

yoer



Roast
Master

EG05BK



PL	●	INSTRUKCJA OBSŁUGI	3
EN	●	INSTRUCTION MANUAL	38
DE	●	INSTRUKTIONEN ZUR BEDIENUNG	71
BG	●	РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА	107
CZ	●	NÁVOD K POUŽITÍ	142
ES	●	MANUAL DE INSTRUCCIONES	176
FR	●	MANUEL D'INSTRUCTIONS	211
HRV	●	KORISNIČKI PRIRUČNIK	246
HU	●	HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ	280
IT	●	MANUALE DI ISTRUZIONI	315
NL	●	HANDLEIDING	350
RO	●	MANUAL DE INSTRUCȚIUNI	385
SK	●	NÁVOD NA POUŽITIE	420
SL	●	NAVODILA ZA UPORABO	454
UA	●	ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ	487

Warunki bezpieczeństwa

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

- 1.** Przed przystąpieniem do użytkowania dokładnie zapoznaj się z niniejszą instrukcją i zachowaj ją na przyszłość.
- 2.** Upewnij się, że napięcie w gniazdku elektrycznym odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej. Upewnij się, że gniazdko jest odpowiednio uziemione.
- 3.** Urządzenie jest przeznaczone do użytku na zewnątrz oraz wewnątrz budynku. W celu dodatkowej ochrony zaleca się zainstalowanie w domowej instalacji elektrycznej automatycznego bezpiecznika (RCD) dla prądu upływowego do 30 mA. W tym celu należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.

4. Aby móc korzystać z urządzenia wewnątrz budynku, zamontuj prawidłowo podstawę urządzenia, tackę, płytę oraz termostat zgodnie z zaleceniami niniejszej instrukcji, a następnie umieść podstawę urządzenia w suchym miejscu, na płaskiej i odpornej na ciepło powierzchni. Nie montuj nóżek grilla.
5. Trzymaj urządzenie z dala od źródeł wilgoci, ciepła oraz bezpośredniego działania światła słonecznego.
6. Aby zapobiec pożarowi, porażeniu prądem elektrycznym i zranieniu, nie zanurzaj przewodu, wtyczki, termostatu lub urządzenia w wodzie lub innych cieczach.
7. To urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub zostały poinstruowane odnośnie do obsługi urządzenia oraz rozumieją zagrożenia wynikające

z jego użytkowania. Należy zwrócić szczególną uwagę, żeby dzieci nie bawiły się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci bez odpowiedniego nadzoru.

- 8.** Zwróć uwagę, żeby dzieci w wieku poniżej 8 lat będące bez nadzoru trzymały się z dala urządzenia.
- 9.** Nie korzystaj z urządzenia posiadającego uszkodzony przewód, wtyczkę lub w przypadku jakiegokolwiek innej awarii. Przewód zasilający oraz urządzenie wraz z jego wszystkimi akcesoriami należy regularnie sprawdzać pod kątem uszkodzeń.
- 10.** Nie korzystaj z urządzenia bez prawidłowo zamontowanej tacki ociekowej, podstawy oraz pozostałych elementów grilla.
- 11.** Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, może zostać naprawiony wyłącznie przez serwis producenta lub wykwalifikowaną do tego osobę, w celu uniknięcia zagrożenia.

- 12.** Upewnij się, że przewód zwisa nisko, aby uniknąć dodatkowych niebezpieczeństw.
- 13.** Unikaj używania przedłużaczy kabla zasilającego.
- 14.** Gdy używasz przedłużacza, upewnij się, że nie przekraczasz znamionowej mocy/obciążenia przedłużacza. Korzystaj wyłącznie z przedłużacza uziemiającego z przekrojem przewodu uziemienia wynoszącym co najmniej $1,0 \text{ mm}^2$ (o pojemności co najmniej 15 A).
- 15.** Nie pozwól, żeby przewód zasilający dotykał gorących powierzchni.
- 16.** Nie podejmuj prób naprawy, demontażu ani modyfikacji urządzenia. Wewnątrz urządzenia nie znajdują się części, które mogą zostać naprawione samodzielnie przez użytkownika.
- 17.** Nie używaj i nie przechowuj w urządzeniu akcesoriów nierekomendowanych przez producenta, ponieważ może to spowodować zranienia, nieprawidłową pracę urządzenia lub jego uszkodzenie.

- 18.** Nigdy nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego regulatora czasowego ani odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- 19.** Umieść urządzenie w suchym miejscu, na płaskiej i odpornej na ciepło powierzchni. Podczas grillowania żywności o dużej zawartości tłuszczu lub wilgoci nie zawsze można zapobiec rozpryskiwaniu.
- 20.** Ustaw grill w odpowiedniej, bezpiecznej odległości od łatwopalnych przedmiotów, takich jak meble, zastawy itp., a także w odległości co najmniej 30 cm od ściany.
- 21.** Nie stawiaj urządzenia na krawędzi ani rogu mebli i unikaj wszelkiego kontaktu z gorącymi powierzchniami grilla.
- 22.** Nie stawiaj urządzenia w miejscu, w którym mógłby on wpaść do wanny lub innego zbiornika na wodę.
- 23.** Nigdy nie przesuwaj grilla, gdy jest w użyciu.
- 24.** Nie pozostawiaj urządzenia wystawionego na działanie czynników atmosferycznych.

- 25.** Nie używaj urządzenia, jeśli masz mokre ręce. Nigdy nie zanurzaj grilla, grzałki, przewodu zasilającego ani wtyczki termostatu w wodzie ani w innych cieczach.
- 26.** Niektóre elementy grilla, takie jak płyta grzewcza czy osłona, nagrzewają się do bardzo wysokich temperatur. Nigdy nie dotykaj ich podczas pracy urządzenia, żeby uniknąć poparzenia. Korzystaj wyłącznie z uchwytu osłony.
- 27.** Równomiernie rozkładaj ciężar na dolnej półce. Maksymalne obciążenie to 16 kg.
- 28.** W tym urządzeniu nie wolno stosować węgla drzewnego ani podobnych łatwopalnych materiałów.
- 29.** Dołączony do grilla termostat jest częścią przeznaczoną wyłącznie dla modelu Yoer EG05BK. Producent posiada wyłączne prawo do konserwacji wspomnianej części.
- 30.** Aby uniknąć przegrzania, urządzenie nie powinno być przykryte żadnym masywnym ani elastycznym materiałem, takim jak aluminiowa taca, folia

aluminiowa lub tace wykonane z innego odpornego na ciepło materiału. Użycie takich przedmiotów lub materiałów na grillu może doprowadzić do poważnych uszkodzeń.

- 31.** Nigdy nie używaj przyborów wykonanych z metalu do obracania jedzenia na grillu. Do tego celu użyj szczypiec lub innych przyborów kuchennych wykonanych z drewna lub tworzywa sztucznego odpornego na wysokie temperatury.
- 32.** Nie korzystaj z urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem.
- 33.** Nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru.
- 34.** Nie poruszaj urządzeniem poprzez ciągnięcie za kabel zasilający.
- 35.** Po każdym użyciu, przed czyszczeniem, przenoszeniem oraz demontażem wyłącz urządzenie, wyciągnij wtyczkę z gniazdka i odczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

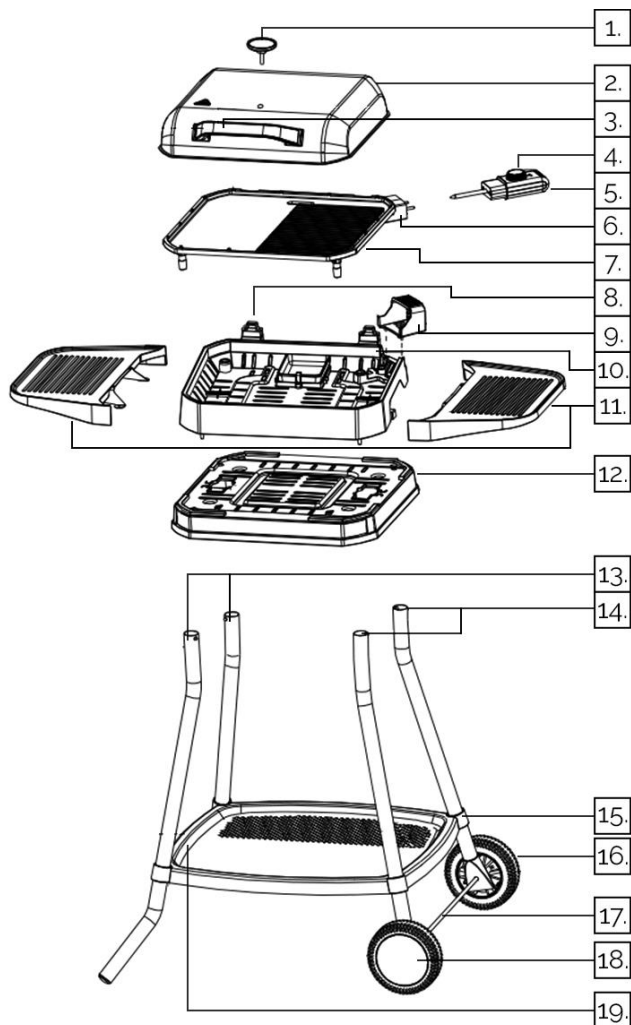
- 36.** Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego (nie dla celów komercyjnych). Wszelkie inne użycie uważa się za niewłaściwe oraz niebezpieczne.
- 37.** Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi.



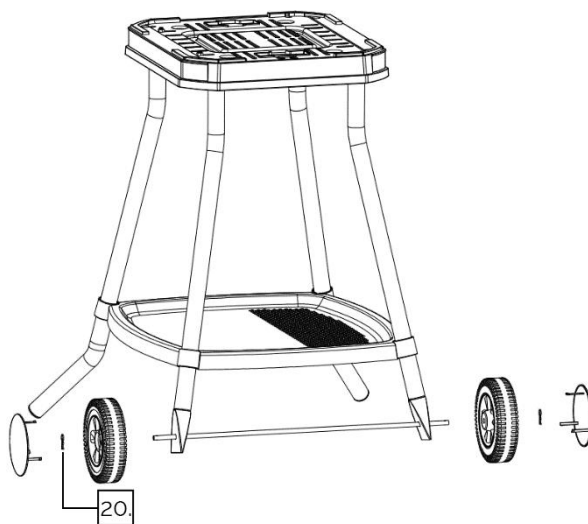
UWAGA, GORĄCE:

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

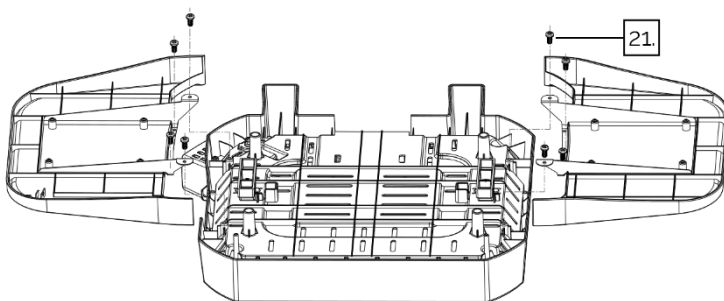
Poznaj swój grill



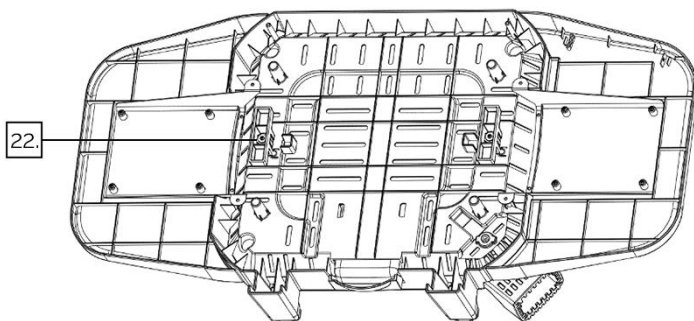
- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1. Termometr | 11. Półki boczne |
| 2. Osłona | 12. Korpus |
| 3. Uchwyt | 13. Nóżki bez kółka |
| 4. Pokrętło termostatu | 14. Nóżki z kółkiem |
| 5. Termostat | 15. Wspornik półki dolnej |
| 6. Osłona skrzynki sterowniczej | 16. Prawe kółko
(+ osłona) |
| 7. Płyta grzewcza | 17. Oś łącząca kółka |
| 8. Miejsce mocowania zawiasu | 18. Lewe kółko
(+ osłona) |
| 9. Wspornik skrzynki
sterowniczej | 19. Półka dolna |
| 10. Podstawa | |



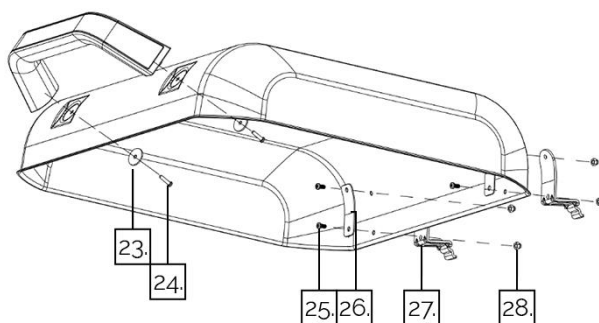
20. Element G - zabezpieczenie kótek



21. Element A



22. Pokrętko



23. Element B

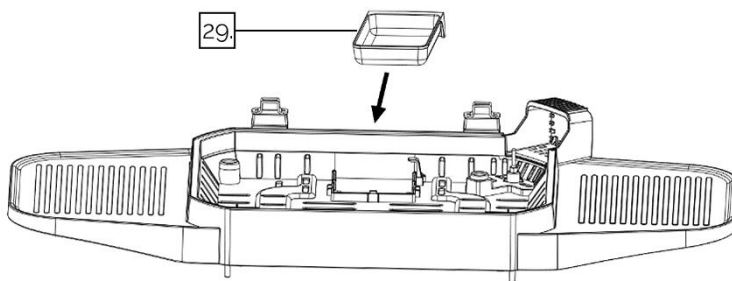
24. Element C

25. Element H (śruba)

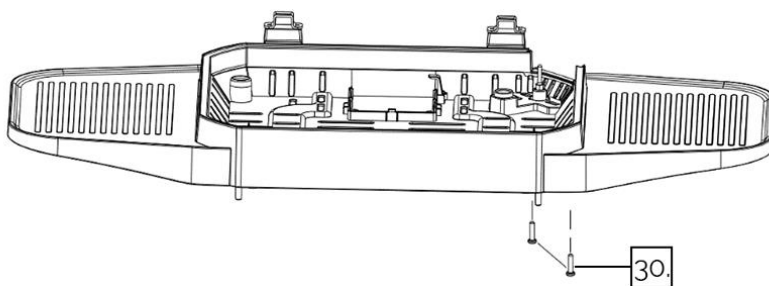
26. Element F

27. Element E

28. Element H (nakrętka)



29. Tacka ociekowa



30. Element D

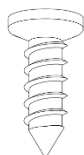
Lista załączonych akcesoriów montażowych



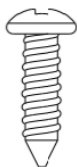
Element A – ST4×12 – 8 szt.



Element B – $\phi 20^* \phi 5.2$ – 2 szt.



Element C – ST4×14 – 2 szt.



Element D – ST3×10 – 2 szt.



Element E – 2 szt.



Element F – 2 szt.



Element G – 2 szt.



Element H - M4×8+M4 – 4 szt.



Uchwyt

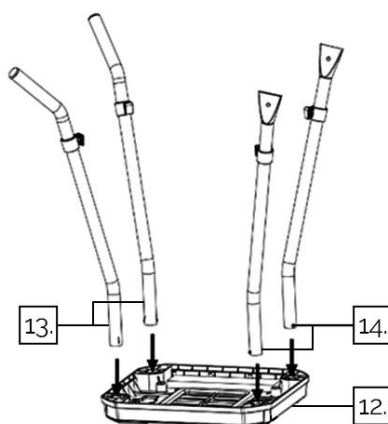


Wspornik skrzynki sterowniczej

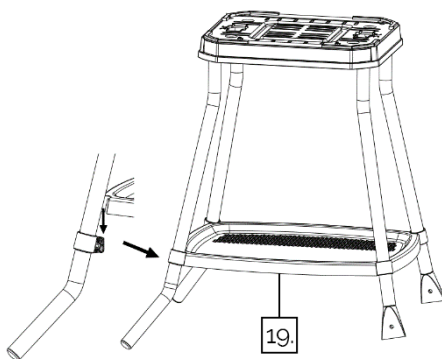


Termometr

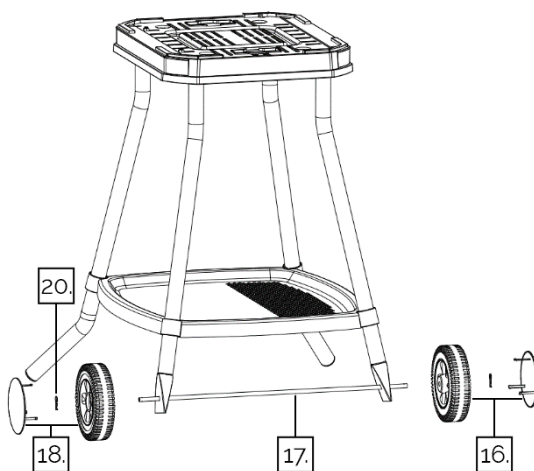
Instrukcja montażu grilla stojącego



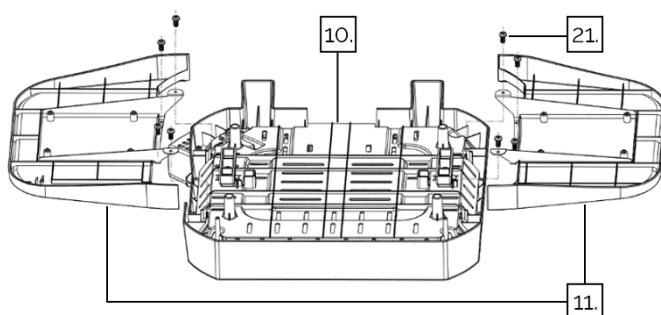
1. Przymocuj odpowiednio nóżki do korpusu urządzenia. Kierunek i rozkład nóżek ma znaczenie (patrz rysunek powyżej). Prawidłowe przymocowanie nóżek zostanie zasygnalizowane słyszalnym kliknięciem.



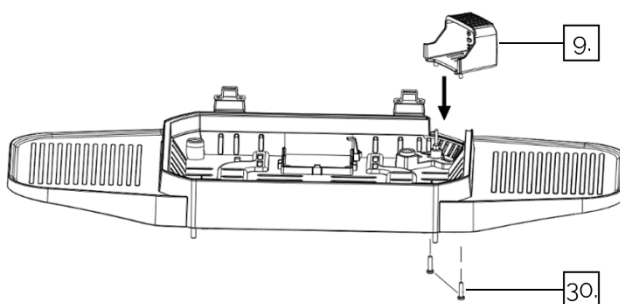
2. Przymocuj odpowiednio dolną półkę do czterech wsporników, a następnie dociśnij.



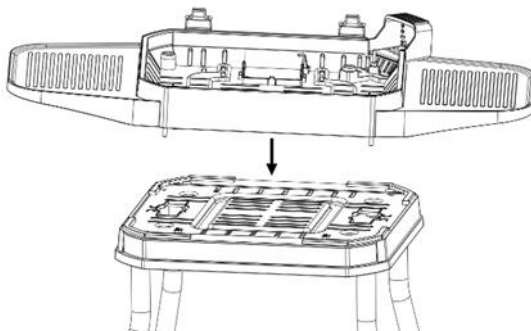
3. Zamontuj kółka zgodnie z rysunkiem powyżej.



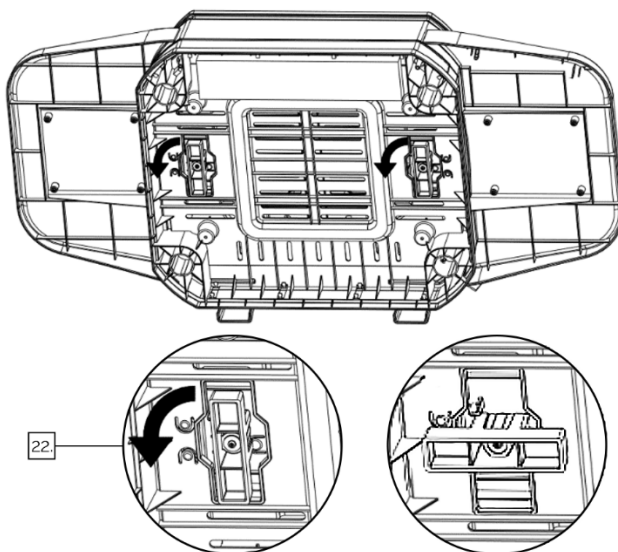
4. Przymocuj półki boczne za pomocą 8 śrub ST4x12 do podstawy.



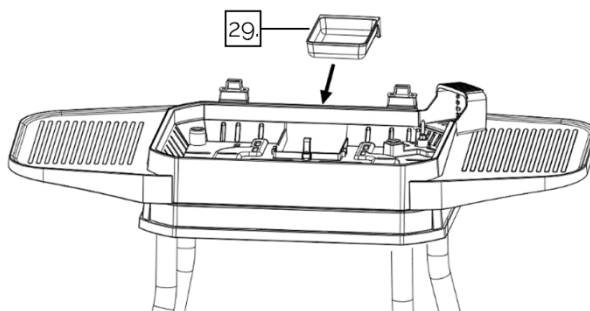
5. Zamontuj wspornik skrzynki sterowniczej za pomocą 2 śrub ST3x10.



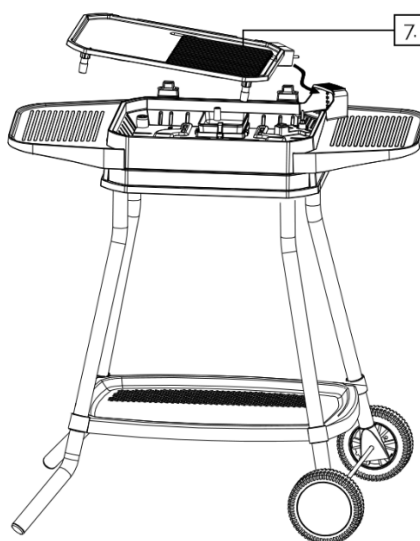
6. Umieść podstawę urządzenia na korpusie.



7. Obróć znajdujące się u dołu podstawy pokrętła (22) w lewo, aby zablokować podstawę.

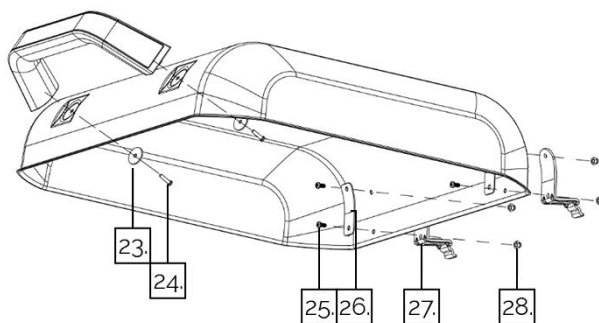


- 8.** Wsuń tackę ociekową do odpowiedniego otworu znajdującego się w podstawie urządzenia.

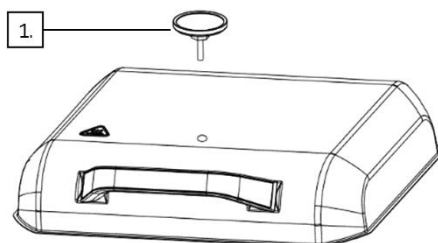


- 9.** Umieść płytę grzewczą zgodnie z rysunkiem powyżej. Upewnij się, że 4 nóżki płyty znalazły się w odpowiednich otworach.

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

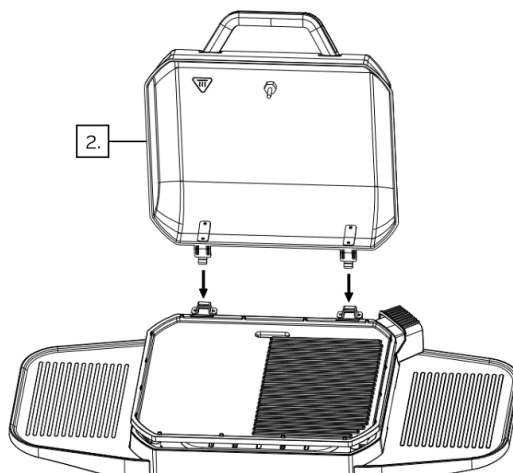


- 10.** Użyj śrubokrętu krzyżakowego (niedołączonego do zestawu), aby odpowiednio zamontować osłonę, zgodnie z rysunkiem powyżej.

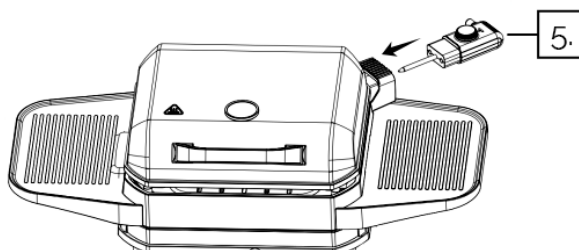


- 11.** Odkręć nakrętkę z termometru, a następnie umieść termometr w otworze na osłonie urządzenia. Przytrzymaj termometr

i przykręć odkręconą nakrętkę od wewnętrznej strony osłony do momentu, aż poczujesz opór.



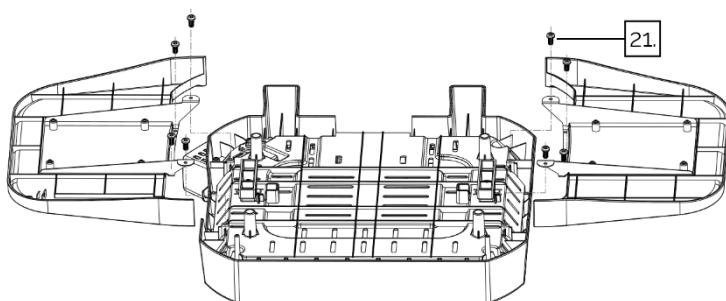
12. Przymocuj osłonę do urządzenia zgodnie z rysunkiem powyżej.



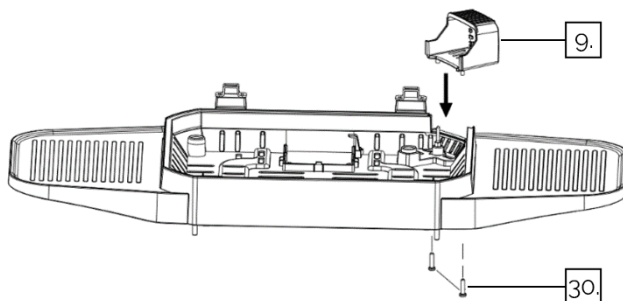
13. Umieść termostat zgodnie z rysunkiem powyżej poprzez wsunięcie go do skrzynki sterowniczej, a następnie dociśnij.

Instrukcja montażu grilla stołowego

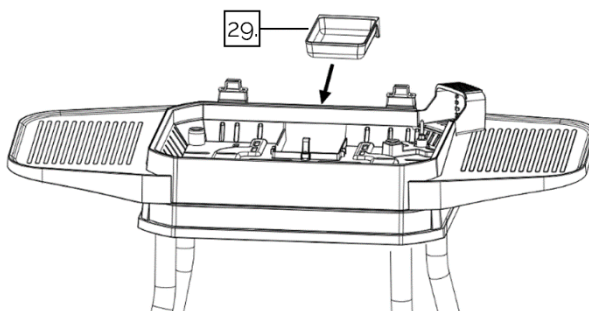
Uwaga: Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia lub obrażeń podczas korzystania z grilla wewnątrz budynku, nie montuj nóżek grilla.



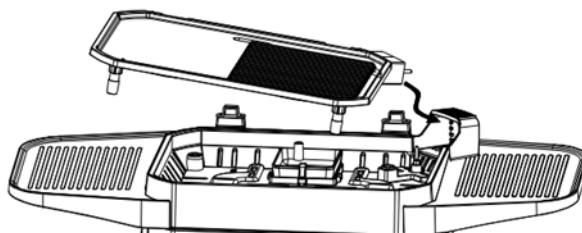
1. Przymocuj półki boczne za pomocą 8 śrub ST4x12.



2. Zamontuj wspornik skrzynki sterowniczej za pomocą 2 śrub ST3x10.

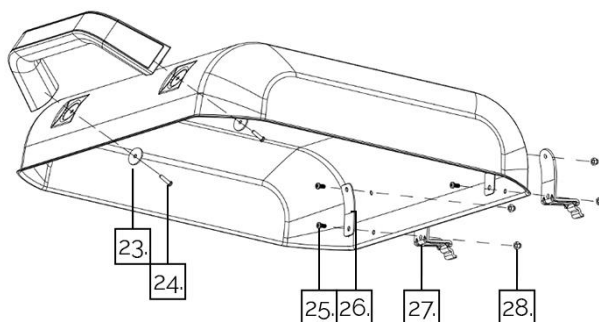


3. Wsuń tackę ociekową do odpowiedniego otworu znajdującego się w podstawie urządzenia.

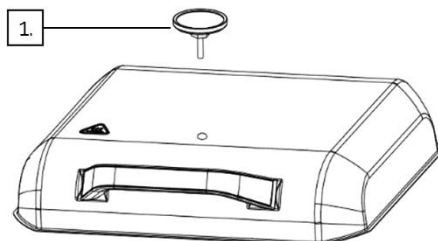


4. Umieść płytę grzewczą zgodnie z rysunkiem powyżej. Upewnij się, że 4 nóżki płyty znalazły się w odpowiednich otworach.

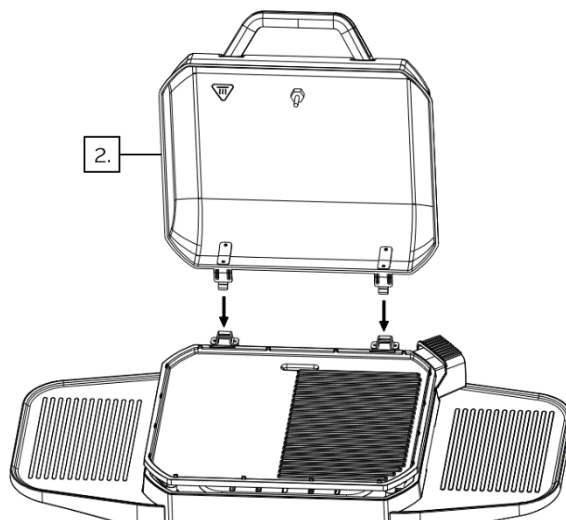
Uwaga: Korzystaj z płyty grzewczej wyłącznie po umieszczeniu jej w podstawie urządzenia.



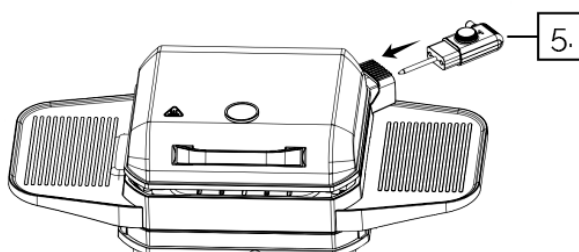
5. Użyj śrubokrętu krzyżakowego (niedołączonego do zestawu), aby odpowiednio zamontować osłonę, zgodnie z rysunkiem powyżej.



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



- 7.** Przymocuj osłonę do urządzenia zgodnie z rysunkiem powyżej.



