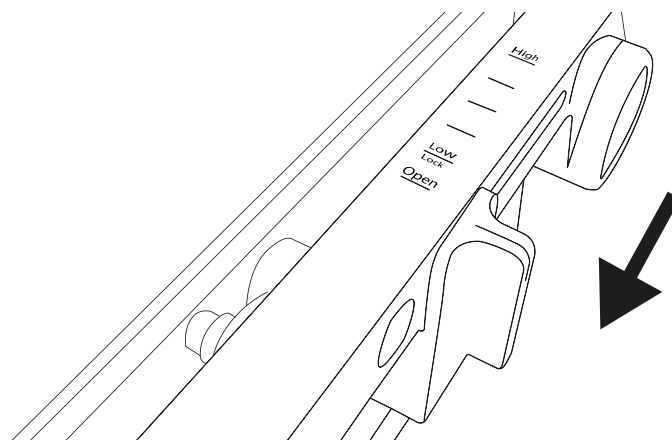
## UTILIZZO DEL DISPOSITIVO



### ATTENZIONE

- Le piastre di riscaldamento e alcune parti del corpo del grill si riscaldano a temperature molto elevate. Non toccateli mai durante il funzionamento o prima che il grill si sia raffreddato per evitare ustioni!
- Quando si solleva il coperchio, dalla griglia può uscire vapore caldo. Prestare sempre attenzione durante l'uso dell'apparecchio. Si raccomanda l'uso di guanti da forno.
- Non cambiare la posizione di cottura se le piastre di riscaldamento sono calde. Scegliere la posizione di cottura prima di accendere l'apparecchio.
- Prima di trasportare il grill, accertarsi che il cursore della posizione del coperchio sia in posizione "Lock", per evitare che il coperchio si apra. Durante il trasporto, tenere il grill per la maniglia.
- Durante la cottura alla griglia, gli indicatori della temperatura impostata lampeggiano di tanto in tanto, anche se la temperatura è stata raggiunta. Ciò indica il funzionamento dei riscaldatori per mantenere la temperatura impostata.
- Non utilizzare forchette, coltelli ecc. di metallo per girare i cibi, perché potrebbero danneggiare la superficie antiaderente.
- Non collocare mai piatti, vassoi o fogli di alluminio sotto il cibo grigliato. Non mettere pentole, padelle ecc. sulle piastre riscaldanti.

1. Posizionare il dispositivo in un luogo asciutto, su una superficie piana e resistente al calore.
2. Assicurarsi che il vassoio del grasso e le piastre riscaldanti siano installati correttamente.
3. Posizionare il cursore di posizione del coperchio nella posizione "Aperto".



4. Sollevare il coperchio tenendolo per la maniglia.
5. Metti un sottile strato di olio vegetale sulle piastre riscaldanti.
6. Posizionare la griglia nella posizione desiderata: grigliate a contatto, barbecue, tostatura.
7. Collegare il dispositivo.
8. Impostare la temperatura desiderata delle piastre riscaldanti superiore e inferiore utilizzando le manopole sul pannello di controllo. Il raggiungimento della temperatura impostata è indicato da un segnale acustico, gli indicatori della temperatura cesseranno di lampeggiare.
9. Disporre il cibo direttamente sulle piastre riscaldanti (in caso di posizioni di grigliatura e tostatura a contatto – solo sulla piastra riscaldante inferiore). Il tempo di cottura dipende dalla dimensione dei prodotti utilizzati e dalla temperatura scelta. Quando si utilizza la posizione barbecue, girare di tanto in tanto i prodotti grigliati. Facoltativamente, impostare l'orario di lavoro desiderato utilizzando il timer.
10. Il cibo viene grigliato nei suoi succhi e la parte in eccesso scorre nella vaschetta del grasso. Il liquido accumulato non può essere riutilizzato.
11. Al termine del lavoro, impostare entrambe le manopole del pannello di controllo sulla posizione "OFF" e scollegare l'apparecchio.
12. Togliere il cibo dalla griglia utilizzando utensili di plastica o di legno come le pinze. A seconda del tipo di cibo utilizzato, durante la grigliatura potrebbe diventare eccezionalmente caldo, soprattutto se contiene un alto contenuto di acqua, come i pomodori. Prestare particolare attenzione quando si tolgono questi tipi di cibo dalla griglia.

**TEMPI E TEMPERATURE DI GRIGLIATURA SUGGERITI**

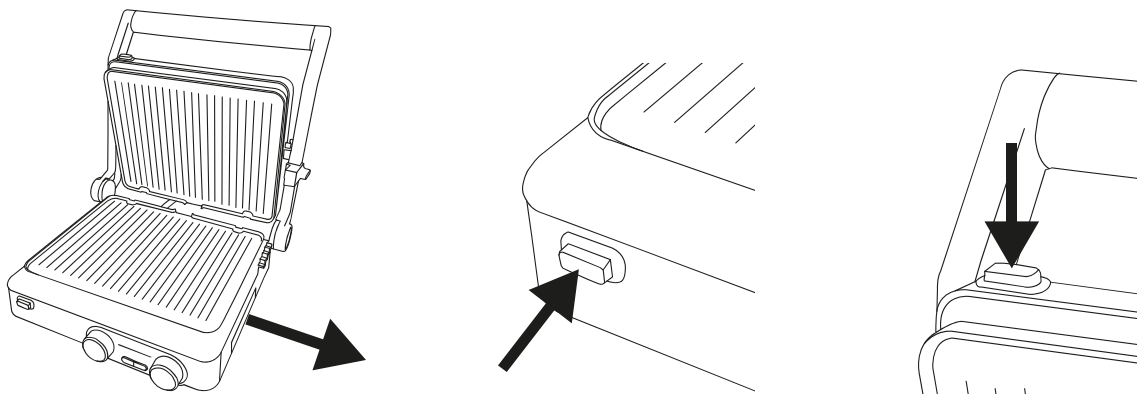
<b>Tipo di cibo</b>	<b>Tempo</b>	<b>Temperatura</b>
<b>Bistecca di manzo</b>	2 - 6 minuti	200°C
<b>Bistecca di maiale</b>	6 – 8 minuti	200°C
<b>Pollame</b>	6 – 10 minuti	180°C
<b>Polpetta di carne macinata</b>	4 – 8 minuti	200°C
<b>Salsicce</b>	4 - 10 minuti.	200°C
<b>Gamberetto</b>	3 – 4 minuti	190°C
<b>Pescare</b>	6 – 7 minuti	180°C
<b>Filetti di pesce</b>	3 – 5 minuti	180°C
<b>Panini</b>	4 – 5 minuti	180°C
<b>Verdure</b>	4 - 7 minuti	190°C
<b>Frutta</b>	3 – 4 minuti	190°C

**Importante:** la tabella sopra si applica alla posizione di grigliatura a contatto e serve come approssimazione per facilitare il processo di grigliatura. Il tempo di cottura effettivo deve essere adattato alle esigenze individuali.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

**ATTENZIONE:** Non immergere mai il corpo della griglia nell'acqua!

1. Scollegare il dispositivo e attendere che si raffreddi prima di pulirlo.
2. Asciugare il grasso in eccesso sulle piastre riscaldanti con un tovagliolo di carta prima di rimuoverle.
3. Rimuovere il vassoio raccogligrassi tirandolo verso l'esterno. Rimuovere le piastre riscaldanti tenendole e premendo i pulsanti di rimozione delle piastre riscaldanti.



4. Lavare il vassoio del grasso (assicurarsi prima che il grasso non sia caldo!) e le piastre riscaldanti in acqua tiepida con un detergente delicato. È possibile utilizzare la spatola per la pulizia in dotazione o un panno morbido per rimuovere i pezzi di cibo essiccati, facendo attenzione a non esercitare troppa pressione, poiché potrebbe danneggiare la superficie antiaderente. Successivamente, sciacquateli e asciugateli accuratamente.
5. Utilizzare un panno leggermente umido con un detergente delicato per pulire la superficie esterna del corpo della griglia. Quindi, asciugare accuratamente ogni parte con un panno morbido e asciutto prima di utilizzare nuovamente la griglia.
6. Se i connettori del riscaldatore sono ossidati o sporchi, pulirli utilizzando uno spazzolino da denti. Assicurarsi che i connettori siano completamente asciutti prima di reinstallare le piastre riscaldanti.
7. Non utilizzare detersivi aggressivi per pulire le parti del dispositivo. Non utilizzare mai una spazzola metallica o altri oggetti abrasivi.
8. Reinstallare le piastre riscaldanti facendole scorrere (il lato con le due scanalature) nei fermi sul corpo della griglia e spingendo il lato opposto delle piastre verso l'interno, finché non si sente un caratteristico clic.
9. Reinserire il vassoio del grasso.



**RISOLUZIONE DEI PROBLEMI**

<b>Problema</b>	<b>Causa possibile</b>	<b>Soluzione</b>
Il dispositivo non funziona	La spina di alimentazione è scollegata dalla presa a muro.	Collegare la spina di alimentazione alla presa a muro.
Il coperchio non si apre	Il cursore di posizione del coperchio è nella posizione "Blocco".	Metti il cursore nella posizione "Aperto".
L'apparecchio è acceso ma le piastre riscaldanti non si riscaldano.	Il timer ha spento il dispositivo.	Ruotare la manopola in posizione "OFF", quindi ruotarla sulla temperatura desiderata.
	Le piastre riscaldanti sono installate in modo errato.	Rimuovere le piastre riscaldanti e installarle nuovamente spingendole finché non si sente un clic.
	Il dispositivo è danneggiato.	Scollega il dispositivo e contatta il servizio clienti.
Dal dispositivo esce un cattivo odore e/o del fumo.	Il dispositivo viene utilizzato per la prima volta.	Lasciare funzionare il grill per circa 10 minuti senza cibo sulle piastre riscaldanti.
	Il dispositivo è sporco.	Eseguire le procedure di pulizia e manutenzione.
	Il dispositivo è danneggiato.	Scollega il dispositivo e contatta il servizio clienti.
L'indicatore "ER1", "ER2" o "ER3" lampeggia.	Si è verificato il problema con la temperatura.	Contatta il servizio Yoer.

## 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 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 Yoer Service. Al momento dell'invio del reclamo allegare informazioni sulla natura del malfunzionamento e una 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. Trzymaj urządzenie z dala od źródeł wilgoci, ciepła oraz bezpośredniego światła słonecznego.
4. By zapobiec pożarowi, porażeniu prądem elektrycznym, bądź zranieniu nie zanurzaj przewodu, wtyczki lub urządzenia w wodzie lub innych cieczach.
5. 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 i 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.
6. Trzymaj urządzenie z dala od dzieci w wieku poniżej 8 lat.
7. Nie korzystaj z urządzenia posiadającego uszkodzony przewód, wtyczkę lub w przypadku jakiegokolwiek innej awarii.

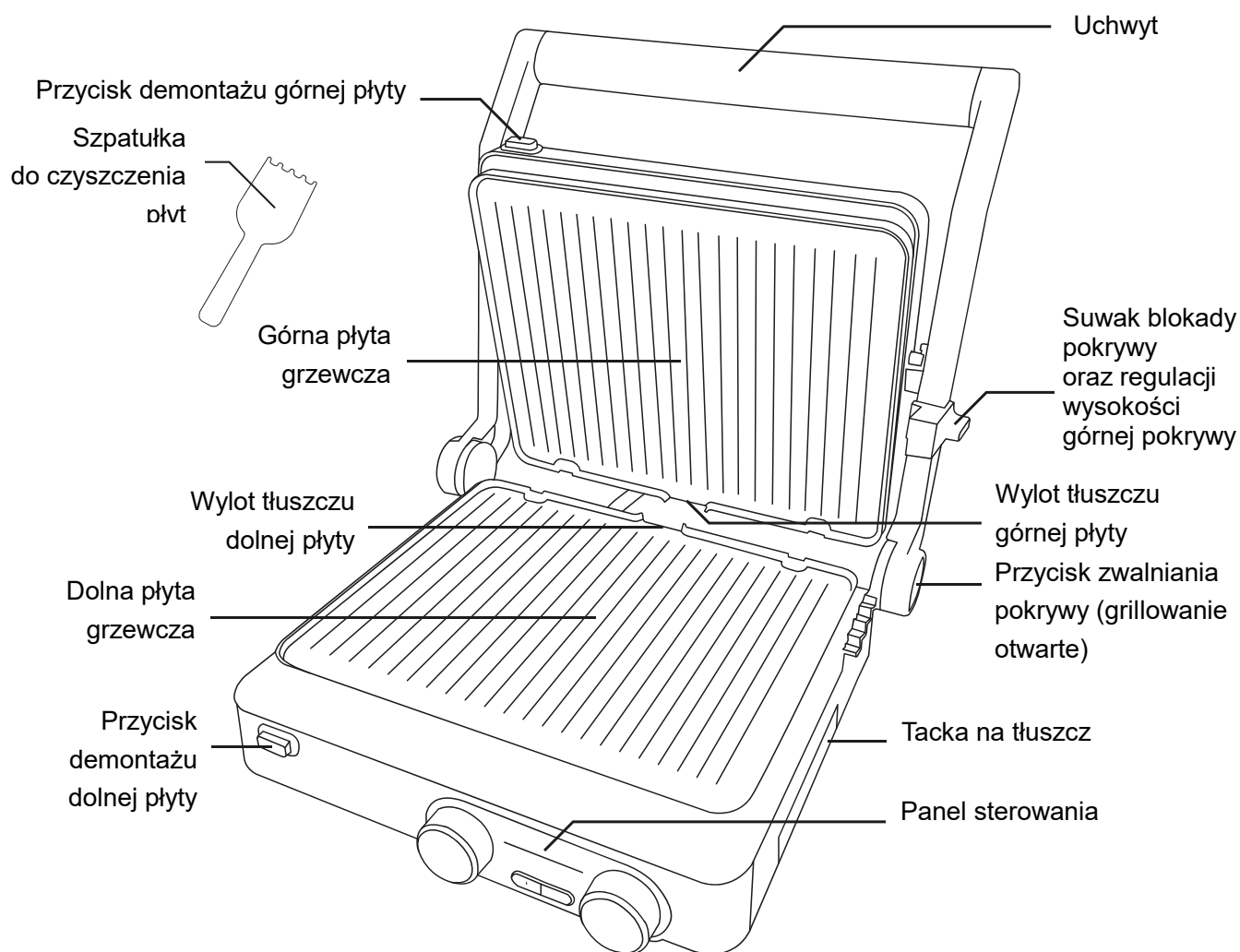
8. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, może zostać naprawiony wyłącznie przez serwis producenta lub wykwalifikowaną do tego osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
9. Upewnij się, że przewód zasilający nie dotyka obudowy grilla, ani płyt grzewczych, gdy te elementy są rozgrzane.
10. Wyłącz urządzenie przed wyjęciem wtyczki zasilającej.
11. Odłącz urządzenie od zasilania przed przystąpieniem do przenoszenia oraz czyszczenia.
12. Nie chwytaj wtyczki zasilającej mokrymi rękoma, gdyż może to doprowadzić do porażenia prądem elektrycznym.
13. Jeżeli podczas pracy urządzenia pojawi się nietypowy dźwięk lub zapach, natychmiast wyłącz urządzenie i odłącz zasilanie.
14. Nie używaj urządzenia mokrymi rękoma lub stojąc boso.
15. Gdy używasz przedłużacza upewnij się, że nie przekraczasz znamionowej mocy / obciążenia przedłużacza.
16. Podczas odłączania urządzenia od zasilania trzymaj za wtyczkę, nie za przewód.
17. Nie podejmuj prób naprawy, demontażu ani modyfikacji urządzenia. Wewnątrz urządzenia nie występują części, które mogą zostać naprawione samodzielnie przez użytkownika.
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.

20. Ustaw grill w odpowiedniej bezpiecznej odległości od łatwopalnych przedmiotów, takich jak meble, zasłony itp., w odległości co najmniej 15 cm od ściany.
21. Płyty grzewcze i niektóre elementy obudowy grilla nagrzewają się do bardzo wysokich temperatur, nigdy nie dotykaj ich podczas pracy urządzenia, aby się nie poparzyć.
22. 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.
23. Nie korzystaj z urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem.
24. Nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru.
25. Nigdy nie korzystaj z urządzenia na wolnym powietrzu.
26. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego (nie dla celów komercyjnych). Wszelkie inne użycie uważa się za niewłaściwe oraz niebezpieczne.
27. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi.



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

## POZNAJ SWÓJ GRILL ELEKTRYCZNY



### DANE TECHNICZNE

Moc	2000 W
Napięcie / Częstotliwość	220-240 V~ 50-60 Hz
Zakres temperatury	160–230°C
Programator czasowy	1–90 min.

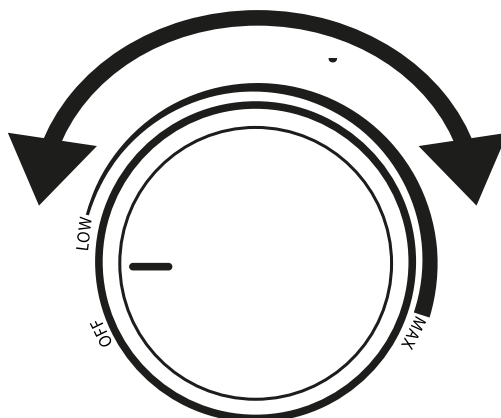
## PANEL STEROWANIA



## ZAKRES TEMPERATURY

Używając pokręteł na panelu sterowania można włączyć i wyłączyć nagrzewanie górnej i dolnej płyty grzewczej z osobna oraz dostosować indywidualnie ich temperaturę.

- Przekręcając lewe pokrętko zgodnie z ruchem wskazówek zegara uruchomisz nagrzewanie dolnej płyty grzewczej i ustawisz temperaturę w zakresie 160–230°C.
- Przekręcając prawe pokrętko zgodnie z ruchem wskazówek zegara uruchomisz nagrzewanie górnej płyty grzewczej i ustawisz temperaturę w zakresie 160–230°C.





## PROGRAMATOR CZASOWY

Daje możliwość ustawienia czasu, po którym grill ma się wyłączyć. Możliwy jest wybór w zakresie 1-90 minut.

