



Grill elektryczny

Electric grill



EG02S PANINO

PL • EN

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.

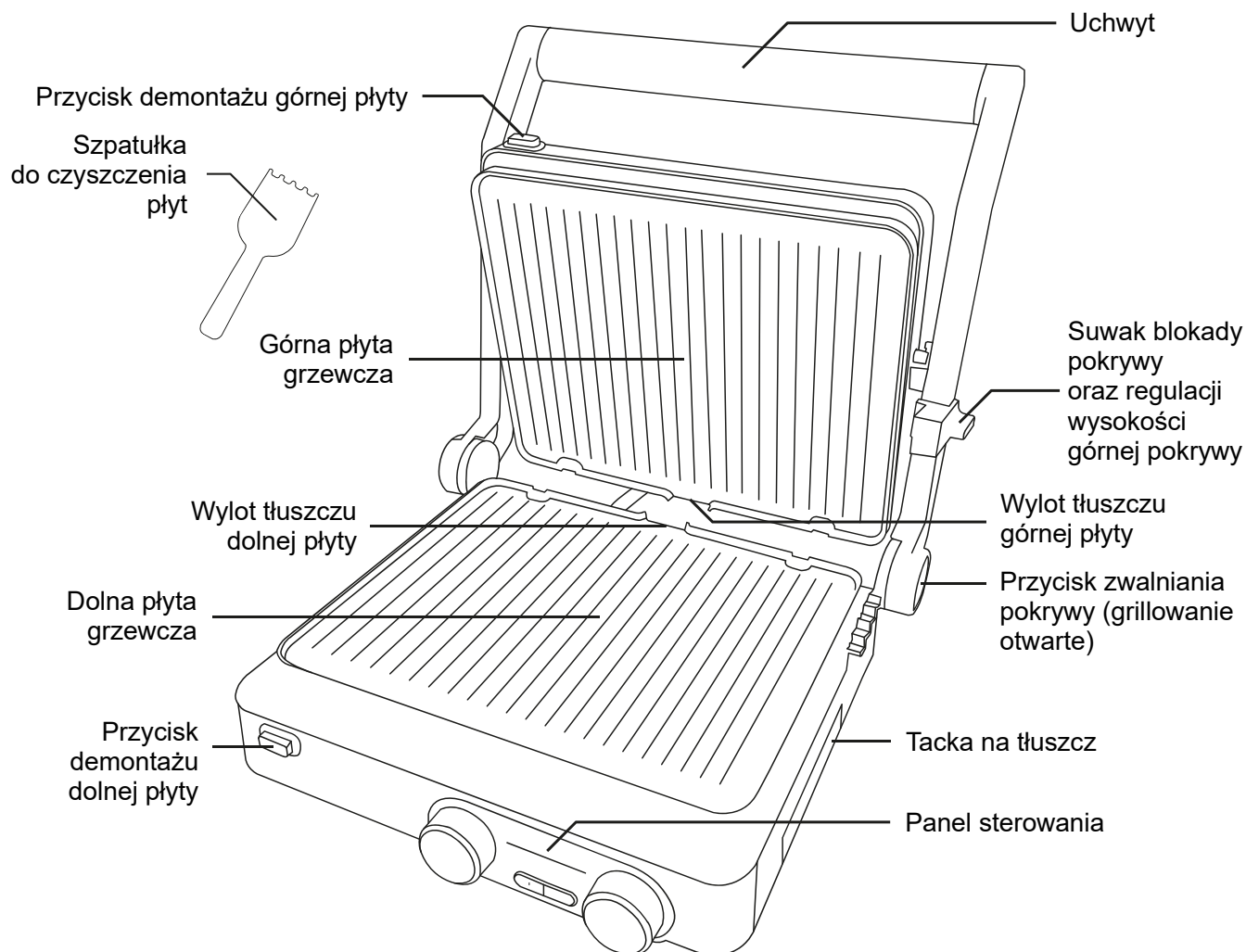
12. Nie chwytaj wtyczki zasilającej mokrymi rękoma, gdyż może to doprowadzić do porażenia prądem elektrycznym.
13. Jeżeli podczas pracy urządzenia pojawi się nietypowy dźwięk lub zapach, natychmiast wyłącz urządzenie i odłącz zasilanie.
14. Nie używaj urządzenia mokrymi rękoma lub stojąc boso.
15. Gdy 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. |