- 8.** Umieść termostat zgodnie z rysunkiem powyżej poprzez wsunięcie go do skrzynki sterowniczej, a następnie dociśnij.

Przed pierwszym użyciem

1. Usuń wszystkie opakowania foliowe.
2. Wykonaj czynności z sekcji „Czyszczenie i konserwacja”.
3. Zamontuj prawidłowo urządzenie, postępując zgodnie z sekcją „Instrukcja montażu grilla stojącego” lub „Instrukcja montażu grilla stołowego”.
4. Pozwól grillowi nagrzewać się przez około 3-5 minut z maksymalną mocą bez umieszczonych w nim produktów spożywczych. Upewnij się, że pomieszczenie jest dostatecznie wentylowane, ponieważ z urządzenia przy pierwszym użyciu może wydobywać się delikatny dym. Jest to normalne zjawisko i powinno zniknąć po krótkiej chwili.

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

Dane techniczne

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

Korzystanie z urządzenia

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

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

Ważne: Nie umieszczaj na grillu mrożonych produktów spożywczych. Powinny one zostać uprzednio całkowicie rozmrożone.

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

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

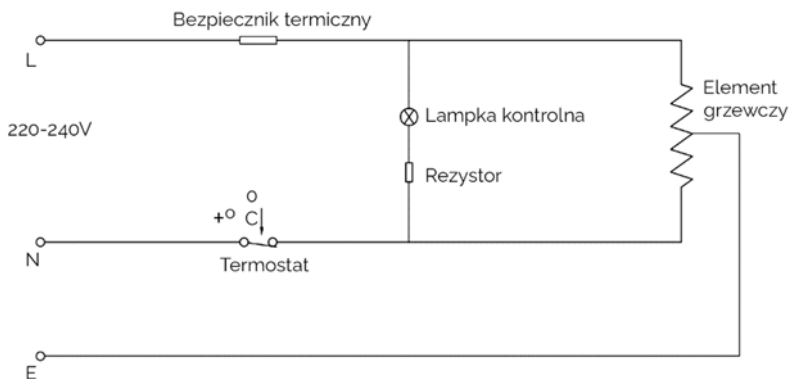
Sugerowana temperatury i czas przyrządzania

Potrawa	Poziom temperatury	Czas przyrządzania
Stek / wołowina	wysoki	10-15 min
Jagnięcina	wysoki	10-15 min
Udka z kurczaka	wysoki	15-20 min
Kotlety	wysoki	20-25 min
Skrzydółka z kurczaka	wysoki	15-20 min
Filet wieprzowy	średni lub wysoki	7-8 min
Cała ryba	wysoki	8-12 min
Kebab	średni lub wysoki	7-9 min
Kiełbasa	średni lub wysoki	8-10 min

Wskazówki

- Mięso będzie smaczniejsze, jeśli przed grillowaniem zamarynujesz je w lodówce przez kilka godzin. Możesz przygotować własną marynatę z oleju (dla uzyskania efektu wilgotności potraw), octu, soku owocowego lub wina (dla zmiękczenia) oraz mieszanki przypraw dla smaku.
- Nigdy nie używaj przyborów wykonanych z metalu do obracania jedzenia na grillu. Do tego celu użyj szczypiec lub innych przyborów kuchennych wykonanych z drewna lub tworzywa sztucznego odpornego na wysokie temperatury.
- Mięso i ryby podczas grillowania obróć tylko raz. Nie trzeba obracać ich więcej razy, ponieważ zbyt częste obracanie powoduje wysuszenie jedzenia.
- Nigdy nie grilluj mięsa zbyt długo. Nawet wieprzowina jest lepsza, kiedy jest podawana lekko różowa i soczysta.
- Jeśli grillowane jedzenie przywiera do płyty grilla, przetrzyj ją od czasu do czasu papierem kuchennym nasączonym odrobiną oleju spożywczego.

Diagram elektryczny



Czyszczenie i konserwacja

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

Uwaga: Zachowuj czystość wszystkich elementów grilla. Czyść grill regularnie.

1. Zawsze odłączaj urządzenie od źródła zasilania i poczekaj, aż całkowicie ostygnie, przed przystąpieniem do czyszczenia. Wyjmij termostat wraz z przewodem ze skrzynki sterowniczej.

2. Do czyszczenia tacki ociekowej, płyty grzewczej i osłony używaj lekko wilgotnej, miękkiej szmatki. Następnie dokładnie wysusz wszystkie elementy miękką, suchą szmatką.
3. Użyj miękkiej szmatki z odrobiną łagodnego detergentu, aby usunąć przyschnięte zabrudzenia. Uważaj przy tym, żeby nie przyciskać za mocno, gdyż może to spowodować uszkodzenie warstwy nieprzywierającej.
4. Do czyszczenia elementów termostatu oraz sondy termostatu użyj suchej szmatki.
5. Do czyszczenia zewnętrznej powierzchni urządzenia używaj lekko wilgotnej szmatki. Następnie dokładnie wysusz wszystkie elementy miękką, suchą szmatką.
6. Nie używaj żadnych produktów chemicznych i środków czyszczących poza łagodnym detergentem do czyszczenia jakichkolwiek elementów tego urządzenia. Nigdy nie używaj szczotki drucianej ani żadnych ostrych przedmiotów do czyszczenia płyty i innych elementów grilla.
7. Po zakończeniu czyszczenia zamontuj wszystkie elementy zgodnie z instrukcją obsługi.
8. Trzymaj urządzenie w suchym, czystym miejscu, w oryginalnym opakowaniu.

Środowisko



Produkt zawiera materiały nadające się do recyklingu.

Nie wyrzucaj produktu razem z odpadami komunalnymi.

Skontaktuj się z najbliższym punktem zbiórki odpadów.

Warunki gwarancji i naprawy

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

Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw konsumenta ani innych praw, jakie konsument posiada zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi 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.

Safety conditions

Basic safety rules, including the following, must be observed when using electrical equipment:

- 1.** Read this manual carefully before use and keep it for future reference.
- 2.** Ensure that the voltage at the electrical outlet corresponds to the voltage indicated on the nameplate. Ensure that the socket outlet is properly earthed.
- 3.** The appliance is designed for use outdoors and indoors. For additional protection, it is recommended that an automatic fuse (RCD) for leakage current up to 30 mA be installed in the domestic electrical installation. Contact a qualified electrician for this purpose.
- 4.** To use the appliance indoors, install the appliance base, tray, plate and thermostat correctly as recommended in this manual, then place the

appliance base in a dry place on a flat and heat resistant surface. Do not assemble the grill feet.

5. Keep the unit away from sources of moisture, heat and direct sunlight.
6. To prevent fire, electric shock and injury, do not immerse the cable, plug, thermostat or appliance in water or other liquids.
7. This appliance may be used by children aged 8 years and over and by persons with limited physical, sensory or mental abilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed in the use of the appliance and understand the risks arising from its use. Special care should be taken to ensure that children do not play with the appliance. Cleaning and maintenance of the appliance should not be carried out by children without appropriate supervision.
8. Ensure that unsupervised children under 8 years of age stay away from the appliance.

- 9.** Do not use the appliance with a damaged cord, plug or in the event of any other failure. Check the power cord and the appliance and all its accessories regularly for damage.
- 10.** Do not use the appliance without the drip tray, base and other grill components properly installed.
- 11.** If the power cable is damaged, it must only be repaired by the manufacturer's service department or by a person qualified to do so, in order to avoid any danger.
- 12.** Make sure the cable hangs low to avoid additional hazards.
- 13.** Avoid using extension cords on the power cable.
- 14.** When using an extension cable, ensure that you do not exceed the rated power/load of the extension cable. Only use a grounding extension cable with an earth wire cross-section of at least 1.0 mm² (with a capacity of at least 15 A).
- 15.** Do not let the power cord touch hot surfaces.

- 16.** Do not attempt to repair, disassemble or modify the unit. There are no user serviceable parts inside the unit.
- 17.** Do not use or store accessories not recommended by the manufacturer in the device, as this may cause injury, malfunction or damage to the device.
- 18.** Never connect the unit to an external timer or separate remote control system.
- 19.** Place the appliance in a dry place on a flat and heat-resistant surface. When grilling food with a high fat or moisture content, splattering cannot always be prevented.
- 20.** Position the barbecue at a suitable, safe distance from flammable objects such as furniture, curtains, etc., and at least 30 cm from the wall.
- 21.** Do not place the appliance on the edge or corner of furniture and avoid all contact with hot grill surfaces.
- 22.** Do not place the unit where it could fall into a bathtub or other water container.

- 23.** Never move the grill while it is in use.
- 24.** Do not leave the unit exposed to the elements.
- 25.** Do not use the appliance if your hands are wet. Never immerse the grill, heater, power cord or thermostat plug in water or other liquids.
- 26.** Some parts of the grill, such as the heating plate or cover, get very hot. Never touch them while the appliance is running to avoid burning yourself. Only use the handle of the guard.
- 27.** Evenly distribute the weight on the lower shelf. The maximum load is 16 kg.
- 28.** Charcoal or similar flammable materials must not be used in this appliance.
- 29.** The thermostat included with the grill is a part exclusive to the Yoer EG05BK model. The manufacturer has the exclusive right to maintain said part.
- 30.** To avoid overheating, the appliance should not be covered with any solid or flexible material such as an

aluminium tray, aluminium foil or trays made of other heat resistant material. The use of such items or materials on the grill can lead to serious damage.

- 31.** Never use utensils made of metal to turn food on the grill. Use tongs or other cooking utensils made of wood or heat-resistant plastic for this purpose.
- 32.** Do not use the device in a manner incompatible with its intended use.
- 33.** Do not leave the device unattended.
- 34.** Do not move the unit by pulling on the power cord.
- 35.** After each use, before cleaning, moving or dismantling, switch off the appliance, pull the plug out of the socket and wait until the appliance has cooled down completely.
- 36.** The appliance is intended for domestic use only (not for commercial use). Any other use is considered inappropriate and dangerous.

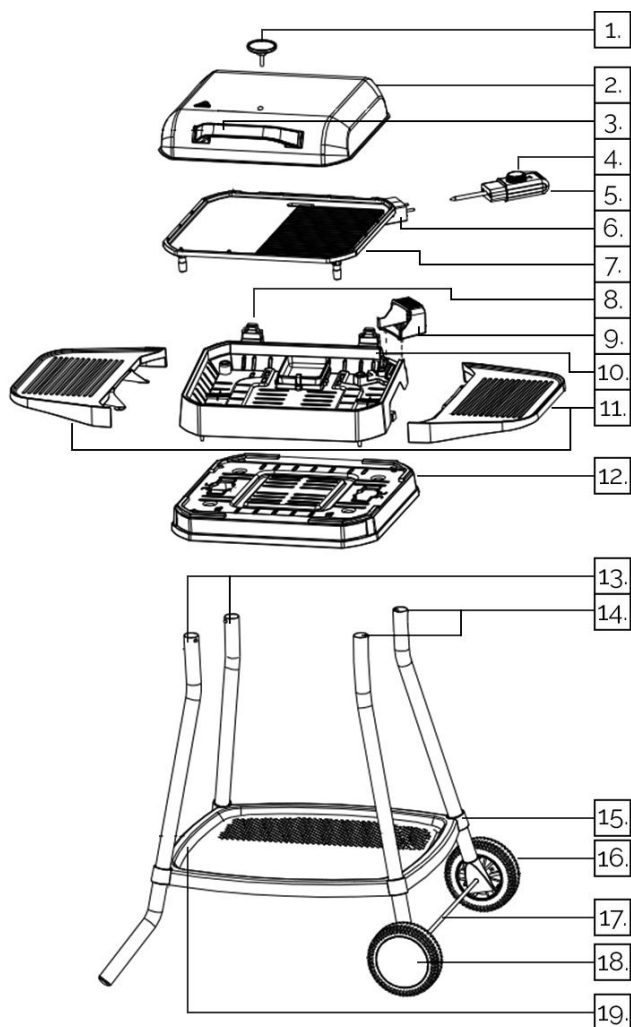
- 37.** The manufacturer will not be held liable for any damage resulting from non-compliance with these operating instructions.



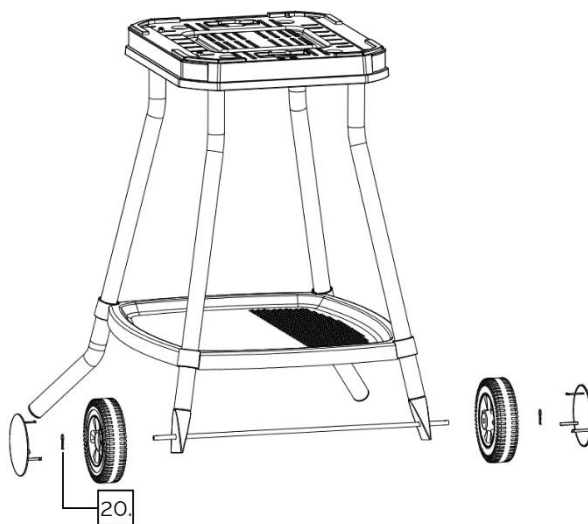
WARNING - HOT:

Some parts of the grill, such as the heating plate or cover, get very hot. Never touch them when the grill is hot to avoid the risk of burns.

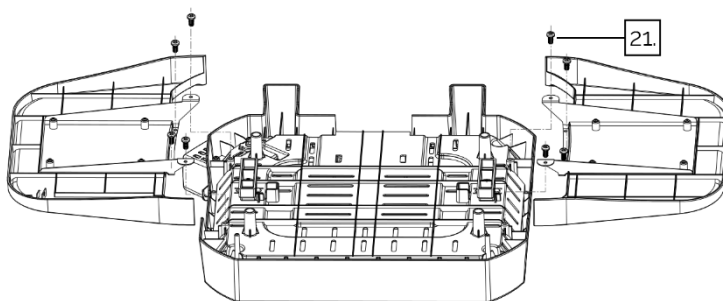
Know your grill



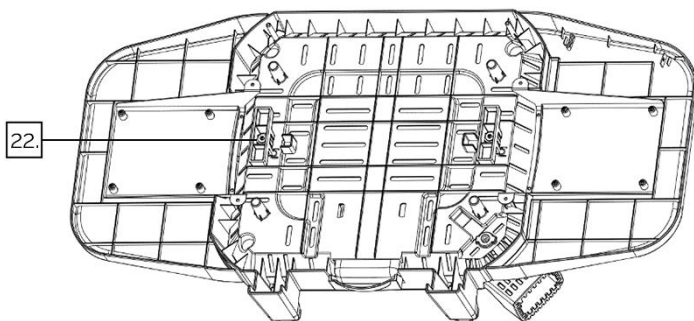
1. Thermometer
2. Cover
3. Handle
4. Thermostat knob
5. Thermostat
6. Control box cover
7. Heating plate
8. Hinge location
9. Control box bracket
10. Base
11. Side shelves
12. Body
13. Feet without wheels
14. Feet with wheel
15. Lower shelf support
16. Right hand wheel
(+ cover)
17. Axle connecting the
wheels
18. Left hand wheel
(+ cover)
19. Bottom shelf



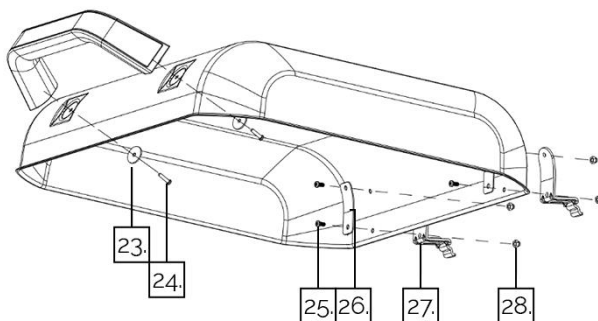
20. Element G - wheel protection



21. Element A



22. Knob



23. Element B

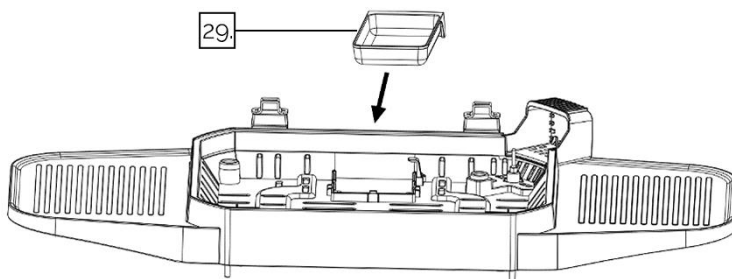
24. Element C

25. Element H (screw)

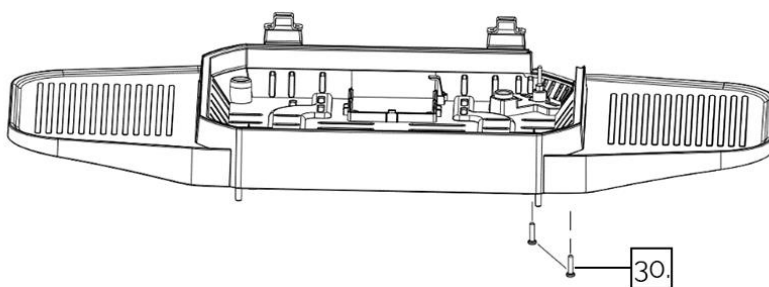
26. Element F

27. Element E

28. Element H (nut)



29. Drip tray



30. Element D

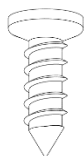
List of included mounting accessories



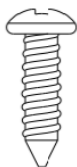
Element A - ST4×12 - 8 pcs.



Element B - $\phi 20 \times \phi 5.2$ - 2 pcs.



Element C - ST4×14 - 2 pcs.



Element D - ST3×10 - 2 pcs.



Element E - 2 pcs.



Element F - 2 pcs.



Element G - 2 pcs.



Element H - M4×8+M4 - 4 pcs.



Handle

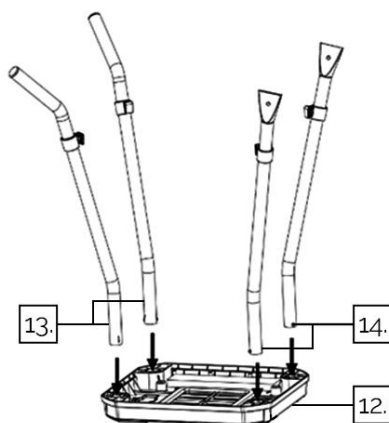


Control box bracket

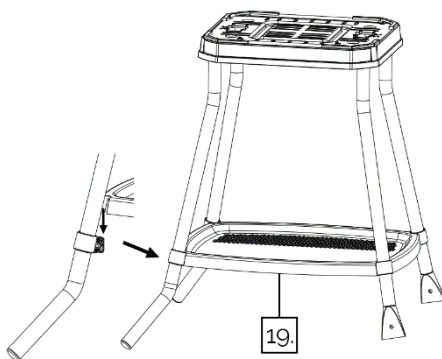


Thermometer

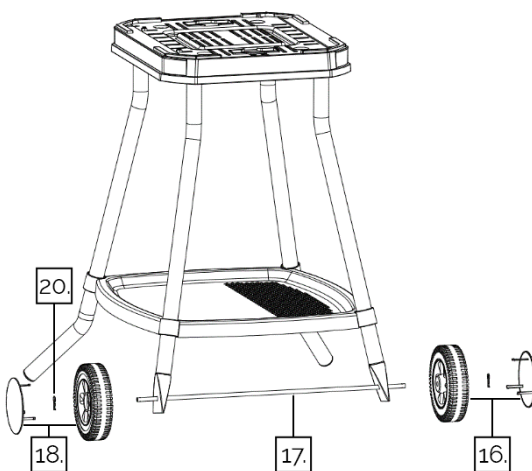
Installation instructions for standing grill



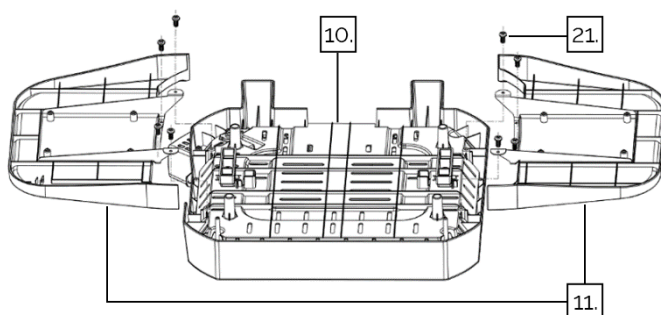
1. Attach the feet to the body of the appliance accordingly. The direction and distribution of the feet is important (see picture above). Correctly fastening the feet will be indicated by an audible click.



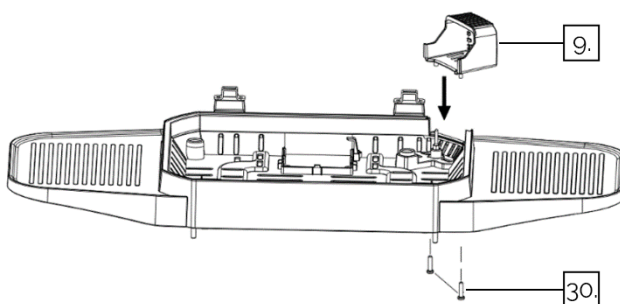
2. Attach the bottom shelf to the four brackets accordingly and then tighten.



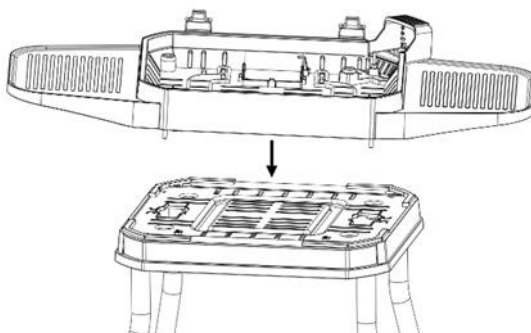
3. Mount the wheels as shown above.



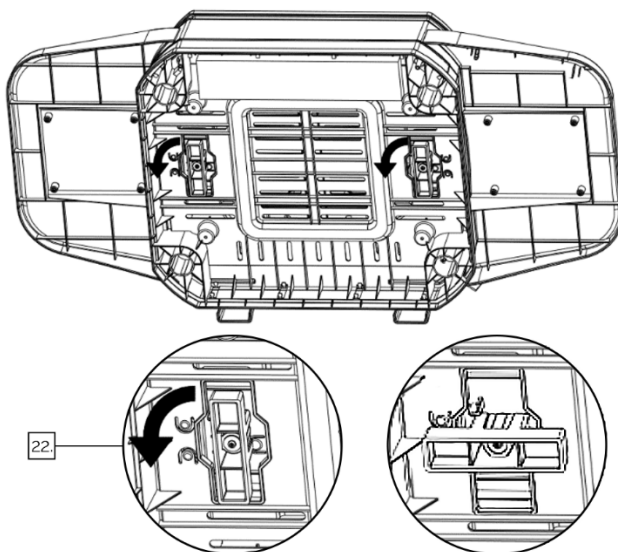
4. Fix the side shelves with 8 ST4x12 screws to the base.



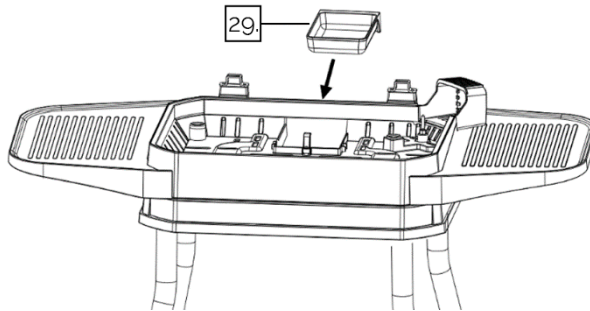
5. Mount the control box bracket using 2 ST3x10 screws.



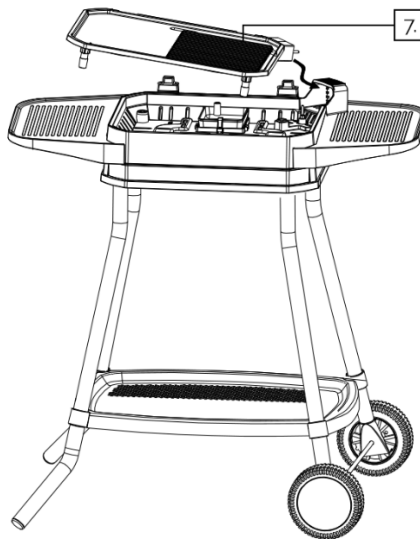
6. Place the base of the unit on the body.



7. Turn the knobs (22) at the bottom of the base to the left to lock the base.

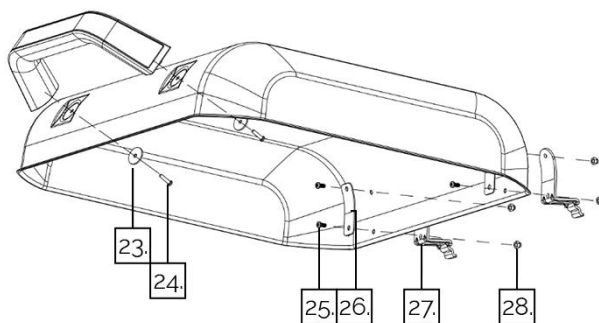


8. Insert the drip tray into the corresponding hole located in the base of the unit.

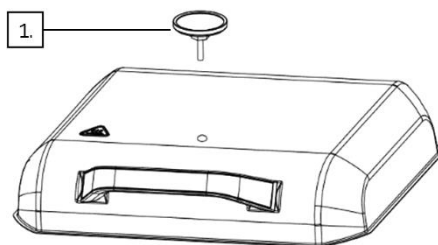


9. Place the heating plate as shown in the picture above. Ensure that the 4 legs of the heating plate are in the correct holes.

Note: Only use the heating plate when it is placed in the base of the appliance.

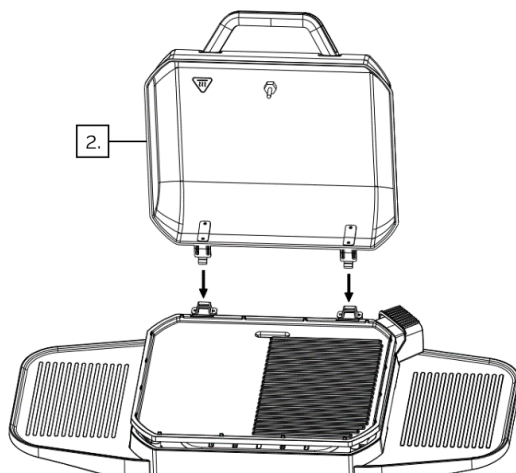


- 10.** Use a Phillips screwdriver (not included) to fit the cover properly, as shown above.

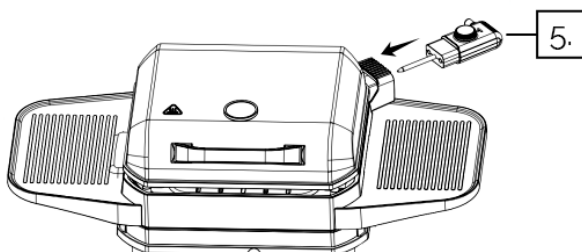


- 11.** Unscrew the nut from the thermometer and then place the thermometer in the hole on the device cover. Hold the

thermometer and screw the unscrewed nut on the inside of the sheath until you feel resistance.



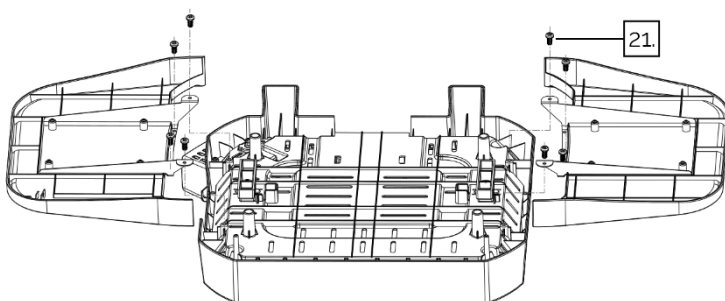
12. Attach the cover to the unit as shown above.



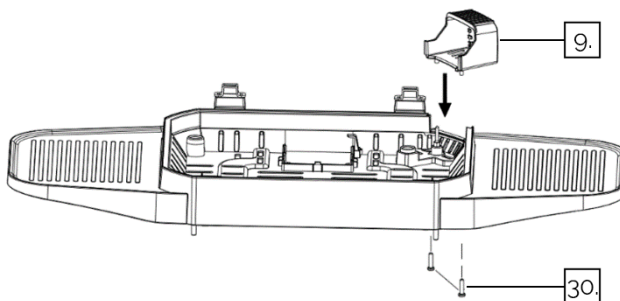
13. Place the thermostat as shown above by sliding it into the control box and then press down.

Installation instructions for table grill

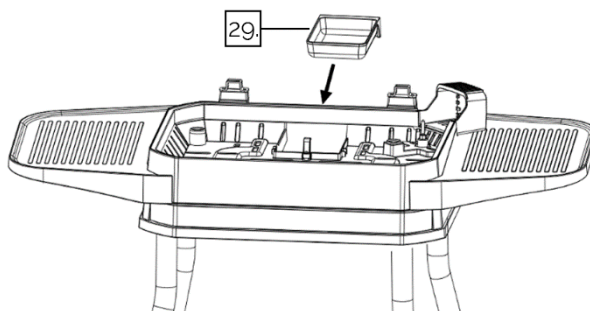
Note: To avoid damage to the appliance or injury when using the grill indoors, do not mount the grill feet.



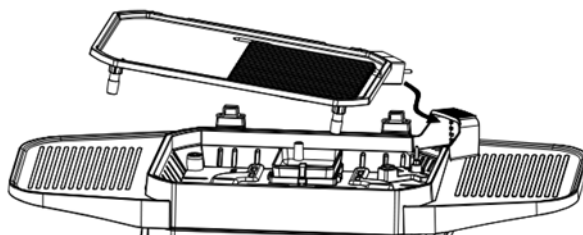
1. Fasten the side shelves using 8 ST4x12 screws.



2. Mount the control box bracket using 2 ST3x10 screws.

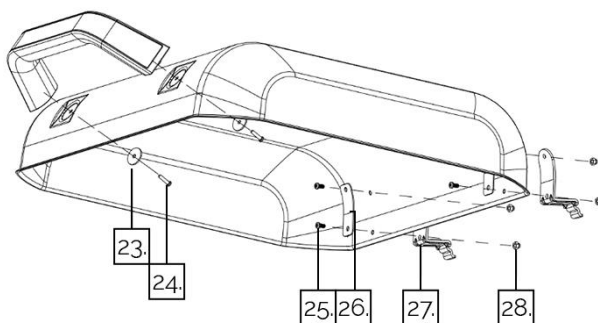


3. Insert the drip tray into the corresponding hole located in the base of the unit.

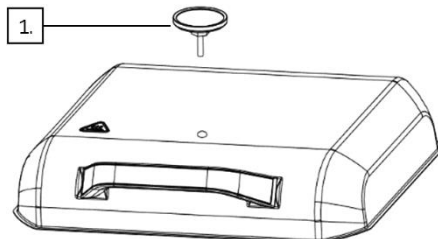


4. Place the heating plate as shown in the picture above. Ensure that the 4 legs of the heating plate are in the correct holes.