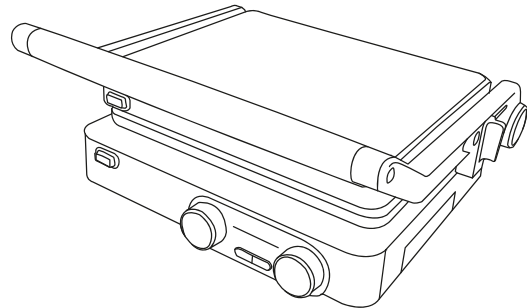
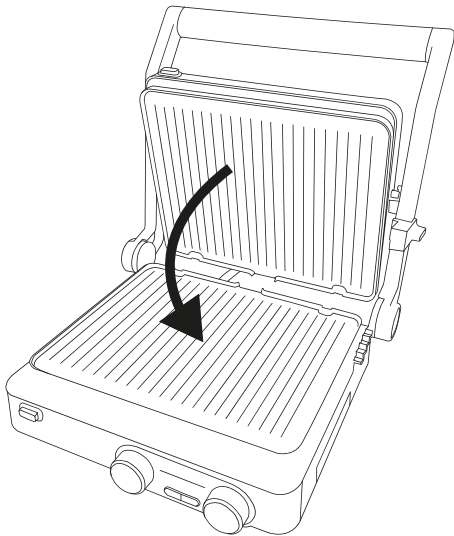
- Aby rozpocząć ustawianie, naciśnij przycisk „+” lub „-” i ustaw żądany czas.
- Aby zatwierdzić wybór, poczekaj kilka sekund. Po upływie ustawionego czasu grill wyłączy się.
- By wznowić jego pracę, ustaw pokrętko w pozycji „OFF”, a następnie przekręć ponownie na pożądaną temperaturę.

**UWAGA:** By ustawić precyzyjny czas grillowania, rozpocznij ustawianie czasu pracy dopiero wtedy, gdy grill będzie odpowiednio rozgrzany (gdy ustawiona temperatura przestanie migać).

## POZYCJE GRILLOWANIA

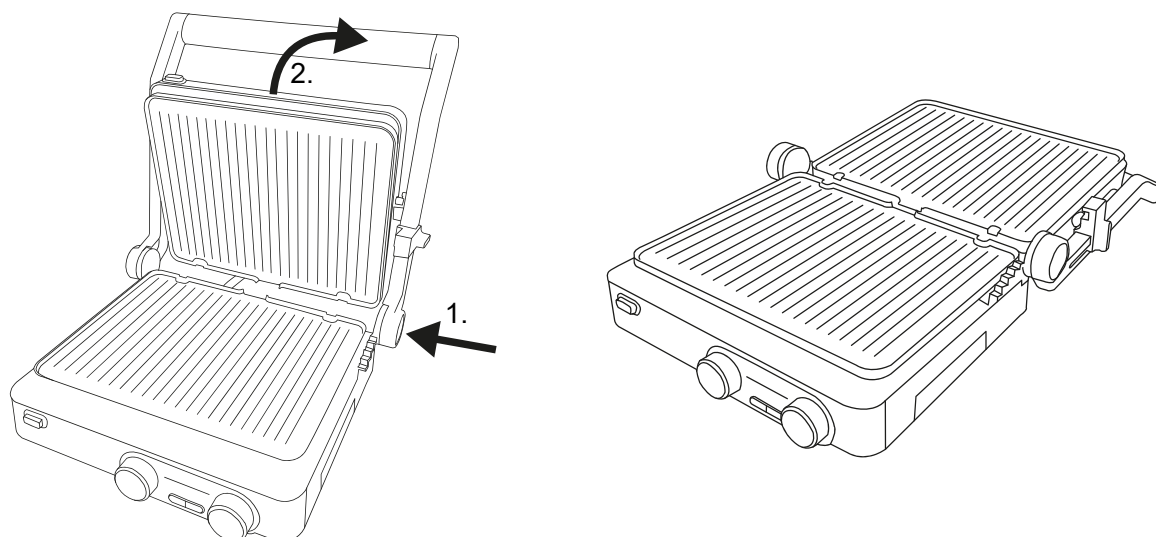
### Grillowanie zamknięte

Służy do grillowania żywności z obu stron naraz. Ułóż żywność na płycie dolnej, a następnie opuść na nią górną pokrywę.



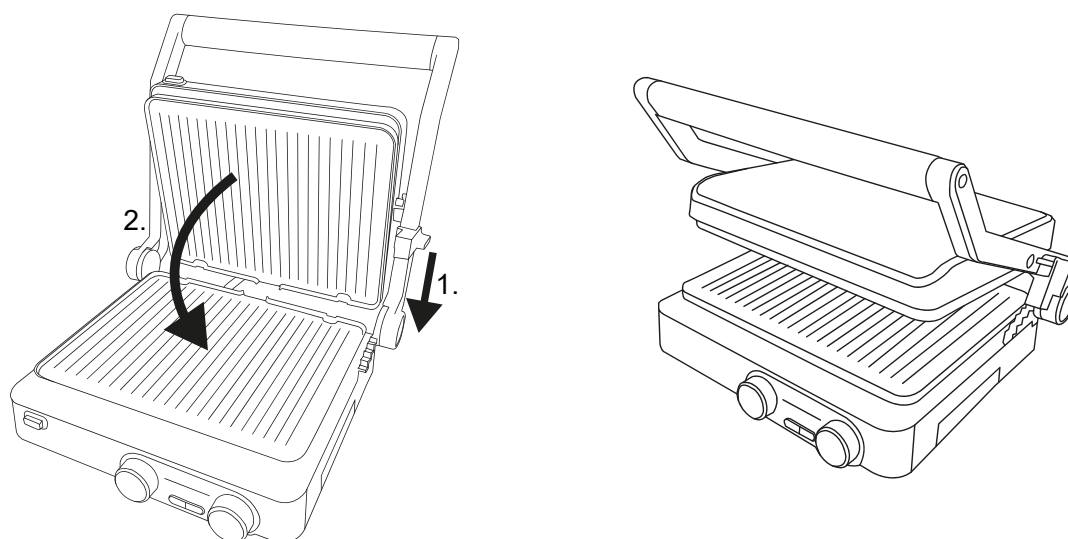
### Grillowanie otwarte

Pozwala na zwiększenie powierzchni grillowania jednostronnego. Chwyć uchwyt pokrywy, naciśnij przycisk zwalniania pokrywy i opuść ją delikatnie na podłożu. Rozłóż żywność równomiernie na obu płytach.



### Opiekanie

Służy do opiekania kanapek, zapiekanek oraz delikatnej żywności bez kontaktu z górną płytą. Za pomocą suwaka dopasuj wysokość położenia pokrywy i opuść ją nad grillowaną żywnością.



## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Wykonaj czynności z sekcji „Czyszczenie i konserwacja”
- Podczas produkcji części grilla zostały pokryte cienką warstwą oleju w celu ich ochrony. By usunąć zalegający olej, uruchom nagrzewanie obu płyt bez jedzenia na około 10 minut. Upewnij się, że pomieszczenie jest dostatecznie wentylowane, jako iż z urządzenia może wydobywać się intensywny zapach, a także delikatny dym. Jest to normalne zjawisko i powinno szybko ustąpić.

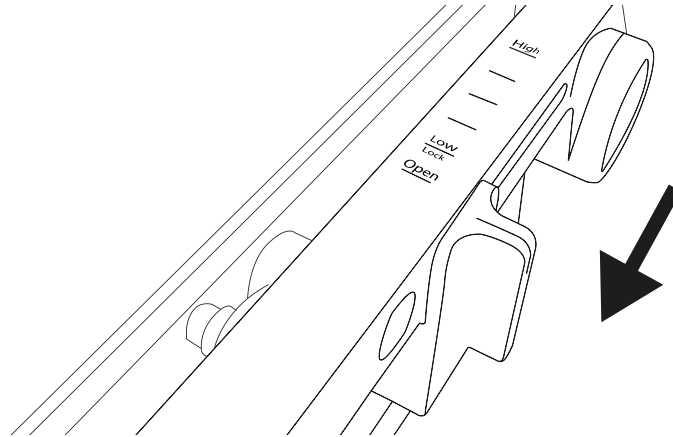
## KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA



### UWAGA

- Płyty oraz niektóre części obudowy grilla nagrzewają się do bardzo wysokich temperatur, nigdy nie dotykaj ich podczas pracy urządzenia ani zanim zdąży ostygnąć, aby się nie poparzyć!
- Wraz z otwarciem pokrywy podczas grillowania z urządzenia może wydobyć się gorąca para. Zawsze zachowuj ostrożność podczas używania urządzenia. Zaleca się stosowanie rękawic kuchennych.
- Nie zmieniaj pozycji grillowania jeśli płyty są rozgrzane. Wybierz pozycję grillowania przed uruchomieniem grilla.
- Podczas przenoszenia grilla upewnij się, że suwak blokady pokrywy jest ustawiony w pozycji „Lock”, by pokrywa nie otworzyła się. Przenoś grill trzymając za uchwyt.
- Podczas grillowania, wskaźniki ustawionej temperatury będą od czasu do czasu migać nawet gdy jest osiągnięta. Oznacza to pracę grzałek w celu utrzymania odpowiedniej temperatury.
- Nie używaj metalowych widelców, noży itp. do obracania potraw, gdyż może to spowodować uszkodzenie warstwy nieprzywierającej.
- Nigdy nie umieszczaj talerzy, tac, ani folii aluminiowej na spód żywności. Nie stawiaj garnków, patelni itp. na płytach grzewczych.

1. Umieść urządzenie w suchym miejscu, na płaskiej i odpornej na ciepło powierzchni.
2. Upewnij się, że tacka na tłuszcz oraz płyty grzewcze są prawidłowo zamontowane.
3. Przesuń suwak blokady pokrywy do pozycji „Open”.



4. Trzymając za uchwyt otwórz pokrywę.
5. Nałóż cienką warstwę oleju spożywczego na powierzchnię płyt grzewczych.
6. Ustaw grill w pożądanej pozycji: grillowanie zamknięte, otwarte, opiekanie.
7. Podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
8. Ustaw żądaną temperaturę górnej i dolnej płyty pokrętłami na panelu sterowania. Osiągnięcie ustawionej temperatury zostanie zakomunikowane sygnałem dźwiękowym, a wskaźniki temperatury na wyświetlaczu przestaną migać.
9. Ułóż jedzenie bezpośrednio na płytach grzewczych (w przypadku grillowania zamkniętego i opiekania – tylko na dolnej płycie). Czas grillowania jest zależny od wielkości grillowanych produktów i ustawionej temperatury. Obróć grillowane produkty od czasu do czasu podczas grillowania otwartego. Opcjonalnie, ustaw żądany czas pracy przy użyciu programatora czasowego.
10. Żywność grillowana jest w swoich własnych sokach, a ich nadmiar spływa do tacki na tłuszcz. Zgromadzona w niej ciecz nie może być użyta ponownie.
11. Po skończonym grillowaniu ustaw oba pokrętła na panelu sterowania w pozycji „OFF” i wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
12. Zdejmij grillowaną żywność za pomocą plastikowych lub drewnianych przyrządów, np. szczypców. W zależności od rodzaju żywności może stać się ona wyjątkowo gorąca podczas grillowania, zwłaszcza jeśli zawiera dużo wody, jak na przykład pomidory. Zachowaj szczególną ostrożność podczas zdejmowania takiego rodzaju jedzenia z grilla.

**SUGEROWANY CZAS I TEMPERATURA GRILLOWANIA**

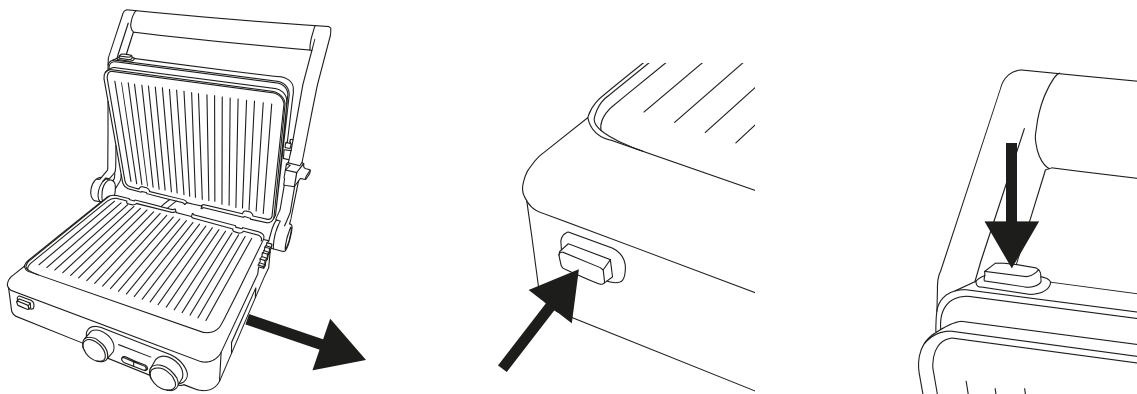
Rodzaj produktu	Czas	Temperatura
<b>Stek wołowy</b>	2 - 6 min.	200°C
<b>Stek wieprzowy</b>	6 – 8 min.	200°C
<b>Drób</b>	6 – 10 min.	180°C
<b>Kotlety mielone</b>	4 – 8 min.	200°C
<b>Kiełbaski</b>	4 - 10 min.	200°C
<b>Krewetki</b>	3 – 4 min.	190°C
<b>Ryby</b>	6 – 7 min.	180°C
<b>Filety rybne</b>	3 – 5 min.	180°C
<b>Panini</b>	4 – 5 min.	180°C
<b>Warzywa</b>	4 - 7 min.	190°C
<b>Owoce</b>	3 – 4 min.	190°C

**Ważne:** Powyższa tabela dotyczy grillowania w pozycji zamkniętej i służy jako informacja orientacyjna. Ostateczną długość grillowania należy dostosować do indywidualnych potrzeb.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

**UWAGA:** Nigdy nie zanurzaj obudowy grilla w wodzie!

1. Odłącz urządzenie od źródła zasilania i poczekaj aż ostygnie przed przystąpieniem do czyszczenia.
2. Osusz płyty grzewcze z nadmiaru tłuszczu papierowym ręcznikiem przed ich demontażem.
3. Wyciągnij tackę na tłuszcz pociągając ją do przodu. Zdejmij płyty grzewcze przytrzymując je i naciskając przyciski demontażu płyt.



4. Umyj tackę na tłuszcz (upewnij się najpierw, że tłuszcz nie jest gorący!) i płyty grzewcze w ciepłej wodzie z dodatkiem delikatnego detergentu. Możesz użyć załączonej do zestawu szpatułki do czyszczenia, bądź miękkiej szmateczki, by usunąć przyschnięte zabrudzenia, uważając przy tym żeby nie przyciskać za mocno, gdyż może to spowodować uszkodzenie warstwy nieprzywierającej. Następnie opłucz je i dokładnie osusz.
5. Do czyszczenia zewnętrznej powierzchni urządzenia używaj lekko wilgotnej szmatki z dodatkiem delikatnego detergentu. Następnie dokładnie wysusz wszystkie elementy miękką, suchą ściereczką przed ponownym użyciem.
6. Jeżeli styki grzałek na płytach grzewczych są zaśniedziałe bądź zabrudzone, wyczyść je używając szczoteczki. Upewnij się, że styki są całkowicie suche przed montażem płyt.
7. Nie używaj żrących produktów chemicznych do czyszczenia jakichkolwiek elementów tego urządzenia. Nigdy nie używaj szczotki drucianej ani innych ostrych przedmiotów.
8. Zamontuj płyty ponownie poprzez wsunięcie ich stroną z dwoma wyżłobieniami pod zatrzaski na obudowie grilla i dociśnięcie przeciwnej strony płyty, aż usłyszysz charakterystyczne kliknięcie.
9. Wsuń ponownie tackę na tłuszcz.

**ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW**

<b>Problem</b>	<b>Możliwa przyczyna</b>	<b>Rozwiązanie</b>
Urządzenie nie działa	Wtyczka jest odłączona od gniazdka zasilającego.	Podłącz wtyczkę do gniazdka zasilającego.
Pokrywa nie otwiera się	Suwak blokady pokrywy jest ustawiony w pozycji „Lock”.	Przesuń suwak w pozycję „Open”.
Urządzenie jest włączone ale płyty nie nagrzewają się	Upłynął nastawiony czas programatora czasowego.	Przekręć pokrętkę w pozycję „OFF”, a następnie ustaw je na żądaną temperaturę.
	Płyty grzewcze są zamontowane nieprawidłowo.	Zdejmij płyty i zamocuj ponownie przez dociśnięcie ich, aż usłyszysz kliknięcie.
	Urządzenie uległo uszkodzeniu.	Odłącz urządzenie od zasilania i skontaktuj się z serwisem producenta.
Z urządzenia wydobywa się nieprzyjemny zapach i/lub dym	Urządzenie jest użyte po raz pierwszy.	Pozwól grillowi pracować przez ok. 10 minut bez wkładania jedzenia na płyty.
	Urządzenie jest zabrudzone.	Wykonaj procedurę czyszczenia i konserwacji.
	Urządzenie uległo uszkodzeniu.	Odłącz urządzenie od zasilania i skontaktuj się z serwisem producenta.
Na ekranie wyświetla się „ER1”, „ER2” lub „ER3”	Wystąpił problem z temperaturą.	Skontaktuj się z serwisem Yoer.

## 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.



## **MĂSURI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE**

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

1. Citiți toate instrucțiunile înainte de utilizare și păstrați-le pentru referințe ulterioare.
2. Asigurați-vă că tensiunea de la priză corespunde tensiunii indicate pe eticheta de identificare. Asigurați-vă că priza este împământată corespunzător.
3. Țineți aparatul departe de surse de umiditate, căldură și lumina directă a soarelui.
4. Pentru a vă proteja împotriva incendiilor, șocurilor electrice și rănilor, nu scufundați cablul, ștecherul sau unitatea în apă sau în alte lichide.
5. Acest aparat poate fi folosit de copii cu vârsta de peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de cei care nu au experiență și cunoștințe dacă au primit supraveghere sau instrucțiuni privind utilizarea aparatului într-un mod sigur și înțeleg pericolele implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea utilizatorului nu trebuie efectuate de copii fără supraveghere.
6. Țineți aparatul departe de copiii sub 8 ani.
7. Nu utilizați dispozitivul dacă cablul de alimentare sau ștecherul său sunt deteriorate sau în cazul oricărei alte defecțiuni.