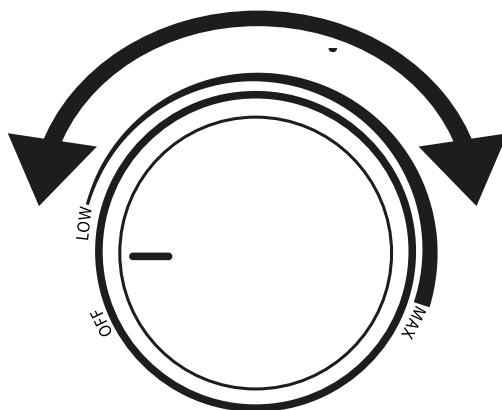
PANEL STEROWANIA



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.

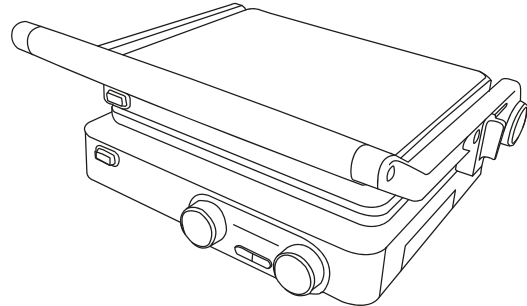
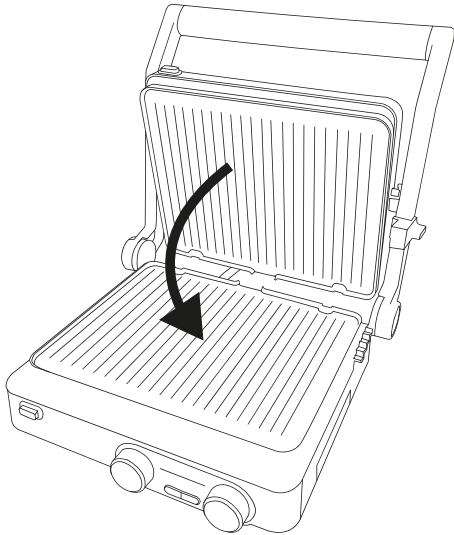
- Aby rozpocząć ustawianie, naciśnij przycisk „+” lub „-” i ustaw żądany czas.
- Aby zatwierdzić wybór, poczekaj kilka sekund. Po upływie ustawionego czasu grill wyłączy się.
- By wznowić jego pracę, ustaw pokrętko w pozycji „OFF”, a następnie przekręć ponownie na pożądaną temperaturę.

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

POZYCJE GRILLOWANIA

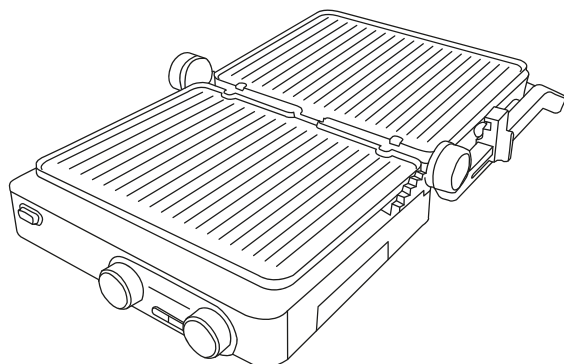
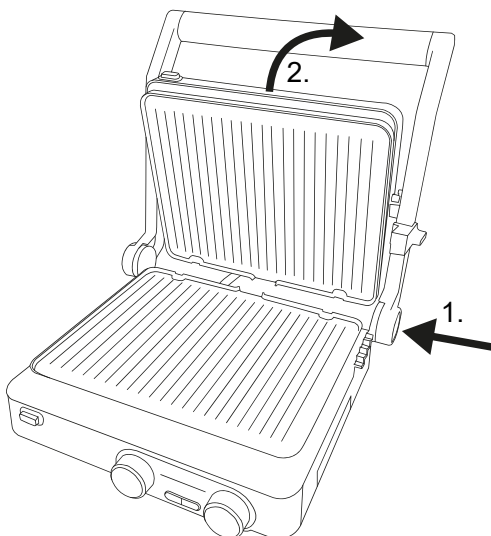
Grillowanie zamknięte