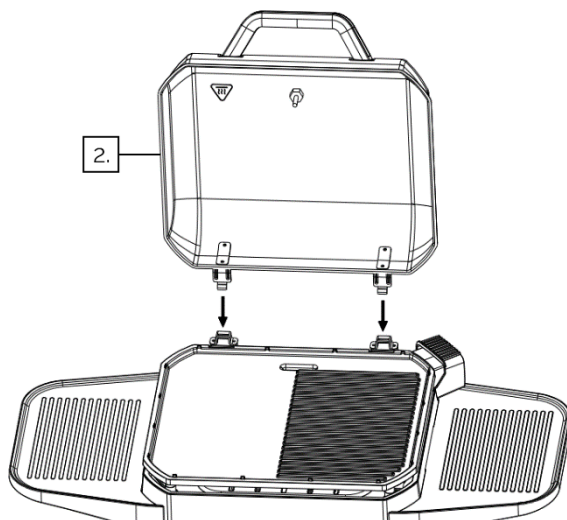
Note: Only use the heating plate when it is placed in the base of the appliance.



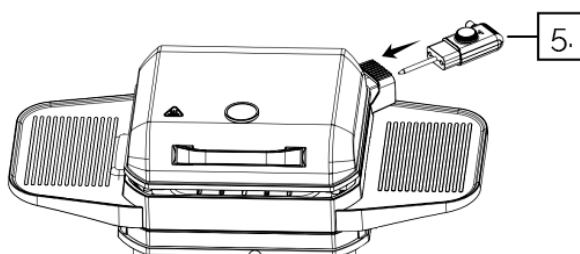
5. Use a Phillips screwdriver (not included) to fit the cover properly, as shown above.



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



- 7.** Attach the cover to the unit as shown above.



- 8.** Place the thermostat as shown above by sliding it into the control box and then press down.

Before first use

1. Remove all foil packaging.
2. Follow the steps in the "Cleaning and maintenance" section.
3. Mount the appliance correctly by following the section "Installation instructions for standing grill" or "Installation instructions for table grill".
4. Allow the grill to heat up for about 3-5 minutes at maximum power without any food placed in it. Make sure the room is sufficiently ventilated, as there may be a slight smoke coming from the unit when it is first used. This is normal and should disappear after a short while.

Caution: Some grill components, such as the heating plate or cover, get very hot. Never touch them when the grill is hot to avoid the risk of burning yourself! Only use the handle of the cover.

Technical data

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

Use of the device

Caution: Some grill components, such as the heating plate or cover, get very hot. Never touch them when the grill is hot to avoid the risk of burning yourself! Only use the handle of the cover.

1. Place the unit in a dry place on a flat and heat-resistant surface.
2. Plug the plug into an electrical outlet.
3. Set the desired temperature using the thermostat knob. The indicator light will go out when the selected temperature is reached.
4. Place food directly on the heating plate. Never place plates, trays or aluminium foil under the food. The grilling time depends on the size of the grilled products and the temperature setting. Turn the grilled foods from time to time to ensure that they are evenly cooked.
5. When you have finished working, turn the thermostat knob to the "OFF" position and remove the plug from the electrical socket.

Important: Do not place frozen food on the grill. They should be completely defrosted beforehand.

Important: When grilling with the cover closed, make sure that the temperature on the thermometer does not exceed 250°C.

Important: Grilling with the cover closed is only permitted outdoors with sufficient ventilation. Never grill with the cover closed indoors.

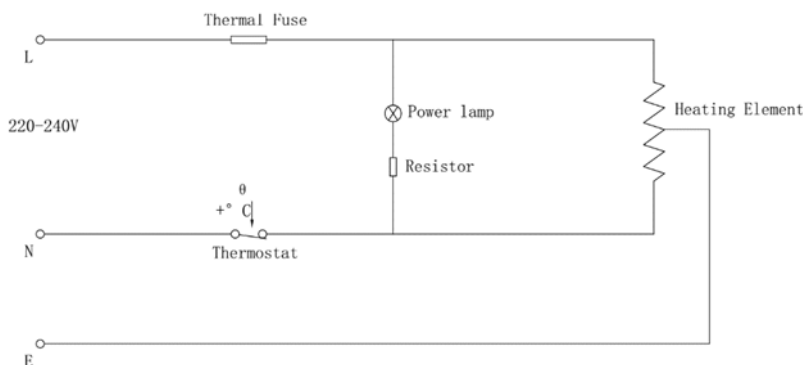
Suggested temperatures and cooking times

Food	Temperature level	Cooking time
Steak / beef	high	10-15 min
Lamb	high	10-15 min
Chicken thighs	high	15-20 min
Chops	high	20-25 min
Chicken wings	high	15-20 min
Pork fillet	medium or high	7-8 min
Whole fish	high	8-12 min
Kebab	medium or high	7-9 min
Sausage	medium or high	8-10 min

Tips

- Meat will be tastier if you marinate it in the fridge for a few hours before grilling. You can prepare your own marinade with oil (for a moist food effect), vinegar, fruit juice or wine (for softening) and a blend of spices for flavour.
- Never use utensils made of metal to turn food on the grill. Use tongs or other cooking utensils made of wood or heat-resistant plastic for this purpose.
- Turn meat and fish only once when grilling. There is no need to turn them more than once, as turning too often will dry out the food.
- Never grill meat for too long. Even pork is better when served slightly pink and juicy.
- If grilled food sticks to the grill plate, wipe it occasionally with kitchen paper soaked in a little cooking oil.

Electrical diagram



Cleaning and maintenance

Note: Never immerse the grill, heater, power cord or thermostat in water or other liquids.

Note: Keep all grill components clean. Clean the grill regularly.

1. Always disconnect the appliance from the power supply and wait until it has cooled down completely before cleaning. Remove the thermostat together with the cable from the control box.
2. Use a slightly damp, soft cloth to clean the drip tray, heating plate and cover. Then dry all parts thoroughly with a soft, dry cloth.

3. Use a soft cloth with a little mild detergent to remove any dried-on dirt. When doing so, be careful not to press too hard, as this can damage the non-stick layer.
4. Use a dry cloth to clean the thermostat components and the thermostat probe.
5. Use a slightly damp cloth to clean the outside of the unit. Then dry all components thoroughly with a soft, dry cloth.
6. Do not use any chemical products or cleaning agents other than mild detergent to clean any parts of this appliance. Never use a wire brush or any sharp objects to clean the heating plate and other grill components.
7. Once cleaning is complete, assemble all components according to the operating instructions.
8. Keep the unit in a dry, clean place in its original packaging.

Environment



The product contains recyclable materials.

Do not dispose of the product with municipal waste.

Contact your nearest waste collection point.

Warranty and repair conditions

The product warranty covers defects caused by material or manufacturing errors. Under the guarantee, the manufacturer undertakes to repair or replace any defective components, provided that the appliance has been used in accordance with the instructions and has not been modified, repaired or tampered with in any way by an unauthorised person or damaged by incorrect use or transport. The guarantee does not cover natural wear and tear of components or damage to easily breakable items such as glass or ceramics.

This guarantee does not limit the consumer's statutory rights or any other rights the consumer has under the applicable legislation on the purchase of consumer items.

In the event of a warranty claim, please contact a specialist retailer or an authorised Yoer service provider directly. When making a claim, please state the nature of the fault and enclose a copy of the proof of purchase.

Sicherheitsbedingungen

Bei der Verwendung elektrischer Geräte müssen grundlegende Sicherheitsregeln beachtet werden, darunter die folgenden:

- 1.** Lesen Sie dieses Handbuch vor dem Gebrauch sorgfältig durch und bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen auf.
- 2.** Stellen Sie sicher, dass die Spannung an der Steckdose mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt. Stellen Sie sicher, dass die Steckdose ordnungsgemäß geerdet ist.
- 3.** Das Gerät ist für die Verwendung im Freien und in Innenräumen vorgesehen. Zum zusätzlichen Schutz wird empfohlen, in der Hausinstallation eine automatische Sicherung (RCD) für einen Ableitstrom bis zu 30 mA zu installieren. Wenden Sie sich zu diesem Zweck an einen qualifizierten Elektriker.

4. Wenn Sie das Gerät in Innenräumen verwenden möchten, müssen Sie den Gerätesockel, das Tablett, die Platte und den Thermostat entsprechend den Empfehlungen in dieser Anleitung montieren und dann den Gerätesockel an einem trockenen Ort auf einer flachen und hitzebeständigen Oberfläche aufstellen. Montieren Sie die Grillfüße nicht.
5. Halten Sie das Gerät von Feuchtigkeit, Hitze und direkter Sonneneinstrahlung fern.
6. Um Brände, Stromschläge und Verletzungen zu vermeiden, tauchen Sie das Kabel, den Stecker, den Thermostat oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
7. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die

daraus resultierenden Gefahren verstehen. Es sollte besonders darauf geachtet werden, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Geräts sollte nicht von Kindern ohne angemessene Aufsicht durchgeführt werden.

- 8.** Achten Sie darauf, dass unbeaufsichtigte Kinder unter 8 Jahren nicht in die Nähe des Geräts gelangen.
- 9.** Benutzen Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Kabel, Stecker oder im Falle einer anderen Störung. Überprüfen Sie das Netzkabel, das Gerät und alle Zubehörteile regelmäßig auf Schäden.
- 10.** Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn die Tropfschale, der Boden und andere Grillkomponenten nicht ordnungsgemäß installiert sind.
- 11.** Wenn das Netzkabel beschädigt ist, darf es nur vom Kundendienst des Herstellers oder von einer dafür qualifizierten Person repariert werden, um jegliche Gefahr zu vermeiden.

- 12.** Achten Sie darauf, dass das Kabel niedrig hängt, um zusätzliche Gefahren zu vermeiden.
- 13.** Vermeiden Sie die Verwendung von Verlängerungskabeln für das Netzkabel.
- 14.** Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden, achten Sie darauf, dass Sie die Nennleistung/Belastung des Verlängerungskabels nicht überschreiten. Verwenden Sie nur ein geerdetes Verlängerungskabel mit einem Erdungsquerschnitt von mindestens 1,0 mm² (mit einer Kapazität von mindestens 15 A).
- 15.** Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommt.
- 16.** Versuchen Sie nicht, das Gerät zu reparieren, zu zerlegen oder zu modifizieren. Im Inneren des Geräts befinden sich keine vom Benutzer zu wartenden Teile.
- 17.** Verwenden oder lagern Sie kein Zubehör im Gerät, das nicht vom Hersteller empfohlen wird, da dies zu

Verletzungen, Fehlfunktionen oder Schäden am Gerät führen kann.

- 18.** Schließen Sie das Gerät niemals an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungs-system an.
- 19.** Stellen Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf eine ebene und hitzebeständige Fläche. Beim Grillen von Lebensmitteln mit einem hohen Fett- oder Feuchtigkeitsgehalt lassen sich Spritzer nicht immer vermeiden.
- 20.** Stellen Sie den Grill in einem angemessenen, sicheren Abstand zu brennbaren Gegenständen wie Möbeln, Vorhängen usw. und mindestens 30 cm von der Wand entfernt auf.
- 21.** Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Möbelkante oder -ecke und vermeiden Sie jeglichen Kontakt mit heißen Grillflächen.

- 22.** Stellen Sie das Gerät nicht so auf, dass es in eine Badewanne oder einen anderen Wasserbehälter fallen könnte.
- 23.** Bewegen Sie den Grill niemals, während er in Betrieb ist.
- 24.** Setzen Sie das Gerät nicht den Elementen aus.
- 25.** Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie nasse Hände haben. Tauchen Sie den Grill, die Heizung, das Netzkabel oder den Thermostatstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- 26.** Einige Teile des Grills, wie z. B. das Kochfeld oder die Abdeckung, werden sehr heiß. Berühren Sie sie nie, wenn das Gerät in Betrieb ist, um sich nicht zu verbrennen. Verwenden Sie nur den Griff des Schutzgitters.
- 27.** Verteilen Sie das Gewicht gleichmäßig auf dem unteren Regalboden. Die maximale Belastung beträgt 16 kg.

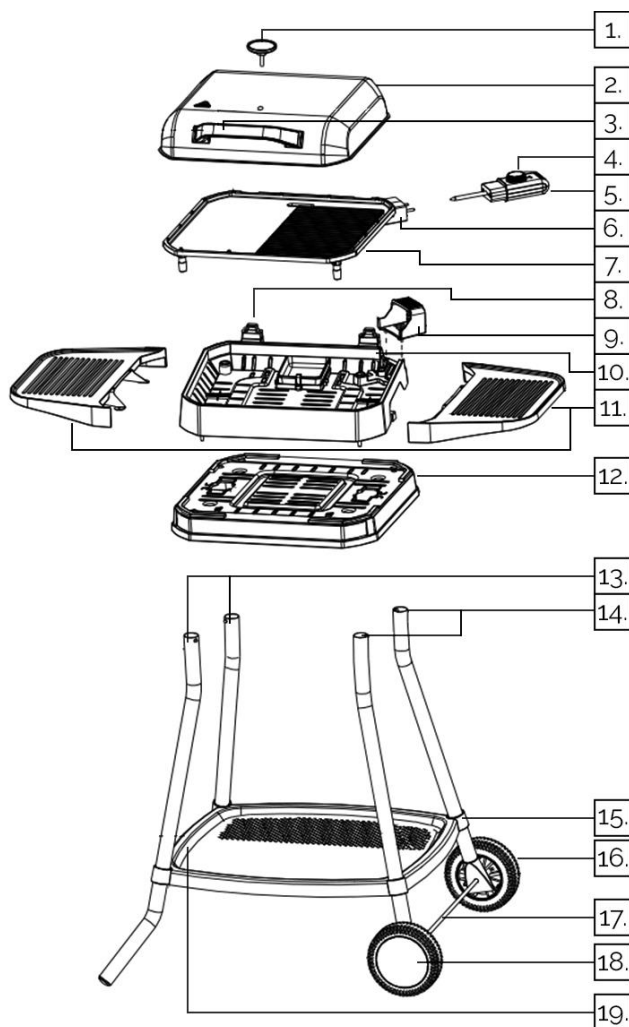
- 28.** Holzkohle oder ähnliche brennbare Materialien dürfen in diesem Gerät nicht verwendet werden.
- 29.** Der dem Grill beiliegende Thermostat ist ein Teil, das ausschließlich für das Modell Yoer EG05BK gilt. Der Hersteller hat das alleinige Recht, dieses Teil zu warten.
- 30.** Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf das Gerät nicht mit festen oder flexiblen Materialien abgedeckt werden, wie z. B. Aluminiumschalen, Aluminiumfolie oder Schalen aus anderen hitzebeständigen Materialien. Die Verwendung von solchen Gegenständen oder Materialien auf dem Grill kann zu schweren Schäden führen.
- 31.** Verwenden Sie zum Wenden von Speisen auf dem Grill niemals Utensilien aus Metall. Verwenden Sie dafür eine Zange oder andere Kochutensilien aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff.

- 32.** Benutzen Sie das Gerät nicht in einer Weise, die mit seiner bestimmungsgemäßen Verwendung nicht vereinbar ist.
- 33.** Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- 34.** Bewegen Sie das Gerät nicht durch Ziehen am Netzkabel.
- 35.** Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus, bevor Sie es reinigen, bewegen oder demontieren, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- 36.** Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt (nicht für den gewerblichen Gebrauch). Jede andere Verwendung wird als unangemessen und gefährlich angesehen.
- 37.** Für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung entstehen, übernimmt der Hersteller keine Haftung.

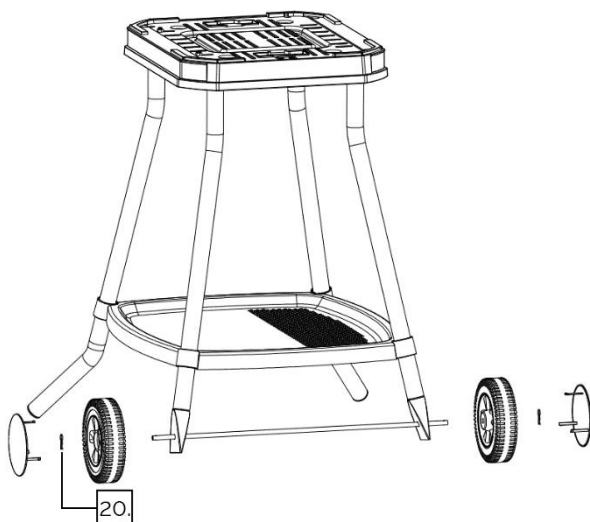
**WARNUNG – HEISS:**

Einige Teile des Grills, wie z. B. das Kochfeld oder der Deckel, werden sehr heiß. Berühren Sie sie niemals, wenn der Grill heiß ist, um Verbrennungen zu vermeiden.

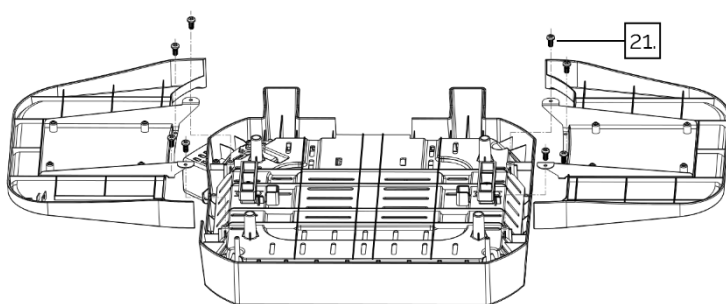
Kenne deinen Grill



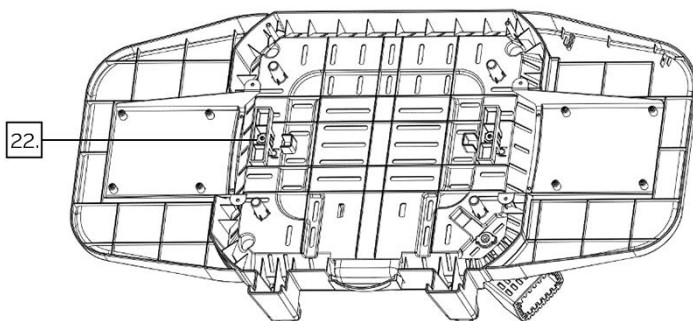
1. Thermometer
2. Abdeckung
3. Handgriff
4. Thermostat-Knopf
5. Thermostat
6. Abdeckung des Schaltkastens
7. Kochplatte
8. Lage der Scharniere
9. Halterung des Schaltkastens
10. Basis
11. Seitliche Ablagen
12. Körper
13. Füße ohne Räder
14. Füße mit Rad
15. Unterer Bodenträger
16. Rechtes Handrad(+ Abdeckung)
17. Achse zur Verbindung der Räder
18. Linkes Handrad (+ Abdeckung)
19. Untere Ablage



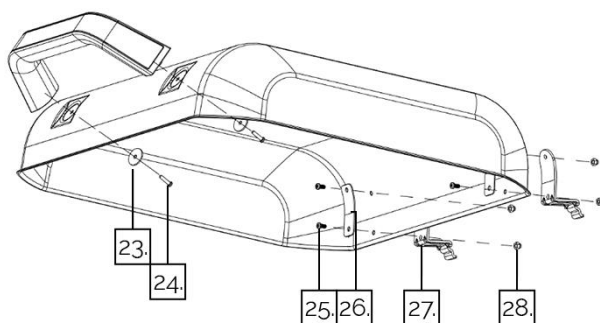
20. Element G - Radschutz



21. Element A



22. Knopf



23. Element B

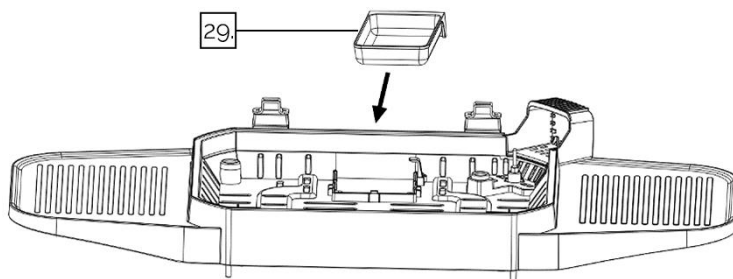
24. Element C

25. Element H (Schraube)

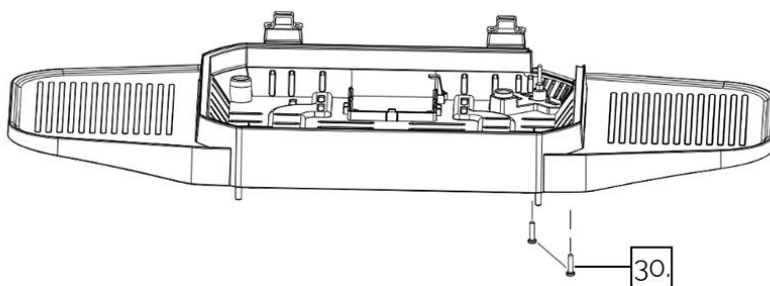
26. Element F

27. Element E

28. Element H (Mutter)



29. Tropfschale



30. Element D

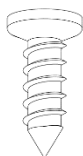
Liste des mitgelieferten Montagezubehörs



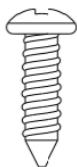
Element A - ST4×12 - 8 Stück.



Element B - $\phi 20 \times \phi 5,2$ - 2 Stück.



Element C - ST4×14 - 2 Stück.



Element D - ST3×10 - 2 Stück.



Element E - 2 Stück.



Element F - 2 Stück.



Element G - 2 Stück.



Element H - M4×8+M4 - 4 Stück.



Handgriff

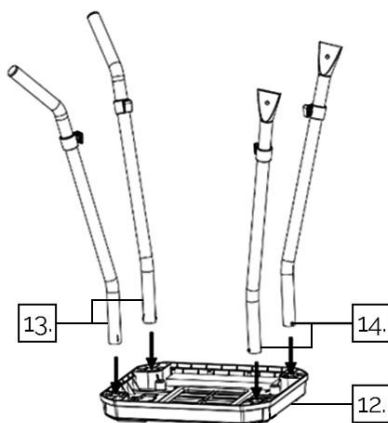


Halterung des Schaltkastens

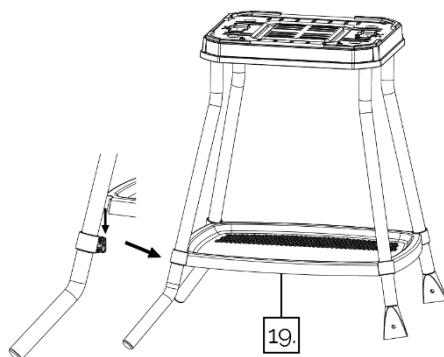


Thermometer

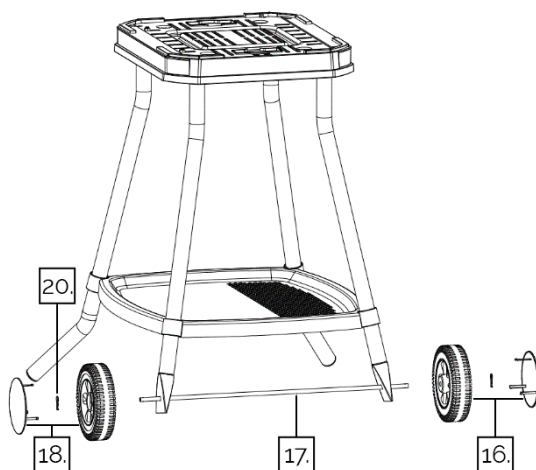
Montageanleitung für Standgrill



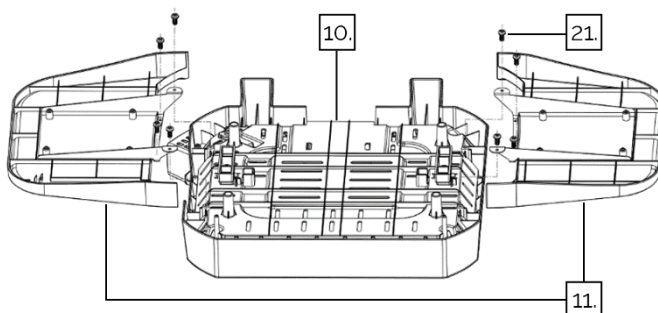
1. Bringen Sie die Füße entsprechend am Gerätekörper an. Die Richtung und Verteilung der Füße ist wichtig (siehe Abbildung oben). Die korrekte Befestigung der Füße wird durch ein hörbares Klicken angezeigt.



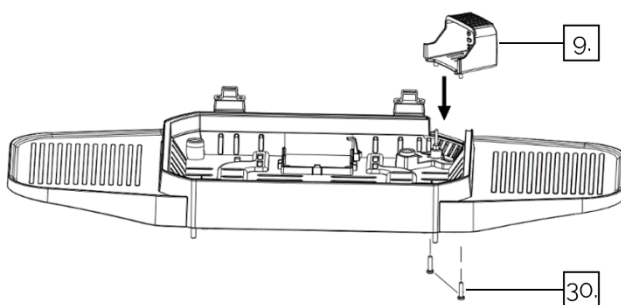
2. Befestigen Sie die untere Ablage entsprechend an den vier Halterungen und ziehen Sie sie fest.



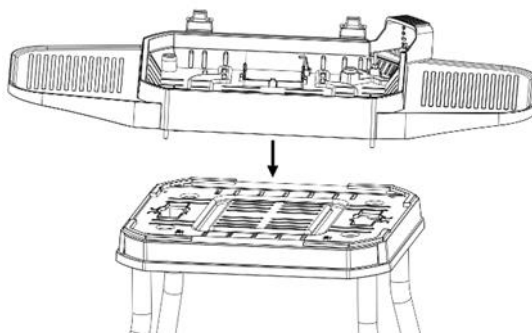
3. Montieren Sie die Räder wie oben gezeigt.



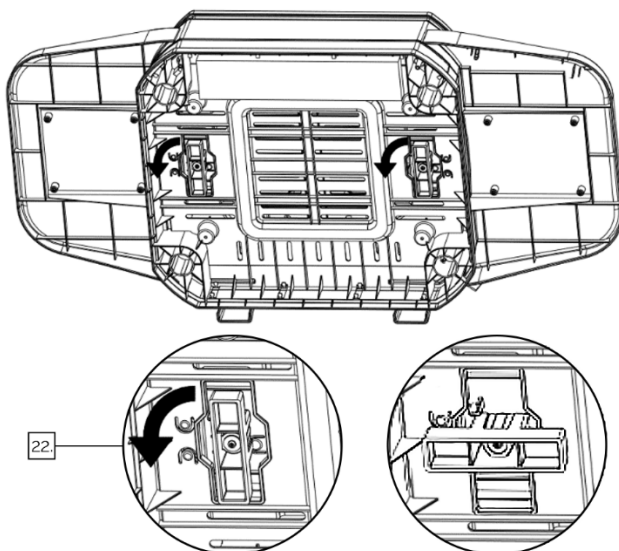
4. Befestigen Sie die seitlichen Einlegeböden mit 8 ST4x12 Schrauben am Sockel.



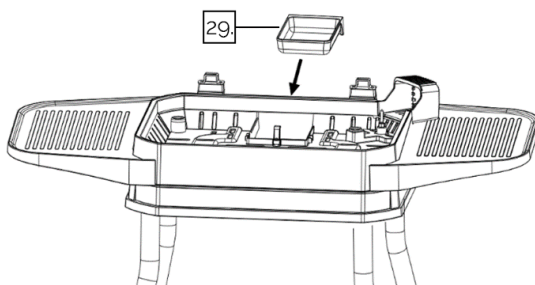
5. Montieren Sie die Halterung des Schaltkastens mit 2 Schrauben ST3x10.



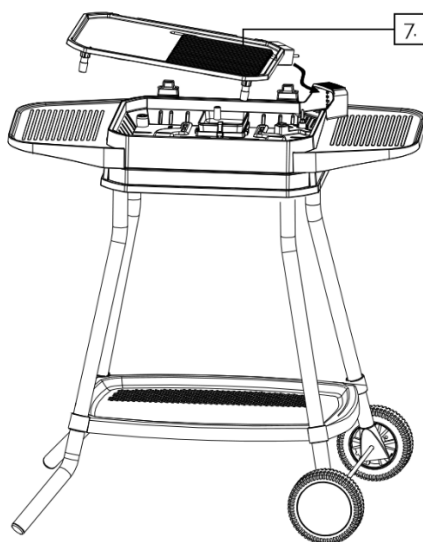
6. Setzen Sie den Sockel des Geräts auf das Gehäuse.



7. Drehen Sie die Knöpfe (22) an der Unterseite des Sockels nach links, um den Sockel zu verriegeln.

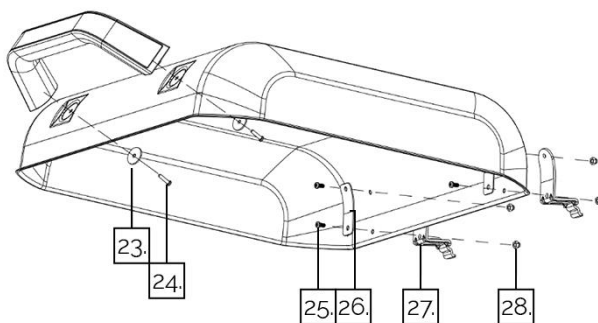


8. Setzen Sie die Tropfschale in die entsprechende Öffnung im Boden des Geräts ein.

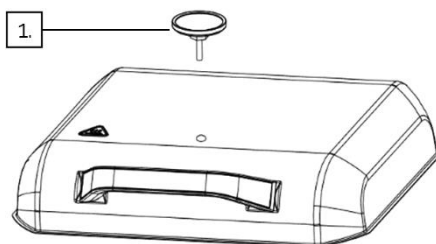


9. Stellen Sie das Kochfeld wie in der Abbildung oben gezeigt auf. Vergewissern Sie sich, dass die 4 Beine des Kochfeldes in den richtigen Löchern stecken.

Hinweis: Verwenden Sie das Kochfeld nur, wenn es in den Sockel des Geräts eingesetzt ist.

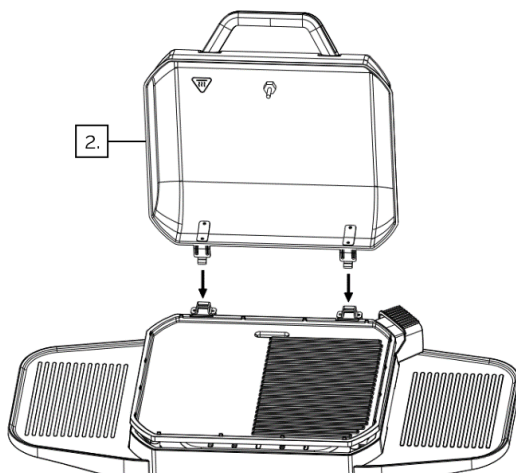


- 10.** Verwenden Sie einen Kreuzschlitzschraubendreher (nicht im Lieferumfang enthalten), um die Abdeckung ordnungsgemäß anzubringen, wie oben gezeigt.

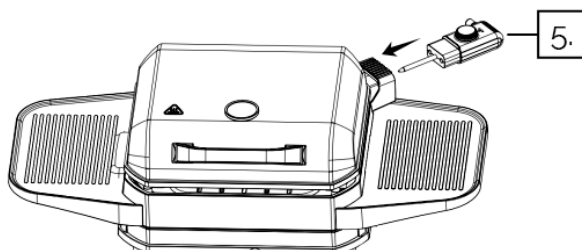


- 11.** Schrauben Sie die Mutter vom Thermometer ab und setzen Sie das Thermometer in das Loch im Gerätedeckel. Halten Sie das

Thermometer und schrauben Sie die abgeschraubte Mutter auf der Innenseite des Mantels fest, bis Sie einen Widerstand spüren.