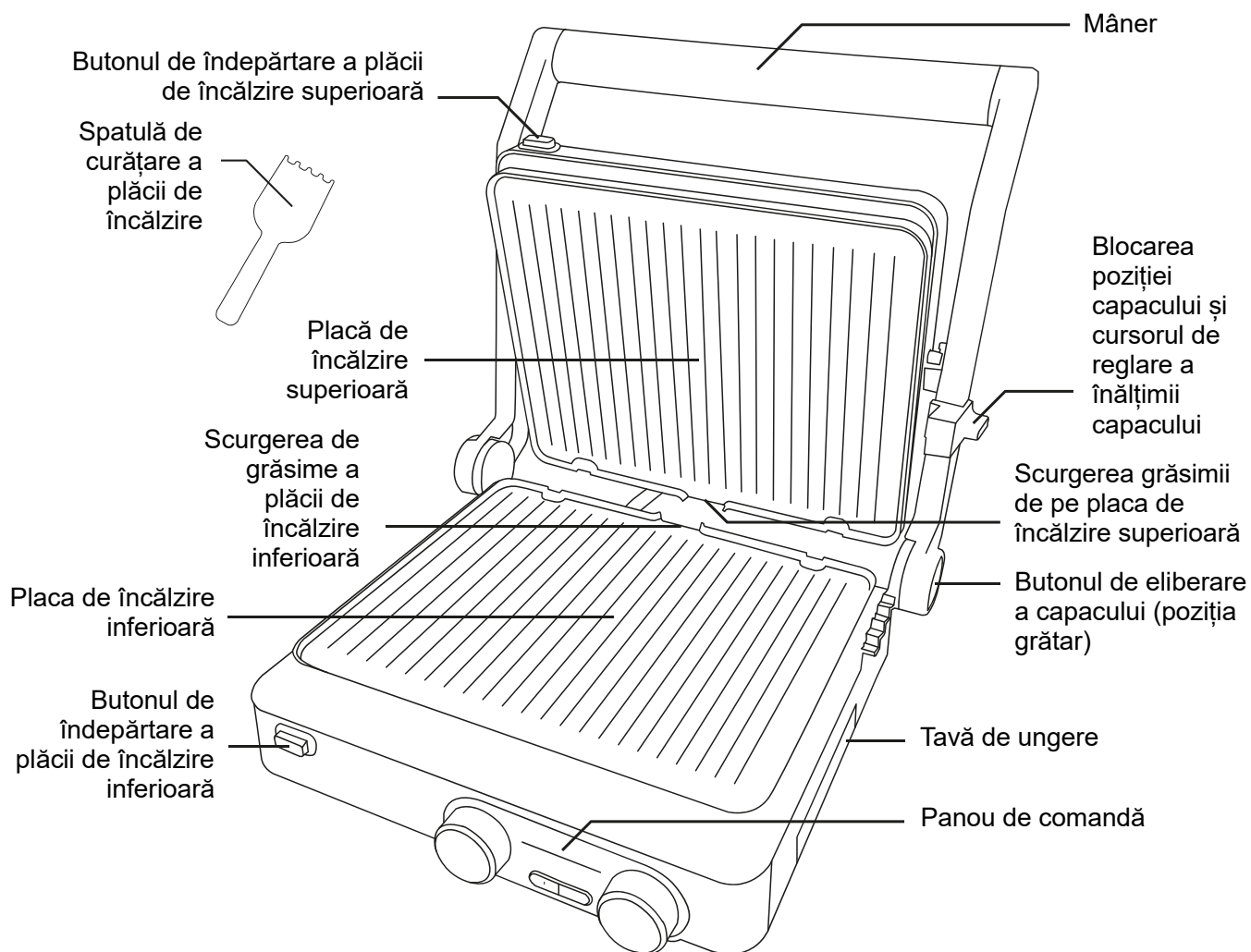
8. Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie reparat de service-ul producătorului sau de un tehnician calificat pentru a evita vătămările.
9. Asigurați-vă că cablul de alimentare nu atinge corpul grătarului sau plăcile sale de încălzire când acestea sunt fierbinți.
10. Opriți dispozitivul înainte de a deconecta.
11. Deconectați dispozitivul înainte de transport sau curățare.
12. Nu atingeți ștecherul cu mâinile ude, deoarece ar putea provoca șoc electric.
13. Dacă în timpul funcționării dispozitivului apare un zgomot sau un miros neobișnuit, opriți-l imediat și scoateți-l din priză.
14. Nu utilizați dispozitivul cu mâinile ude sau desculț.
15. Când utilizați un prelungitor, vă rugăm să vă asigurați că nu depășiți puterea maximă nominală de funcționare/sarcina a prelungitorului.
16. Când deconectați dispozitivul, țineți de ștecher, nu de cablu.
17. Nu încercați să reparați, dezamblați sau modificați aparatul. În interior nu există piese care pot fi reparate de utilizator.
18. Aparatul nu este conceput pentru a fi controlat de un temporizator extern sau de un sistem separat de telecomandă.
19. Așezați dispozitivul într-un loc uscat, pe o suprafață plană, rezistentă la căldură.
20. Așezați grătarul la o distanță sigură de materiale inflamabile, cum ar fi mobilierul, husele de ferestre etc., la cel puțin 15 cm de perete.

21. Plăcile de încălzire și unele părți ale corpului grătarului se încălzesc la temperaturi foarte ridicate. Nu le atingeți în timpul funcționării pentru a evita arsurile.
22. Pentru a evita supraîncălzirea, dispozitivul nu trebuie acoperit cu niciun material greu sau elastic, cum ar fi o tavă de aluminiu, folie de aluminiu sau tăvi din alte materiale rezistente la căldură. Folosirea unor astfel de obiecte sau materiale pe grătar poate provoca daune grave.
23. Utilizați dispozitivul numai în scopurile prevăzute.
24. Nu lăsați dispozitivul nesupravegheat când este pornit.
25. Aparatul nu este destinat utilizării în aer liber.
26. Acest aparat este destinat numai pentru uz casnic (nu pentru scopuri comerciale). Orice altă utilizare este considerată inadecvată și periculoasă.
27. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele rezultate din nerespectarea fișei de instrucțiuni.



**AVERTISMENT - ÎNCĂLZIRE:** plăcile de încălzire și unele părți ale corpului grătarului se încălzesc până la temperaturi foarte ridicate. Nu le atingeți niciodată atunci când aparatul este încălzit pentru a evita arsurile.

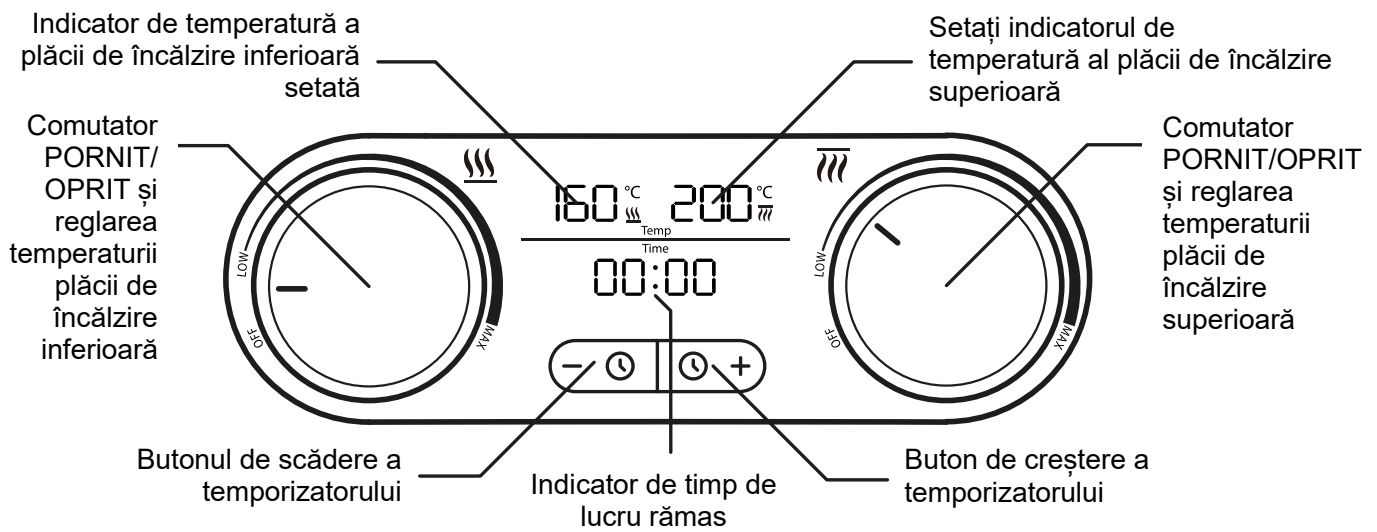
## CUNOAȘTE-ȚI GRĂTARUL ELECTRIC



## SPECIFICAȚIE TEHNICĂ

Putere	2000 W
Tensiune / Frecvență	220-240 V~ 50-60 Hz
Interval de temperatură	160-230°C
Temporizator	1-90 min.

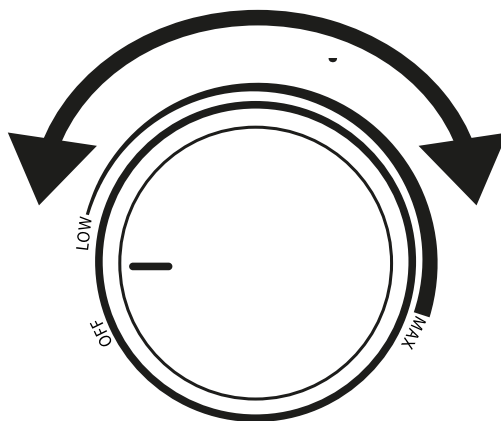
## PANOU DE CONTROL



## INTERVAL DE TEMPERATURĂ

Folosind butoanele de pe panoul de control, puteți activa și dezactiva plăcile de încălzire superioare și inferioare, precum și reglați individual temperatura acestora.

- Rotirea butonului din stânga în sensul acelor de ceasornic cuplează placa de încălzire inferioară și setează temperatura acesteia în intervalul 160–230°C.
- Rotirea butonului din dreapta în sensul acelor de ceasornic cuplează placa de încălzire superioară și setează temperatura acesteia în intervalul 160–230°C.



## TEMPORIZATOR

Permite setarea timpului după care grătarul trebuie să se oprească. Este disponibil un interval de 1-90 de minute.

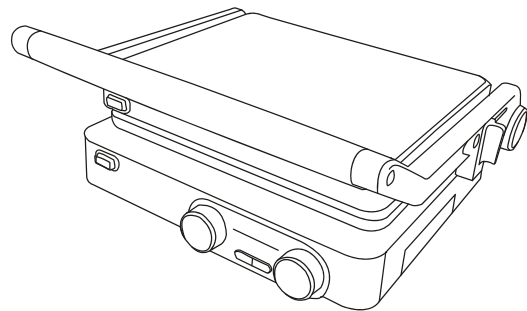
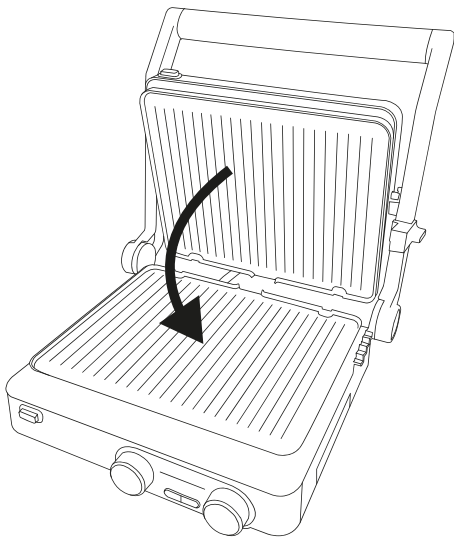
- Pentru a începe setarea orei, apăsați butonul „+” sau „-” și setați ora dorită.
- Pentru a confirma selecția, așteptați câteva secunde. După expirarea timpului setat, grătarul se va opri singur.
- Pentru a relua funcționarea, puneți butonul în poziția „OFF” și rotiți-l din nou în sensul acelor de ceasornic până la temperatura dorită.

**NOTĂ:** Pentru a seta timpul precis de grătar, faceți-o după ce grătarul s-a încălzit (când indicatorul de temperatură nu mai clipește).

## POZIȚII DE GRĂTARE

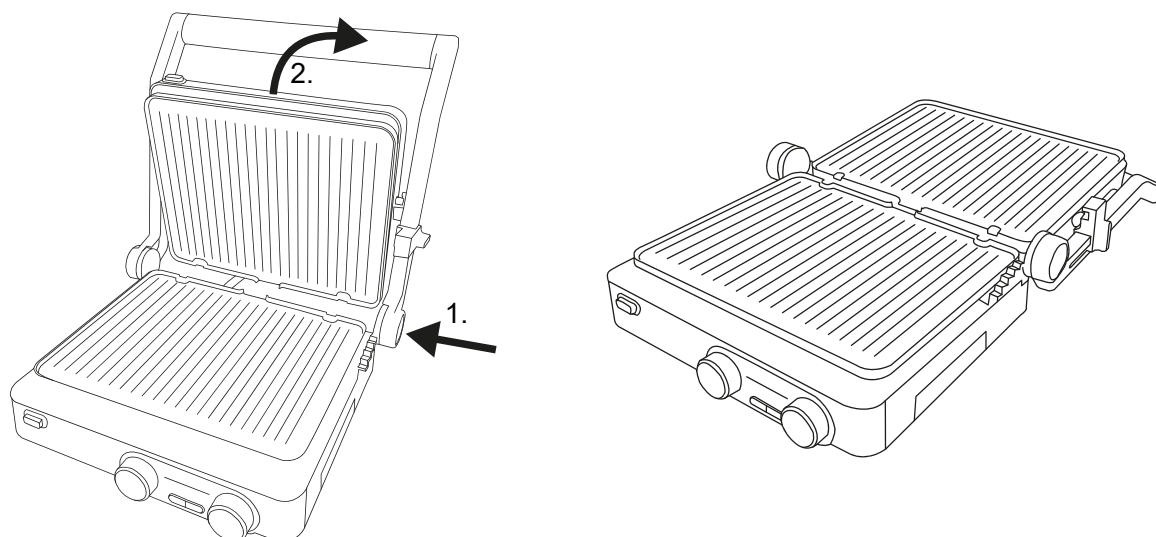
### Contact poziția de grătar

Prăjiți mâncarea pe ambele părți simultan. Puneți mâncarea pe placa de încălzire inferioară, apoi coborâți capacul superior pe ea.

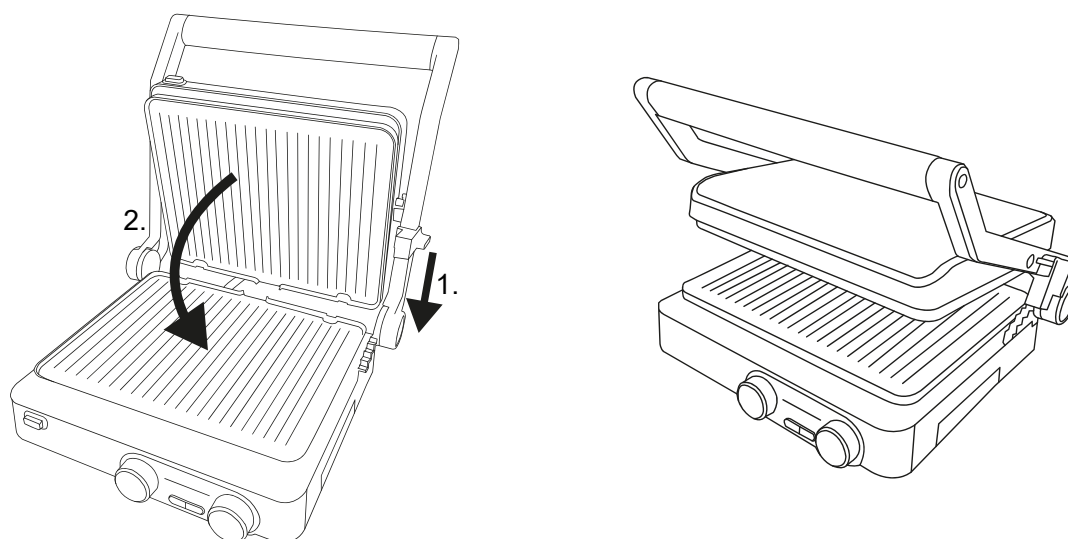


**Poziție de grătar**

Permite mărirea suprafeței de grătar pe o singură față. Prindeți mânerul, apăsați butonul de eliberare a capacului și coborâți-l ușor. Răspândiți alimentele uniform pe ambele plăci de încălzire.

**Poziția de prăjire**

Permite prăjirea sandvișurilor și a alimentelor fragile fără contact cu placa de încălzire superioară. Folosind cursorul, reglați înălțimea capacului superior și coborâți-l peste mâncarea la grătar.



## ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Executați procedurile de „curățare și întreținere”.
- În timpul producției, părțile grătarului sunt acoperite cu un strat subțire, protector de ulei. Pentru a elimina excesul de ulei, cuplați ambele plăci de încălzire fără alimente timp de aproximativ 10 minute. Asigurați-vă că încăperea este ventilată corespunzător, deoarece din dispozitiv pot ieși mirosuri intense, precum și puțin fum. Acesta este un fenomen normal și ar trebui să înceteze rapid.