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



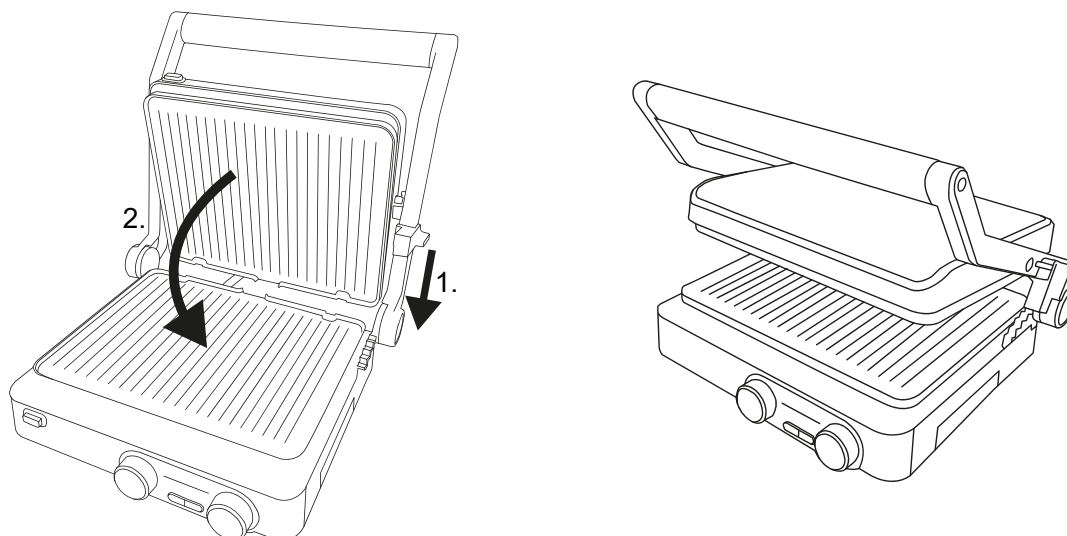
Grillowanie otwarte

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.

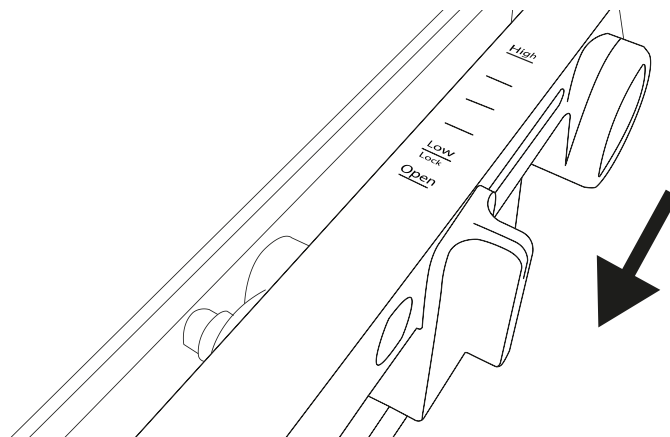
KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA



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 nieprzewodzącej.
- 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 pokrętkami 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 pokrętki 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