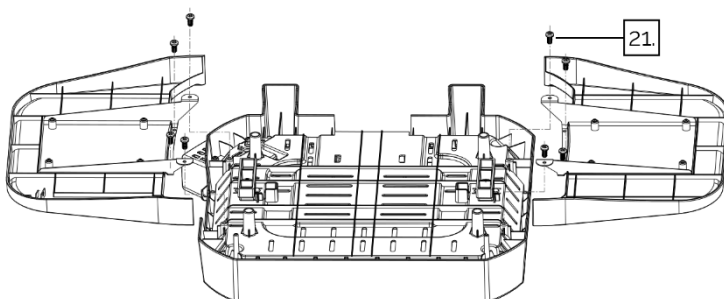
12. Bringen Sie die Abdeckung wie oben gezeigt am Gerät an.



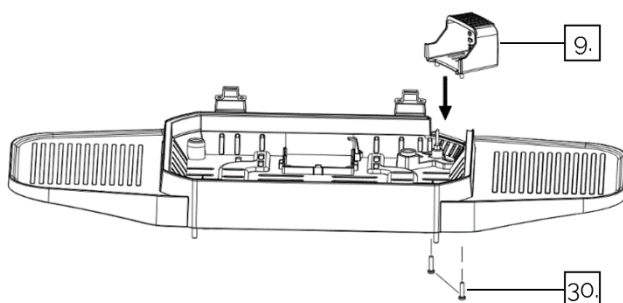
13. Setzen Sie den Thermostat wie oben gezeigt ein, indem Sie ihn in den Schaltkasten schieben und dann nach unten drücken.

Montageanleitung für Tischgrill

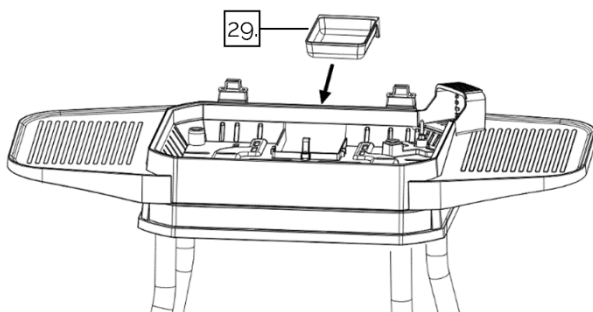
Hinweis: Um Schäden am Gerät oder Verletzungen bei der Verwendung des Grills in Innenräumen zu vermeiden, dürfen die Grillfüße nicht montiert werden.



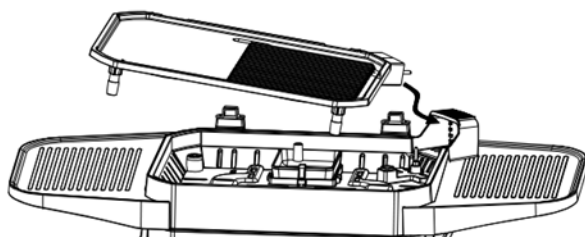
1. Befestigen Sie die seitlichen Ablagen mit 8 ST4x12-Schrauben.



- Montieren Sie die Halterung des Schaltkastens mit 2 Schrauben ST3x10.

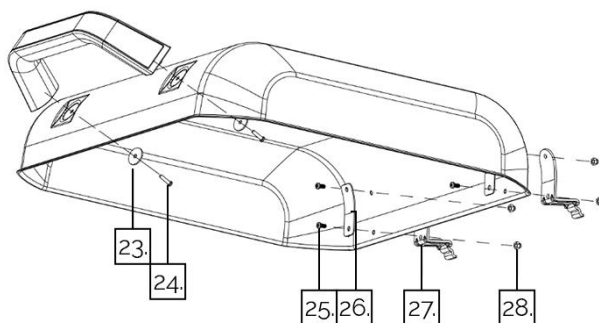


- Setzen Sie die Tropfschale in die entsprechende Öffnung im Boden des Geräts ein.

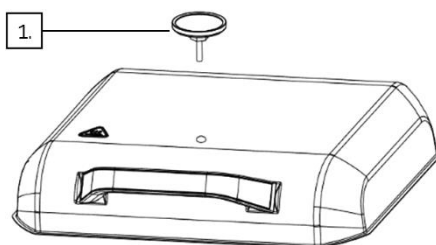


- Stellen Sie das Kochfeld wie in der Abbildung oben gezeigt auf. Vergewissern Sie sich, dass die 4 Beine des Kochfeldes in den richtigen Löchern stecken.

Hinweis: Verwenden Sie das Kochfeld nur, wenn es in den Sockel des Geräts eingesetzt ist.

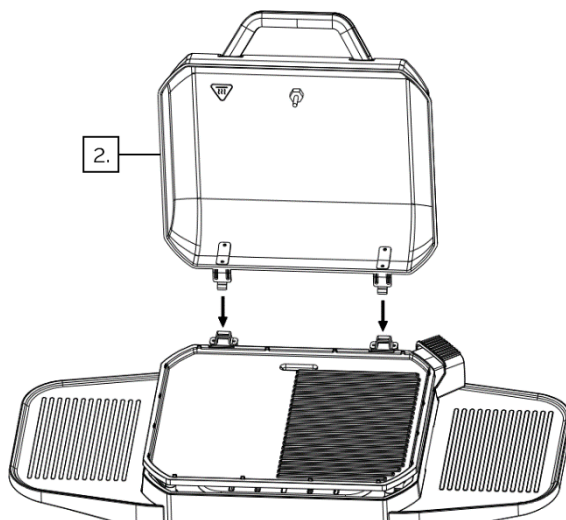


5. Verwenden Sie einen Kreuzschlitzschraubendreher (nicht im Lieferumfang enthalten), um die Abdeckung ordnungsgemäß anzubringen, wie oben gezeigt.

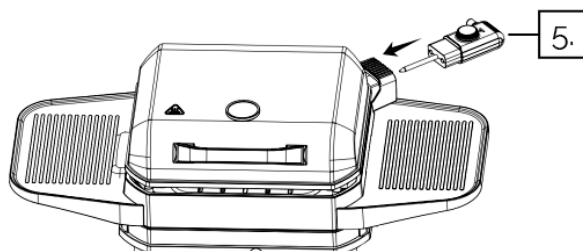


6. Schrauben Sie die Mutter vom Thermometer ab und stecken Sie das Thermometer in das Loch auf dem Gerätedeckel. Halten Sie das Thermometer und schrauben Sie die abgeschraubte Mutter

auf der Innenseite des Mantels fest, bis Sie einen Widerstand spüren.



7. Bringen Sie die Abdeckung wie oben gezeigt am Gerät an.



8. Setzen Sie den Thermostat wie oben gezeigt ein, indem Sie ihn in den Schaltkasten schieben und dann nach unten drücken.

Vor der ersten Benutzung

1. Entfernen Sie alle Folienverpackungen.
2. Befolgen Sie die Schritte im Abschnitt "Reinigung und Wartung".
3. Montieren Sie das Gerät korrekt, indem Sie den Abschnitt "Montageanleitung für Standgrill" oder "Montageanleitung für Tischgrill" befolgen.
4. Lassen Sie den Grill etwa 3-5 Minuten lang bei maximaler Leistung aufheizen, ohne dass Lebensmittel eingelegt sind. Vergewissern Sie sich, dass der Raum ausreichend belüftet ist, da bei der ersten Inbetriebnahme eine leichte Rauchentwicklung aus dem Gerät entstehen kann. Das ist normal und sollte nach kurzer Zeit verschwinden.

Achtung: Einige Teile des Grills, wie z. B. das Kochfeld oder der Deckel, werden sehr heiß. Berühren Sie sie niemals, wenn der Grill heiß ist, um sich nicht zu verbrennen! Verwenden Sie nur den Griff des Deckels.

Technische Daten

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

Verwendung des Geräts

Achtung: Einige Teile des Grills, wie z. B. das Kochfeld oder der Deckel, werden sehr heiß. Berühren Sie sie niemals, wenn der Grill heiß ist, um sich nicht zu verbrennen! Verwenden Sie nur den Griff des Deckels.

1. Stellen Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf eine flache und hitzebeständige Oberfläche.
2. Stecken Sie den Stecker in eine .
3. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Thermostatknopf ein. Die Kontrollleuchte erlischt, wenn die gewählte Temperatur erreicht ist.
4. Legen Sie die Speisen direkt auf das Kochfeld. Legen Sie niemals Teller, Schalen oder Alufolie unter das Grillgut. Die Grillzeit hängt von der Größe des Grillguts und der eingestellten Temperatur ab. Wenden Sie das Grillgut von Zeit zu Zeit, um sicherzustellen, dass es gleichmäßig gegart wird.
5. Drehen Sie nach Beendigung der Arbeit den Thermostatknopf auf die Position "OFF" und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Wichtig: Legen Sie keine gefrorenen Lebensmittel auf den Grill. Sie sollten vorher vollständig aufgetaut werden.

Wichtig: Achten Sie beim Grillen mit geschlossenem Deckel darauf, dass die Temperatur auf dem Thermometer 250°C nicht überschreitet.

Wichtig: Das Grillen mit geschlossenem Deckel ist nur im Freien bei ausreichender Belüftung erlaubt. Grillen Sie niemals mit geschlossenem Deckel in Innenräumen.

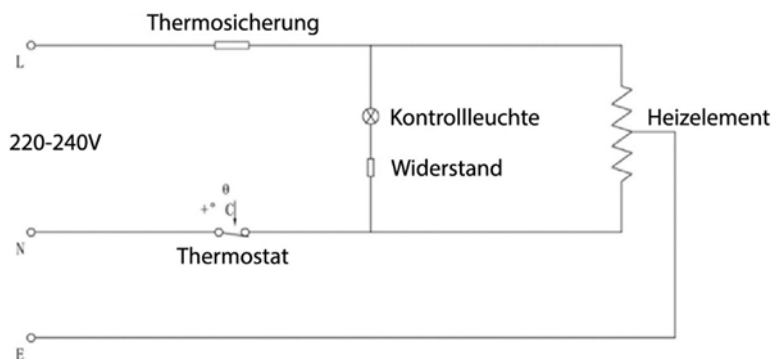
Empfohlene Temperaturen und Garzeiten

Lebensmittel	Temperaturniveau	Garzeiten
Steak/Rindfleisch	hoch	10-15 min
Lamm	hoch	10-15 min
Hähnchenschenkel	hoch	15-20 min
Koteletts	hoch	20-25 min
Hähnchenflügel	hoch	15-20 min
Schweinefilet	mittel oder hoch	7-8 min
Ganzer Fisch	hoch	8-12 min
Kebab	mittel oder hoch	7-9 min
Wurst	mittel oder hoch	8-10 min

Leitfaden

- Fleisch wird schmackhafter, wenn Sie es vor dem Grillen ein paar Stunden im Kühlschrank marinieren. Sie können Ihre eigene Marinade mit Öl (für einen feuchten Lebensmitteleffekt), Essig, Fruchtsaft oder Wein (zum Weichmachen) und einer Gewürzmischung für den Geschmack zubereiten.
- Verwenden Sie zum Wenden von Speisen auf dem Grill niemals Utensilien aus Metall. Verwenden Sie dafür eine Zange oder andere Kochutensilien aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff.
- Wenden Sie Fleisch und Fisch beim Grillen nur einmal. Es ist nicht nötig, sie mehr als einmal zu wenden, denn zu häufiges Wenden trocknet das Grillgut aus.
- Grillen Sie Fleisch nie zu lange. Selbst Schweinefleisch schmeckt besser, wenn es leicht rosa und saftig ist.
- Wenn das Grillgut an der Grillplatte kleben bleibt, wischen Sie es gelegentlich mit Küchenpapier ab, das mit etwas Speiseöl getränkt ist.

Elektrischer Schaltplan



Reinigung und Wartung

Hinweis: Tauchen Sie den Grill, die Heizung, das Netzkabel oder den Thermostat niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Hinweis: Halten Sie alle Teile des Grills sauber. Reinigen Sie den Grill regelmäßig.

1. Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung und warten Sie, bis es vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen. Entfernen Sie den Thermostat zusammen mit dem Kabel aus dem Schaltkasten.

2. Reinigen Sie die Tropfschale, das Kochfeld und die Abdeckung mit einem leicht feuchten, weichen Tuch. Trocknen Sie anschließend alle Teile gründlich mit einem weichen, trockenen Tuch ab.
3. Verwenden Sie ein weiches Tuch mit etwas mildem Reinigungsmittel, um angetrockneten Schmutz zu entfernen. Achten Sie dabei darauf, nicht zu fest zu drücken, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.
4. Verwenden Sie ein trockenes Tuch, um die Thermostatkomponenten und den Thermostatsfühler zu reinigen.
5. Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit einem leicht feuchten Tuch. Trocknen Sie anschließend alle Teile gründlich mit einem weichen, trockenen Tuch ab.
6. Verwenden Sie zum Reinigen der Teile des Geräts nur milde Reinigungsmittel und keine chemischen Produkte. Verwenden Sie niemals eine Drahtbürste oder andere scharfe Gegenstände, um das Kochfeld und andere Grillteile zu reinigen.
7. Montieren Sie nach Abschluss der Reinigung alle Komponenten gemäß der Bedienungsanleitung.
8. Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, sauberen Ort in der Originalverpackung auf.

Umwelt



Das Produkt enthält recycelbare Materialien.

Entsorgen Sie das Produkt nicht über den Hausmüll. Wenden

Sie sich an die nächstgelegene Müllsammelstelle.

Garantie- und Reparaturbedingungen

Die Produktgarantie deckt Defekte ab, die auf Material- oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Im Rahmen der Garantie verpflichtet sich der Hersteller, defekte Bauteile zu reparieren oder zu ersetzen, vorausgesetzt, das Gerät wurde entsprechend der Gebrauchsanweisung verwendet und nicht von einer unbefugten Person verändert, repariert oder in irgendeiner Weise manipuliert oder durch unsachgemäßen Gebrauch oder Transport beschädigt. Die Garantie erstreckt sich nicht auf den natürlichen Verschleiß von Bauteilen oder Schäden an leicht zerbrechlichen Gegenständen wie Glas oder Keramik.

Diese Garantie schränkt weder die gesetzlichen Rechte des Verbrauchers noch andere Rechte ein, die dem Verbraucher nach den geltenden Rechtsvorschriften für den Kauf von Verbrauchsgütern zustehen.

Im Garantiefall wenden Sie sich bitte direkt an einen Fachhändler oder einen autorisierten Yoer-Serviceanbieter. Geben Sie bei einer Reklamation bitte die Art des Fehlers an und fügen Sie eine Kopie des Kaufbelegs bei.

Условия за безопасност

При използване на електрическо оборудване трябва да се спазват основните правила за безопасност, включително следните:

- 1.** Прочетете внимателно това ръководство преди употреба и го запазете за бъдещи справки.
- 2.** Уверете се, че напрежението в електрическия контакт съответства на напрежението, посочено на табелката. Уверете се, че контактът е правилно заземен.
- 3.** Уредът е предназначен за използване на открито и на закрито. За допълнителна защита се препоръчва в битовата електрическа инсталация да се монтира автоматичен предпазител (RCD) за ток на утечка до 30 mA. За тази цел се обърнете към квалифициран електротехник.
- 4.** За да използвате уреда на закрито, монтирайте правилно основата на уреда, тавата, плочата

и термостата, както е препоръчано в това ръководство, след което поставете основата на уреда на сухо място върху равна и топлоустойчива повърхност. Не монтирайте крачетата на грила.

5. Съхранявайте устройството далеч от източници на влага, топлина и пряка слънчева светлина.
6. За да предотвратите пожар, токов удар и нараняване, не потапяйте кабела, щепсела, термостата или уреда във вода или други течности.
7. Този уред може да се използва от деца на възраст 8 години и повече и от лица с ограничени физически, сетивни или умствени способности или с липса на опит и познания, ако те са под надзор или са били инструктирани за използването на уреда и разбират рисковете, произтичащи от използването му. Трябва да се положат специални грижи, за да се гарантира, че децата не си играят с уреда. Почистването

и поддръжката на уреда не трябва да се извършват от деца без подходящ надзор.

- 8.** Уверете се, че деца под 8 години, които не са под надзор, не се намират в близост до уреда.
- 9.** Не използвайте уреда с повреден кабел, щепсел или в случай на друга повреда. Редовно проверявайте захранващия кабел, уреда и всички негови принадлежности за повреди.
- 10.** Не използвайте уреда, ако тавата за оттичане на водата, основата и другите компоненти на грила не са правилно монтирани.
- 11.** Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се ремонтира само от сервизния отдел на производителя или от квалифицирано за това лице, за да се избегне опасност.
- 12.** Уверете се, че кабелът виси ниско, за да избегнете допълнителни опасности.

- 13.** Избягвайте да използвате удължители на захранващия кабел.
- 14.** Когато използвате удължител, уверете се, че не превишавате номиналната мощност/натоварване на удължителя. Използвайте само заземителен удължител със сечение на заземителния проводник най-малко 1.0 mm^2 (с капацитет най-малко 15 A).
- 15.** Не позволявайте на захранващия кабел да докосва горещи повърхности.
- 16.** Не се опитвайте да ремонтирате, разглобявате или модифицирате устройството. Вътре в устройството няма части, които могат да бъдат обслужвани от потребителя.
- 17.** Не използвайте и не съхранявайте в устройството аксесоари, които не са препоръчани от производителя, тъй като това може да доведе до нараняване, неправилно функциониране или повреда на устройството.

- 18.** Никога не свързвайте устройството към външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- 19.** Поставете уреда на сухо място върху равна и топлоустойчива повърхност. При печене на скара на храни с високо съдържание на мазнини или влага не винаги може да се предотврати разпръскване.
- 20.** Разположете барбекюто на подходящо, безопасно разстояние от запалими предмети, като мебели, завеси и др., и на поне 30 см от стената.
- 21.** Не поставяйте уреда върху ръба или ъгъла на мебелите и избягвайте всякакъв контакт с горещи повърхности на скарата.
- 22.** Не поставяйте устройството на място, където може да падне във вана или друг съд с вода.
- 23.** Никога не премествайте скарата, докато се използва.
- 24.** Не оставяйте устройството изложено на атмосферни влияния.

- 25.** Не използвайте уреда, ако ръцете ви са мокри. Никога не потапяйте скарата, нагревателя, хранящия кабел или щепсела на термостата във вода или други течности.
- 26.** Някои части на грила, като плота или капака, се нагряват силно. Никога не ги докосвайте, докато уредът работи, за да не се изгорите. Използвайте само дръжката на предпазителя.
- 27.** Разпределете равномерно тежестта върху долния рафт. Максималното натоварване е 16 kg.
- 28.** В този уред не трябва да се използват дървени въглища или подобни запалими материали.
- 29.** Термостатът, включен в комплекта на грила, е част, която се предлага само за модела Yoer EG05BK. Производителят има изключителното право да поддържа тази част.
- 30.** За да се избегне прегряване, уредът не трябва да се покрива с твърд или гъвкав материал, като например алуминиева тава, алуминиево фолио или тави,

изработени от друг топлоустойчив материал. Използването на такива предмети или материали върху грила може да доведе до сериозни повреди.

- 31.** Никога не използвайте метални прибори за обръщане на храната на скарата. За тази цел използвайте клещи или други прибори за готвене, изработени от дърво или термоустойчива пластмаса.
- 32.** Не използвайте устройството по начин, несъвместим с предназначението му.
- 33.** Не оставяйте устройството без надзор.
- 34.** Не премествайте устройството, като дърпате захранващия кабел.
- 35.** След всяка употреба, преди да почистите, преместите или демонтирате, изключете уреда, извадете щепсела от контакта и изчакайте, докато уредът изстине напълно.
- 36.** Уредът е предназначен само за домашна употреба (не за търговска употреба). Всяка друга употреба се счита за неподходяща и опасна.

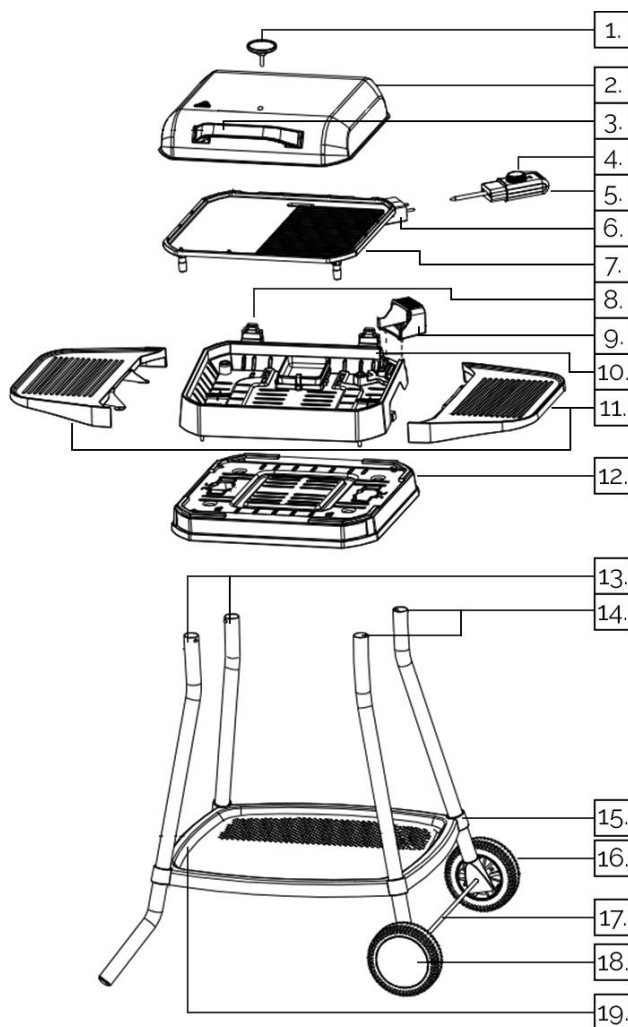
37. Производителят не носи отговорност за щети, възникнали в резултат на неспазване на тези инструкции за експлоатация.



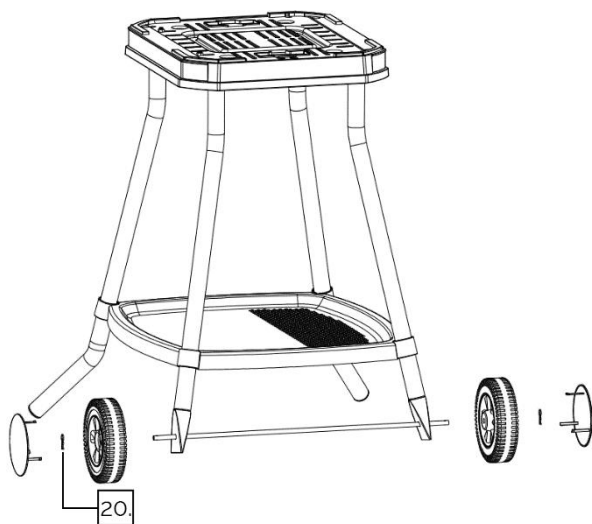
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ, ГОРЕЩО:

Някои части на грила, като плота или капака, се нагряват силно. Никога не ги докосвайте, когато грилът е горещ, за да избегнете риска от изгаряне.

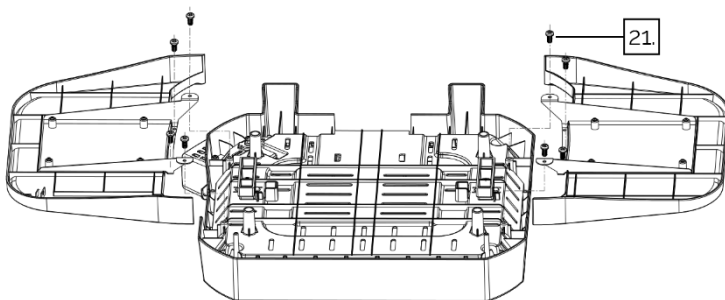
Познавайте грила си



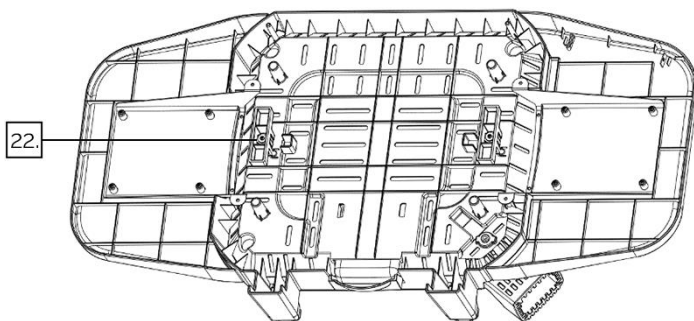
- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1. Термометър | 12. Body |
| 2. Корица | 13. Крака без колела |
| 3. Дръжка | 14. Крака с колело |
| 4. Ръкохватка на термостата | 15. Поддръжка на долния рафт |
| 5. Термостат | 16. Дясно колело |
| 6. Капак на кутията за управление | (+ капак) |
| 7. Гореща плоча | 17. Ос, свързваща колелата |
| 8. Местоположение на пантата | 18. Ляво колело |
| 9. Скоба на кутията за управление | (+ капак) |
| 10. Основа | 19. Долен рафт |
| 11. Странични рафтове | |



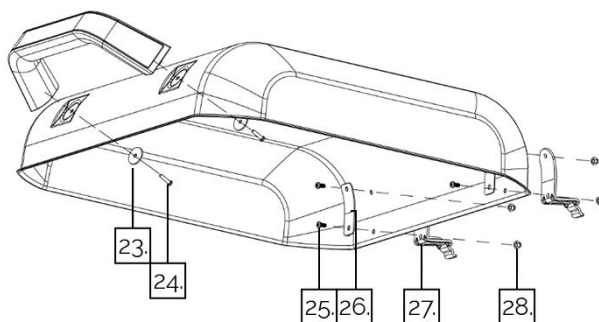
20. Елемент G - защита на колелата



21. Елемент A



22. Ръкохватка



23. Елемент В

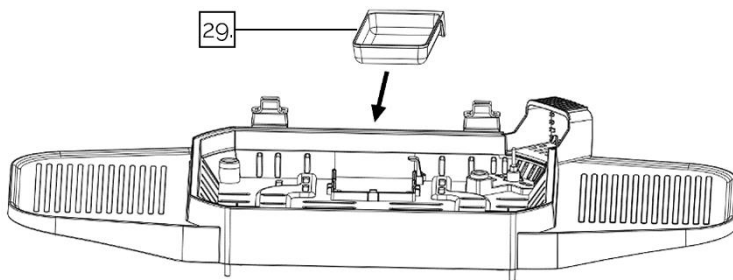
24. Елемент С

25. Елемент Н (винт)

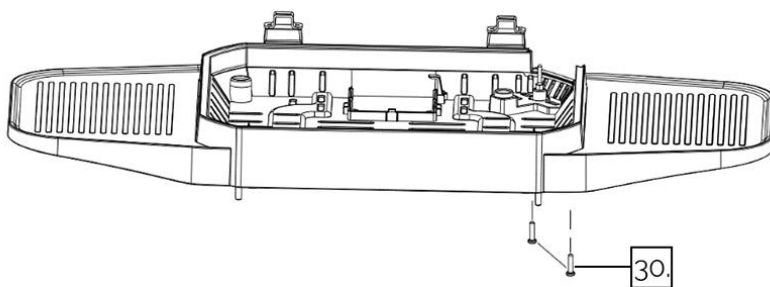
26. Елемент F

27. Елемент Е

28. Елемент Н (гайка)



29. Тавичка за оттичане



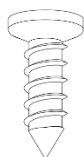
30. Елемент D

Списък на включените аксесоари за монтаж

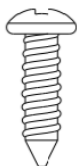
Елемент А - ST4×12 - 8 бр.



Елемент В - $\phi 20 \times \phi 5.2$ - 2 бр.



Елемент С - ST4×14 - 2 бр.



Елемент D - ST3×10 - 2 бр.



Елемент Е - 2 единици.



Елемент F - 2 единици.



Елемент G - 2 единици.



Елемент Н - М4×8+М4 - 4 бр.



Дръжка

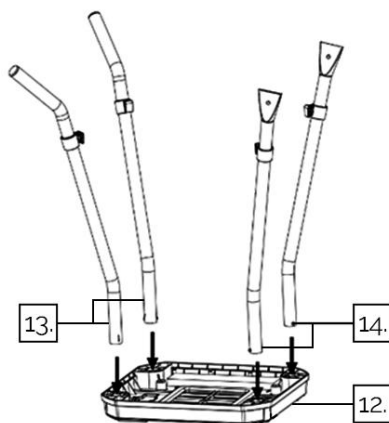


Скоба на кутията за управление

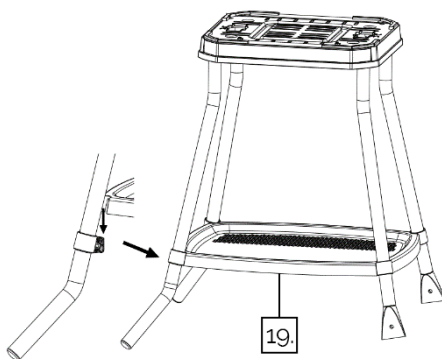


Термометър

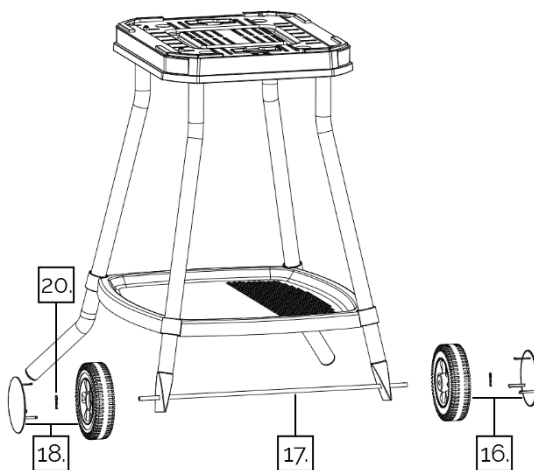
Инструкции за монтаж на стоящо барбекю



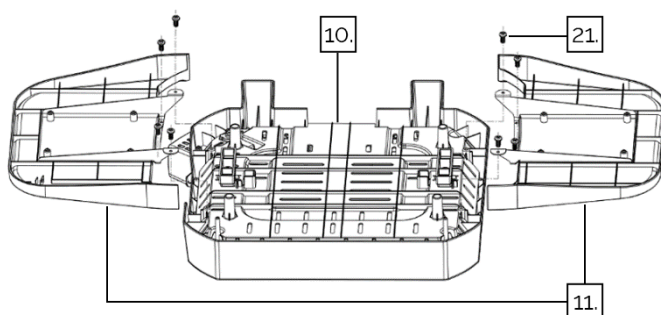
1. Прикрепете крачетата към корпуса на уреда по подходящ начин. Посоката и разпределението на крачетата са важни (вж. снимката по-горе). Правилното закрепване на крачетата се сигнализира със звуково щракване.



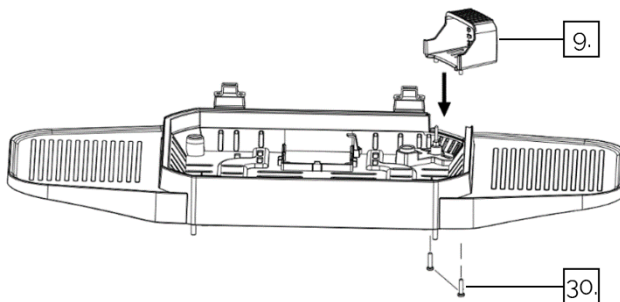
2. Прикрепете долния рафт към четирите скоби по подходящ начин и след това го затегнете.