## UTILIZAREA DISPOZITIVULUI

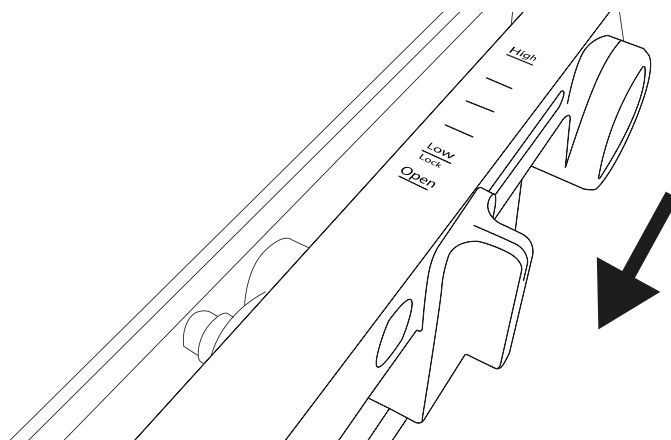


### AVERTISMENT

- Plăcile de încălzire și unele părți ale corpului grătarului se încălzesc la temperaturi foarte ridicate. Nu le atingeți niciodată în timpul funcționării sau înainte ca grătarul să se fi răcit pentru a evita arsurile!
- Aburi fierbinți pot ieși din grătar atunci când ridicați capacul. Manifestați întotdeauna prudență în timpul utilizării aparatului. Se recomandă utilizarea mănușilor de bucătărie.
- Nu schimbați poziția grătarului dacă plăcile de încălzire sunt fierbinți. Alegeți o poziție de grătar înainte de a porni aparatul.
- Înainte de a transporta grătarul, asigurați-vă că glisorul de poziție al capacului este în poziția „Lock” (Blocare), pentru a împiedica deschiderea capacului. Țineți grătarul de mâner în timpul transportului.
- În timpul grătarului, indicatorii de temperatură setată vor clipi din când în când, chiar dacă temperatura a fost atinsă. Acesta indică funcționarea încălzitoarelor pentru a menține temperatura setată.
- Nu folosiți furculițe, cuțite etc. din metal pentru a întoarce alimentele, deoarece acestea pot deteriora suprafața antiaderentă.
- Nu așezați niciodată farfurii, tăvi sau folie de aluminiu sub alimentele la grătar. Nu puneți oale, tigăi etc. pe plăcile de încălzire.



1. Așezați dispozitivul într-un loc uscat, pe o suprafață plană, rezistentă la căldură.
2. Asigurați-vă că tava de grăsime și plăcile de încălzire sunt instalate corect.
3. Puneți cursorul de poziție a capacului în poziția „Deschis”.



4. Ridicați capacul în timp ce țineți de mâner.
5. Puneți un strat subțire de ulei vegetal pe plăcile de încălzire.
6. Instalați grătarul în poziția dorită: grătar de contact, grătar, prăjire.
7. Conectați dispozitivul.
8. Setați temperatura dorită a plăcilor de încălzire superioare și inferioare folosind butoanele de pe panoul de control. Atingerea temperaturii setate este indicată printr-un bip, indicatorii de temperatură nu vor mai clipi.
9. Puneți alimentele direct pe plăcile de încălzire (în cazul pozițiilor de contact pentru grătar și prăjire – doar pe placa de încălzire inferioară). Timpul de gratare depinde de mărimea produselor folosite și de temperatura aleasă. În timp ce utilizați poziția de grătar, întoarceți din când în când produsele la grătar. Opțional, setați timpul de lucru dorit folosind cronometrul.
10. Mâncarea este prăjită în sucuri proprii, iar excesul lor se scurge în tava de grăsime. Lichidul acumulat nu poate fi reutilizat.
11. După terminarea lucrărilor, puneți ambele butoane de pe panoul de comandă în poziția „OPRIT” și deconectați aparatul.
12. Luați mâncarea de pe grătar folosind ustensile din plastic sau din lemn, cum ar fi clești. În funcție de tipul de hrană folosită, acesta poate deveni excepțional de fierbinte în timpul grătarului, mai ales dacă are un conținut ridicat de apă, cum ar fi roșiile. Fiți deosebit de precauți când luați astfel de alimente de pe grătar.

**TIMPURI ȘI TEMPERATURILE DE GRĂTARE RECOMANDATE**

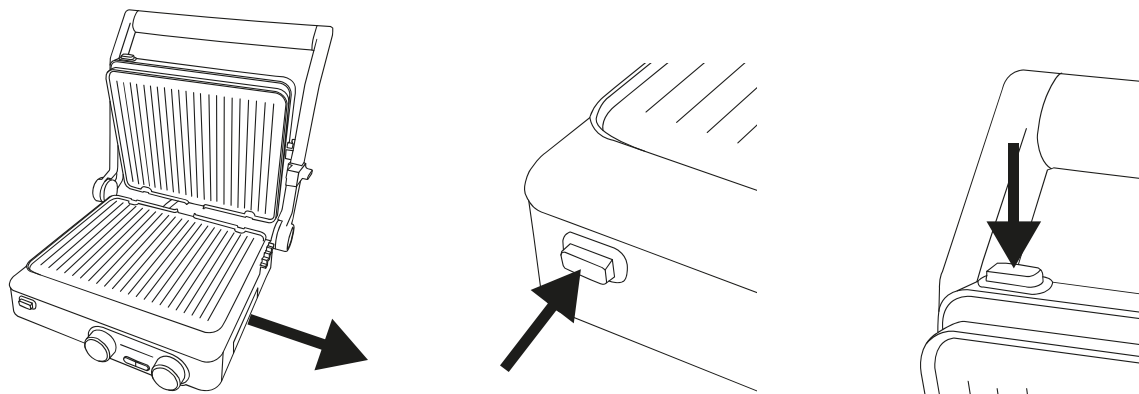
Tip alimentară	Țimp	Temperatura
Friptura de vita	2 - 6 min.	200 °C
Friptura de porc	6 – 8 min.	200 °C
Păsări de curte	6 – 10 min.	180 °C
Chiftă de carne tocată	4 – 8 min.	200 °C
Cârnați	4 - 10 min.	200 °C
Crevetă	3 – 4 min.	190 °C
Pește	6 – 7 min.	180 °C
Fileuri de peste	3 – 5 min.	180 °C
Panini	4 – 5 min.	180 °C
Legume	4 - 7 min.	190 °C
Fructe	3 – 4 min.	190 °C

**Important:** Tabelul de mai sus se aplică poziției de contact la grătar și servește ca o aproximare aproximativă pentru a ajuta procesul de grătar. Țimpul real de preparare la grătar trebuie ajustat la nevoile individuale.

## CURATENIE SI MENTENANTA

**ATENȚIE:** Nu scufundați niciodată corpul grătarului în apă!

1. Deconectați dispozitivul și așteptați să se răcească înainte de curățare.
2. Uscați excesul de grăsime de pe plăcile de încălzire cu un prosop de hârtie înainte de a le îndepărta.
3. Scoateți tava de grăsime trăgând-o spre exterior. Scoateți plăcile de încălzire ținându-le și apăsând butoanele de scoatere a plăcilor de încălzire.



4. Spălați tava pentru grăsime (asigurați-vă că grăsimea nu este fierbinte mai întâi!) și plăcile de încălzire în apă caldă cu puțin detergent ușor. Puteți folosi spatula de curățare furnizată sau o cârpă moale pentru a îndepărta bucățile de mâncare uscate, având grijă în același timp să nu aplicați prea multă presiune, deoarece poate deteriora suprafața antiaderentă. Apoi, clătiți și uscați-le bine.
5. Utilizați o cârpă ușor umedă cu puțin detergent ușor pentru a curăța suprafața exterioară a corpului grătarului. Apoi, uscați bine fiecare parte cu o cârpă moale și uscată înainte de a utiliza din nou grătarul.
6. Dacă conectorii încălzitorului sunt pătați sau murdari, curățați-i cu o periuță de dinți. Asigurați-vă că conectorii sunt complet uscați înainte de a reinstala plăcile de încălzire.
7. Nu utilizați agenți de curățare erozivi pentru a curăța părțile dispozitivului. Nu folosiți niciodată o perie de sârmă sau alte obiecte abrazive.
8. Reinstalați plăcile de încălzire glisându-le (partea cu cele două caneluri) în zăvoarele de pe corpul grătarului și împingând partea opusă a plăcilor înăuntru, până când se aude un clic caracteristic.
9. Introduceți din nou tava pentru grăsime.

**DEPANARE**

<b>Problemă</b>	<b>Cauza posibila</b>	<b>Soluție</b>
Aparatul nu funcționează	Ștecherul este deconectat de la priza de perete.	Conectați ștecherul la priza de perete.
Capacul nu se deschide	Glisorul de poziție a capacului este în poziția „Blocare”.	Puneți glisorul în poziția „Deschis”.
Dispozitivul este pornit, dar plăcile de încălzire nu se încălzesc.	Cronometrul a oprit dispozitivul.	Rotiți butonul în poziția „OFF”, apoi rotiți-l la temperatura dorită.
	Plăcile de încălzire sunt instalate incorect.	Scoateți plăcile de încălzire și instalați-le din nou împingându-le până se aude un clic.
	Aparatul este deteriorat.	Deconectați dispozitivul și contactați serviciul pentru clienți.
Un miros urât și/sau puțin fum iese din dispozitiv.	Dispozitivul este utilizat pentru prima dată.	Lăsați grătarul să funcționeze aproximativ 10 minute fără alimente pe plăcile de încălzire.
	Aparatul este murdar.	Executați procedurile de curățare și întreținere.
	Aparatul este deteriorat.	Deconectați dispozitivul și contactați serviciul pentru clienți.
Indicatorul „ER1”, „ER2” sau „ER3” clipește.	A apărut o problemă cu temperatura.	Contactați serviciul Yoer.

## 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 care rezultă din uzura naturală a componentelor și nici 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 Yoer. În timpul depunerii reclamației, atașați informații despre natura defecțiunii și o dovadă de cumpărare.

## **DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY**

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

1. Pred použitím si prečítajte všetky pokyny a odložte si ich pre budúce použitie.
2. Uistite sa, že napätie vašej zásuvky zodpovedá napätiu uvedenému na typovom štítku. Uistite sa, že zásuvka je správne uzemnená.
3. Udržujte zariadenie mimo zdrojov vlhkosti, tepla a priameho slnečného žiarenia.
4. Na ochranu pred požiarom, úrazom elektrickým prúdom a zranením neponárajte kábel, zástrčku ani jednotku do vody alebo iných tekutín.
5. Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a viac a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osoby, ktorým chýbajú skúsenosti a znalosti, ak boli pod dohľadom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumeli súvisiace nebezpečenstvá. Deti by sa so spotrebičom nemali hrať. Čistenie a užívateľskú údržbu by nemali vykonávať deti bez dozoru.
6. Zariadenie uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
7. Zariadenie nepoužívajte, ak je poškodený jeho napájací kábel alebo zástrčka, alebo v prípade akejkoľvek inej poruchy.
8. Ak je napájací kábel poškodený, musí ho opraviť servis výrobcu alebo kvalifikovaný technik, aby sa predišlo poškodeniu.

9. Uistite sa, že sa napájací kábel nedotýka tela grilu alebo jeho ohrievacích platní, keď sú horúce.
10. Pred odpojením prístroj vypnite.
11. Pred prenášaním alebo čistením zariadenie odpojte.
12. Nedotýkajte sa zástrčky mokrými rukami, pretože by to mohlo spôsobiť úraz elektrickým prúdom.
13. Ak sa počas prevádzky zariadenia objaví nezvyčajný zvuk alebo zápach, okamžite ho vypnite a odpojte zo siete.
14. Neobsluhujte prístroj mokrými rukami alebo bosými nohami.
15. Pri používaní predlžovacieho kábla sa uistite, že neprekračujete maximálny menovitý prevádzkový výkon/zaťaženie predlžovacieho kábla.
16. Pri odpájaní zariadenia držte za zástrčku, nie za kábel.
17. Nepokúšajte sa spotrebič opravovať, rozoberať alebo upravovať. Vo vnútri sa nenachádzajú žiadne časti, ktoré by mohol opraviť používateľ.
18. Spotrebič nie je určený na ovládanie externým časovačom alebo samostatným systémom diaľkového ovládania.
19. Zariadenie umiestnite na suché miesto, na rovný, tepelne odolný povrch.
20. Gril umiestnite do bezpečnej vzdialenosti od horľavých materiálov, ako je nábytok, okenné kryty atď., minimálne 15 cm od steny.

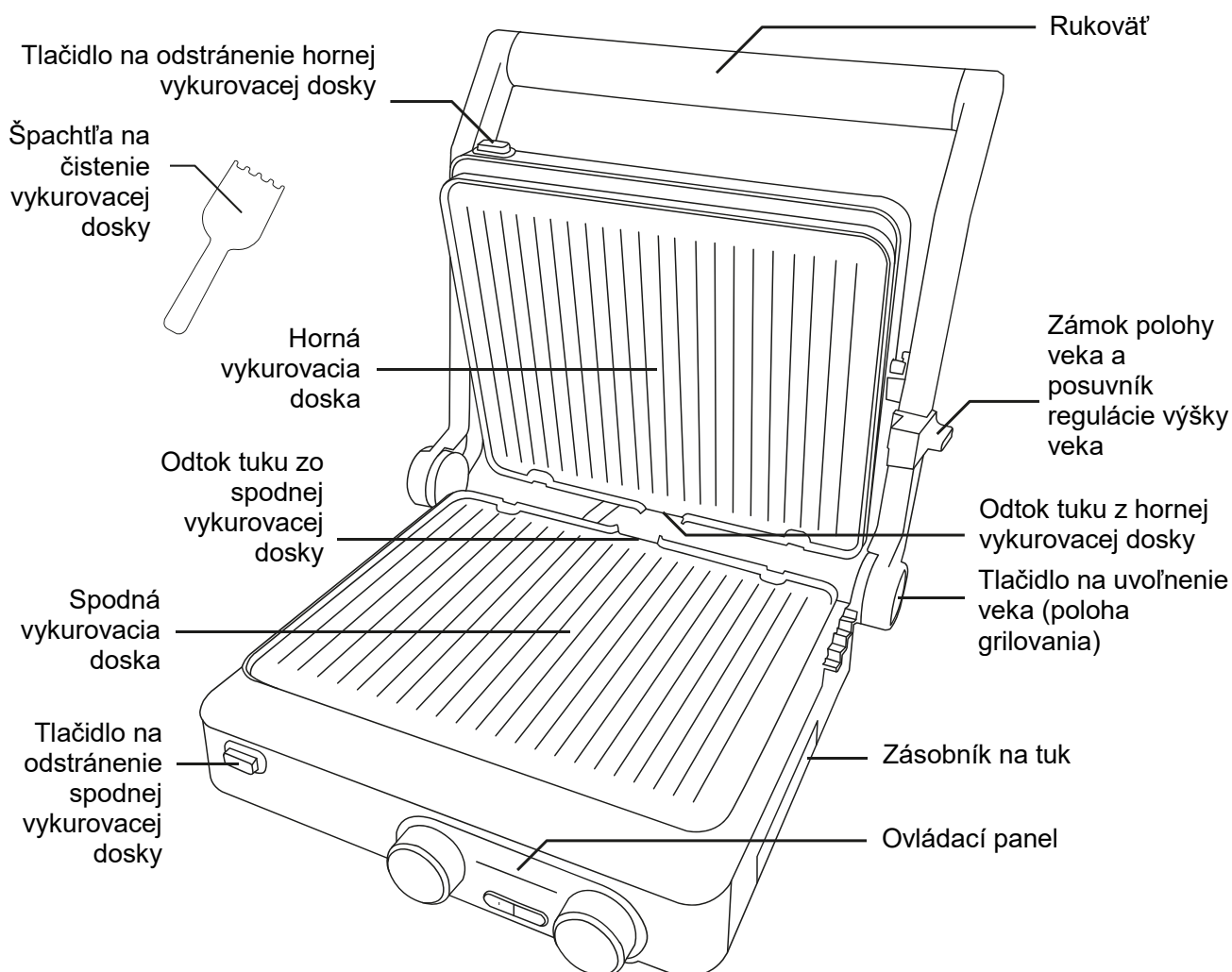
21. Ohrievacie platne a niektoré časti telesa grilu sa zahrievajú na veľmi vysoké teploty. Počas prevádzky sa ich nedotýkajte, aby ste sa nepopálili.
22. Aby sa predišlo prehriatiu, zariadenie by nemalo byť zakryté žiadnym ťažkým alebo elastickým materiálom, ako je hliníková tácka, hliníková fólia alebo tácky vyrobené z iných tepelne odolných materiálov. Použitie takýchto predmetov alebo materiálov na grile môže spôsobiť vážne poškodenie.
23. Prístroj používajte iba na účely, na ktoré je určený.
24. Keď je zariadenie zapnuté, nenechávajte ho bez dozoru.
25. Zariadenie nie je určené na vonkajšie použitie.
26. Tento spotrebič je určený len na použitie v domácnosti (nie na komerčné účely). Akékoľvek iné použitie sa považuje za nevhodné a nebezpečné.
27. Výrobca nepreberá zodpovednosť za škody spôsobené nedodržaním návodu na použitie.



**VAROVANIE - TEPLOTA:** Vykurovacie dosky a niektoré časti telesa grilu sa zahrievajú na veľmi vysoké teploty. Nikdy sa ich nedotýkajte, keď je spotrebič zahriaty, aby ste sa vyhli popáleninám.



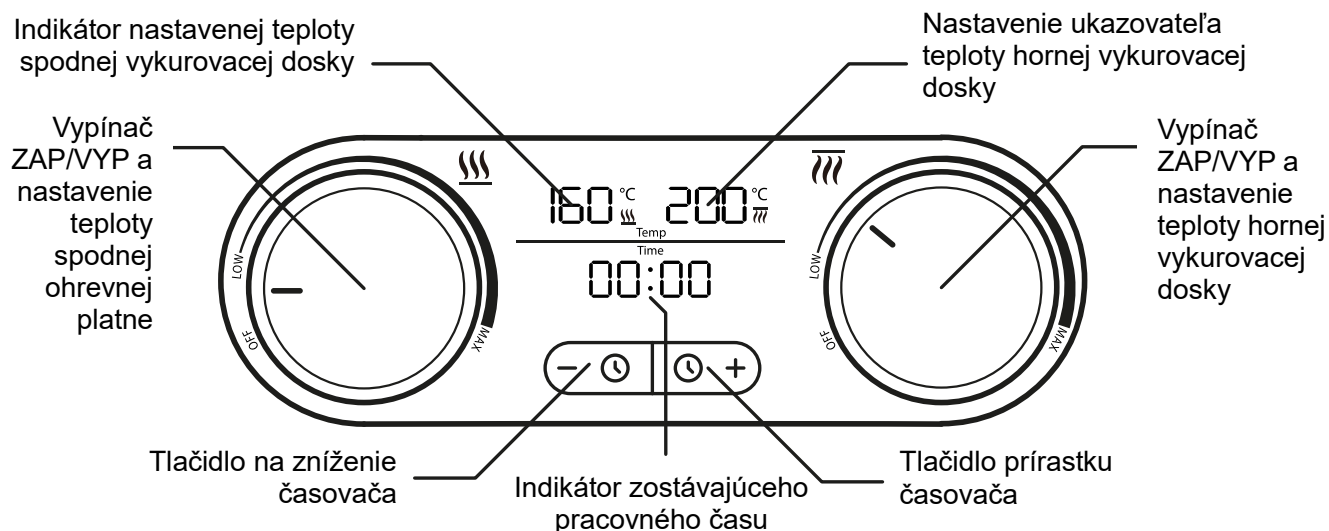
## POZNAJTE SVOJ ELEKTRICKÝ GRIL



## TECHNICKÁ ŠPECIFIKÁCIA

Moc	2000 W
Napätie / Frekvencia	220-240 V~ 50-60 Hz
Rozsah teplôt	160 až 230 °C
Časovač	1 – 90 min.