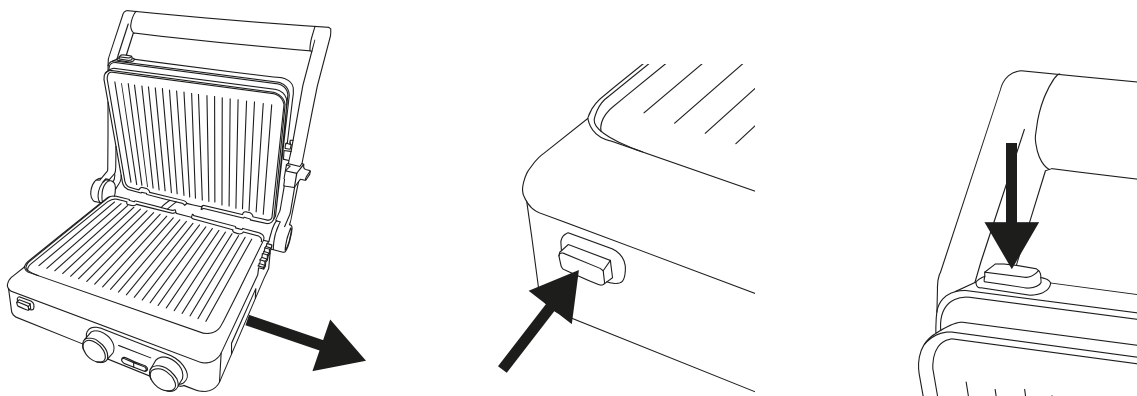
| Rodzaj produktu | Czas | Temperatura |
|------------------------|-------------|--------------------|
| Stek wołowy | 2 - 6 min. | 200°C |
| Stek wieprzowy | 6 – 8 min. | 200°C |
| Drób | 6 – 10 min. | 180°C |
| Kotlety mielone | 4 – 8 min. | 200°C |
| Kiełbaski | 4 - 10 min. | 200°C |
| Krewetki |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

| Problem | Możliwa przyczyna | Rozwiązanie |
|---|--|--|
| 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.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

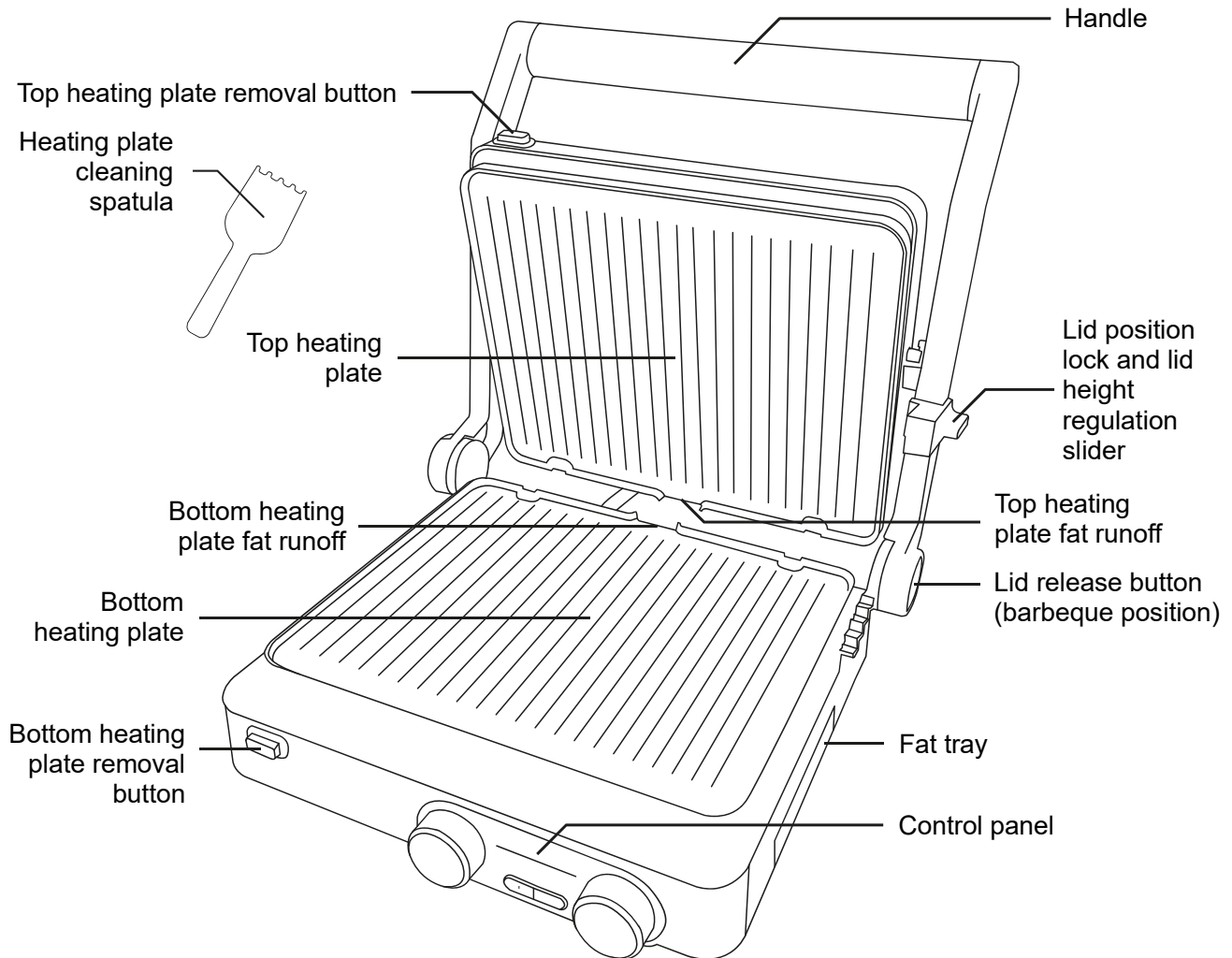
1. Read all instructions before using and keep for future reference.
2. Make sure that your outlet voltage corresponds to the voltage stated on the rating label. Make sure the outlet is properly grounded.
3. Keep the device away from sources of humidity, heat and direct sunlight.
4. To protect against 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.