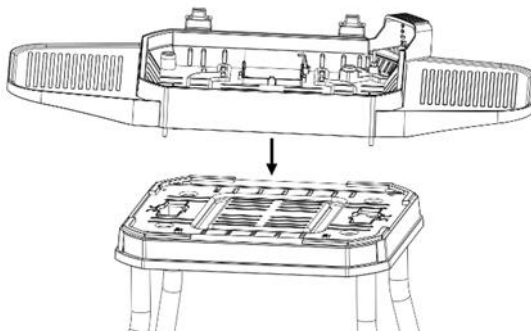
3. Монтирайте колелцата, както е показано по-горе.



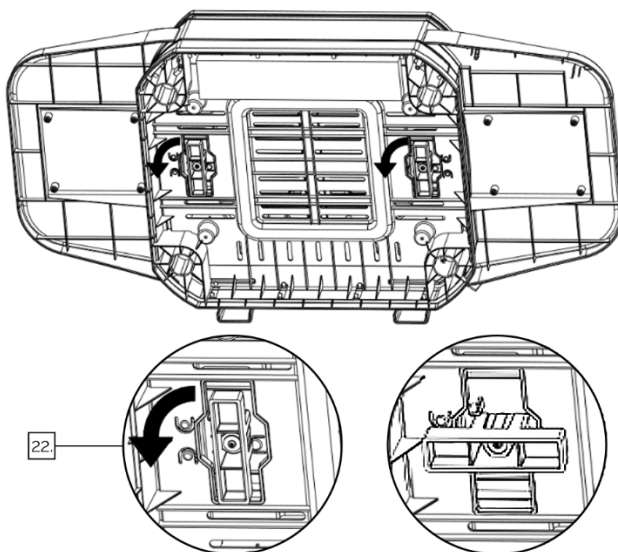
4. Закрепете страничните рафтове с 8 винта ST4x12 към основата.



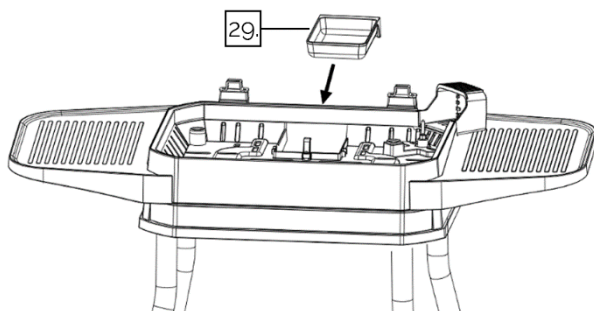
5. Монтирайте скобата на кутията за управление с помощта на 2 винта ST3x10.



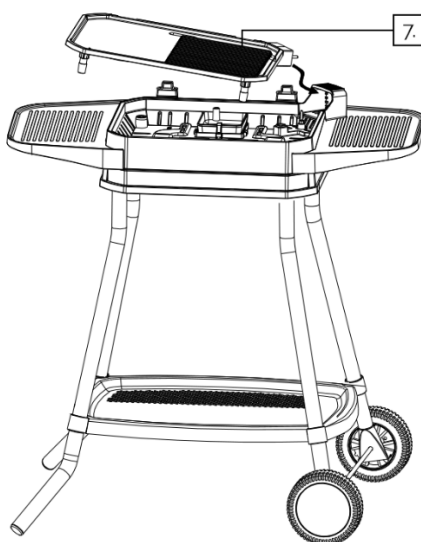
6. Поставете основата на устройството върху тялото.



7. Завъртете копчетата (22) в долната част на основата наляво, за да заключите основата.

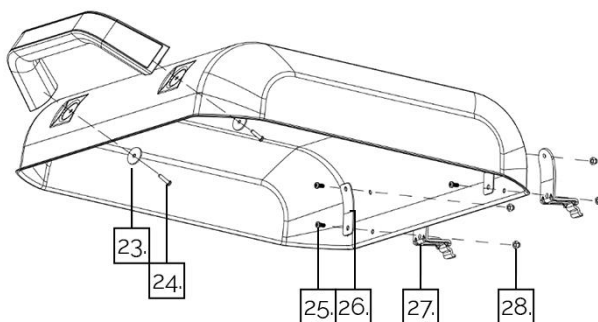


- 8.** Поставете тавата за капки в съответния отвор, разположен в основата на уреда.

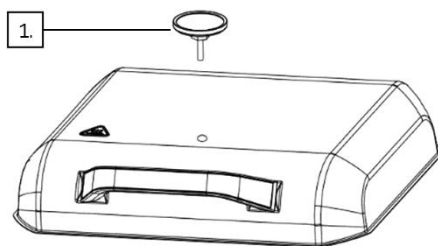


- 9.** Поставете плота, както е показано на снимката по-горе. Уверете се, че 4-те крачета на плота са поставени в правилните отвори.

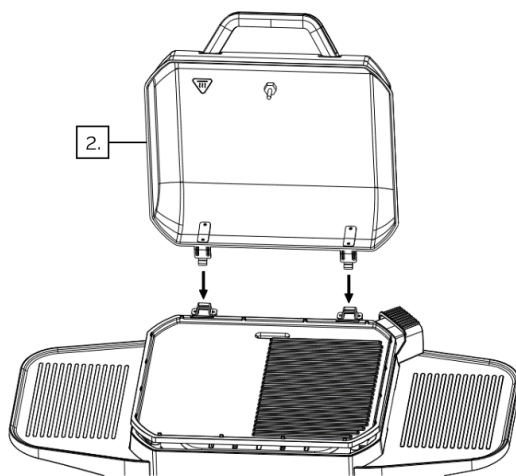
Забележка: Използвайте плота само когато е поставен в основата на уреда.



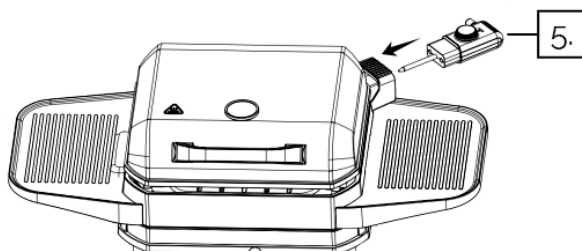
- 10.** Използвайте кръстатa отвертка (не е включена в комплекта), за да монтирате правилно капака, както е показано по-горе.



- 11.** Отвийте гайката на термометъра и поставете термометъра в отвора на капака на устройството. Дръжте термометъра и завийте отвинтената гайка от вътрешната страна на обвивката, докато усетите съпротивление.



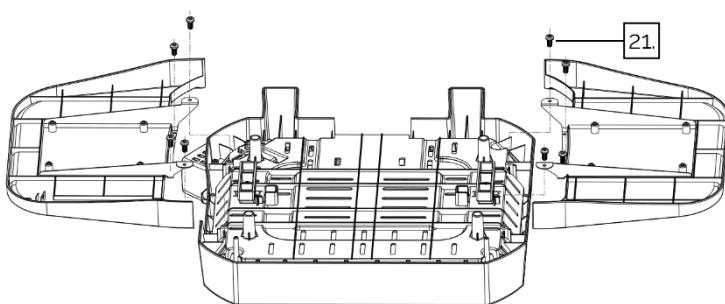
12. Закрепете капака към устройството, както е показано по-горе.



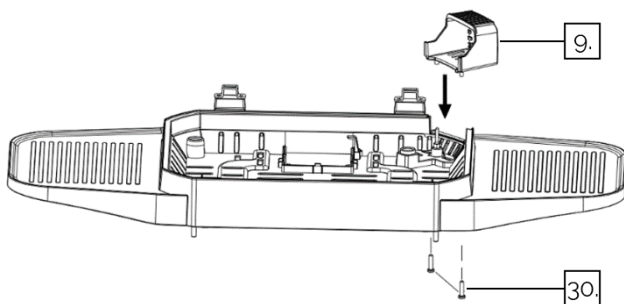
13. Поставете термостата, както е показано по-горе, като го плъзнете в кутията за управление и след това натиснете надолу.

Инструкции за монтаж на настолно барбекю

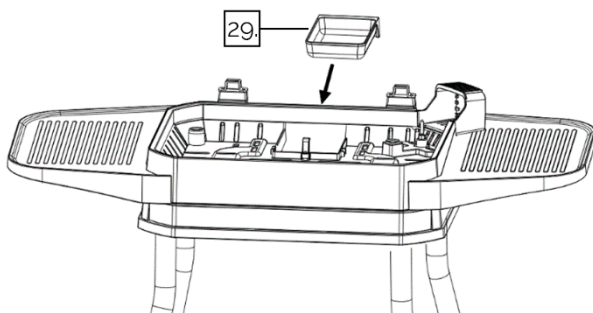
Забележка: За да избегнете повреда на уреда или нараняване при използване на грила на закрито, не монтирайте крачетата на грила.



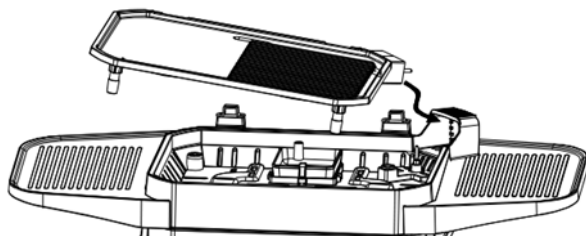
1. Закрепете страничните рафтове с 8 винта ST4x12.



2. Монтирайте скобата на кутията за управление с помощта на 2 винта ST3x10.

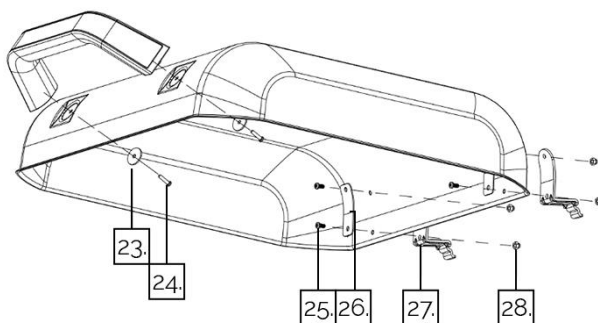


3. Поставете тавата за капки в съответния отвор, разположен в основата на уреда.

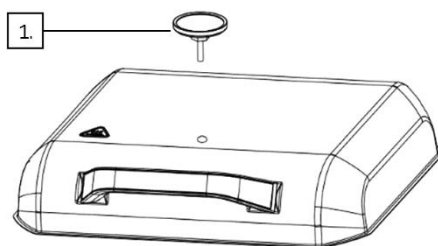


4. Поставете плота, както е показано на снимката по-горе. Уверете се, че 4-те крачета на плота са поставени в правилните отвори.

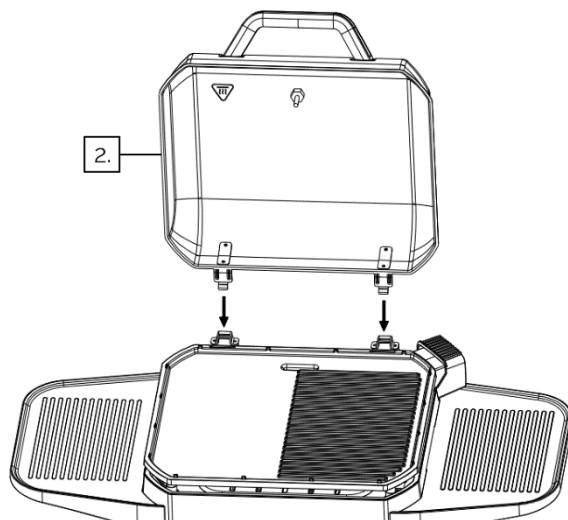
Забележка: Използвайте плота само когато е поставен в основата на уреда.



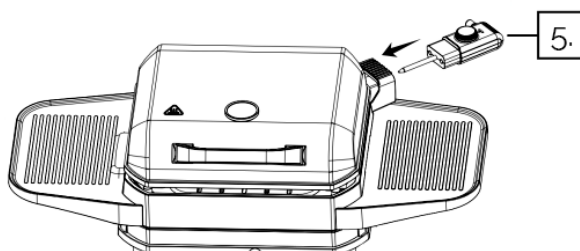
5. Използвайте кръстатa отвертка (не е включена в комплекта), за да монтирате правилно капака, както е показано по-горе.



6. Отвийте гайката на термометъра и поставете термометъра в отвора на капака на устройството. Дръжте термометъра и завийте отвитата гайка от вътрешната страна на обвивката, докато усетите съпротивление.



- 7.** Закрепете капака към устройството, както е показано по-горе.



- 8.** Поставете термостата, както е показано по-горе, като го плъзнете в кутията за управление и след това натиснете надолу.

Преди първата употреба

1. Отстранете цялата опаковка от фолио.
2. Следвайте стъпките в раздел "Почистване и поддръжка".
3. Монтирайте уреда правилно, като следвате раздела "Инструкции за монтаж на стоящо барбекю" или "Инструкции за монтаж на настолно барбекю".
4. Оставете грила да се загрее за около 3-5 минути на максимална мощност, без да поставяте храна в него. Уверете се, че помещението е достатъчно проветриво, тъй като при първото използване на уреда от него може да излиза лек дим. Това е нормално и трябва да изчезне след кратко време.

Внимание: някои компоненти на грила, като плота или капака, се нагряват силно. Никога не ги докосвайте, когато грилът е горещ, за да избегнете риска да се изгорите! Използвайте само дръжката на капака.

Технически данни

Захранване	2562-3050 W
Напрежение / честота	220-240 V~ 50/60 Hz

Използване на устройството

Внимание: някои компоненти на грила, като плота или капака, се нагряват силно. Никога не ги докосвайте, когато грилът е горещ, за да избегнете риска да се изгорите! Използвайте само дръжката на капака.

1. Поставете устройството на сухо място върху плоска и устойчива на топлина повърхност.
2. Включете щепсела в електрически контакт.
3. Задайте желаната температура с копчето на термостата. Светлинният индикатор ще изгасне, когато се достигне избраната температура.
4. Поставайте храната директно върху котлона. Никога не поставяйте чинии, тави или алуминиево фолио под храната. Времето за печене на грил зависи от размера на продуктите на грил и от настройката на температурата. Обръщайте грилованите продукти от време на време, за да се уверите, че те са равномерно изпечени.
5. Когато приключите работа, завъртете копчето на термостата в положение "OFF" и извадете щепсела от електрическия контакт.

Важно: Не поставяйте замразена храна върху скалата. Те трябва да са напълно размразени преди това.

Важно: Когато печете на грил със затворен капак, се уверете, че температурата на термометъра не надвишава 250°C.

Важно: Печенето на грил със затворен капак е разрешено само на открито при достатъчна вентилация. Никога не гриловайте със затворен капак на закрито.

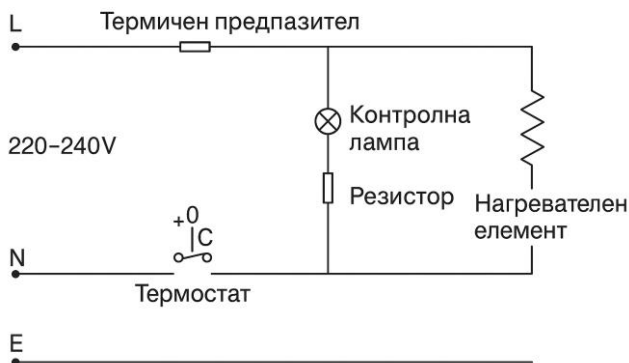
Препоръчителни температури и време за готвене

Храна	Ниво на температурата	Време за готвене
Пържола / говеждо месо	висока	10-15 мин.
Агнешко	висока	10-15 мин.
Пилешки бутчета	висока	15-20 мин.
Котлети	висока	20-25 мин.
Пилешки крилца	висока	15-20 мин.
Свинско филе	среден или висок	7-8 мин.
Цяла риба	висока	8-12 мин.
Кебап	среден или висок	7-9 мин.
Колбаси	среден или висок	8-10 мин.

Насочване

- Месото ще бъде по-вкусно, ако го мариновате в хладилника за няколко часа преди печене на скара. Можете да пригответе своя собствена марината с олио (за ефект на влажна храна), оцет, плодов сок или вино (за омекотяване) и смес от подправки за аромат.
- Никога не използвайте метални прибори за обръщане на храната на скарата. За тази цел използвайте клещи или други прибори за готвене, изработени от дърво или термоустойчива пластмаса.
- Обръщайте месото и рибата само веднъж при печене на скара. Не е необходимо да ги обръщате повече от един път, тъй като прекалено честото обръщане ще изсуши храната.
- Никога не печете месото на скара прекалено дълго. Дори свинското месо е по-вкусно, когато се сервира леко розово и сочно.
- Ако храната, приготвена на скара, залепне за плочата на грила, от време на време я избърсвайте с кухненска хартия, напоена с малко олио.

Електрическа схема



Почистване и поддръжка

Забележка: Никога не потапяйте скарата, нагревателя, захранващия кабел или термостата във вода или други течности.

Забележка: Поддържайте всички компоненти на грила чисти. Почиствайте редовно грила.

1. Винаги изключвайте уреда от електрическата мрежа и изчаквайте пълното му охлаждане, преди да го почистите. Извадете термостата заедно с кабела от кутията за управление.

2. Използвайте леко влажна, мека кърпа, за да почистите тавата за капки, плота и капака. След това подсушете добре всички части с мека и суха кърпа.
3. Използвайте мека кърпа с малко мек почистващ препарат, за да отстраните засъхналата мръсотия. Внимавайте да не натискате прекалено силно, тъй като това може да повреди незалепващия слой.
4. Използвайте суха кърпа, за да почистите компонентите на термостата и сондата на термостата.
5. Използвайте леко влажна кърпа, за да почистите външната част на устройството. След това подсушете добре всички компоненти с мека, суха кърпа.
6. Не използвайте никакви химически продукти или почистващи препарати, различни от мек почистващ препарат, за почистване на частите на този уред. Никога не използвайте телена четка или други остри предмети за почистване на плота и другите компоненти на грила.
7. След приключване на почистването сглобете всички компоненти съгласно инструкциите за експлоатация.
8. Съхранявайте устройството на сухо и чисто място в оригиналната му опаковка.

Околна среда



Продуктът съдържа рециклируеми материали.

Не изхвърляйте продукта заедно с битовите отпадъци. Свържете

се с най-близкия пункт за събиране на отпадъци.

Условия за гаранция и ремонт

Гаранцията на продукта покрива дефекти, причинени от грешки в материала или производството. В рамките на гаранцията производителят се задължава да ремонтира или замени всички дефектни компоненти, при условие че уредът е бил използван в съответствие с инструкциите и не е бил променен, ремонтиран или подправян по какъвто и да е начин от неупълномощено лице или повреден при неправилна употреба или транспортиране. Гаранцията не покрива естественото износване на компонентите или повреди на лесно чупливи предмети като стъкло или керамика.

Тази гаранция не ограничава законовите права на потребителя или други права, които потребителят има съгласно приложимото законодателство за закупуване на потребителски стоки.

В случай на гаранционна претенция се обърнете директно към специализиран търговец на дребно или към оторизиран сервиз на Yoer. При предявяване на рекламация, моля, посочете естеството на повредата и приложете копие от документа за покупка.

Bezpečnostní podmínky

Při používání elektrických zařízení je třeba dodržovat základní bezpečnostní pravidla, včetně následujících:

- 1.** Před použitím si pečlivě přečtěte tento návod a uschovejte jej pro budoucí použití.
- 2.** Zkontrolujte, zda napětí v elektrické zásuvce odpovídá napětí uvedenému na výrobním štítku. Ujistěte se, že je zásuvka řádně uzemněna.
- 3.** Spotřebič je určen pro použití venku i uvnitř. Pro dodatečnou ochranu se doporučuje, aby byla v domácí elektrické instalaci instalována automatická pojistka (RCD) pro unikající proud do 30 mA. Za tímto účelem se obraťte na kvalifikovaného elektrikáře.
- 4.** Chcete-li spotřebič používat v interiéru, nainstalujte správně základnu spotřebiče, zásobník, desku a termostat podle doporučení v tomto návodu a poté základnu spotřebiče umístěte na suché místo na

rovném a tepelně odolném povrchu. Nožičky grilu nemontujte.

5. Přístroj uchovávejte mimo dosah zdrojů vlhkosti, tepla a přímého slunečního záření.
6. Abyste zabránili požáru, úrazu elektrickým proudem a zranění, neponořujte kabel, zástrčku, termostat ani spotřebič do vody nebo jiných kapalin.
7. Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o používání spotřebiče a rozumí rizikům, která z jeho používání vyplývají. Zvláštní pozornost je třeba věnovat tomu, aby si děti se spotřebičem nehrály. Čištění a údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez odpovídajícího dozoru.
8. Zajistěte, aby se děti mladší 8 let bez dozoru ke spotřebiči nepřibližovaly.

9. Nepoužívejte spotřebič s poškozeným kabelem, zástrčkou nebo v případě jiné poruchy. Pravidelně kontrolujte, zda není poškozený napájecí kabel, spotřebič a veškeré jeho příslušenství.
10. Nepoužívejte spotřebič bez řádně nainstalované odkapávací misky, podstavce a dalších součástí grilu.
11. Pokud je napájecí kabel poškozen, smí jej opravovat pouze servisní oddělení výrobce nebo osoba k tomu kvalifikovaná, aby se předešlo jakémukoli nebezpečí.
12. Ujistěte se, že kabel visí nízko, abyste předešli dalšímu nebezpečí.
13. Nepoužívejte prodlužovací šňůry na napájecím kabelu.
14. Při použití prodlužovacího kabelu dbejte na to, abyste nepřekročili jmenovitý výkon/zatížení prodlužovacího kabelu. Používejte pouze uzemňovací prodlužovací kabel s průřezem zemnicího vodiče alespoň 1,0 mm² (s kapacitou alespoň 15 A).

- 15.** Nedovolte, aby se napájecí kabel dotýkal horkých povrchů.
- 16.** Nepokoušejte se přístroj opravovat, rozebírat nebo upravovat. Uvnitř jednotky nejsou žádné díly, které by mohl uživatel opravovat.
- 17.** V zařízení nepoužívejte ani neukládejte příslušenství, které není doporučeno výrobcem, protože by mohlo dojít ke zranění, poruše nebo poškození zařízení.
- 18.** Nikdy nepřipojujte přístroj k externímu časovači nebo samostatnému systému dálkového ovládání.
- 19.** Spotřebič umístěte na suché místo na rovném a tepelně odolném povrchu. Při grilování potravin s vysokým obsahem tuku nebo vlhkosti nelze vždy zabránit rozstříkávání.
- 20.** Gril umístěte do vhodné bezpečné vzdálenosti od hořlavých předmětů, jako je nábytek, záclony apod., a alespoň 30 cm od stěny.

- 21.** Nepokládejte spotřebič na hranu nebo roh nábytku a zabraňte jakémukoli kontaktu s horkými grilovacími plochami.
- 22.** Přístroj neumísťujte na místa, kde by mohl spadnout do vany nebo jiné nádoby s vodou.
- 23.** Nikdy gril nepřemisťujte, pokud je v provozu.
- 24.** Nenechávejte jednotku vystavenou povětrnostním vlivům.
- 25.** Nepoužívejte spotřebič, pokud máte mokré ruce. Nikdy neponořujte gril, topné těleso, napájecí kabel nebo zástrčku termostatu do vody nebo jiných tekutin.
- 26.** Některé části grilu, jako je varná deska nebo kryt, se velmi zahřívají. Nikdy se jich nedotýkejte, když je spotřebič v provozu, abyste se nepopálili. Používejte pouze rukojeť krytu.
- 27.** Rovnoměrně rozložte hmotnost na spodní polici. Maximální zatížení je 16 kg.

- 28.** V tomto spotřebiči se nesmí používat dřevěné uhlí nebo podobné hořlavé materiály.
- 29.** Termostat, který je součástí grilu, je exkluzivní součástí modelu Yoer EG05BK. Výrobce má výhradní právo na údržbu uvedeného dílu.
- 30.** Aby se zabránilo přehřátí, neměl by být spotřebič zakryt žádným pevným nebo pružným materiálem, jako je hliníkový podnos, hliníková fólie nebo podnosy z jiného tepelně odolného materiálu. Použití takových předmětů nebo materiálů na grilu může vést k vážnému poškození.
- 31.** K otáčení potravin na grilu nikdy nepoužívejte kovové náčiní. K tomuto účelu používejte kleště nebo jiné kuchyňské náčiní ze dřeva nebo žáruvzdorného plastu.
- 32.** Nepoužívejte zařízení způsobem, který není slučitelný s jeho určením.
- 33.** Nenechávejte zařízení bez dozoru.
- 34.** Nepohybujte přístrojem tahem za napájecí kabel.

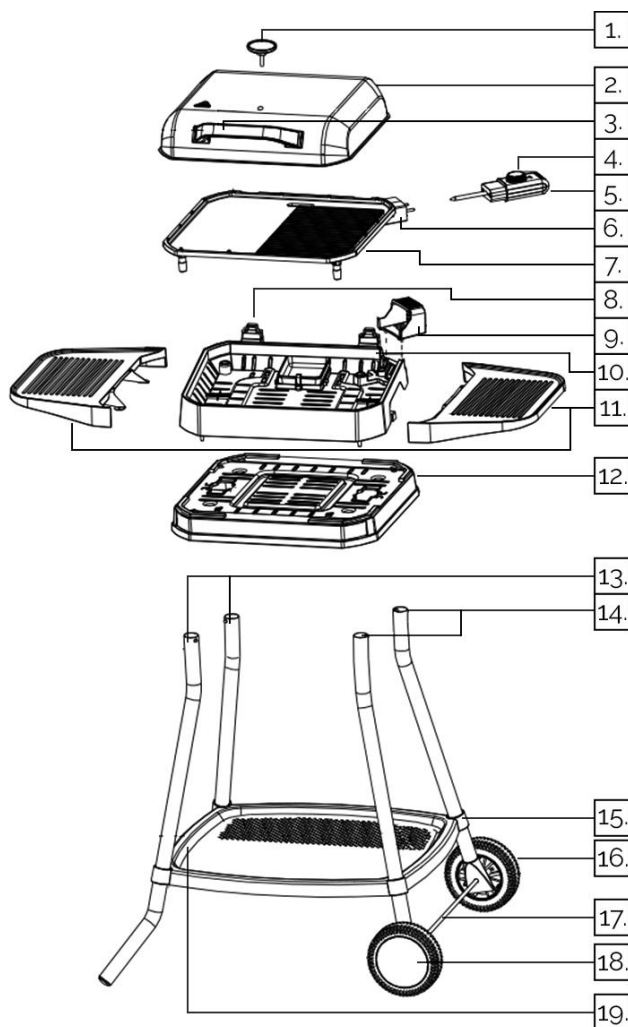
- 35.** Po každém použití, před čištěním, přemístěním nebo demontáží spotřebič vypněte, vytáhněte zástrčku ze zásuvky a počkejte, dokud spotřebič zcela nevychladne.
- 36.** Spotřebič je určen pouze pro domácí použití (nikoli pro komerční použití). Jakékoli jiné použití je považováno za nevhodné a nebezpečné.
- 37.** Výrobce nenese odpovědnost za škody vzniklé v důsledku nedodržení tohoto návodu k obsluze.



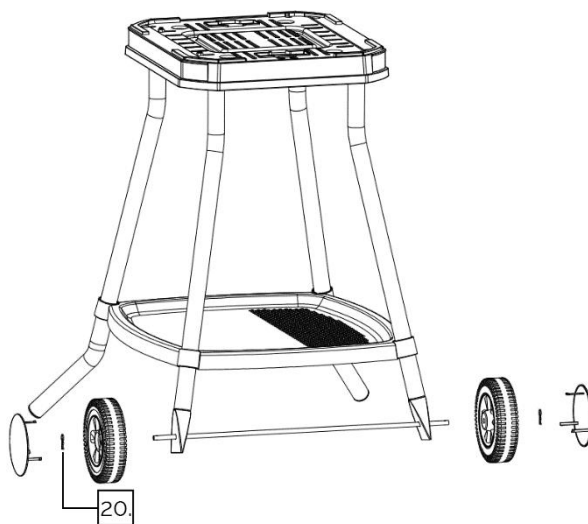
POZOR, HORKÉ:

Některé části grilu, jako je varná deska nebo kryt, se velmi zahřívají. Nikdy se jich nedotýkejte, když je gril horký, abyste předešli riziku popálení.

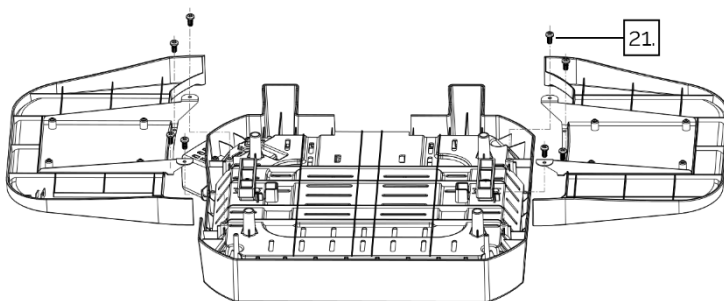
Poznejte svůj gril



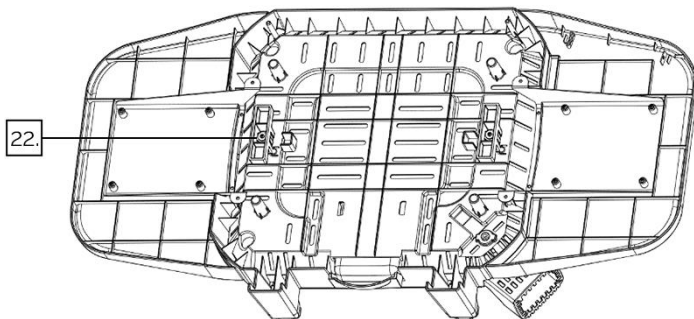
1. Teploměr
2. Obálka
3. Rukojeť
4. Knoflík termostatu
5. Termostat
6. Kryt ovládací skříňky
7. Varná deska
8. Umístění závěsu
9. Držák ovládací skříňky
10. Základna
11. Boční police
12. Tělo
13. Nohy bez koleček
14. Nohy s kolečkem
15. Spodní podpěra police
16. Pravé kolo
(+ kryt)
17. Náprava spojující kola
18. Levé kolo
(+ kryt)
19. Spodní police



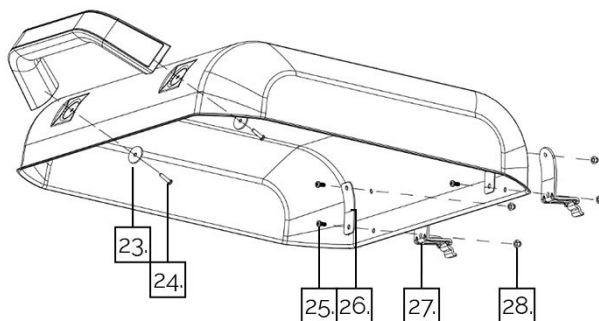
20. Prvek G - ochrana kol



21. Prvek A



22. Knoflík



23. Prvek B

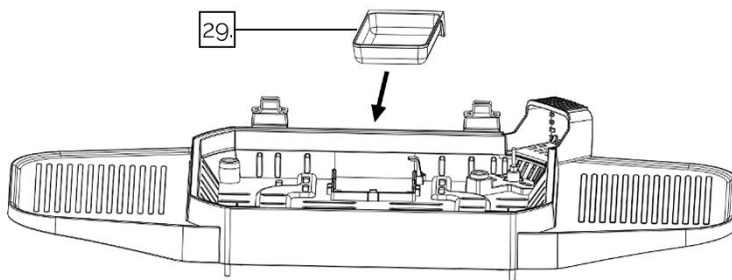
24. Prvek C

25. Prvek H (šroub)

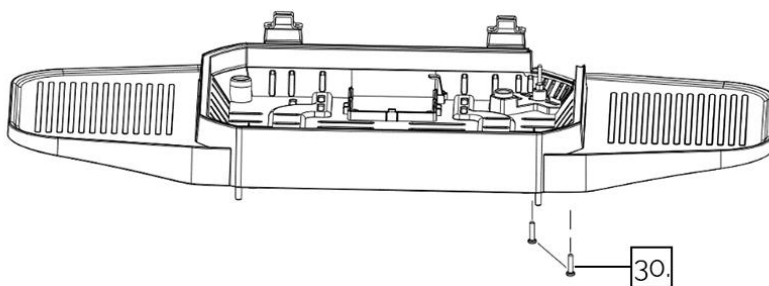
26. Prvek F

27. Prvek E

28. Prvek H (matice)



29. Odkapávací miska



30. Prvek D

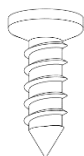
Seznam dodávaného montážního příslušenství



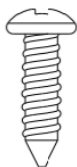
Prvek A - ST4×12 - 8 ks.