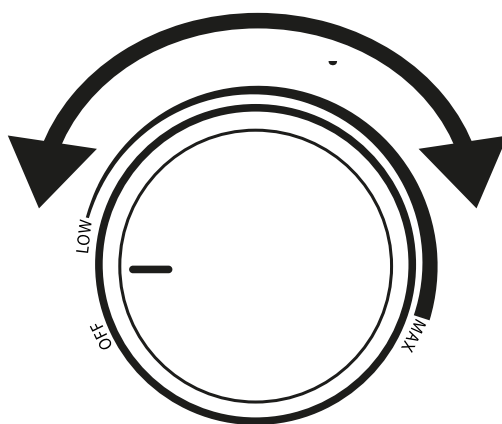
## OVLÁDACÍ PANEL



## ROZSAH TEPLoty

Pomocou gombíkov na ovládacom paneli môžete zapnúť a vypnúť hornú a spodnú výhrevnú platňu, ako aj individuálne nastaviť ich teplotu.

- Otočením ľavého gombíka v smere hodinových ručičiek sa zapne spodná ohrievacia platňa a nastaví sa jej teplota v rozsahu 160–230 °C.
- Otočením pravého gombíka v smere hodinových ručičiek sa zapne horná ohrievacia platňa a nastaví sa jej teplota v rozsahu 160–230 °C.



## ČASOVAČ

Umožňuje nastavenie času, po ktorom sa má gril vypnúť. K dispozícii je rozsah 1-90 minút.

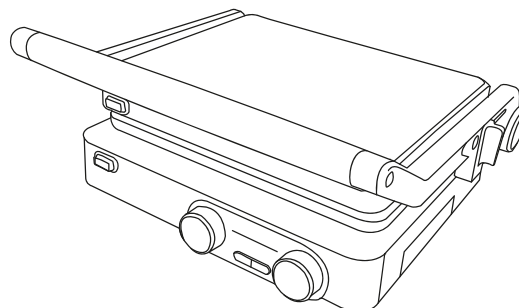
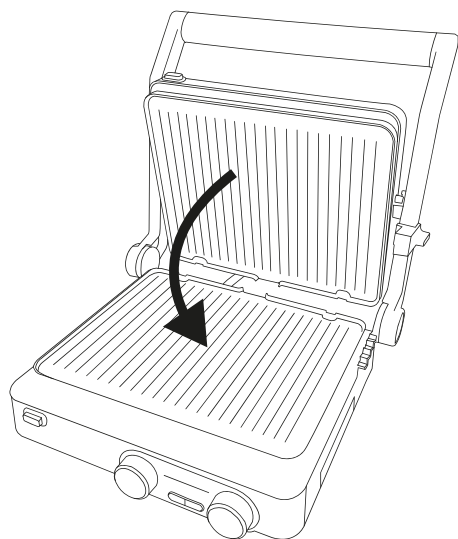
- Ak chcete začať nastavovať čas, stlačte tlačidlo „+“ alebo „-“ a nastavte požadovaný čas.
- Na potvrdenie výberu počkajte niekoľko sekúnd. Po uplynutí nastaveného času sa gril sám vypne.
- Ak chcete obnoviť prevádzku, nastavte gombík do polohy „OFF“ a znova ho otočte v smere hodinových ručičiek na požadovanú teplotu.

**POZNÁMKA:** Ak chcete nastaviť presný čas grilovania, urobte to po zahriatí grilu (keď indikátor teploty prestane blikať).

## GRILOVACIE POLOHY

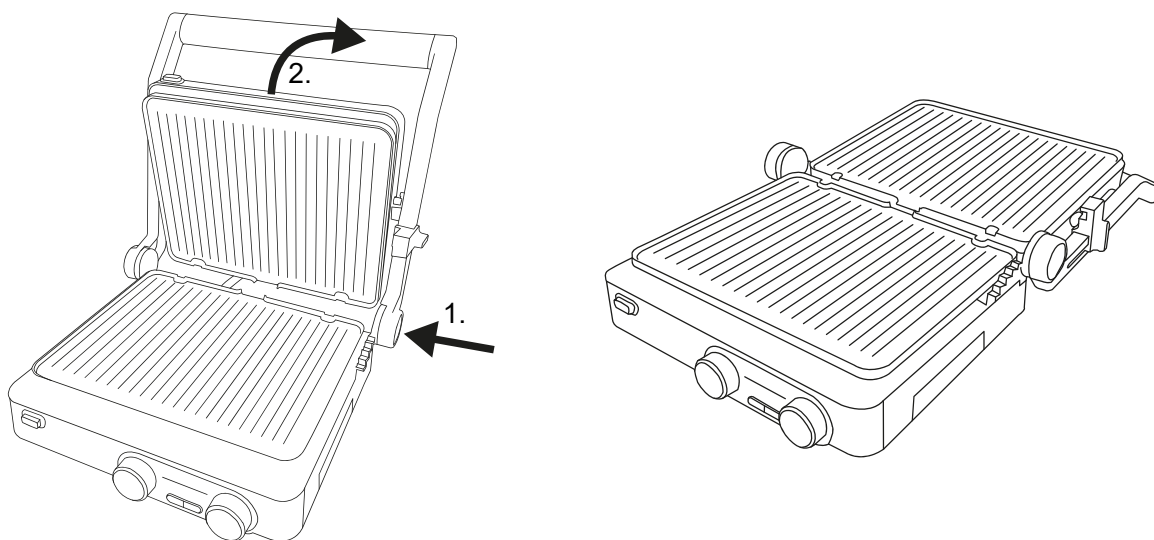
### Kontaktná poloha grilovania

Griluje jedlo z oboch strán naraz. Položte jedlo na spodnú ohrievaciu platňu a potom na ňu spustite horné veko.

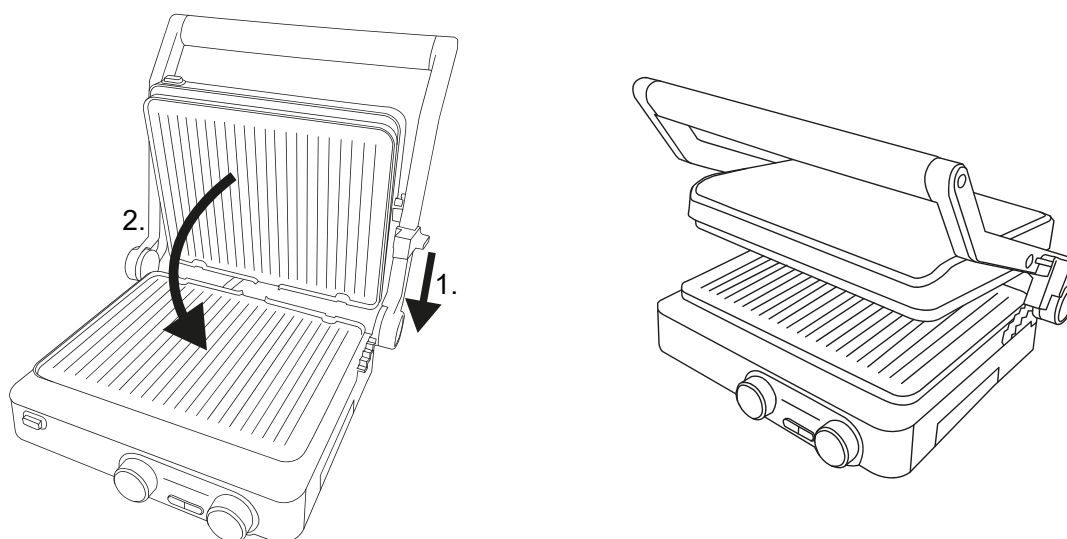


**Poloha na grilovanie**

Umožňuje zväčšiť jednostrannú grilovaciu plochu. Uchopte rukoväť, stlačte tlačidlo na uvoľnenie veka a jemne ho spustite. Jedlo rovnomerne rozložte na obe ohrievacie platne.

**Pozícia opekania**

Umožňuje opekánie sendvičov a krehkých jedál bez kontaktu s hornou ohrievacou platňou. Pomocou posúvača nastavte výšku horného veka a spustite ho nad grilované jedlo.



## PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Vykonajte postupy „čistenia a údržby“.
- Pri výrobe sú časti grilu pokryté tenkou ochrannou vrstvou oleja. Na odstránenie prebytočného oleja zapnite obe ohrievacie platne bez jedla na približne 10 minút. Uistite sa, že miestnosť je riadne vetraná, pretože zo zariadenia môže vychádzať intenzívny zápach a tiež trochu dymu. Toto je normálny jav a mal by rýchlo poľaviť.

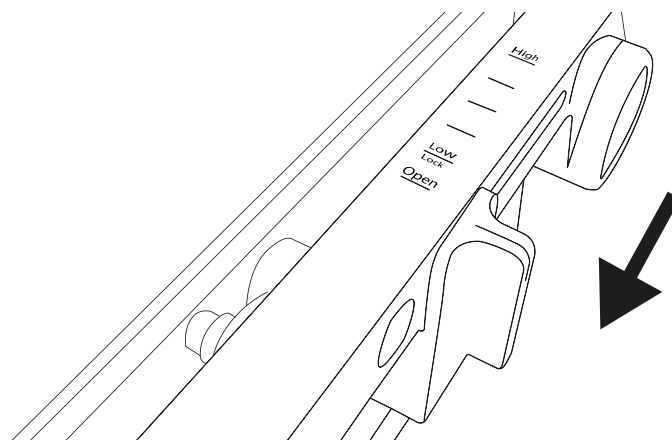
## POUŽÍVANIE ZARIADENIA



## VAROVANIE

- Vykurovacie dosky a niektoré časti telesa grilu sa zahrievajú na veľmi vysoké teploty. Nikdy sa ich nedotýkajte počas prevádzky alebo pred vychladnutím grilu, aby ste sa vyhli popáleninám!
- Pri zdvíhaní veka môže z grilu vychádzať horúca para. Pri používaní zariadenia buďte vždy opatrní. Odporúča sa používať kuchynské rukavice.
- Nemeňte polohu grilu, ak sú ohrievacie dosky horúce. Pred zapnutím spotrebiča zvolte grilovaciú polohu.
- Pred prenášaním grilu sa uistite, či je posúvač polohy veka v polohe „Lock“, aby sa zabránilo otvoreniu veka. Pri prenášaní držte gril za rukoväť.
- Počas grilovania budú ukazovatele nastavenej teploty z času na čas blikať, aj keď bola teplota dosiahnutá. Signalizuje to činnosť vykurovacích telies na udržanie nastavenej teploty.
- Na obracanie pokrmov nepoužívajte kovové vidličky, nože a pod. pretože môžu poškodiť nepriľnavý povrch.
- Pod grilované jedlo nikdy neumiestňujte taniere, podnosy alebo hliníkovú fóliu. Na ohrievacie platne nekladte hrnce, panvice atď.

1. Zariadenie umiestnite na suché miesto, na rovný, tepelne odolný povrch.
2. Uistite sa, že podnos na tuk a ohrievacie platne sú správne nainštalované.
3. Posuňte posúvač polohy veka do polohy „Otvorené“.



4. Zdvihnite veko a držte ho za rukoväť.
5. Na ohrievacie platne naneste tenkú vrstvu rastlinného oleja.
6. Nastavte gril do požadovanej polohy: kontaktné grilovanie, grilovanie, opekanie.
7. Zapojte zariadenie.
8. Pomocou gombíkov na ovládacom paneli nastavte požadovanú teplotu horných a spodných ohrievacích platní. Dosiahnutie nastavenej teploty je signalizované pípnutím, indikátory teploty prestanú blikat’.
9. Potraviny položte priamo na ohrievacie platne (v prípade kontaktného grilovania a opekania – len na spodnú ohrievaciu platňu). Doba grilovania závisí od veľkosti použitých produktov a zvolenej teploty. Počas používania grilovacej polohy z času na čas otočte grilované produkty. Voliteľne nastavte požadovaný pracovný čas pomocou časovača.
10. Jedlo sa griluje vo vlastnej šťave a ich prebytok steká na misku na tuk. Nahromadenú kvapalinu nie je možné opätovne použiť.
11. Po ukončení práce nastavte oba gombíky na ovládacom paneli do polohy „OFF“ a odpojte spotrebič.
12. Vyberte jedlo z grilu pomocou plastového alebo dreveného náčinia, ako sú kliešte. V závislosti od druhu použitého jedla sa môže počas grilovania výnimočne zohriať, najmä ak má vysoký obsah vody, napríklad paradajky. Buďte obzvlášť opatrní pri vyberaní týchto druhov potravín z grilu.

**SUGGESTED DOBY A TEPLoty GRILOVANIA**

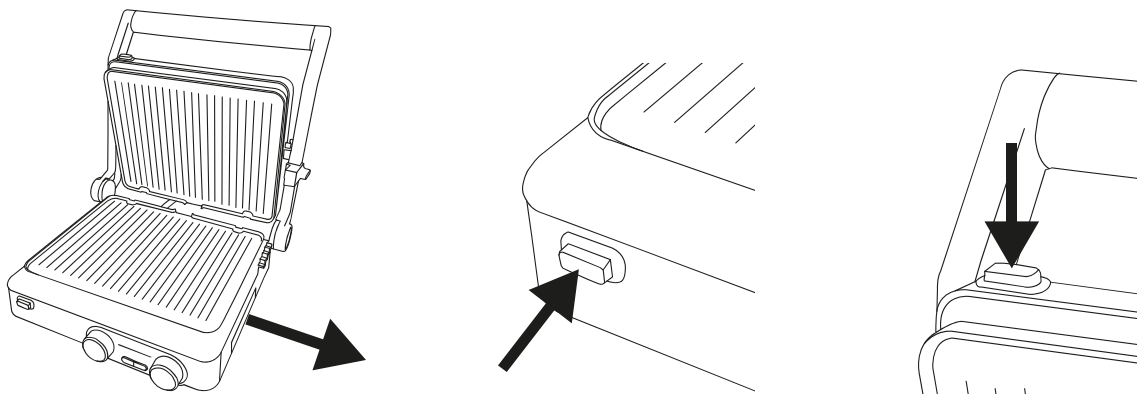
Typ jedla	Čas	Teplota
Hovädzí steak	2 - 6 min.	200 °C
Bravčový steak	6 – 8 min.	200 °C
Hydina	6 – 10 min.	180 °C
Placka z mletého mäsa	4 – 8 min.	200 °C
Klobásy	4 - 10 min.	200 °C
Krevety	3 – 4 min.	190 °C
Ryby	6 – 7 min.	180 °C
Rybie filé	3 – 5 min.	180 °C
Panini	4 – 5 min.	180 °C
Zelenina	4 - 7 min.	190 °C
Ovocie	3 – 4 min.	190 °C

**Dôležité:** Vyššie uvedená tabuľka platí pre kontaktnú polohu grilovania a slúži ako približný odhad, ktorý vám pomôže s procesom grilovania. Skutočný čas grilovania je potrebné prispôbiť individuálnym potrebám.

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

**POZOR:** Telo grilu nikdy neponárajte do vody!

1. Pred čistením odpojte zariadenie zo siete a počkajte, kým vychladne.
2. Prebytočný tuk na ohrievacích platniach pred vybratím osušte papierovou utierkou.
3. Vyberte zásobník na tuk vytiahnutím smerom von. Vyberte ohrievacie platne tak, že ich podržíte a stlačíte tlačidlá na vybratie ohrievacej platne.



4. Umyte plech na tuk (najskôr sa uistite, že tuk nie je horúci!) a ohrievacie platne v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Na odstránenie zaschnutých kúskov jedla môžete použiť dodanú čistiacu špachtľu alebo mäkkú handričku, pričom dávajte pozor, aby ste na ne príliš netlačili, pretože by sa mohol poškodiť nepríľnavý povrch. Potom ich dôkladne opláchnite a osušte.
5. Na čistenie vonkajšieho povrchu tela grilu použite mierne navlhčenú handričku s jemným čistiacim prostriedkom. Potom pred opätovným použitím grilu každú časť dôkladne osušte mäkkou suchou handričkou.
6. Ak sú konektory ohrievača znečistené alebo znečistené, vyčistite ich pomocou zubnej kefy. Pred opätovnou inštaláciou vyhrievacích dosiek sa uistite, že sú konektory úplne suché.
7. Na čistenie žiadnych častí zariadenia nepoužívajte erozívne čistiace prostriedky. Nikdy nepoužívajte drôtenú kefu alebo iné abrazívne predmety.
8. Namontujte ohrievacie platne späť tak, že ich zasuniete (strana s dvomi drážkami) do západiek na tele grilu a zatlačíte opačnú stranu platní dovnútra, kým nebudete počuť charakteristické cvaknutie.
9. Vložte späť zásobník na tuk.