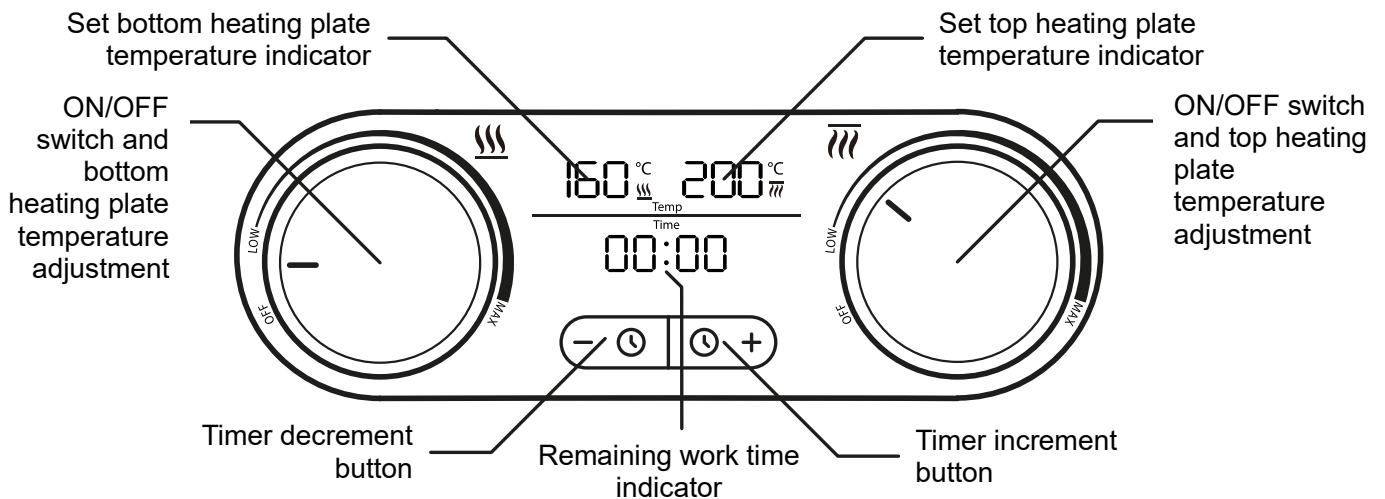
KNOW YOUR ELECTRIC GRILL



TECHNICAL SPECIFICATION

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

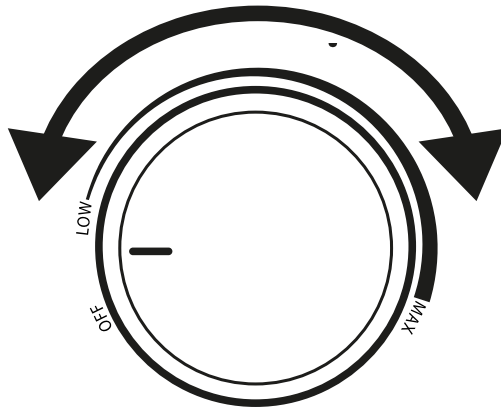
CONTROL PANEL



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.