Prvek B - $\phi 20 * \phi 5,2$ - 2 ks.



Prvek C - ST4×14 - 2 ks.



Prvek D - ST3×10 - 2 ks.



Prvek E - 2 jednotky.



Prvek F - 2 jednotky.



Prvek G - 2 jednotky.



Prvek H - M4×8+M4 - 4 ks.



Rukojeť

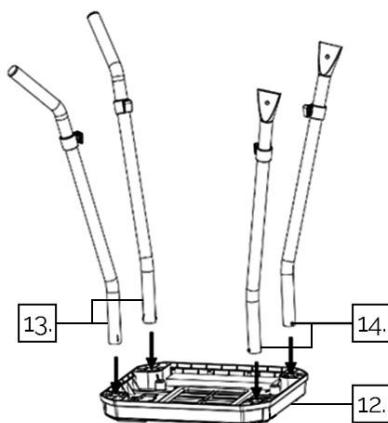


Držák ovládací skříňky

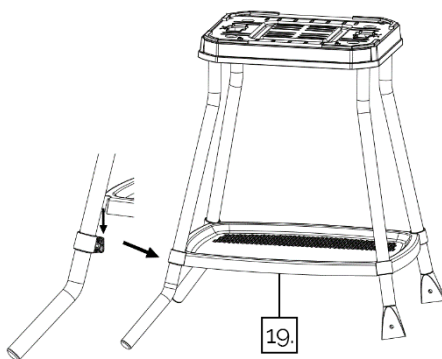


Teploměr

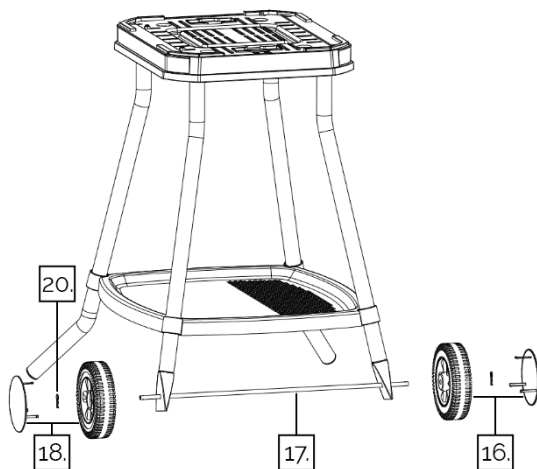
Pokyny k instalaci stojícího grilu



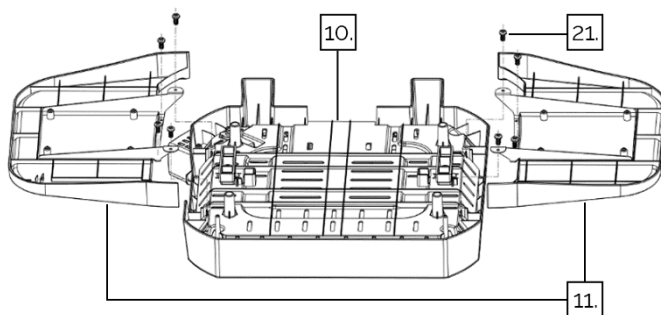
1. Nožičky odpovídajícím způsobem připevněte k tělu spotřebiče. Důležitý je směr a rozmístění nožiček (viz obrázek výše). Správné upevnění nožiček bude signalizováno slyšitelným cvaknutím.



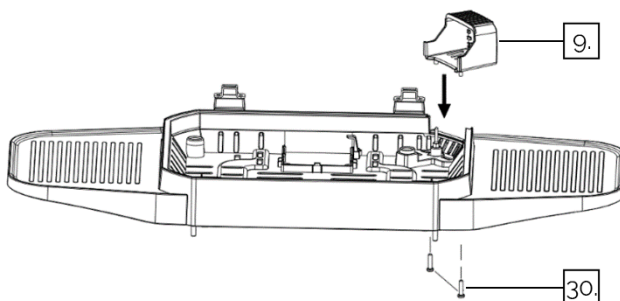
2. Připevněte spodní polici ke čtyřem držákům a utáhněte ji.



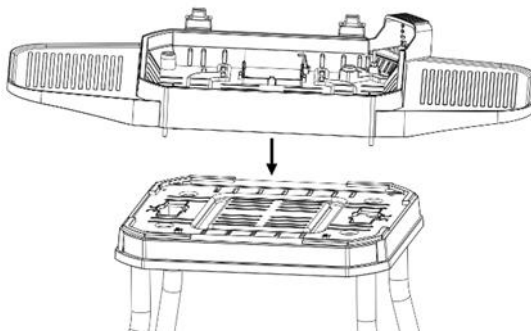
3. Namontujte kolečka podle výše uvedeného obrázku.



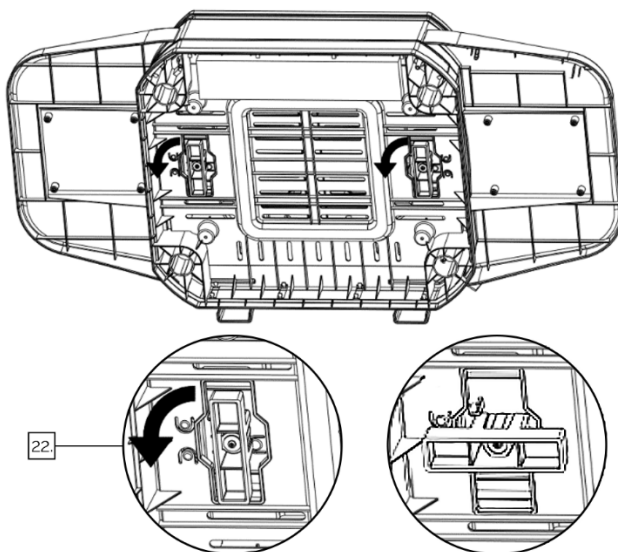
4. Připevněte boční police pomocí 8 šroubů ST4x12 k základně.



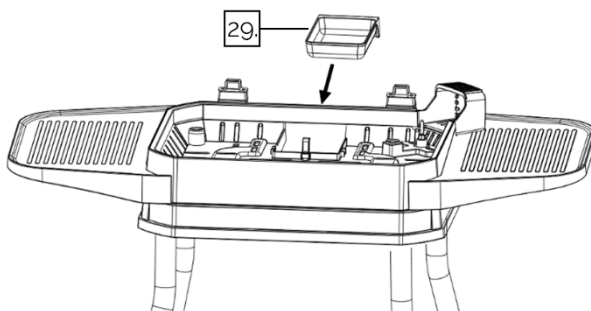
5. Namontujte držák ovládací skříňky pomocí 2 šroubů ST3x10.



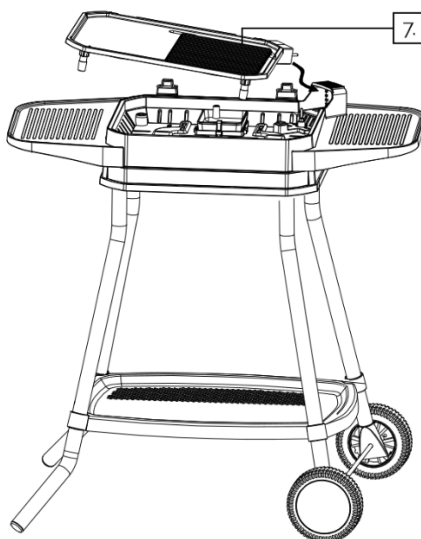
6. Umístěte základnu jednotky na tělo.



7. Otočením knoflíků (22) ve spodní části základny doleva základnu zajistěte.

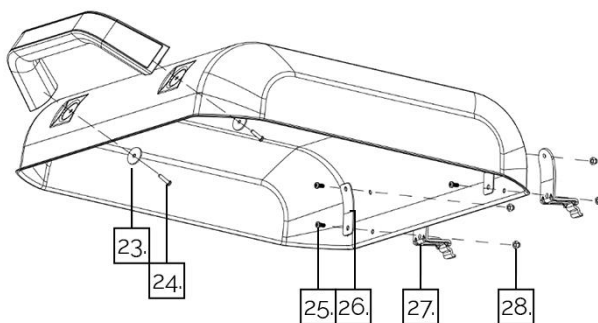


8. Zasuňte odkapávací misku do příslušného otvoru umístěného v základně přístroje.

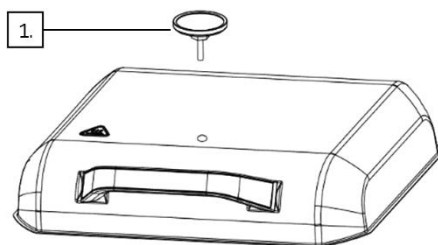


9. Umístěte varnou desku podle obrázku výše. Ujistěte se, že 4 nožičky varné desky jsou ve správných otvorech.

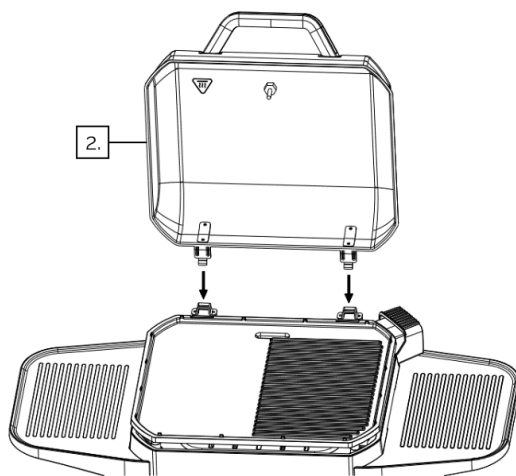
Poznámka: Varnou desku používejte pouze tehdy, je-li umístěna v základně spotřebiče.



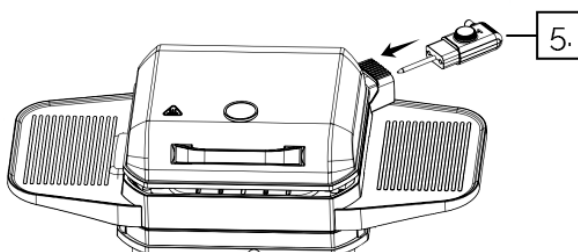
10. Pro správné nasazení krytu použijte křížový šroubovák (není součástí dodávky), jak je znázorněno výše.



11. Odšroubujte matici z teploměru a poté teploměr vložte do otvoru na krytu přístroje. Držte teploměr a šroubujte odšroubovanou matici na vnitřní straně pláště, dokud neucítíte odpor.



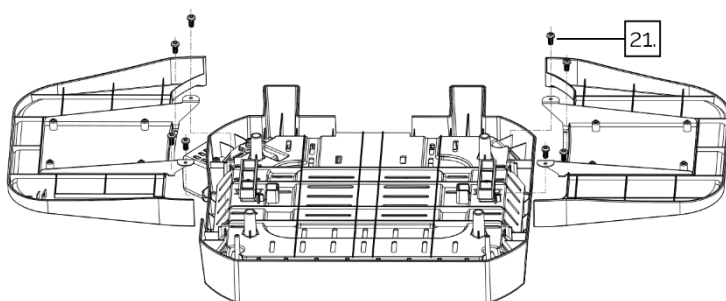
12. Připevněte kryt k jednotce podle výše uvedeného obrázku.



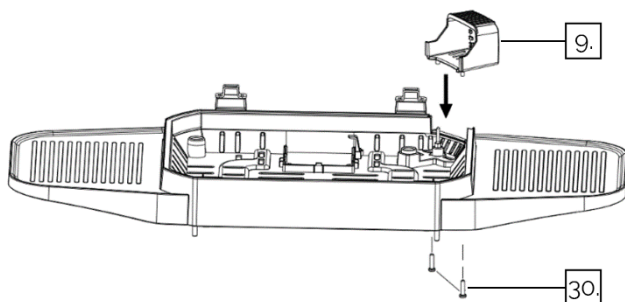
13. Umístěte termostat tak, jak je znázorněno výše, zasunutím do ovládací skříňky a následným zatlačením dolů.

Pokyny k instalaci stolního grilu

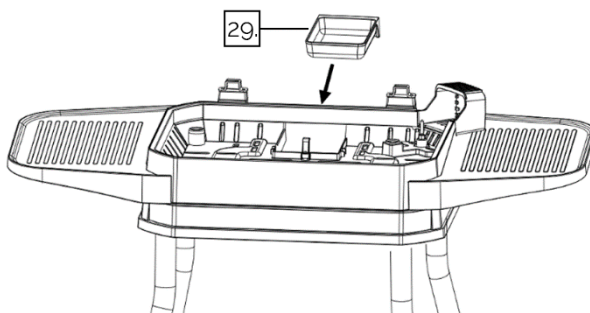
Poznámka: Abyste zabránili poškození spotřebiče nebo zranění při používání grilu v interiéru, nemontujte nožičky grilu.



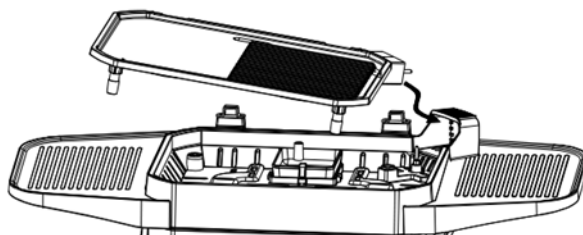
1. Boční police připevněte pomocí 8 šroubů ST4x12.



2. Namontujte držák ovládací skříňky pomocí 2 šroubů ST3x10.

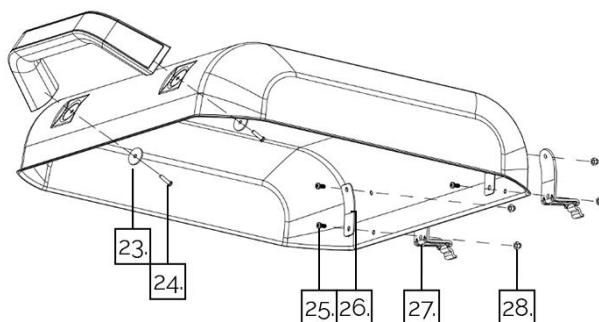


3. Zasuňte odkapávací misku do příslušného otvoru umístěného v základně přístroje.

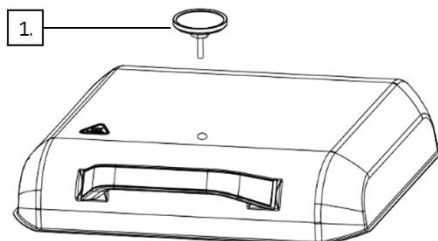


4. Umístěte varnou desku podle obrázku výše. Ujistěte se, že 4 nožičky varné desky jsou ve správných otvorech.

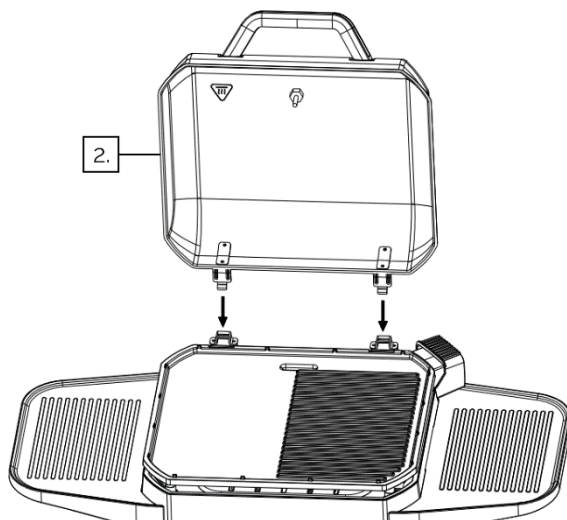
Poznámka: Varnou desku používejte pouze tehdy, je-li umístěna v základně spotřebiče.



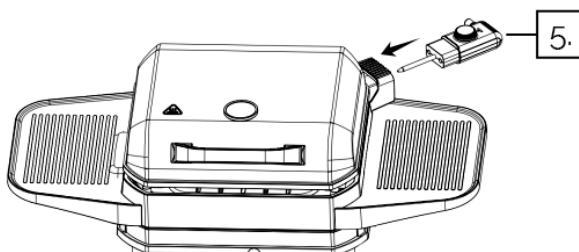
5. Pro správné nasazení krytu použijte křížový šroubovák (není součástí dodávky), jak je znázorněno výše.



6. Odšroubujte matici z teploměru a poté teploměr vložte do otvoru na krytu přístroje. Držte teploměr a šroubujte odšroubovanou matici na vnitřní straně pláště, dokud neucítíte odpor.



- 7.** Připevněte kryt k jednotce podle výše uvedeného obrázku.



- 8.** Umístěte termostat tak, jak je znázorněno výše, zasunutím do ovládací skříňky a následným zatlačením dolů.

Před prvním použitím

1. Odstraňte všechny fóliové obaly.
2. Postupujte podle pokynů v části "Čištění a údržba".
3. Spotřebič správně namontujte podle kapitoly "Pokyny pro montáž stojícího grilu" nebo "Pokyny pro montáž stolního grilu".
4. Nechte gril zahřívat asi 3-5 minut při maximálním výkonu, aniž byste do něj vložili jakýkoli pokrm. Ujistěte se, že je místnost dostatečně větraná, protože při prvním použití může z přístroje vycházet mírný kouř. Je to normální a po krátké době by měl zmizet.

Upozornění: Některé součásti grilu, jako je varná deska nebo kryt, se velmi zahřívají. Nikdy se jich nedotýkejte, když je gril horký, abyste se nepopálili! Používejte pouze rukojeť krytu.

Technické údaje

Power	2562-3050 W
Napětí / frekvence	220-240 V~ 50/60 Hz

Použití zařízení

Upozornění: Některé součásti grilu, jako je varná deska nebo kryt, se velmi zahřívají. Nikdy se jich nedotýkejte, když je gril horký, abyste se nepopálili! Používejte pouze rukojeť krytu.

1. Umístěte přístroj na suché místo na rovném a tepelně odolném povrchu.
2. Zapojte zástrčku do zásuvky.
3. Nastavte požadovanou teplotu pomocí knoflíku termostatu. Po dosažení zvolené teploty kontrolka zhasne.
4. Pokrmy pokládejte přímo na varnou desku. Nikdy pod jídlo nepokládejte talíře, tácy nebo hliníkovou fólii. Doba grilování závisí na velikosti grilovaných produktů a na nastavené teplotě. Občas grilované potraviny otočte, aby byly rovnoměrně propečené.
5. Po ukončení práce otočte knoflík termostatu do polohy "OFF" a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

Důležité: Na gril nevkládejte zmrazené potraviny. Předtím by měly být zcela rozmrazeny.

Důležité: Při grilování se zavřeným víkem dbejte na to, aby teplota na teploměru nepřesáhla 250 °C.

Důležité: Grilování se zavřeným víkem je povoleno pouze venku při dostatečném větrání. Nikdy negrilujte se zavřeným víkem v interiéru.

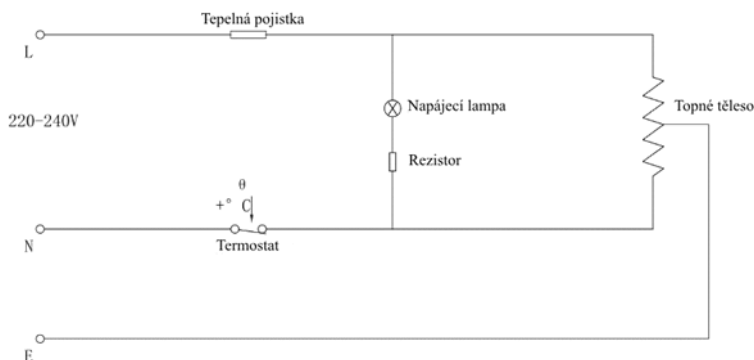
Doporučené teploty a doby vaření

Potraviny	Úroveň teploty	Doba vaření
Steak / hovězí maso	vysoká	10-15 minut
Jehněčí	vysoká	10-15 minut
Kuřecí stehna	vysoká	15-20 min
Kotlety	vysoká	20-25 min
Kuřecí křídélka	vysoká	15-20 min
Vepřová panenka	střední nebo vysoká	7-8 min
Celé ryby	vysoká	8-12 min
Kebab	střední nebo vysoká	7-9 min
Klobása	střední nebo vysoká	8-10 min

Poradenství

- Maso bude chutnější, pokud ho před grilováním naložíte na několik hodin do lednice. Můžete si připravit vlastní marinádu z oleje (pro efekt vlhkého jídla), octa, ovocné šťávy nebo vína (pro změkčení) a směsi koření pro zvýraznění chuti.
- K otáčení potravin na grilu nikdy nepoužívejte kovové náčiní. K tomuto účelu používejte kleště nebo jiné kuchyňské náčiní ze dřeva nebo žáruvzdorného plastu.
- Při grilování maso a ryby otočte pouze jednou. Není třeba je obracet vícekrát, protože příliš časté otáčení potravin vysušuje.
- Maso nikdy negrilujte příliš dlouho. Dokonce i vepřové maso je lepší, když se podává mírně růžové a šťavnaté.
- Pokud se grilované potraviny na grilovací desku přilepí, otřete ji občas kuchyňským papírem namočeným v troše oleje.

Elektrické schéma



Čištění a údržba

Poznámka: Nikdy neponořujte gril, topné těleso, napájecí kabel ani termostát do vody nebo jiných tekutin.

Poznámka: Všechny součásti grilu udržujte v čistotě. Gril pravidelně čistěte.

1. Před čištěním vždy odpojte spotřebič od napájení a počkejte, dokud zcela nevychladne. Vyměňte termostát spolu s kabelem z ovládací skřínky.

2. K čištění odkapávací misky, varné desky a krytu použijte mírně navlhčený měkký hadřík. Poté všechny části důkladně osušte měkkým suchým hadříkem.
3. Případné zaschlé nečistoty odstraňte měkkým hadříkem s trochou jemného čistícího prostředku. Dávejte přitom pozor, abyste příliš netlačili, protože byste mohli poškodit nepřilnavou vrstvu.
4. Součásti termostatu a sondu termostatu očistěte suchým hadříkem.
5. K čištění vnější části přístroje použijte mírně navlhčený hadřík. Poté všechny součásti důkladně osušte měkkým suchým hadříkem.
6. K čištění jakýchkoli částí tohoto spotřebiče nepoužívejte žádné chemické přípravky nebo čistící prostředky kromě jemných čistících prostředků. K čištění varné desky a dalších součástí grilu nikdy nepoužívejte drátěný kartáč ani žádné ostré předměty.
7. Po dokončení čištění sestavte všechny součásti podle návodu k obsluze.
8. Přístroj uchovávejte na suchém a čistém místě v původním obalu.

Životní prostředí



Výrobek obsahuje recyklovatelné materiály.

Nevyhazujte výrobek do komunálního odpadu.

■ Obráťte se na nejbližší sběrné místo odpadů.

Záruční podmínky a podmínky oprav

Záruka na výrobek se vztahuje na vady způsobené chybami materiálu nebo výroby. V rámci záruky se výrobce zavazuje opravit nebo vyměnit vadné součásti za předpokladu, že byl spotřebič používán v souladu s návodem k použití a nebyl nijak upravován, opravován nebo zasahován neoprávněnou osobou nebo poškozen nesprávným používáním či přepravou. Záruka se nevztahuje na přirozené opotřebení součástí nebo poškození snadno rozbítných předmětů, jako je sklo nebo keramika.

Tato záruka neomezuje zákonná práva spotřebitele ani žádná jiná práva, která má spotřebitel podle platných právních předpisů o nákupu spotřebního zboží.

V případě záruční reklamace se obraťte přímo na specializovaného prodejce nebo autorizovaný servis společnosti Yoer. Při reklamaci uveďte povahu závady a přiložte kopii dokladu o koupi.

Condiciones de seguridad

Al utilizar equipos eléctricos deben observarse las normas básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

- 1.** Lea atentamente este manual antes de utilizar el aparato y consérvelo para futuras consultas.
- 2.** Asegúrese de que la tensión de la toma de corriente corresponde a la indicada en la placa de características. Asegúrese de que la toma de corriente está correctamente conectada a tierra.
- 3.** El aparato está diseñado para su uso en exteriores e interiores. Para una protección adicional, se recomienda instalar un fusible automático (RCD) para corriente de fuga de hasta 30 mA en la instalación eléctrica doméstica. Para ello, póngase en contacto con un electricista cualificado.
- 4.** Para utilizar el aparato en interiores, instale la base del aparato, la bandeja, la placa y el termostato

correctamente, tal como se recomienda en este manual y, a continuación, coloque la base del aparato en un lugar seco sobre una superficie plana y resistente al calor. No monte las patas de la parrilla.

5. Mantenga la unidad alejada de fuentes de humedad, calor y luz solar directa.
6. Para evitar incendios, descargas eléctricas y lesiones, no sumerja el cable, el enchufe, el termostato ni el aparato en agua u otros líquidos.
7. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o con falta de experiencia y conocimientos si están supervisados o han sido instruidos en el uso del aparato y comprenden los riesgos derivados de su uso. Debe prestarse especial atención a que los niños no jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del aparato no deben ser realizados por niños sin la supervisión adecuada.

8. Asegúrese de que los niños menores de 8 años que no estén vigilados se mantengan alejados del aparato.
9. No utilice el aparato con el cable o el enchufe dañados o en caso de cualquier otra avería. Compruebe periódicamente que el cable de alimentación y el aparato y todos sus accesorios no estén dañados.
10. No utilice el aparato sin que la bandeja recoge gotas, la base y los demás componentes del grill estén correctamente instalados.
11. Si el cable de alimentación está dañado, sólo debe ser reparado por el servicio técnico del fabricante o por una persona cualificada para ello, con el fin de evitar cualquier peligro.
12. Asegúrate de que el cable cuelga bajo para evitar peligros adicionales.
13. Evite utilizar alargadores en el cable de alimentación.

- 14.** Cuando utilice un cable alargador, asegúrese de no superar la potencia/carga nominal del cable alargador. Utilice únicamente un cable alargador de puesta a tierra con una sección de cable de tierra de al menos 1,0 mm² (con una capacidad de al menos 15 A).
- 15.** No dejes que el cable de alimentación toque superficies calientes.
- 16.** No intente reparar, desmontar o modificar la unidad. No hay piezas reparables por el usuario en el interior de la unidad.
- 17.** No utilice ni guarde en el aparato accesorios no recomendados por el fabricante, ya que podría causar lesiones, fallos de funcionamiento o daños en el aparato.
- 18.** No conecte nunca el aparato a un temporizador externo o a un sistema de mando a distancia independiente.

- 19.** Coloque el aparato en un lugar seco sobre una superficie plana y resistente al calor. Al asar alimentos con un alto contenido en grasa o humedad, no siempre se pueden evitar las salpicaduras.
- 20.** Coloque la barbacoa a una distancia adecuada y segura de objetos inflamables como muebles, cortinas, etc., y al menos a 30 cm de la pared.
- 21.** No coloque el aparato en el borde o en la esquina de los muebles y evite todo contacto con las superficies calientes de la parrilla.
- 22.** No coloque la unidad donde pueda caer en una bañera u otro recipiente con agua.
- 23.** Nunca mueva la parrilla mientras esté en uso.
- 24.** No deje la unidad expuesta a la intemperie.
- 25.** No utilice el aparato si tiene las manos mojadas. No sumerja nunca el grill, el calefactor, el cable de alimentación ni el enchufe del termostato en agua u otros líquidos.

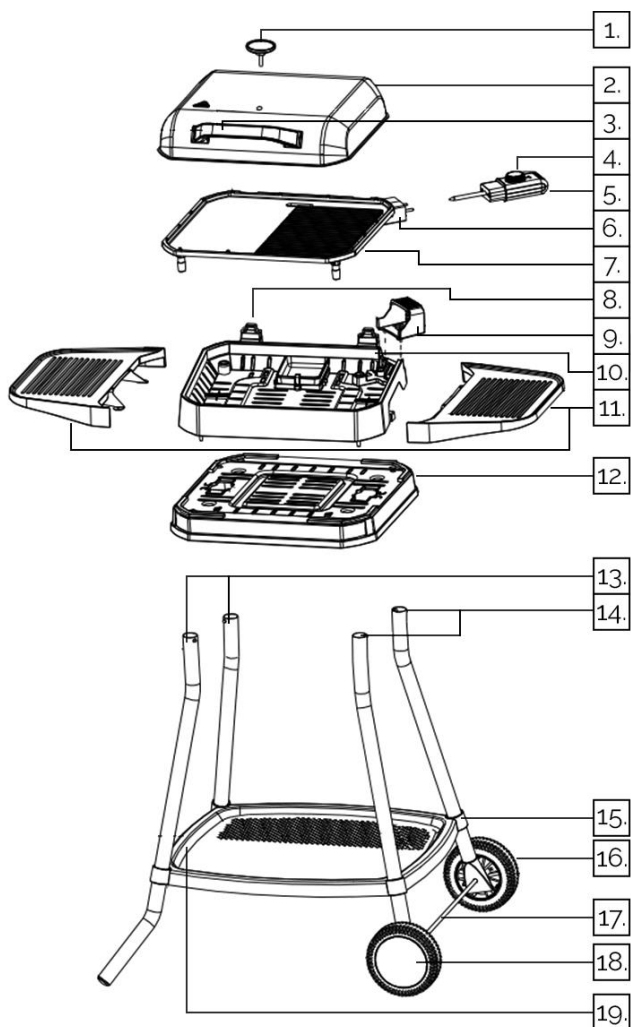
- 26.** Algunas partes del grill, como la placa de cocción o la tapa, se calientan mucho. No las toque nunca con el aparato en funcionamiento para evitar quemarse. Utilice únicamente el asa del protector.
- 27.** Distribuya uniformemente el peso en el estante inferior. La carga máxima es de 16 kg.
- 28.** No utilice carbón ni materiales inflamables similares en este aparato.
- 29.** El termostato incluido con la parrilla es una pieza exclusiva del modelo Yoer EGo5BK. El fabricante tiene el derecho exclusivo de mantenimiento de dicha pieza.
- 30.** Para evitar el sobrecalentamiento, el aparato no debe cubrirse con ningún material sólido o flexible, como una bandeja de aluminio, papel de aluminio o bandejas de otro material resistente al calor. El uso de tales objetos o materiales sobre el grill puede provocar daños graves.