**RIEŠENIE PROBLÉMOV**

<b>Problém</b>	<b>Možná príčina</b>	<b>Riešenie</b>
Zariadenie nefunguje	Sieťová zástrčka je odpojená od nástennej zásuvky.	Zapojte zástrčku do zásuvky.
Veko sa neotvára	Posúvač polohy veka je v polohe „Zamknuté“.	Posuňte posúvač do polohy „Otvorené“.
Zariadenie je zapnuté, ale ohrievacie platne sa nezohrievajú.	Časovač vypol zariadenie.	Otočte gombík do polohy „OFF“ a potom ho otočte na požadovanú teplotu.
	Vyhrievacie platne sú nesprávne nainštalované.	Odstráňte ohrievacie platne a znova ich nainštalujte tak, že ich zatlačíte, kým nebudete počuť kliknutie.
	Zariadenie je poškodené.	Odpojte zariadenie a kontaktujte zákaznícky servis.
Zo zariadenia vychádza nepríjemný zápach a/alebo dym.	Zariadenie sa používa prvýkrát.	Nechajte gril fungovať asi 10 minút bez jedla na ohrievacích platniach.
	Zariadenie je znečistené.	Vykonajte postupy čistenia a údržby.
	Zariadenie je poškodené.	Odpojte zariadenie a kontaktujte zákaznícky servis.
Indikátor „ER1“, „ER2“ alebo „ER3“ bliká.	Vyskytol sa problém s teplotou.	Kontaktujte servis Yoer.

## 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 opotrebovaním komponentov alebo rozbitných prvkov, 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 kontaktujte prosím overeného predajcu alebo servis Yoer. Pri reklamácií priložte informácie o povahe poruchy a doklad o kúpe.

## **POMEMBNI VAROVALNI UKREPI**

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

1. Pred uporabo preberite vsa navodila in jih shranite za prihodnjo uporabo.
2. Prepričajte se, da vaša izhodna napetost ustreza napetosti, ki je navedena na nazivni nalepki. Prepričajte se, da je vtičnica pravilno ozemljena.
3. Napravo hranite stran od virov vlage, toplote in neposredne sončne svetlobe.
4. Za zaščito pred požarom, električnim udarom in poškodbami kabla, vtiča ali enote ne potaplajte v vodo ali druge tekočine.
5. To napravo lahko uporabljajo otroci, stari 8 let in več, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe s pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so bili pod nadzorom ali so bili poučeni o varni uporabi naprave in razumejo vključene nevarnosti. Otroci se ne smejo igrati z aparatom. Čiščenja in uporabniškega vzdrževanja ne smejo izvajati otroci brez nadzora.
6. Napravo hranite izven dosega otrok, mlajših od 8 let.
7. Naprave ne uporabljajte, če je njen napajalni kabel ali vtič poškodovan ali v primeru kakršne koli druge okvare.
8. Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora popraviti servis proizvajalca ali usposobljen tehnik, da preprečite poškodbe.

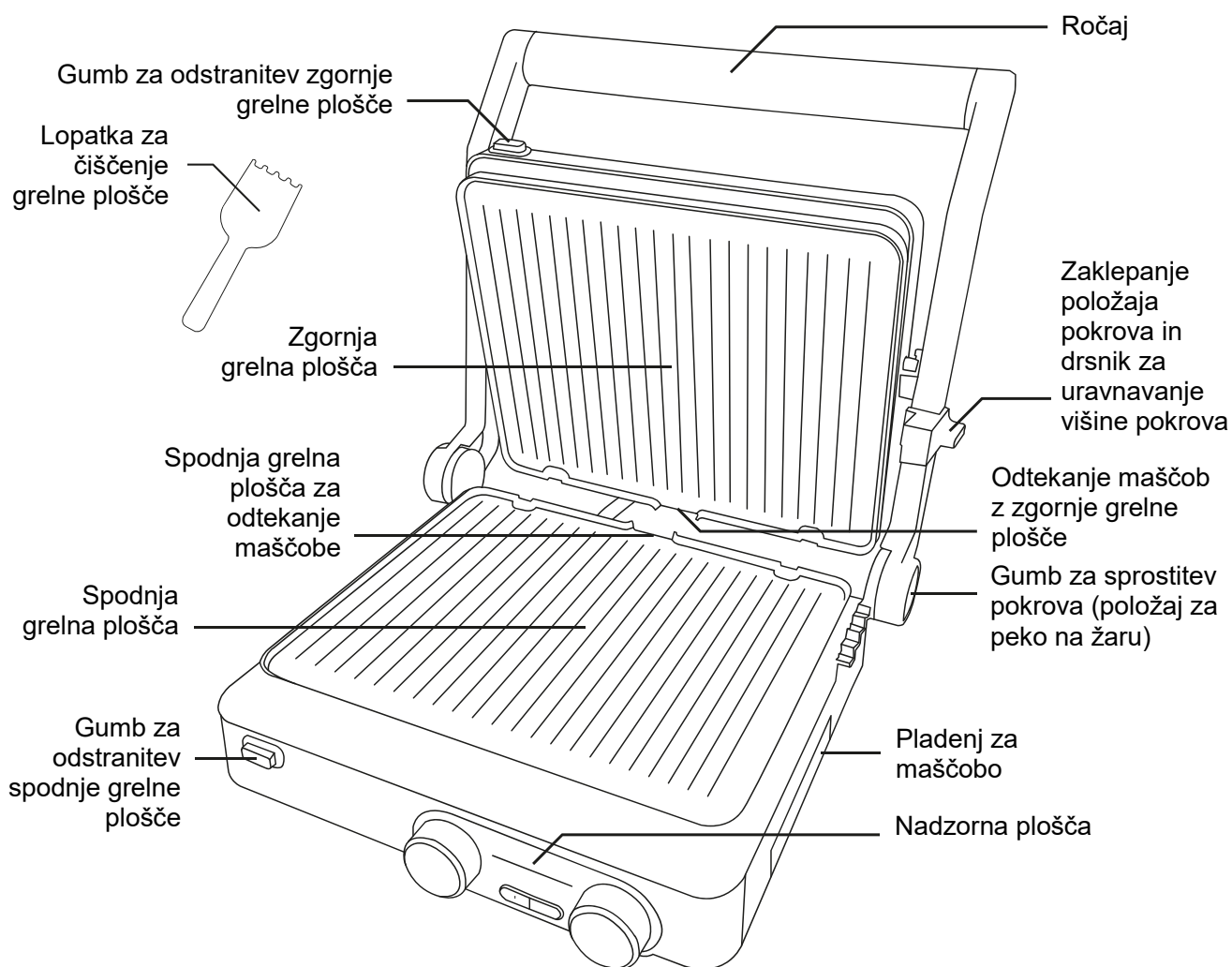
9. Pazite, da se napajalni kabel ne dotika ohišja žara ali njegovih grelnih plošč, ko so vroče.
10. Izklopite napravo, preden jo odklopite.
11. Pred prenašanjem ali čiščenjem napravo odklopite.
12. Vtiča se ne dotikajte z mokrimi rokami, ker lahko povzroči električni udar.
13. Če se med delovanjem naprave pojavi nenavaden hrup ali vonj, jo takoj izklopite in izključite iz električnega omrežja.
14. Naprave ne uporabljajte z mokrimi rokami ali bosi.
15. Pri uporabi podaljška poskrbite, da ne presežete največje nazivne delovne moči/obremenitve podaljška.
16. Ko izklapljate napravo, držite za vtič, ne za kabel.
17. Ne poskušajte popravljati, razstavljati ali spreminjati naprave. V notranjosti ni delov, ki bi jih lahko servisiral uporabnik.
18. Naprava ni predvidena za upravljanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom daljinskega upravljanja.
19. Napravo postavite na suho mesto, na ravno površino, odporno na vročino.
20. Žar postavite na varno razdaljo od vnetljivih snovi, kot so pohištvo, okenske prevleke itd., vsaj 15 cm od stene.
21. Grelne plošče in nekateri deli telesa žara se segrejejo na zelo visoke temperature. Med delovanjem se jih ne dotikajte, da se izognete opeklinam.

22. Da preprečite pregrevanje, naprave ne smete prekrivati s težkimi ali elastičnimi materiali, kot so aluminijasti pladnji, aluminijasta folija ali pladnji iz drugih toplotno odpornih materialov. Uporaba takih predmetov ali materialov na žaru lahko povzroči resno škodo.
23. Napravo uporabljajte le za predvidene namene.
24. Vključene naprave ne puščajte brez nadzora.
25. Naprava ni namenjena zunanji uporabi.
26. Ta aparat je namenjen samo za uporabo v gospodinjstvu (ne za komercialne namene). Vsaka druga uporaba se šteje za neprimerno in nevarno.
27. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za škodo, ki bi nastala zaradi neupoštevanja navodil.



**POZOR - VROČE:** Grelne plošče in nekateri deli telesa žara se segrejejo do zelo visokih temperatur. Nikoli se jih ne dotikajte, ko je naprava segreti, da se izognete opeklinam.

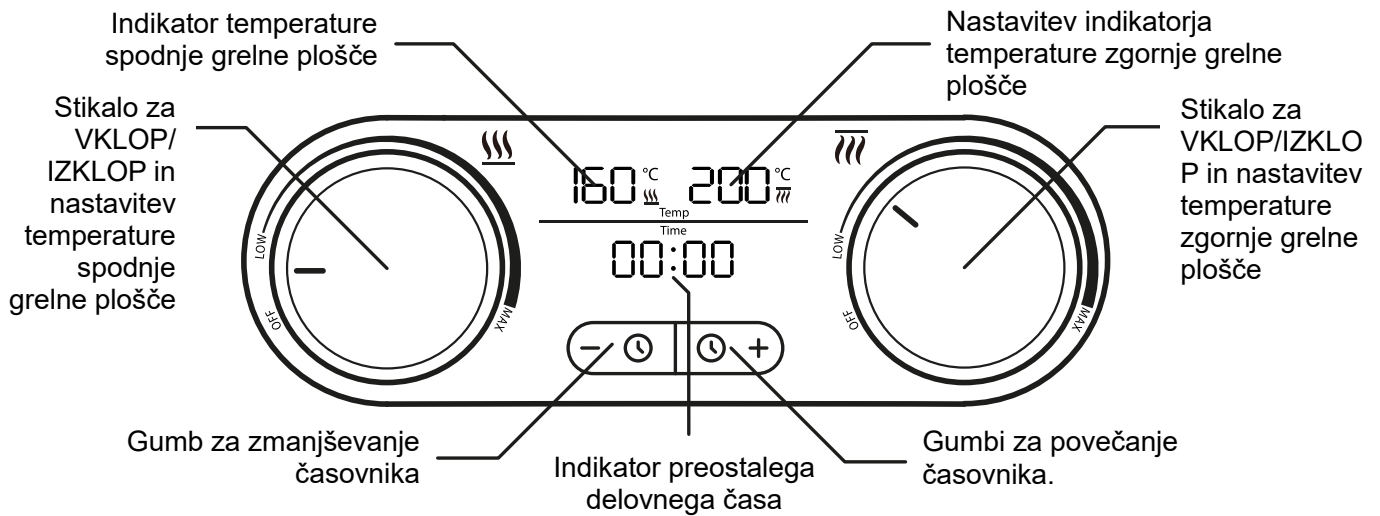
## SPOZNAJTE SVOJ ELEKTRIČNI ŽAR



## TEHNIČNA SPECIFIKACIJA

Moč	2000 W
Napetost / frekvenca	220-240 V~ 50-60 Hz
Temperaturno območje	160-230°C
Časovnik	1-90 min.

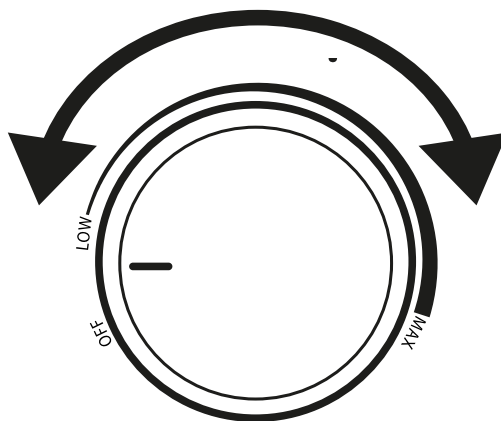
## NADZORNA PLOŠČA



## TEMPERATURNO OBMOČJE

Z gumbi na nadzorni plošči lahko vklopite in izklopite zgornjo in spodnjo grelno ploščo ter individualno prilagodite njuno temperaturo.

- Z vrtenjem levega gumba v smeri urinega kazalca vklopite spodnjo grelno ploščo in nastavite njeno temperaturo v območju 160–230 °C.
- Z vrtenjem desnega gumba v smeri urinega kazalca se vključi zgornja grelna plošča in nastavi njena temperatura v območju 160–230 °C.



## ČASOVNIK

Omogoča nastavitve časa, po katerem naj se žar izklopi. Na voljo je razpon od 1 do 90 minut.

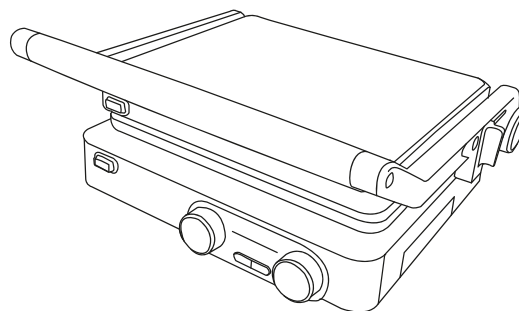
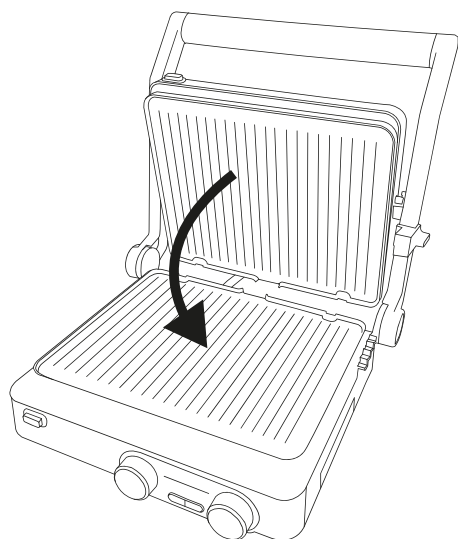
- Za začetek nastavitve časa pritisnite gumb "+" ali "-" in nastavite želeni čas.
- Za potrditev izbire počakajte nekaj sekund. Po preteku nastavljenega časa se žar sam izklopi.
- Za nadaljevanje delovanja postavite gumb v položaj "OFF" in ga ponovno obrnite v smeri urinega kazalca na želeno temperaturo.

**OPOMBA:** Za nastavitve natančnega časa pečenja na žaru, to storite, ko se žar segreje (ko indikator temperature preneha utripati).

## POLOŽAJI ZA PEKO NA ŽARU

### Kontaktni položaj za žar

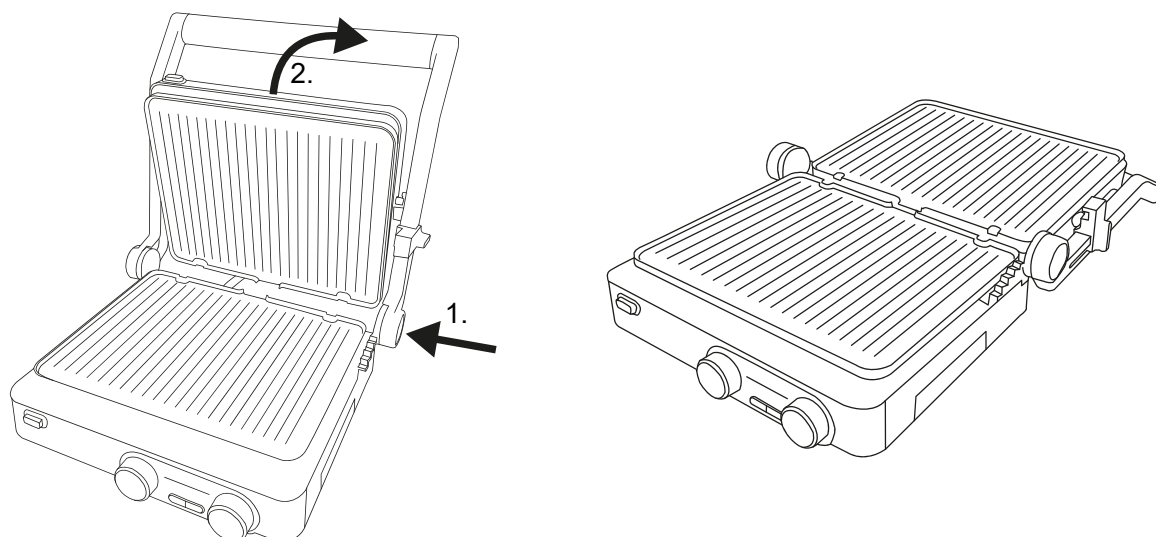
Peče hrano na obeh straneh hkrati. Hrano položite na spodnjo grelno ploščo, nato pa nanjo spustite zgornji pokrov.



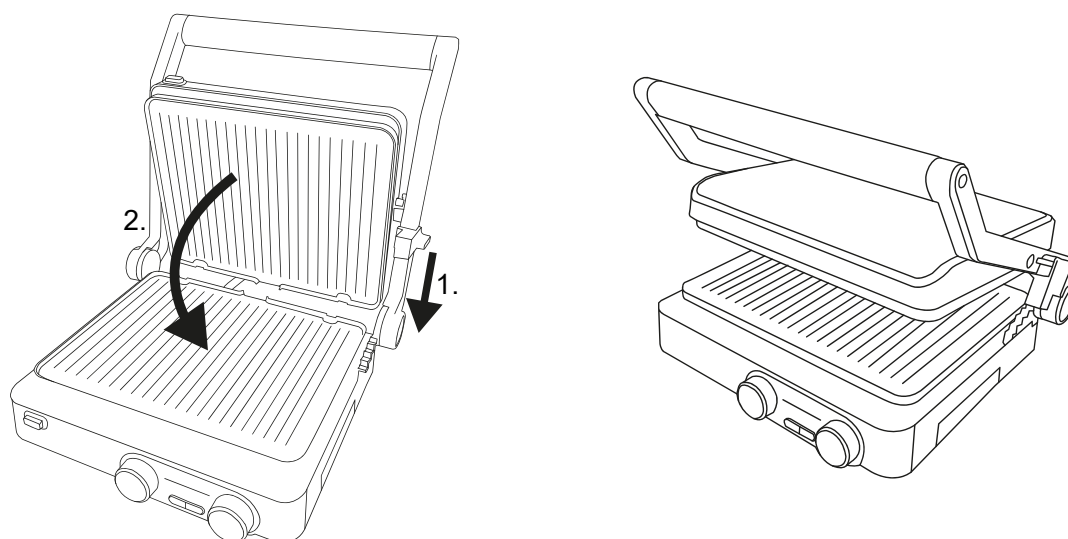


**Položaj za žar**

Omogoča povečanje enostranske površine žara. Primite ročaj, pritisnite gumb za sprostitev pokrova in ga nežno spustite. Hrano enakomerno razporedite po obeh grelnih ploščah.