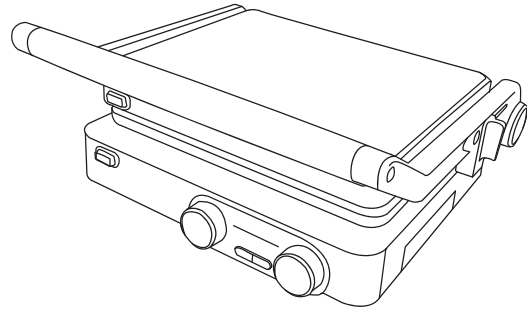
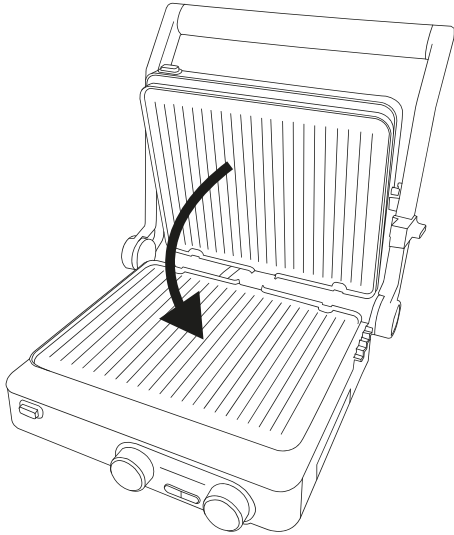
- To begin setting time, press the "+" or "-" button and set the desired time.
- To confirm selection, wait a few seconds. After set time is elapsed, the grill will turn itself off.
- To resume operation, put the knob in the "OFF" position and turn it clockwise again to the desired temperature.

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

GRILLING POSITIONS

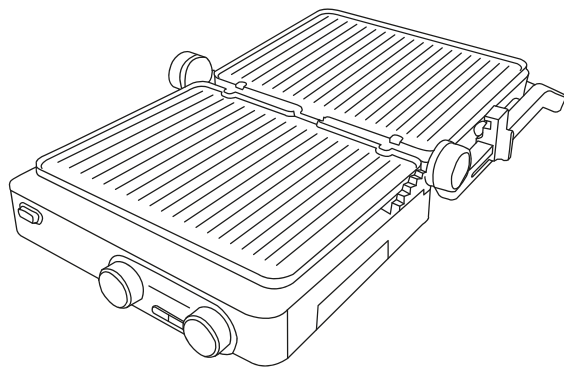
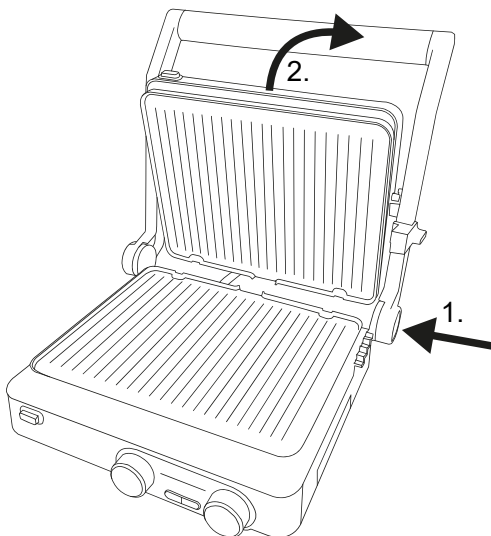
Contact grilling position