- 31.** No utilice nunca utensilios de metal para dar la vuelta a los alimentos en la parrilla. Utilice para ello pinzas u otros utensilios de cocina de madera o plástico resistente al calor.
- 32.** No utilice el aparato de forma incompatible con su uso previsto.
- 33.** No deje el aparato sin vigilancia.
- 34.** No mueva la unidad tirando del cable de alimentación.
- 35.** Después de cada uso, antes de limpiarlo, moverlo o desmontarlo, apague el aparato, desenchúfelo de la toma de corriente y espere a que se enfríe completamente.
- 36.** El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico (no comercial). Cualquier otro uso se considera inadecuado y peligroso.
- 37.** El fabricante no se hace responsable de los daños derivados del incumplimiento de estas instrucciones de uso.

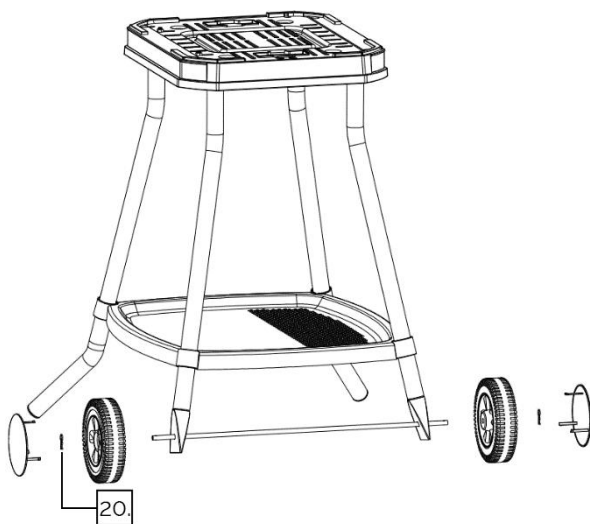
**ADVERTENCIA, CALIENTE:**

Algunas partes del grill, como la placa de cocción o la tapa, se calientan mucho. No las toque nunca cuando el grill esté caliente para evitar el riesgo de quemaduras.

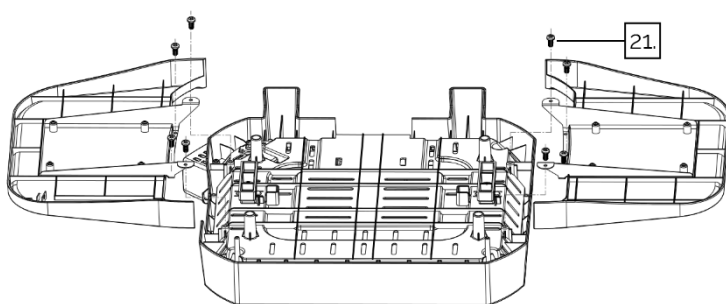
Conozca su parrilla



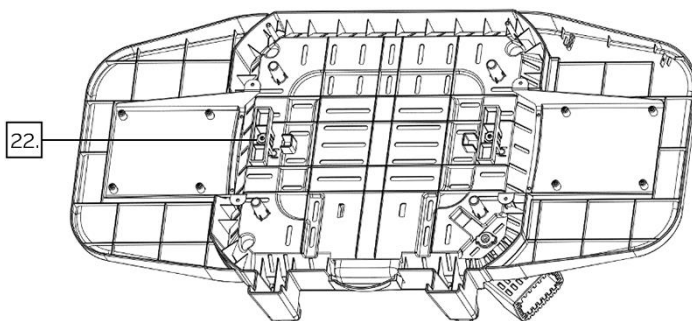
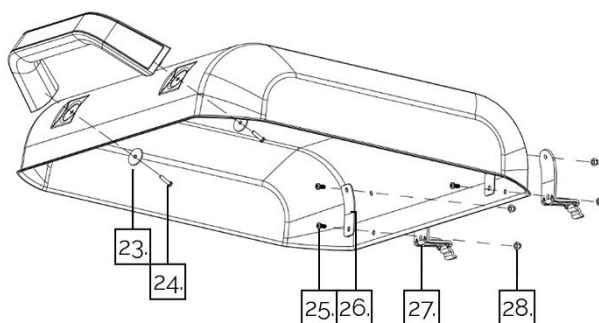
- | | |
|---|---|
| 1. Termómetro | 12. Cuerpo |
| 2. Portada | 13. Pies sin ruedas |
| 3. Mango | 14. Pies con rueda |
| 4. Pomo del termostato | 15. Soporte inferior del estante |
| 5. Termostato | 16. Volante derecho (+ cover) |
| 6. Tapa de la caja de control | 17. Eje que une las ruedas |
| 7. Placa de cocción | 18. Volante izquierdo (+ tapa) |
| 8. Ubicación de la bisagra | 19. Estante inferior |
| 9. Soporte de la caja de control | |
| 10. Base | |
| 11. Estantes laterales | |

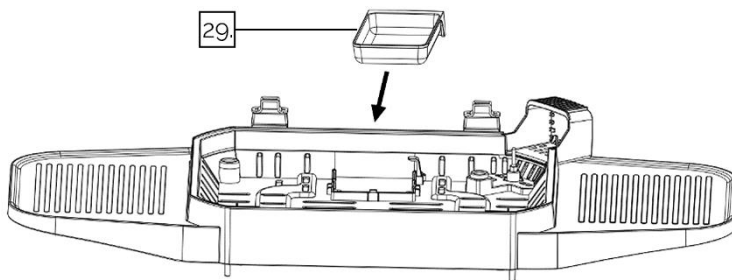


20. Elemento G - protección de las ruedas

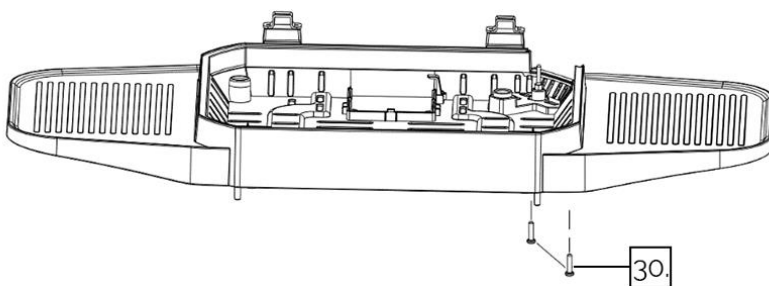


21. Elemento A

**22. Pomo****23. Elemento B****24. Elemento C****25. Elemento H (tornillo)****26. Elemento F****27. Elemento E****28. Elemento H (tuerca)**



29. Bandeja de goteo



30. Elemento D

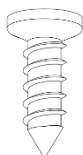
Lista de accesorios de montaje incluidos



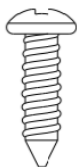
Elemento A - ST4×12 - 8 uds.



Elemento B - $\phi 20 \times \phi 5.2$ - 2 uds.



Elemento C - ST4×14 - 2 uds.



Elemento D - ST3×10 - 2 uds.



Elemento E - 2 unidades.



Elemento F - 2 unidades.



Elemento G - 2 unidades.



Elemento H - M4×8+M4 - 4 uds.



Mango

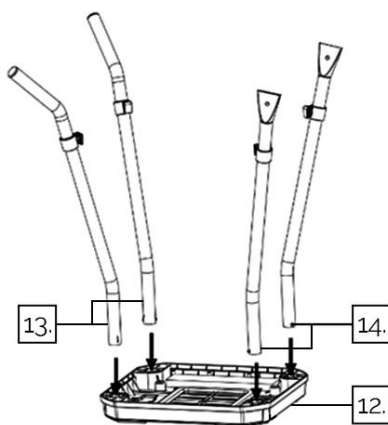


Soporte de la caja de control

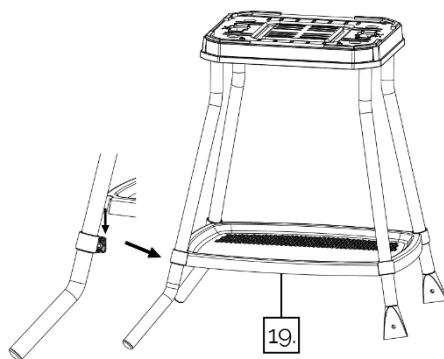


Termómetro

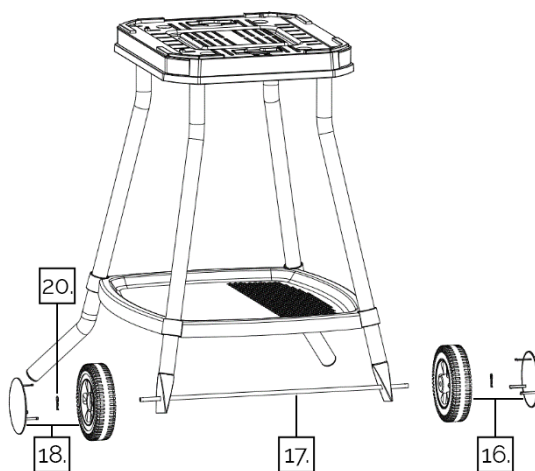
Instrucciones de instalación de la barbacoa de pie



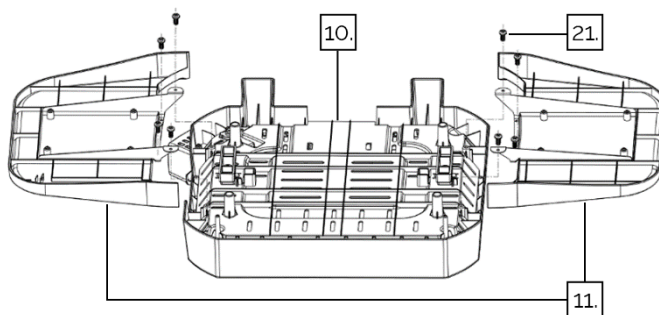
1. Fije los pies al cuerpo del aparato según corresponda. La dirección y distribución de los pies es importante (véase la imagen superior). La fijación correcta de los pies se indicará mediante un clic audible.



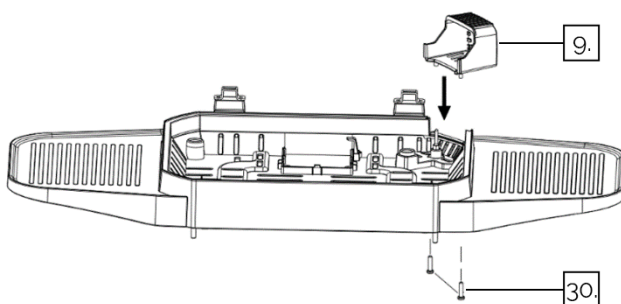
2. Fije el estante inferior a los cuatro soportes según corresponda y, a continuación, apriételo.



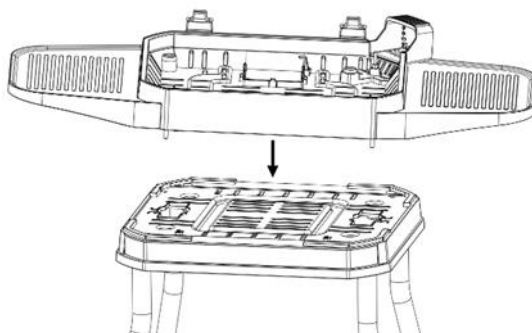
3. Coloque las ruedas como se indica arriba.



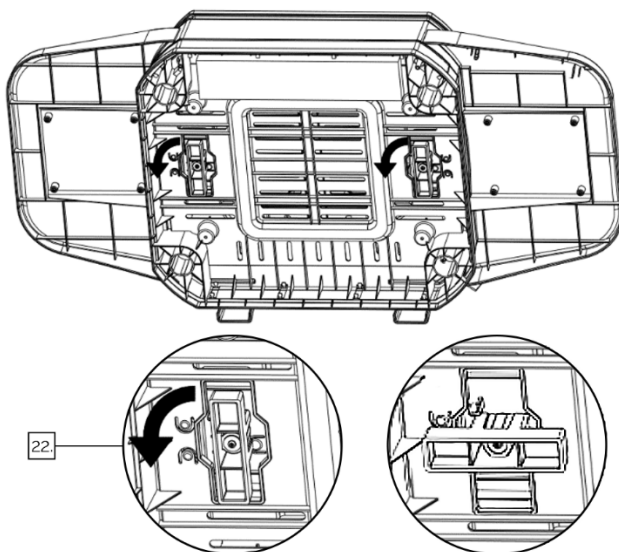
4. Fije los estantes laterales con 8 tornillos ST4x12 a la base.



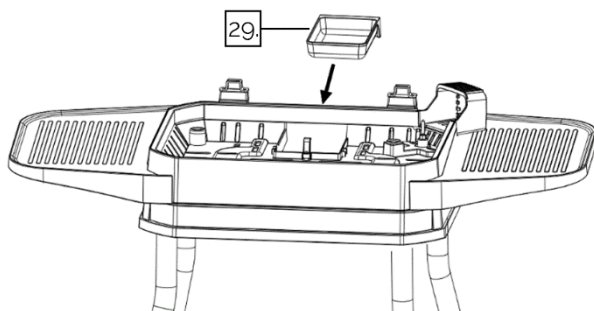
5. Monte el soporte de la caja de control con 2 tornillos ST3x10.



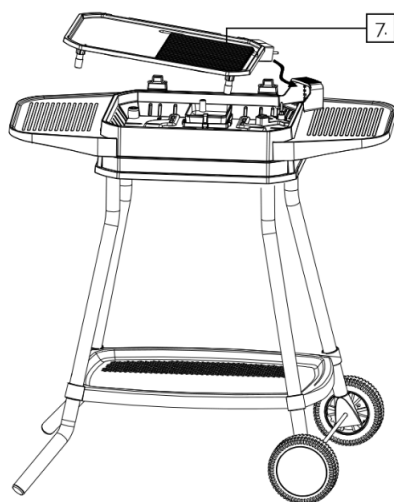
6. Coloque la base de la unidad sobre el cuerpo.



7. Gire hacia la izquierda los pomos (22) situados en la parte inferior de la base para bloquearla.

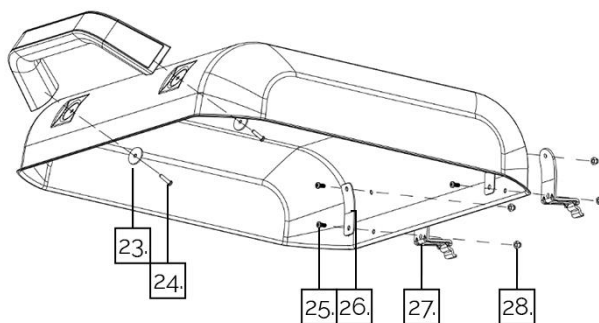


8. Introduzca la bandeja recogegotas en el orificio correspondiente situado en la base del aparato.

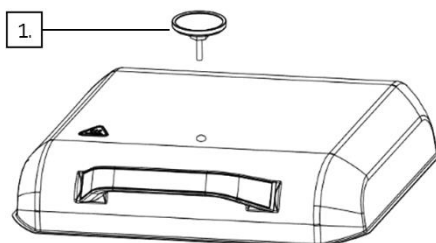


9. Coloque la placa de cocción como se muestra en la imagen anterior. Asegúrese de que las 4 patas de la placa de cocción están en los orificios correctos.

Nota: Utilice la placa de cocción sólo cuando esté colocada en la base del aparato.

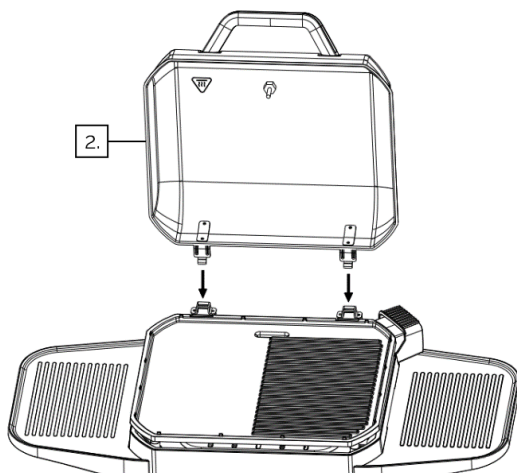


- 10.** Utilice un destornillador Phillips (no incluido) para ajustar la tapa correctamente, como se muestra arriba.

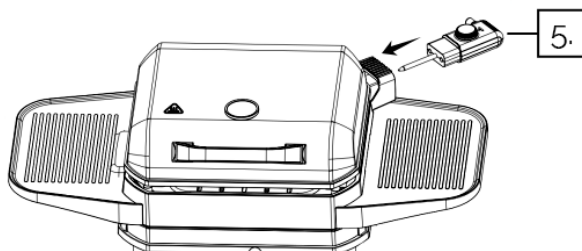


- 11.** Desenrosque la tuerca del termómetro y, a continuación, coloque el termómetro en el orificio de la cubierta del dispositivo. Sujete el

termómetro y enrosque la tuerca desenroscada en el interior de la funda hasta que note resistencia.



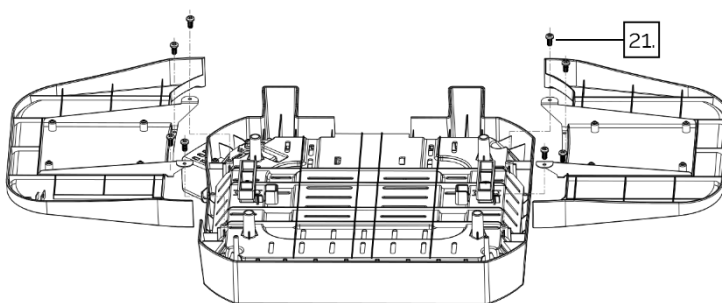
12. Fije la cubierta a la unidad como se muestra arriba.



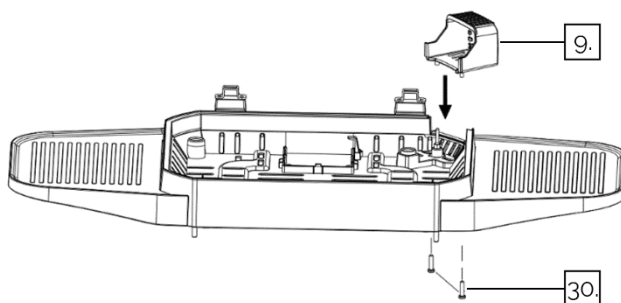
13. Coloque el termostato como se muestra arriba deslizándolo dentro de la caja de control y luego presione hacia abajo.

Instrucciones de instalación de la barbacoa de sobremesa

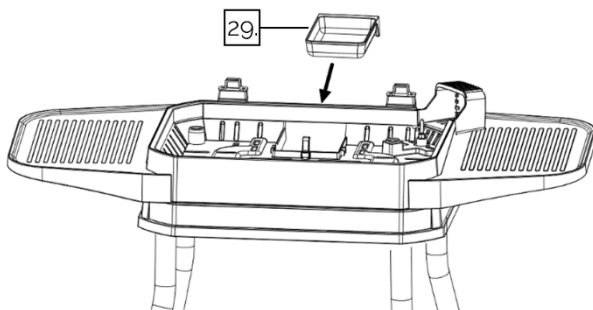
Nota: Para evitar daños en el aparato o lesiones al utilizar el grill en interiores, no monte las patas del grill.



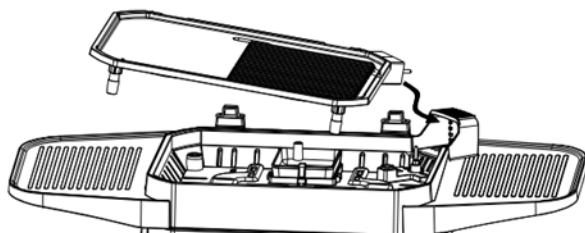
1. Fije los estantes laterales con 8 tornillos ST4x12.



2. Monte el soporte de la caja de control con 2 tornillos ST3x10.

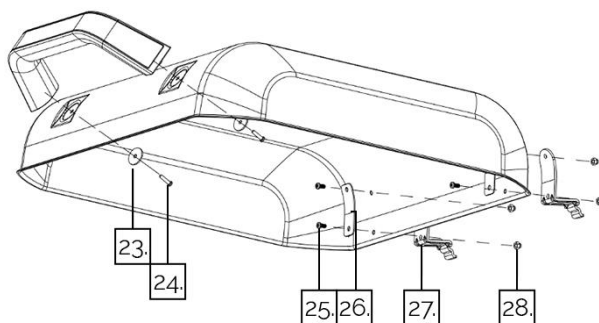


3. Introduzca la bandeja recoge gotas en el orificio correspondiente situado en la base del aparato.

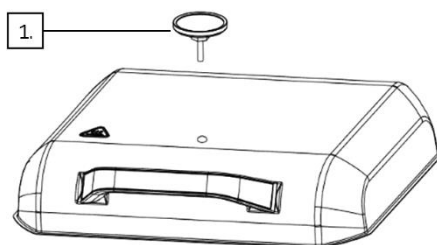


4. Coloque la placa de cocción como se muestra en la imagen anterior. Asegúrese de que las 4 patas de la placa de cocción están en los orificios correctos.

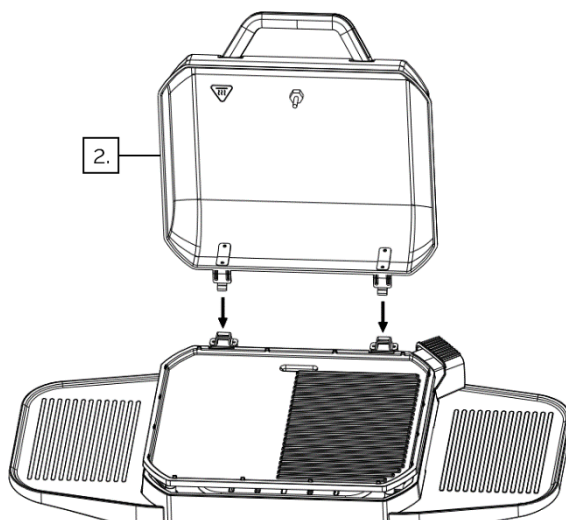
Nota: Utilice la placa de cocción sólo cuando esté colocada en la base del aparato.



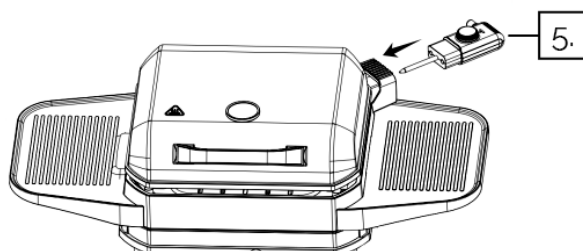
5. Utilice un destornillador Phillips (no incluido) para ajustar la tapa correctamente, como se muestra arriba.



6. Desenrosque la tuerca del termómetro y, a continuación, coloque el termómetro en el orificio de la funda del aparato. Sujete el termómetro y enrosque la tuerca desenroscada en el interior de la funda hasta que note resistencia.



7. Coloque la cubierta en la unidad como se muestra arriba.



8. Coloque el termostato como se muestra arriba deslizándolo dentro de la caja de control y luego presione hacia abajo.

Antes del primer uso

1. Retire todo el envoltorio de aluminio.
2. Siga los pasos del apartado "Limpieza y mantenimiento".
3. Monte el aparato correctamente siguiendo el apartado "Instrucciones de montaje para barbacoa de pie" o "Instrucciones de montaje para barbacoa de mesa".
4. Deje que el grill se caliente durante unos 3-5 minutos a máxima potencia sin colocar ningún alimento en él. Asegúrese de que la habitación está suficientemente ventilada, ya que puede salir un ligero humo de la unidad cuando se utiliza por primera vez. Esto es normal y debería desaparecer al poco tiempo.

Precaución: algunos componentes del grill, como la placa de cocción o la tapa, se calientan mucho. No los toque nunca cuando el grill esté caliente para evitar el riesgo de quemarse. Utilice únicamente el asa de la tapa.

Datos técnicos

Potencia	2562-3050 W
Tensión / Frecuencia	220-240 V~ 50/60 Hz

Uso del dispositivo

Precaución: algunos componentes del grill, como la placa de cocción o la tapa, se calientan mucho. No los toque nunca cuando el grill esté caliente para evitar el riesgo de quemarse. Utilice únicamente el asa de la tapa.

1. Coloque la unidad en un lugar seco sobre una superficie plana y resistente al calor.
2. Conecta el enchufe a una toma de corriente.
3. Ajuste la temperatura deseada con el mando del termostato. La luz indicadora se apagará cuando se alcance la temperatura seleccionada.
4. Coloque los alimentos directamente sobre la placa de cocción. No coloque nunca platos, bandejas o papel de aluminio debajo de los alimentos. El tiempo de asado depende del tamaño de los productos asados y de la temperatura ajustada. Gire los alimentos de vez en cuando para que se cocinen uniformemente.
5. Cuando haya terminado de trabajar, gire el mando del termostato a la posición "OFF" y de la toma de corriente.

Importante: No coloque alimentos congelados en el grill. Deben estar completamente descongelados de antemano.

Importante: Cuando ase con la tapa cerrada, asegúrese de que la temperatura del termómetro no supere los 250°C.

Importante: Asar a la parrilla con la tapa cerrada sólo está permitido al aire libre con suficiente ventilación. Nunca cocine a la parrilla con la tapa cerrada en interiores.

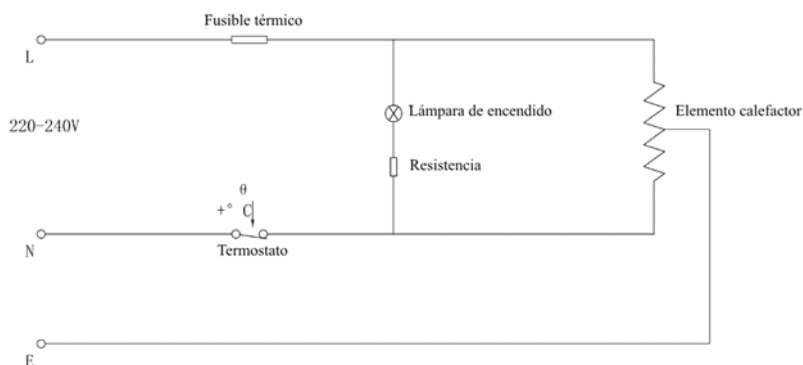
Temperaturas y tiempos de cocción recomendados

Alimentación	Nivel de temperatura	Tiempo de cocción
Bistec / ternera	alta	10-15 min
Cordero	alta	10-15 min
Muslos de pollo	alta	15-20 min
Chuletas	alta	20-25 min
Alitas de pollo	alta	15-20 min
Solomillo de cerdo	medio o alto	7-8 min
Pescado entero	alta	8-12 min
Kebab	medio o alto	7-9 min
Salchichas	medio o alto	8-10 min

Orientación

- La carne estará más sabrosa si la marinas en la nevera unas horas antes de asarla. Puedes preparar tu propio adobo con aceite (para conseguir un efecto de comida húmeda), vinagre, zumo de fruta o vino (para ablandarla) y una mezcla de especias para darle sabor.
- No utilice nunca utensilios de metal para dar la vuelta a los alimentos en la parrilla. Utilice para ello pinzas u otros utensilios de cocina de madera o plástico resistente al calor.
- Dé la vuelta a la carne y al pescado una sola vez. No es necesario darles la vuelta más de una vez, ya que girarlos demasiado a menudo resecará los alimentos.
- Nunca ase la carne durante demasiado tiempo. Incluso la carne de cerdo está mejor cuando se sirve ligeramente rosada y jugosa.
- Si los alimentos asados se pegan a la placa de la parrilla, límpiela de vez en cuando con papel de cocina empapado en un poco de aceite de cocina.

Esquema eléctrico



Limpieza y mantenimiento

Nota: Nunca sumerja la parrilla, el calentador, el cable de alimentación o el termostato en agua u otros líquidos.

Nota: Mantenga limpios todos los componentes del grill. Limpie el grill con regularidad.

1. Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica y espere a que se haya enfriado completamente antes de limpiarlo. Retire el termostato junto con el cable de la caja de control.

2. Limpie la bandeja recoge gotas, la placa de cocción y la tapa con un paño suave ligeramente humedecido. A continuación, seque bien todas las piezas con un paño suave y seco.
3. Utilice un paño suave con un poco de detergente suave para eliminar la suciedad reseca. Al hacerlo, tenga cuidado de no presionar demasiado fuerte, ya que podría dañar la capa antiadherente.
4. Utilice un paño seco para limpiar los componentes del termostato y la sonda del termostato.
5. Utilice un paño ligeramente humedecido para limpiar el exterior de la unidad. A continuación, seque bien todos los componentes con un paño suave y seco.
6. No utilice productos químicos o agentes de limpieza que no sean detergentes suaves para limpiar cualquier pieza de este aparato. No utilice nunca un cepillo de alambre ni objetos afilados para limpiar la placa de cocción y otros componentes de la parrilla.
7. Una vez finalizada la limpieza, monte todos los componentes siguiendo las instrucciones de uso.
8. Conserve la unidad en un lugar seco y limpio, en su embalaje original.

Medio ambiente



El producto contiene materiales reciclables.

No elimine el producto con los residuos urbanos.

Póngase en contacto con el punto de recogida de residuos
más cercano.

Condiciones de garantía y reparación

La garantía del producto cubre los defectos causados por errores de material o de fabricación. En virtud de la garantía, el fabricante se compromete a reparar o sustituir los componentes defectuosos, siempre que el aparato se haya utilizado de acuerdo con las instrucciones y no haya sido modificado, reparado o manipulado de ninguna manera por una persona no autorizada o dañado por un uso o transporte incorrectos. La garantía no cubre el desgaste natural de los componentes ni los daños en elementos fácilmente rompibles, como el cristal o la cerámica.

Esta garantía no limita los derechos legales del consumidor ni cualquier otro derecho que le corresponda en virtud de la legislación aplicable a la compra de bienes de consumo.

En caso de reclamación en garantía, dirígete directamente a un distribuidor especializado o a un servicio técnico autorizado de Yoer. Al presentar una reclamación, indique la naturaleza de la avería y adjunte una copia del comprobante de compra.

Conditions de sécurité

Les règles de sécurité de base, notamment les suivantes, doivent être respectées lors de l'utilisation d'appareils électriques :

- 1.** Lisez attentivement ce manuel avant de l'utiliser et conservez-le pour vous y référer ultérieurement.
- 2.** S'assurer que la tension de la prise électrique correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique. S'assurer que la prise de courant est correctement mise à la terre.
- 3.** L'appareil est conçu pour être utilisé à l'extérieur et à l'intérieur. Pour une protection supplémentaire, il est recommandé d'installer un fusible automatique (RCD) pour un courant de fuite allant jusqu'à 30 mA dans l'installation électrique domestique. Contactez un électricien qualifié à cet effet.
- 4.** Pour utiliser l'appareil à l'intérieur, installez la base de l'appareil, le plateau, la plaque et le thermostat

correctement comme recommandé dans ce manuel, puis placez la base de l'appareil dans un endroit sec sur une surface plane et résistante à la chaleur. N'assemblez pas les pieds du gril.