**Položaj za pečenje**

Omogoča popečenje sendvičev in krhke hrane brez stika z zgornjo grelno ploščo. Z drsnikom prilagodite višino zgornjega pokrova in ga spustite nad hrano na žaru.



## PRED PRVO UPORABO

- Izvedite postopke "čiščenja in vzdrževanja".
- Med izdelavo so deli žara prekriti s tanko zaščitno plastjo olja. Če želite odstraniti odvečno olje, vključite obe grelni plošči brez hrane za približno 10 minut. Prepričajte se, da je prostor dobro prezračen, saj lahko iz naprave prihaja intenziven vonj in nekaj dima. To je normalen pojav in mora hitro izzveneti.

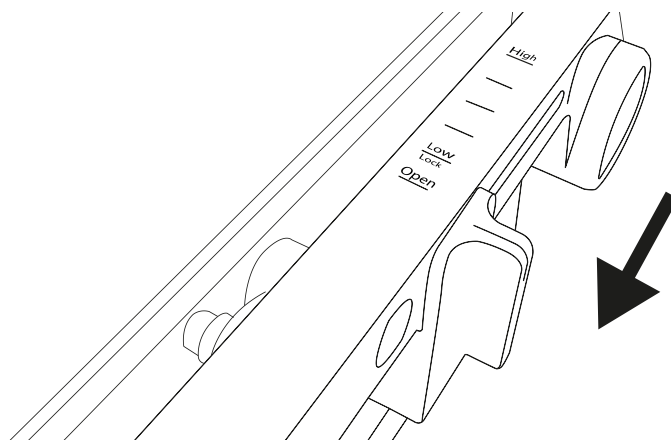
## UPORABA NAPRAVE



### OPOZORILO

- Grelne plošče in nekateri deli telesa žara se segrejejo do zelo visokih temperatur. Nikoli se jih ne dotikajte med delovanjem ali preden se žar ohladi, da se izognete opeklinam!
- Ko dvignete pokrov, lahko iz žara izhaja vroča para. Med uporabo naprave bodite vedno previdni. Priporočljiva je uporaba rokavic za peko v pečici.
- Ne spreminjajte položaja žara, če so grelne plošče vroče. Položaj za peko na žaru izberite, preden vključite napravo.
- Pred prenašanjem žara se prepričajte, da je drsnik položaja pokrova v položaju „Lock“, da preprečite odpiranje pokrova. Med prenašanjem držite žar za ročaj.
- Med peko na žaru bodo indikatorji nastavljene temperature občasno utripali, tudi če je bila temperatura dosežena. To kaže na delovanje grelnikov za vzdrževanje nastavljene temperature.
- Za obračanje hrane ne uporabljajte kovinskih vilic, nožev itd.
- Pod hrano na žaru nikoli ne postavljajte krožnikov, pladnjev ali aluminijaste folije. Na grelne plošče ne postavljajte loncev, ponvic itd.

1. Napravo postavite na suho mesto, na ravno površino, odporno na vročino.
2. Prepričajte se, da sta pladenj za maščobo in grelne plošče pravilno nameščene.
3. Postavite drsnik za položaj pokrova v položaj "Odprto".



4. Dvignite pokrov, medtem ko ga držite za ročaj.
5. Na grelne plošče nanosite tanek sloj rastlinskega olja.
6. Žar postavite na zeleno mesto: kontaktni žar, žar, pečenje.
7. Priključite napravo.
8. Z gumbi na nadzorni plošči nastavite zeleno temperaturo zgornje in spodnje grelne plošče. Doseganje nastavljenе temperature je označeno s piskom, indikatorji temperature prenehajo utripati.
9. Živila položite neposredno na grelne plošče (v primeru položajev za kontaktni žar in pečenje – samo na spodnjo grelno ploščo). Čas pečenja je odvisen od velikosti uporabljenih izdelkov in izbrane temperature. Med uporabo položaja žara občasno obrnite izdelke na žaru. Po želji nastavite zeleni čas dela s časovnikom.
10. Hrana se peče v lastnem soku, njihov višek pa odteče na pladenj za maščobo. Nabrane tekočine ni mogoče ponovno uporabiti.
11. Po končanem delu nastavite oba gumba na upravljalni plošči v položaj "OFF" in izključite aparat.
12. Hrano z žara jemljite s plastičnimi ali lesenimi pripomočki, kot so klešče. Glede na vrsto uporabljene hrane se lahko med peko na žaru izjemno segreje, še posebej, če ima visoko vsebnost vode, kot je paradižnik. Bodite še posebej previdni, ko tovrstno hrano jemljete z žara.

**PRIDROŽENI ČASI IN TEMPERATURE PEKE NA ŽARU**

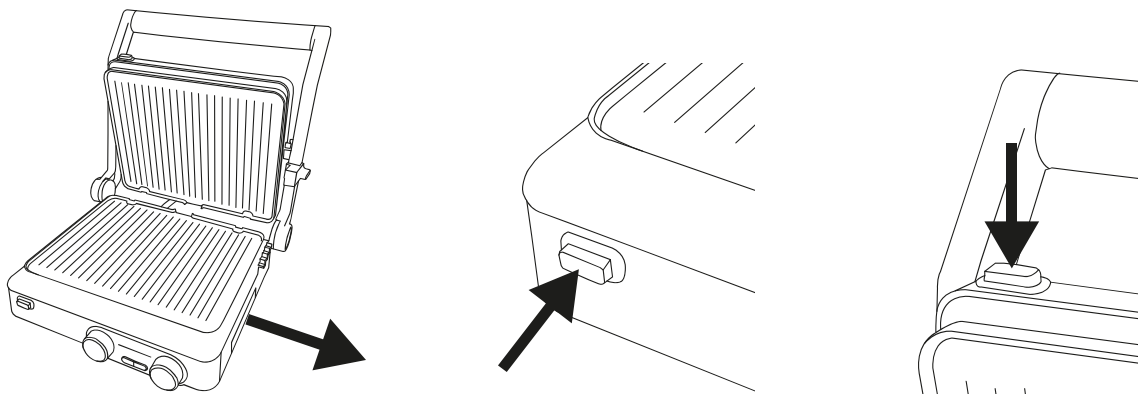
<b>Vrsta hrane</b>	<b>Čas</b>	<b>Temperatura</b>
<b>Goveji zrezek</b>	2 - 6 min.	200 °C
<b>Svinjski zrezek</b>	6 – 8 min.	200 °C
<b>Perutnina</b>	6 – 10 min.	180 °C
<b>Polpete iz mletega mesa</b>	4 – 8 min.	200 °C
<b>Klobase</b>	4 - 10 min.	200 °C
<b>Kozica</b>	3 – 4 min.	190 °C
<b>Ribe</b>	6 – 7 min.	180 °C
<b>Ribji fileji</b>	3 – 5 min.	180 °C
<b>Panini</b>	4 – 5 min.	180 °C
<b>Zelenjava</b>	4 - 7 min.	190 °C
<b>Sadje</b>	3 – 4 min.	190 °C

**Pomembno:** Zgornja tabela velja za kontaktni položaj za pečenje na žaru in služi kot grob približek za pomoč pri postopku pečenja na žaru. Dejanski čas pečenja je treba prilagoditi individualnim potrebam.

## ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

**POZOR:** Ohišja žara nikoli ne potaplajte v vodo!

1. Pred čiščenjem napravo izklopite in počakajte, da se ohladi.
2. Odvečno maščobo na grelnih ploščah osušite s papirnato brisačo, preden jih odstranite.
3. Pladenj za maščobo odstranite tako, da ga povlečete navzven. Odstranite grelne plošče tako, da jih držite in pritisnete gumbe za odstranitev grelnih plošč.



4. Posodo za maščobo (prej se prepričajte, da maščoba ni vroča!) in grelne plošče operite v topli vodi z nekaj blagega detergenta. Za odstranjevanje zasušenih kosov hrane lahko uporabite priloženo čistilno lopatko ali mehko krpo, pri čemer pazite, da ne pritisnete preveč, saj lahko poškodujete površino proti prijemanju. Nato jih temeljito sperite in posušite.
5. Za čiščenje zunanje površine ohišja žara uporabite rahlo navlaženo krpo z nekaj blagega detergenta. Nato vsak del temeljito osušite z mehko, suho krpo, preden ponovno uporabite žar.
6. Če so priključki grelnika zatemnjeni ali umazani, jih očistite z zobno ščetko. Prepričajte se, da so priključki popolnoma suhi, preden znova namestite grelne plošče.
7. Za čiščenje delov naprave ne uporabljajte erozivnih čistil. Nikoli ne uporabljajte žične krtače ali drugih abrazivnih predmetov.
8. Ponovno namestite grelne plošče tako, da jih (stran z dvema utoroma) potisnete v zapaxe na ohišju žara in potisnete nasprotno stran plošč, dokler ne zaslišite značilnega klika.
9. Pladenj za maščobo vstavite nazaj.

**ODPRAVLJANJE TEŽAV**

<b>Problem</b>	<b>Možen vzrok</b>	<b>Rešitev</b>
Naprava ne deluje	Napajalni vtič je izključen iz stenske vtičnice.	Napajalni vtič priključite v stensko vtičnico.
Pokrov se ne odpre	Drsnik za položaj pokrova je v položaju »Zaklenik«.	Postavite drsnik v položaj "Odprto".
Naprava je vključena, vendar se grelne plošče ne segrevajo.	Časovnik je izklopil napravo.	Obrnite gumb v položaj "IZKLOP", nato pa ga obrnite na zeleno temperaturo.
	Grelne plošče so nepravilno nameščene.	Odstranite grelne plošče in jih znova namestite tako, da jih potisnete navznoter, dokler ne zaslišite klika.
	Naprava je poškodovana.	Odklopite napravo in se obrnite na službo za pomoč strankam.
Iz naprave prihaja neprijeten vonj in/ali nekaj dima.	Aparat je v uporabi prvič.	Pustite, da žar deluje približno 10 minut brez hrane na grelnih ploščah.
	Naprava je umazana.	Izvedite postopke čiščenja in vzdrževanja.
	Naprava je poškodovana.	Odklopite napravo in se obrnite na službo za pomoč strankam.
Indikator "ER1", "ER2" ali "ER3" utripa.	Pojavila se je težava s temperaturo.	Obrnite se na servis Yoer.

## 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 komponent ali 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 servis Yoer. Ob oddaji reklamacije priložite podatke o naravi okvare in dokazilo o nakupu.

## **ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ**

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

1. Перед використанням прочитайте всі інструкції та збережіть їх для подальшого використання.
2. Переконайтеся, що напруга вашої розетки відповідає напрузі, зазначеній на паспортній табличці. Переконайтеся, що розетка правильно заземлена.
3. Тримайте пристрій подалі від джерел вологи, тепла та прямих сонячних променів.
4. Щоб захиститися від пожежі, ураження електричним струмом і травм, не занурюйте шнур, вилку або пристрій у воду чи інші рідини.
5. Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років і особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або ті, кому бракує досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо безпечного використання приладу та розуміють небезпеки. Діти не повинні гратися з пристроєм. Чищення та технічне обслуговування не повинні проводити діти без нагляду.
6. Тримайте пристрій подалі від дітей віком до 8 років.
7. Не використовуйте пристрій, якщо його шнур живлення чи вилка пошкоджені, або у разі будь-якої іншої несправності.



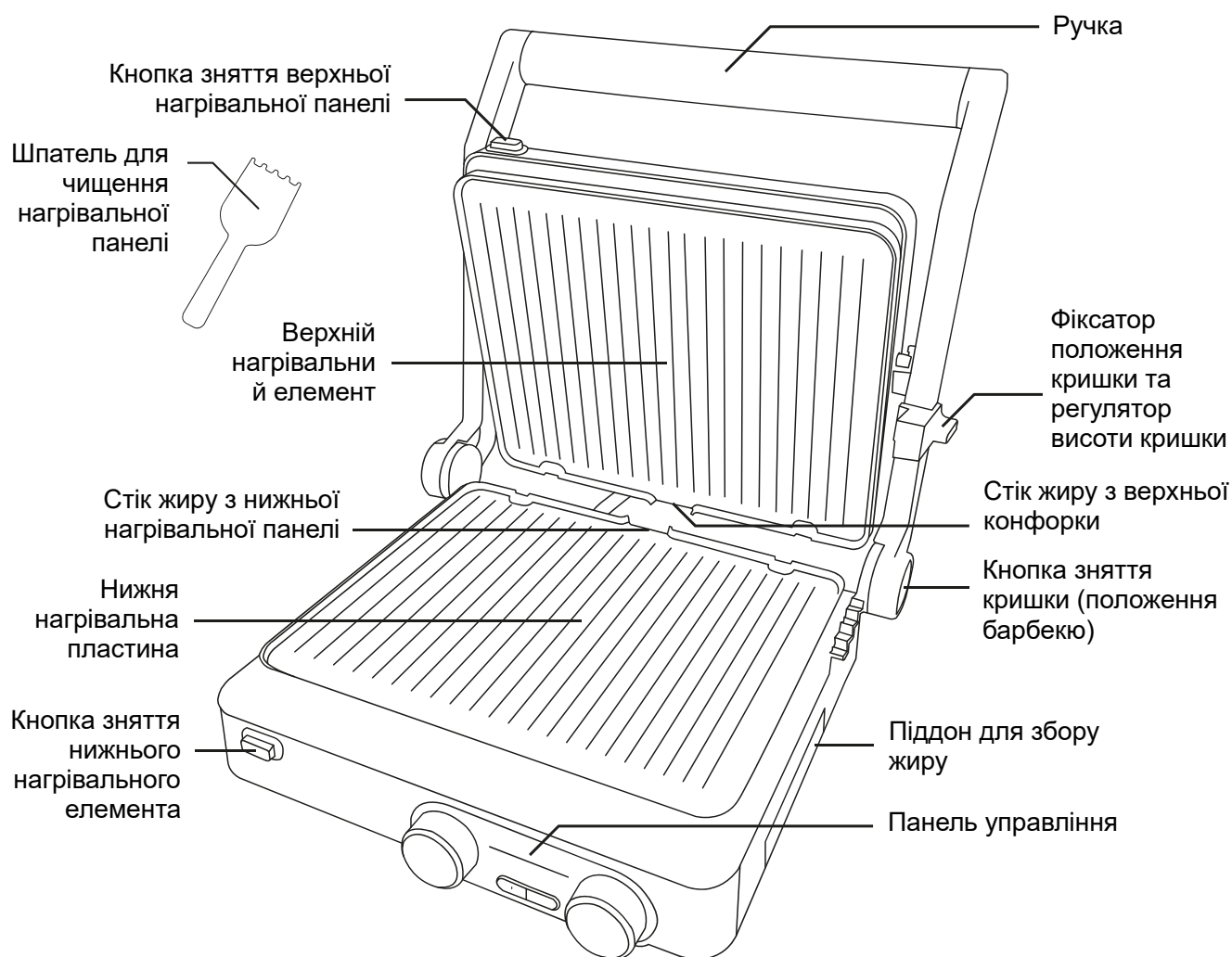
8. Якщо шнур живлення пошкоджено, його має відремонтувати сервісна служба виробника або кваліфікований фахівець, щоб уникнути пошкодження.
9. Переконайтеся, що шнур живлення не торкається корпусу гриля або його нагрівальних пластин, коли вони гарячі.
10. Перед від'єднанням від мережі вимкніть пристрій.
11. Перед перенесенням або чищенням від'єднайте пристрій від мережі.
12. Не торкайтеся вилки мокрими руками, оскільки це може призвести до ураження електричним струмом.
13. Якщо під час роботи пристрою з'являється незвичний шум або запах, негайно вимкніть його та від'єднайте від мережі.
14. Не використовуйте пристрій мокрими руками або босоніж.
15. Використовуючи подовжувач, переконайтеся, що ви не перевищили максимальну номінальну робочу потужність/навантаження подовжувача.
16. Від'єднуючи пристрій від мережі, тримайтеся за вилку, а не за шнур.
17. Не намагайтеся ремонтувати, розбирати або модифікувати прилад. Всередині немає частин, які обслуговує користувач.
18. Прилад не призначений для керування зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.
19. Розмістіть пристрій у сухому місці, на рівній жаростійкій поверхні.

20. Розмістіть гриль на безпечній відстані від легкозаймистих предметів, таких як меблі, віконні кришки тощо, щонайменше 15 см від стіни.
21. Нагрівальні пластини і деякі частини корпусу гриля нагріваються до дуже високих температур. Не торкайтеся до них під час роботи, щоб уникнути опіків.
22. Щоб уникнути перегріву, пристрій не слід накривати будь-яким важким або еластичним матеріалом, таким як алюмінієвий лоток, алюмінієва фольга або лотки з інших термостійких матеріалів. Використання таких предметів або матеріалів на грилі може завдати серйозної шкоди.
23. Використовуйте прилад лише за призначенням.
24. Не залишайте включений пристрій без нагляду.
25. Прилад не призначений для використання на вулиці.
26. Цей прилад призначений лише для домашнього використання (не для комерційних цілей). Будь-яке інше використання вважається невідповідним і небезпечним.
27. Виробник не несе відповідальності за пошкодження, спричинені недотриманням інструкцій.



**ОБЕРЕЖНО - ГАРЯЧЕ:** Нагрівальні пластини та деякі частини корпусу гриля нагріваються до дуже високих температур. Ніколи не торкайтеся їх, коли прилад нагрівається, щоб уникнути опіків.

## ЗНАЙТЕ СВІЙ ЕЛЕКТРИЧНИЙ ГРИЛЬ



## ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ

потужність	2000 Вт
Напруга / частота	220-240 В ~ 50-60 Гц
Температурний діапазон	160–230°C
Таймер	1–90 хв.