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



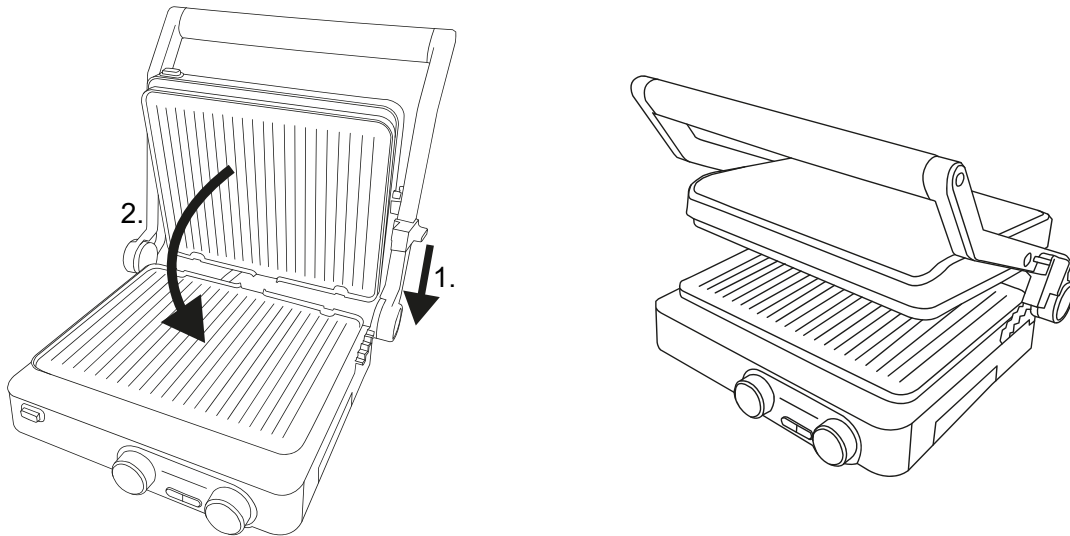
Barbeque position

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.

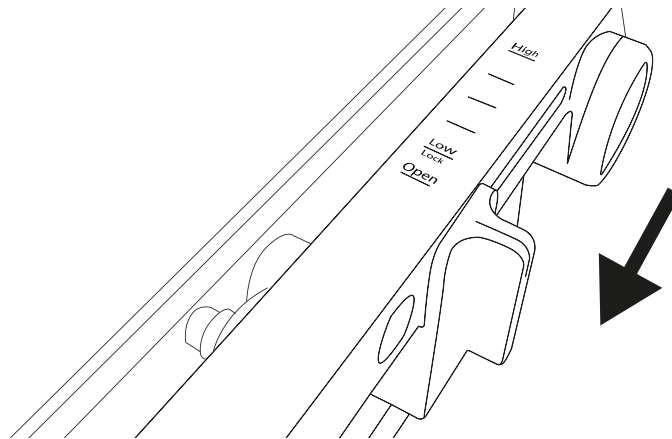
USING THE DEVICE



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

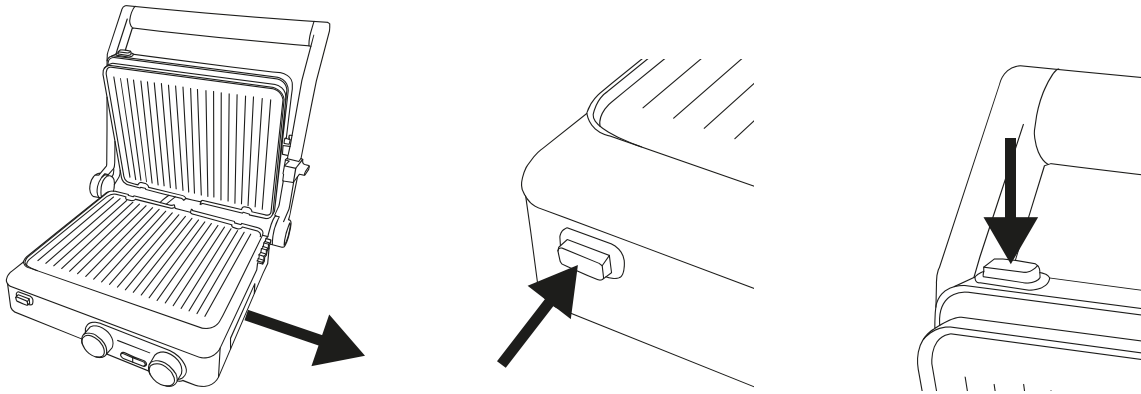
| Food type | Time | Temperature |
|--------------------------|-------------|--------------------|
| Beef steak | 2 - 6 min. | 200°C |
| Pork steak | 6 – 8 min. | 200°C |
| Poultry | 6 – 10 min. | 180°C |
| Ground meat patty | 4 – 8 min. | 200°C |
| Sausages | 4 - 10 min. | 200°C |
| Shrimp | 3 – 4 min.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

| Problem | Possible cause | Solution |
|--|--|---|
| 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.



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