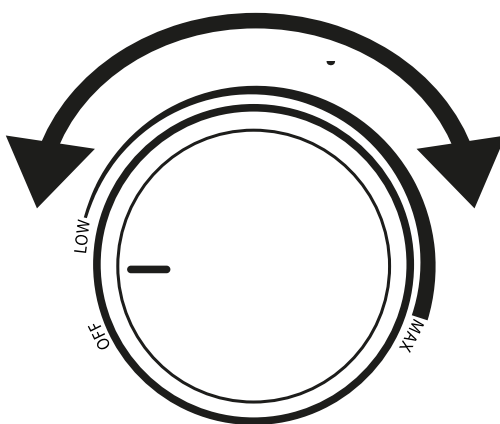
## ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



## ТЕМПЕРАТУРНИЙ ДІАПАЗОН

За допомогою ручок на панелі керування можна вмикати та вимикати верхню та нижню нагрівальні плити, а також індивідуально регулювати їх температуру.

- Обертання лівої ручки за годинниковою стрілкою замикає нижню нагрівальну пластину та встановлює її температуру в діапазоні 160–230°C.
- Повертаючи праву ручку за годинниковою стрілкою, верхня нагрівальна пластина замикається та встановлює її температуру в діапазоні 160–230°C.



## ТАЙМЕР

Дозволяє встановити час, після якого гриль має вимкнутися. Доступний діапазон від 1 до 90 хвилин.

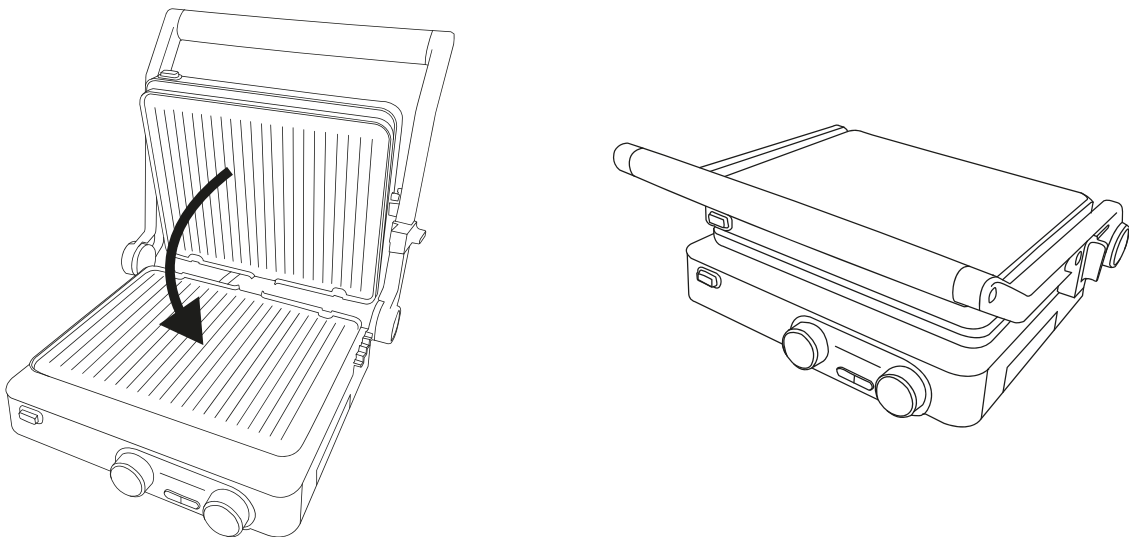
- Щоб почати налаштування часу, натисніть кнопку «+» або «-» та встановіть потрібний час.
- Щоб підтвердити вибір, зачекайте кілька секунд. Після закінчення встановленого часу гриль вимкнеться самостійно.
- Щоб відновити роботу, переведіть ручку в положення «ВИМК.» і знову поверніть її за годинниковою стрілкою до потрібної температури.

**ПРИМІТКА:** щоб встановити точний час смаження, зробіть це після того, як гриль нагріється (коли індикатор температури перестане блимати).

## ПОЗИЦІЇ ГРИЛЯ

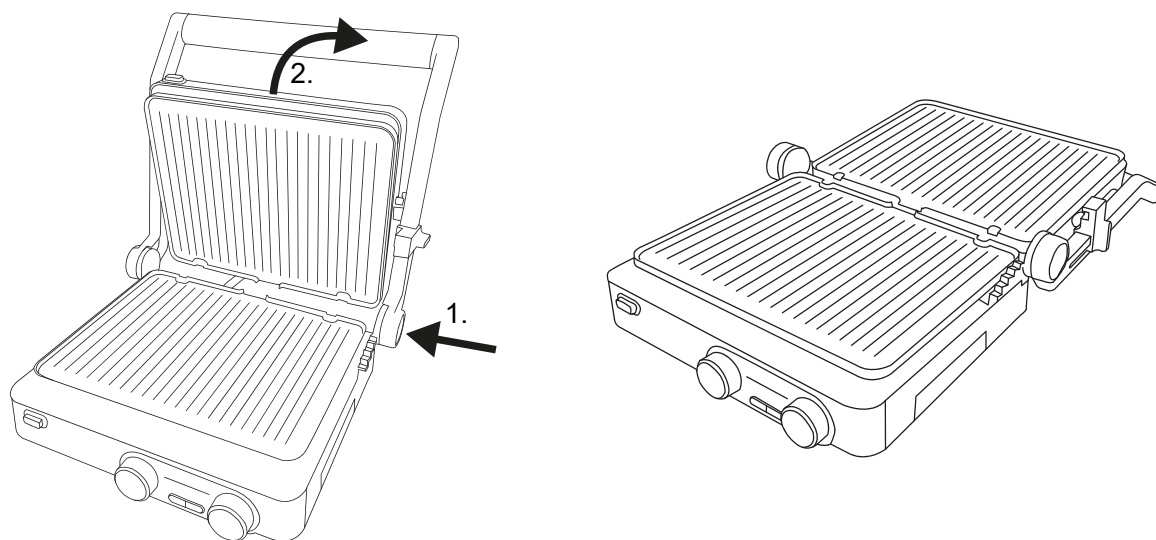
### Контактне положення гриля

Обсмажує їжу з двох сторін одночасно. Покладіть їжу на нижню нагрівальну плиту, потім опустіть на неї верхню кришку.



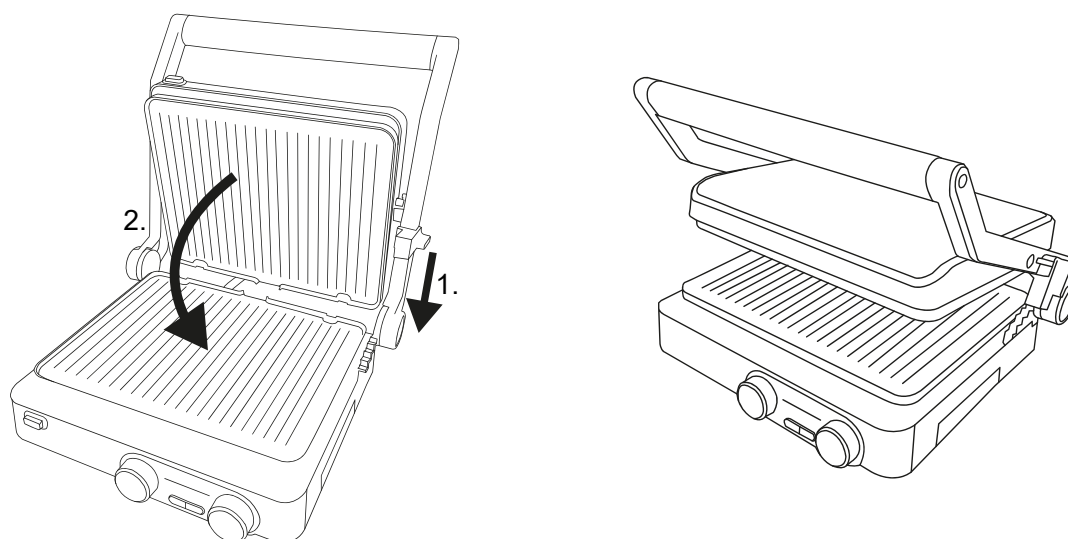
### Позиція барбекю

Дозволяє збільшити односторонню площу гриля. Візьміться за ручку, натисніть кнопку звільнення кришки та обережно опустіть її. Рівномірно розподіліть їжу на обидві конфорки.



### Позиція підсмажування

Дозволяє підсмажувати сендвічі та крихку їжу без контакту з верхньою нагрівальною плитою. За допомогою повзунка відрегулюйте висоту верхньої кришки та опустіть її над смаженою їжею.



## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Виконайте процедури «очищення та обслуговування».
- Під час виготовлення частини гриля покриваються тонким захисним шаром масла. Щоб видалити надлишок олії, включите обидві нагрівальні плити без їжі приблизно на 10 хвилин. Переконайтеся, що кімната належним чином провітрюється, тому що з пристрою може виходити сильний запах, а також трохи диму. Це нормальне явище, яке має швидко зникнути.

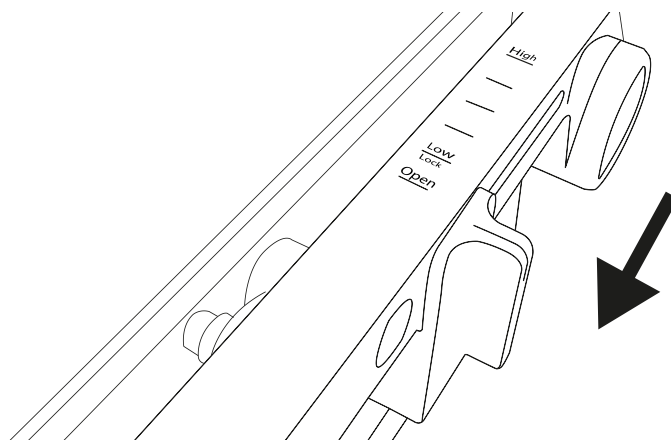
## ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ



## ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Нагрівальні пластини та деякі частини корпусу гриля нагріваються до дуже високих температур. Ніколи не торкайтеся до них під час роботи або до того, як гриль охолоне, щоб уникнути опіків!
- При піднятті кришки з гриля може виходити гаряча пара. Завжди будьте обережні під час використання пристрою. Рекомендується використовувати кухонні рукавиці.
- Не змінюйте положення гриля, якщо нагрівальні панелі гарячі. Виберіть положення гриля перед тим, як увімкнути прилад.
- Перш ніж переносити гриль, переконайтеся, що повзунок положення кришки знаходиться в положенні «Блокування», щоб запобігти відкриванню кришки. Під час перенесення тримайте гриль за ручку.
- Під час готування індикатори встановленої температури час від часу блимають, навіть якщо температура була досягнута. Це вказує на роботу нагрівачів для підтримки заданої температури.
- Не використовуйте металеві виделки, ножі тощо для перевертання їжі, оскільки вони можуть пошкодити антипригарну поверхню.
- Ніколи не ставте тарілки, підноси або алюмінієву фольгу під їжу, що смажиться на грилі. Не ставте каструлі, сковорідки тощо на нагрівальні панелі.

1. Розмістіть пристрій у сухому місці, на рівній жаростійкій поверхні.
2. Переконайтеся, що піддон для жиру та нагрівальні пластини встановлено належним чином.
3. Поставте повзунок положення кришки в положення «Відкрито».



4. Підніміть кришку, тримаючись за ручку.
5. На конфорки нанесіть тонкий шар рослинного масла.
6. Встановіть гриль у бажане положення: контактний гриль, барбекю, підсмажування.
7. Підключіть пристрій до мережі.
8. Встановіть бажану температуру верхньої та нижньої нагрівальних плит за допомогою ручок на панелі керування. Досягнення заданої температури повідомить звуковий сигнал, індикатори температури перестануть блимати.
9. Покладіть їжу безпосередньо на нагрівальні плити (у разі контактного гриля та підсмажування – лише на нижню нагрівальну плиту). Час смаження залежить від розміру використовуваних продуктів і обраної температури. Використовуючи положення барбекю, час від часу перевертайте смажені продукти. За бажанням можна встановити потрібний час роботи за допомогою таймера.
10. Їжа готується на грилі у власному соку, а його надлишки стікають на піддон для жиру. Накопичена рідина не підлягає повторному використанню.
11. Після закінчення роботи встановіть обидві ручки на панелі керування в положення «ВИМК.» і вимкніть прилад.
12. Знімайте їжу з гриля за допомогою пластикового або дерев'яного посуду, наприклад щипців. Залежно від типу їжі, яка використовується, вона може стати надзвичайно гарячою під час приготування на грилі, особливо якщо вона має високий вміст води, як-от помідори. Будьте особливо обережні, знімаючи такі продукти з гриля.



**РЕКОМЕНДОВАНИЙ ЧАС І ТЕМПЕРАТУРА ГРИЛЯ**

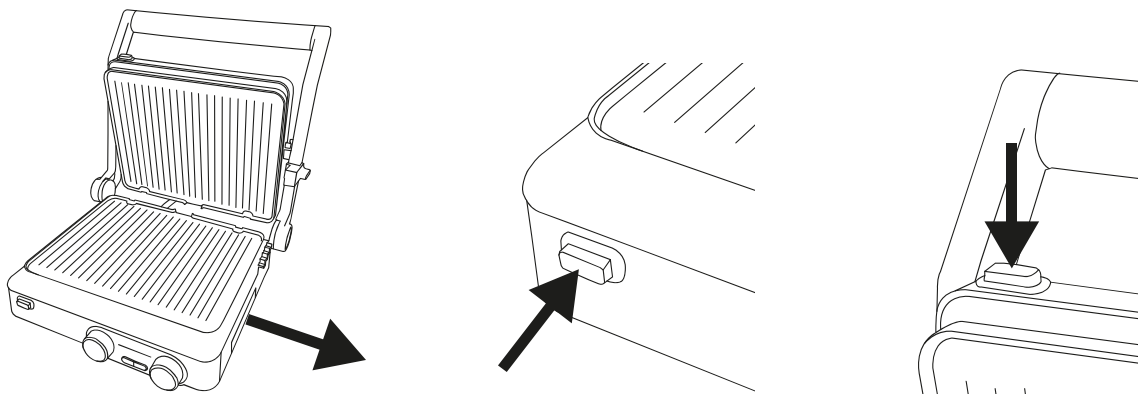
Тип харчування	час	температура
Біфштекс	2-6 хв.	200 °С
Стейк зі свинини	6 – 8 хв.	200 °С
Птиця	6 – 10 хв.	180 °С
Котлетка з фаршу	4 – 8 хв.	200 °С
Сосиски	4 - 10 хв.	200 °С
креветки	3 – 4 хв.	190 °С
риба	6 – 7 хв.	180 °С
Філе риби	3 – 5 хв.	180 °С
Паніні	4 – 5 хв.	180 °С
Овочі	4-7 хв.	190 °С
фрукти	3 – 4 хв.	190 °С

**Важливо:** наведена вище таблиця стосується позиції контактного гриля та служить приблизною оцінкою для допомоги в процесі гриля. Фактичний час приготування на грилі слід регулювати відповідно до індивідуальних потреб.

## ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

**УВАГА:** Ніколи не занурюйте корпус гриля у воду!

1. Від'єднайте пристрій від мережі та зачекайте, поки він охолоне, перш ніж чистити.
2. Висушіть надлишки жиру на нагрівальних пластинах паперовим рушником, перш ніж знімати їх.
3. Вийміть піддон для жиру, потягнувши його назовні. Зніміть нагрівальні пластини, тримаючи їх і натиснувши кнопки зняття нагрівальних пластин.



4. Помийте піддон для жиру (попередньо переконайтеся, що жир не гарячий!) і нагрівальні пластини в теплій воді з м'яким миючим засобом. Щоб видалити засохлі шматочки їжі, можна скористатися лопаткою для чищення, що входить у комплект, або м'якою тканиною, але не натискайте надто сильно, оскільки це може пошкодити антипригарну поверхню. Потім промийте та ретельно висушіть їх.
5. Використовуйте злегка вологу тканину з м'яким миючим засобом для очищення зовнішньої поверхні корпусу гриля. Потім ретельно витріть кожну частину м'якою сухою тканиною перед повторним використанням гриля.
6. Якщо роз'єми нагрівача потьмяніли або забруднені, очистіть їх зубною щіткою. Перед повторним встановленням нагрівальних пластин переконайтеся, що роз'єми повністю сухі.
7. Не використовуйте ерозивні миючі засоби для очищення будь-яких частин пристрою. Ніколи не використовуйте дротяну щітку чи інші абразивні предмети.
8. Знову встановіть нагрівальні пластини, посунувши їх (сторону з двома канавками) у засувки на корпусі гриля та натиснувши протилежну сторону пластин, доки не почуєте характерне клацання.
9. Знову вставте лоток для жиру.

**ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ**

<b>проблема</b>	<b>Можлива причина</b>	<b>Рішення</b>
Прилад не працює	Вилка живлення від'єднана від настінної розетки.	Підключіть вилку до настінної розетки.
Кришка не відкривається	Повзунок положення кришки знаходиться в положенні «Заблокувати».	Поставте повзунок у положення «Відкрити».
Прилад включений, але нагрівальні пластини не нагріваються.	Таймер вимкнув пристрій.	Поверніть ручку в положення «ВИМК.», потім установіть потрібну температуру.
	Нагрівальні пластини встановлені неправильно.	Зніміть нагрівальні пластини та встановіть їх знову, натиснувши на них до клацання.
	Пристрій пошкоджено.	Від'єднайте пристрій від мережі та зверніться до служби підтримки клієнтів.
З пристрою виходить неприємний запах і/або дим.	Апарат використовується вперше.	Дайте грилю попрацювати приблизно 10 хвилин без їжі на нагрівальних плитах.
	Прилад забруднений.	Виконайте процедури очищення та обслуговування.
	Пристрій пошкоджено.	Від'єднайте пристрій від мережі та зверніться до служби підтримки клієнтів.
Блимає індикатор «ER1», «ER2» або «ER3».	Виникла проблема з температурою.	Звертайтеся в сервіс Yoer.

## 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 ТА 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 предмети, що можуть битися, наприклад скляні та керамічні вироби.

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 Yoeg. Під час подання претензії додайте інформацію про характер несправності та документ, що підтверджує покупку.

# Yoer

Beautiful and Intelligent Home Appliances

Yoer sp. z o.o.  
Bernardyńska 2  
64-000 Kościan  
Poland  
[www.yoer.pl](http://www.yoer.pl)