5. Tenir l'appareil à l'écart des sources d'humidité, de la chaleur et de la lumière directe du soleil.
6. Pour éviter les incendies, les chocs électriques et les blessures, ne pas immerger le câble, la fiche, le thermostat ou l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
7. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil et qu'ils comprennent les risques découlant de son utilisation. Il convient de veiller tout particulièrement à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil. Le

nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance appropriée.

- 8.** Veillez à ce que les enfants de moins de 8 ans non surveillés restent à l'écart de l'appareil.
- 9.** N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés ou en cas de défaillance. Vérifiez régulièrement que le cordon d'alimentation, l'appareil et tous ses accessoires ne sont pas endommagés.
- 10.** N'utilisez pas l'appareil si le bac de récupération, la base et les autres composants du gril ne sont pas correctement installés.
- 11.** Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne doit être réparé que par le service après-vente du fabricant ou par une personne qualifiée, d'éviter tout danger.
- 12.** Veillez à ce que le câble pende bas afin d'éviter tout risque supplémentaire.

- 13.** Évitez d'utiliser des rallonges sur le câble d'alimentation.
- 14.** Lors de l'utilisation d'une rallonge, veillez à ne pas dépasser la puissance/charge nominale de la rallonge. N'utilisez qu'une rallonge de mise à la terre avec une section de fil de terre d'au moins 1,0 mm² (d'une capacité d'au moins 15 A).
- 15.** Ne laissez pas le cordon d'alimentation toucher des surfaces chaudes.
- 16.** N'essayez pas de réparer, de démonter ou de modifier l'appareil. L'appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur.
- 17.** N'utilisez pas ou ne stockez pas dans l'appareil des accessoires non recommandés par le fabricant, car cela pourrait provoquer des blessures, des dysfonctionnements ou des dommages à l'appareil.
- 18.** Ne jamais connecter l'appareil à une minuterie externe ou à un système de commande à distance séparé.

- 19.** Placez l'appareil dans un endroit sec sur une surface plane et résistante à la chaleur. Il n'est pas toujours possible d'éviter les éclaboussures lorsque l'on grille des aliments à forte teneur en graisse ou en humidité.
- 20.** Placez le barbecue à une distance appropriée et sûre des objets inflammables tels que les meubles, les rideaux, etc. et à au moins 30 cm du mur.
- 21.** Ne placez pas l'appareil sur le bord ou l'angle d'un meuble et évitez tout contact avec les surfaces chaudes du gril.
- 22.** Ne placez pas l'appareil dans un endroit où il pourrait tomber dans une baignoire ou un autre récipient contenant de l'eau.
- 23.** Ne déplacez jamais le gril lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- 24.** Ne pas laisser l'appareil exposé aux intempéries.
- 25.** N'utilisez pas l'appareil si vous avez les mains mouillées. Ne jamais immerger le gril, le chauffage, le

cordon d'alimentation ou la fiche du thermostat dans l'eau ou dans d'autres liquides.

- 26.** Certaines parties du gril, comme la plaque de cuisson ou le couvercle, deviennent très chaudes. Ne touchez jamais lorsque l'appareil est en marche pour éviter de vous brûler. Utilisez uniquement la poignée de la grille.
- 27.** Répartissez uniformément le poids sur la tablette inférieure. La charge maximale est de 16 kg.
- 28.** Le charbon de bois ou des matériaux inflammables similaires ne doivent pas être utilisés dans cet appareil.
- 29.** Le thermostat fourni avec le gril est une pièce exclusive au modèle Yoer EG05BK. Le fabricant a le droit exclusif d'entretenir cette pièce.
- 30.** Pour éviter toute surchauffe, l'appareil ne doit pas être recouvert d'un matériau solide ou flexible tel qu'une barquette en aluminium, une feuille d'aluminium () ou des barquettes fabriquées dans un

autre matériau résistant à la chaleur. L'utilisation de tels objets ou matériaux sur le gril peut entraîner de graves dommages.

- 31.** N'utilisez jamais d'ustensiles en métal pour retourner les aliments sur le gril. Utilisez des pinces ou d'autres ustensiles de cuisine en bois ou en plastique résistant à la chaleur.
- 32.** N'utilisez pas l'appareil d'une manière incompatible avec l'usage auquel il est destiné.
- 33.** Ne laissez pas l'appareil sans surveillance.
- 34.** Ne déplacez pas l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.
- 35.** Après chaque utilisation, avant de nettoyer, de déplacer ou de démonter l'appareil, éteignez-le, débranchez la fiche de la prise de courant et attendez que l'appareil ait complètement refroidi.
- 36.** L'appareil est destiné à un usage domestique uniquement (pas d'usage commercial). Toute autre

utilisation est considérée comme inappropriée et dangereuse.

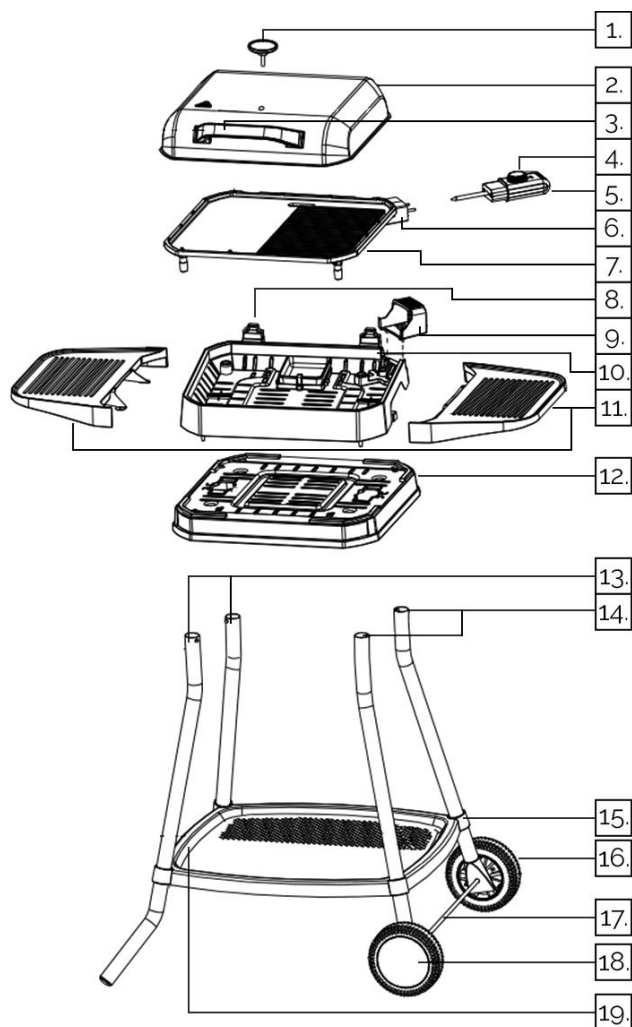
- 37.** Le fabricant ne sera pas tenu responsable des dommages résultant du non-respect de ce mode d'emploi.



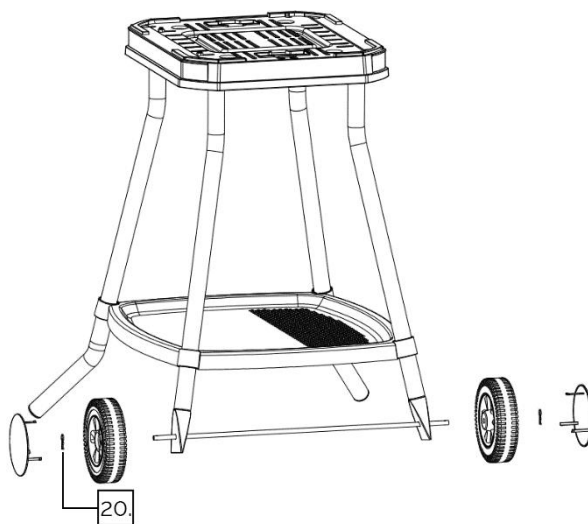
AVERTISSEMENT, CHAUD :

Certaines parties du gril, comme la plaque de cuisson ou le couvercle, deviennent très chaudes. Ne les touchez jamais lorsque le gril est chaud afin d'éviter tout risque de brûlure.

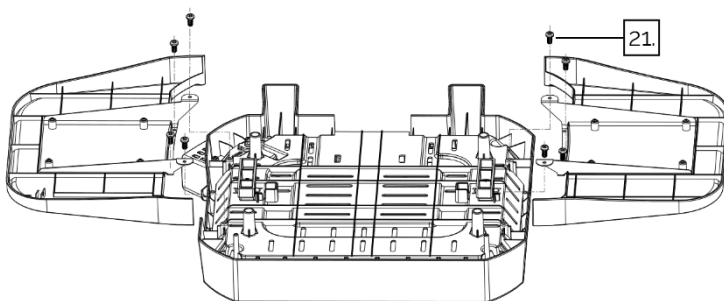
Connaître son grill



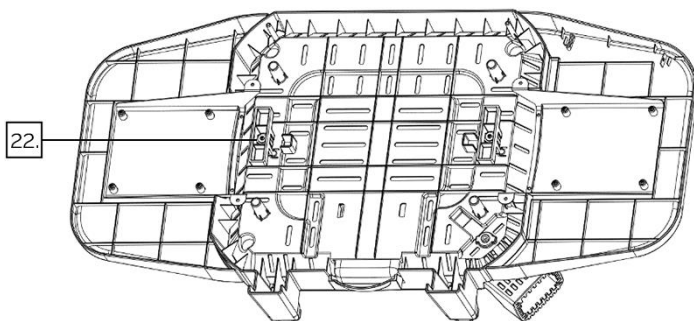
- 1.** Thermomètre
- 2.** Couverture
- 3.** Poignée
- 4.** Bouton du thermostat
- 5.** Thermostat
- 6.** Couvercle du boîtier de commande
- 7.** Plaque de cuisson
- 8.** Point de fixation de la charnière
- 9.** Support du boîtier de commande
- 10.** Base
- 11.** Tablettes latérales
- 12.** Corps
- 13.** Pieds sans roues
- 14.** Pieds avec roue
- 15.** Support de l'étagère inférieure
- 16.** Roue droite (+ couvercle)
- 17.** Essieu reliant les roues
- 18.** Roue gauche (+ couvercle)
- 19.** Tablette inférieure



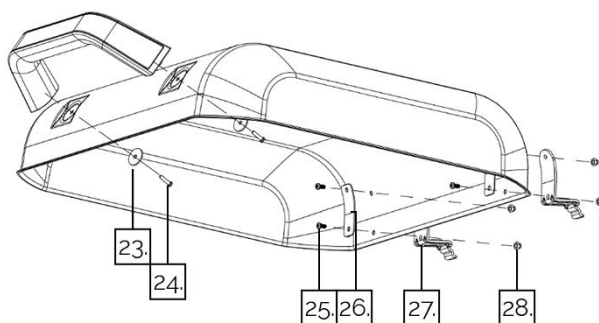
20. Élément G - protection des roues



21. Élément A



22. Bouton



23. Élément B

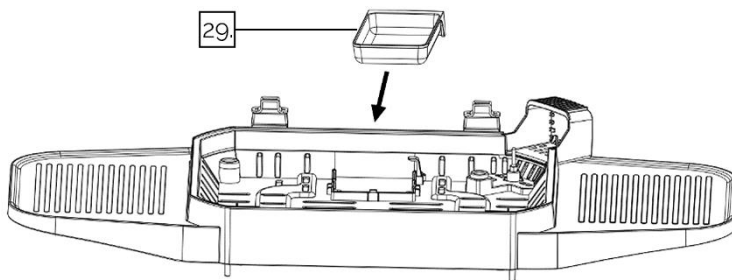
24. Élément C

25. Élément H (vis)

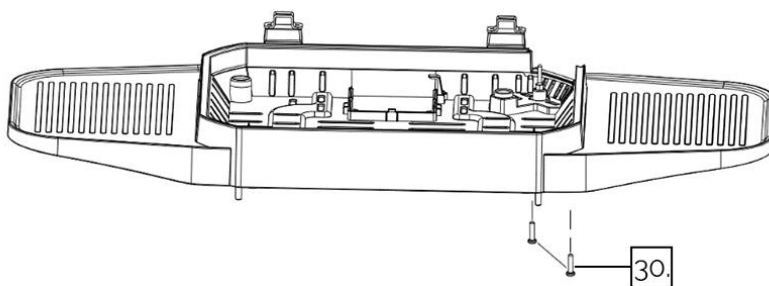
26. Élément F

27. Élément E

28. Élément H (écrou)



29. Plateau d'égouttage



30. Élément D

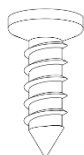
Liste des accessoires de montage inclus



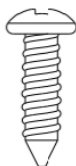
Élément A - ST4×12 - 8 pièces



Élément B - $\phi 20 * \phi 5.2$ - 2 pcs.



Élément C - ST4×14 - 2 pièces



Élément D - ST3×10 - 2 pièces



Élément E - 2 unités.



Élément F - 2 unités.



Élément G - 2 unités.



Élément H - M4×8+M4 - 4 pièces



Poignée

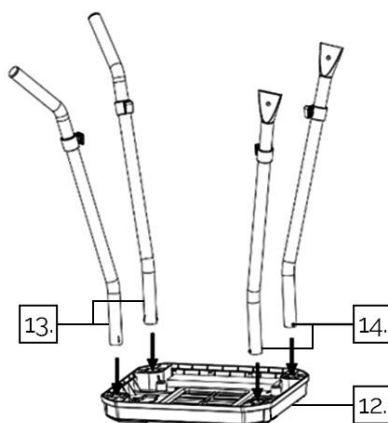


Support du boîtier de commande

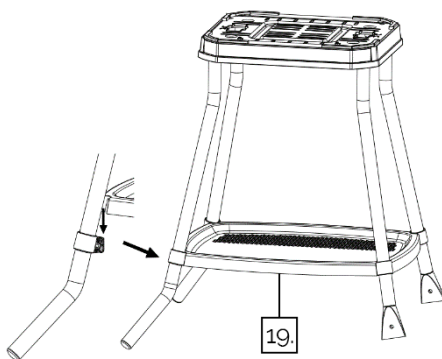


Thermomètre

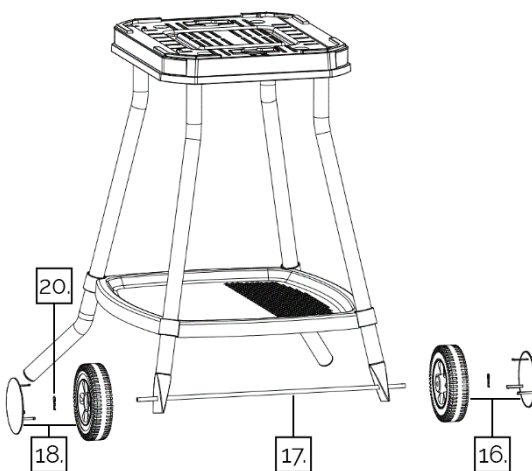
Instructions d'installation du barbecue sur pied



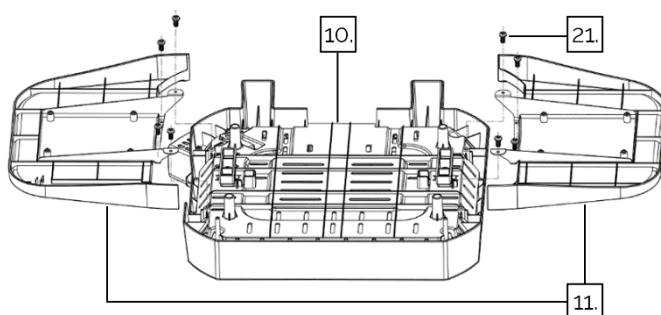
1. Fixez les pieds au corps de l'appareil en conséquence. La direction et la répartition des pieds sont importantes (voir l'image ci-dessus). La fixation correcte des pieds est signalée par un clic sonore.



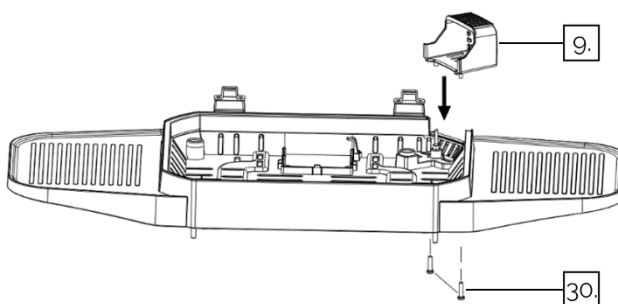
2. Fixez l'étagère inférieure aux quatre supports en conséquence, puis serrez.



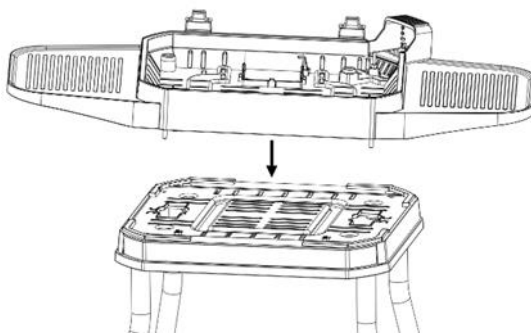
3. Monter les roulettes comme indiqué ci-dessus.



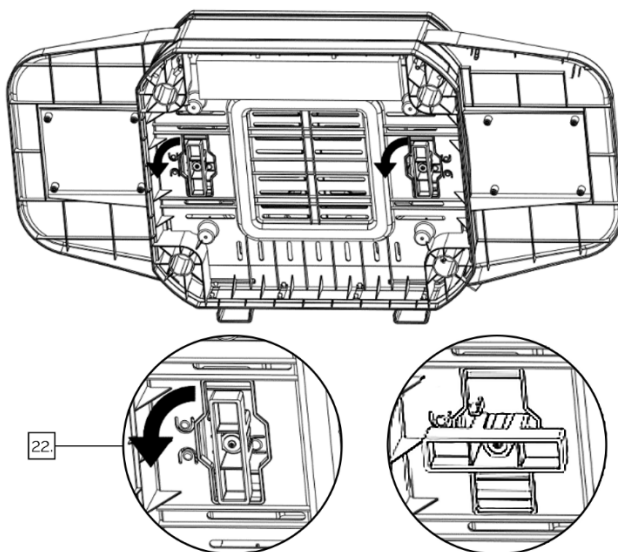
4. Fixer les étagères latérales à la base à l'aide de 8 vis ST4x12.



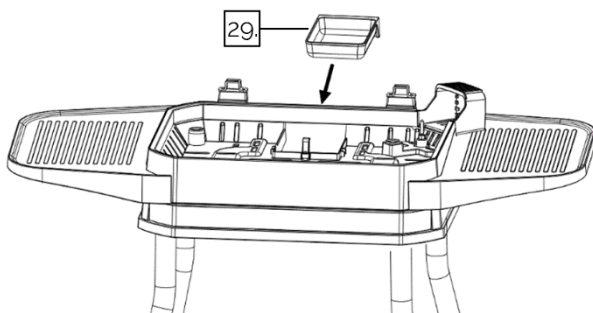
5. Monter le support du boîtier de commande à l'aide de 2 vis ST3x10.



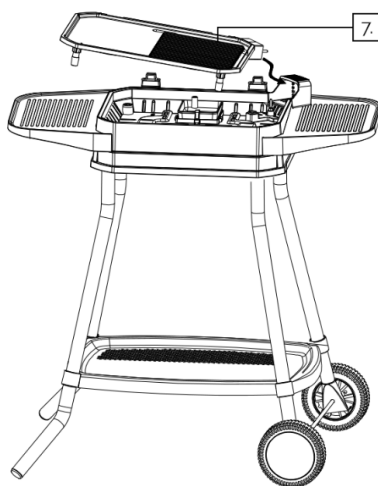
6. Placer la base de l'appareil sur le corps.



7. Tournez les boutons (22) au bas de la base vers la gauche pour verrouiller la base.

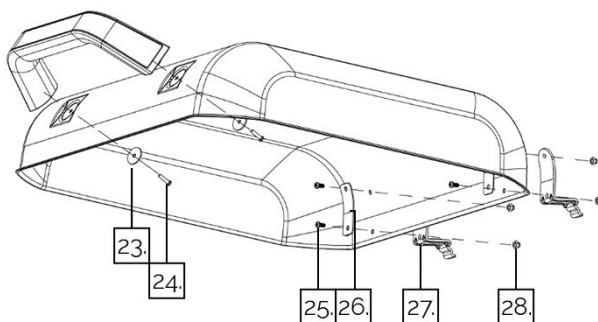


- 8.** Insérez le bac de récupération dans le trou correspondant situé dans la base de l'appareil.

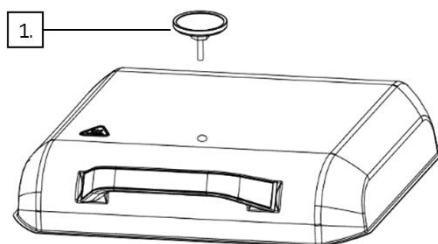


- 9.** Placez la table de cuisson comme indiqué sur l'image ci-dessus. Veillez à ce que les 4 pieds de la table de cuisson soient placés dans les bons trous.

Remarque : N'utilisez la table de cuisson que lorsqu'elle est placée dans la base de l'appareil.

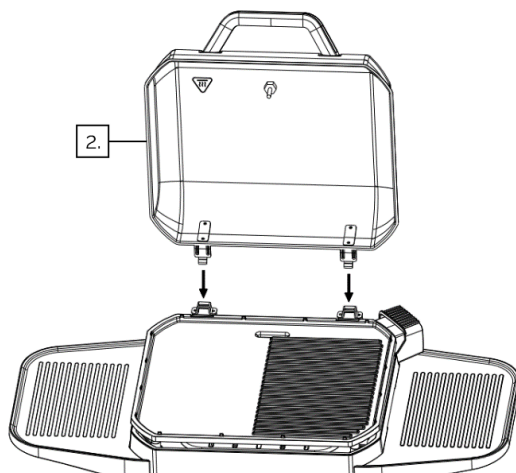


- 10.** Utilisez un tournevis Phillips (non fourni) pour ajuster correctement le couvercle, comme indiqué ci-dessus.

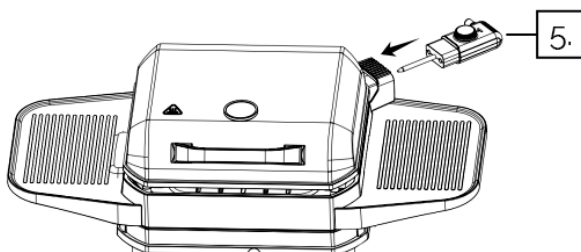


- 11.** Dévissez l'écrou du thermomètre et placez le thermomètre dans le trou du couvercle de l'appareil. Tenez le thermomètre et vissez

l'écrou dévissé à l'intérieur de la gaine jusqu'à ce que vous sentiez une résistance.



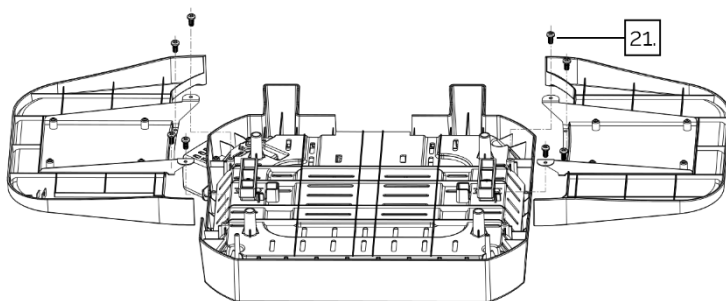
12. Fixez le couvercle à l'appareil comme indiqué ci-dessus.



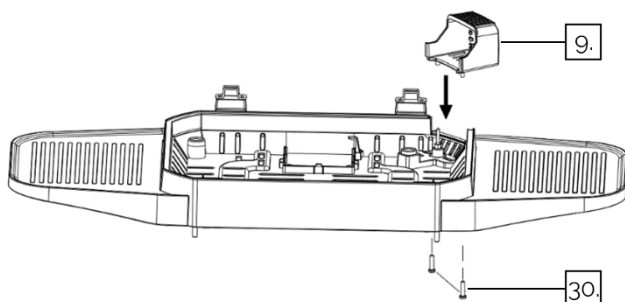
13. Placez le thermostat comme indiqué ci-dessus en le faisant glisser dans le boîtier de commande, puis appuyez dessus.

Instructions d'installation pour le barbecue de table

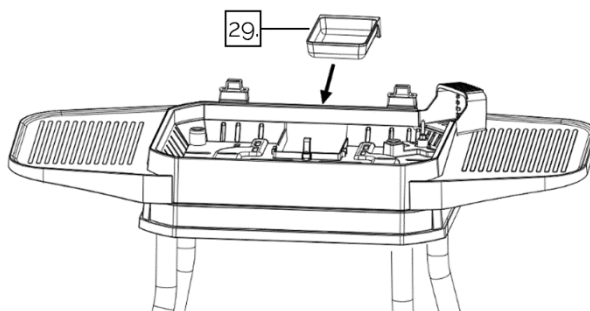
Remarque : Pour éviter d'endommager l'appareil ou de vous blesser lorsque vous utilisez le gril à l'intérieur, ne montez pas les pieds du gril.



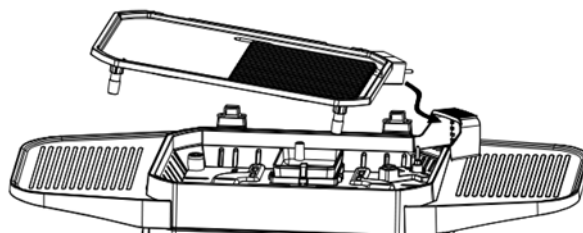
1. Fixez les étagères latérales à l'aide de 8 vis ST4x12.



2. Monter le support du boîtier de commande à l'aide de 2 vis ST3x10.

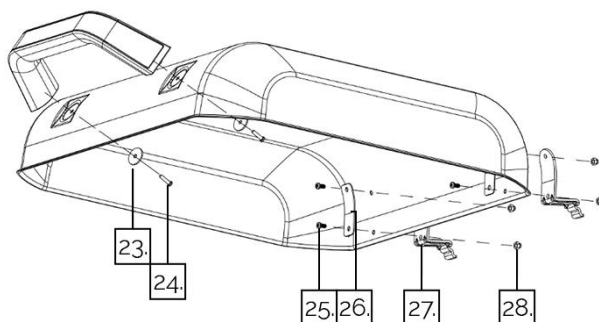


3. Insérez le bac de récupération dans le trou correspondant situé dans la base de l'appareil.

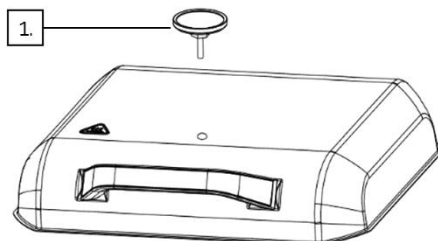


4. Placez la table de cuisson comme indiqué sur l'image ci-dessus. Veillez à ce que les 4 pieds de la table de cuisson soient placés dans les bons trous.

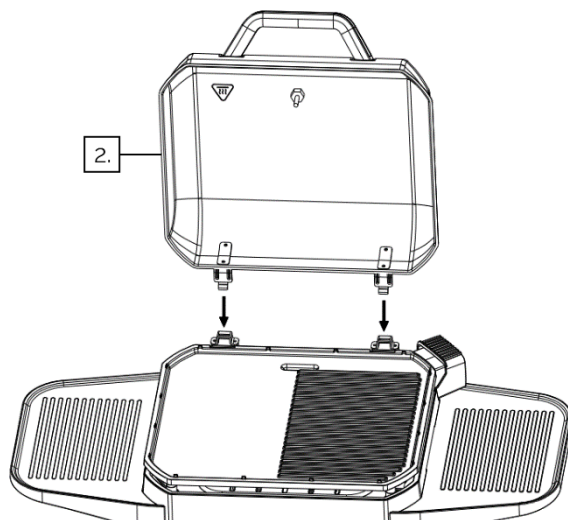
Remarque : N'utilisez la table de cuisson que lorsqu'elle est placée dans la base de l'appareil.



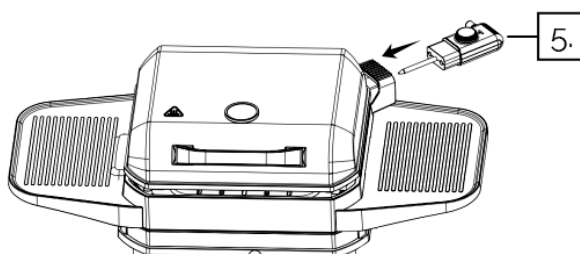
5. Utilisez un tournevis Phillips (non fourni) pour ajuster correctement le couvercle, comme indiqué ci-dessus.



6. Dévissez l'écrou du thermomètre et placez le thermomètre dans le trou du couvercle de l'appareil. Tenez le thermomètre et vissez l'écrou dévissé à l'intérieur de la gaine jusqu'à ce que vous sentiez une résistance.



- 7.** Fixez le couvercle à l'appareil comme indiqué ci-dessus.



- 8.** Placez le thermostat comme indiqué ci-dessus en le faisant glisser dans le boîtier de commande, puis appuyez dessus.

Avant la première utilisation

1. Retirer tous les emballages en aluminium.
2. Suivez les étapes de la section "Nettoyage et entretien".
3. Montez l'appareil correctement en suivant la section "Instructions de montage pour barbecue sur pied" ou "Instructions de montage pour barbecue de table".
4. Laissez le gril chauffer pendant environ 3 à 5 minutes à la puissance maximale sans y placer d'aliments. Veillez à ce que la pièce soit suffisamment ventilée, car une légère fumée peut s'échapper de l'appareil lors de sa première utilisation. Ce phénomène est normal et devrait disparaître au bout d'un certain temps.

Attention : certains éléments du gril, comme la plaque de cuisson ou le couvercle, deviennent très chauds. Ne les touchez jamais lorsque le gril est chaud afin d'éviter tout risque de brûlure ! Utilisez uniquement la poignée du couvercle.

Données techniques

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

Utilisation du dispositif

Attention : certains éléments du gril, comme la plaque de cuisson ou le couvercle, deviennent très chauds. Ne les touchez jamais lorsque le gril est chaud afin d'éviter tout risque de brûlure ! Utilisez uniquement la poignée du couvercle.

1. Placez l'appareil dans un endroit sec sur une surface plane et résistante à la chaleur.
2. Branchez la fiche dans une prise électrique.
3. Réglez la température souhaitée à l'aide du bouton du thermostat. Le témoin lumineux s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte.
4. Placez les aliments directement sur la table de cuisson. Ne placez jamais d'assiettes, de plateaux ou de feuilles d'aluminium sous les aliments. Le temps de cuisson dépend de la taille des aliments et de la température réglée. Retournez les aliments grillés de temps en temps pour vous assurer qu'ils sont cuits uniformément.
5. Lorsque vous avez terminé votre travail, tournez le bouton du thermostat sur la position "OFF" et retirez la fiche de la prise électrique.

Important : Ne placez pas d'aliments congelés sur le gril. Ils doivent être complètement décongelés au préalable.

Important : Lorsque vous grillez avec le couvercle fermé, veillez à ce que la température du thermomètre ne dépasse pas 250°C.

Important : les grillades avec le couvercle fermé ne sont autorisées qu'à l'extérieur, avec une ventilation suffisante. Ne jamais griller avec le couvercle fermé à l'intérieur.

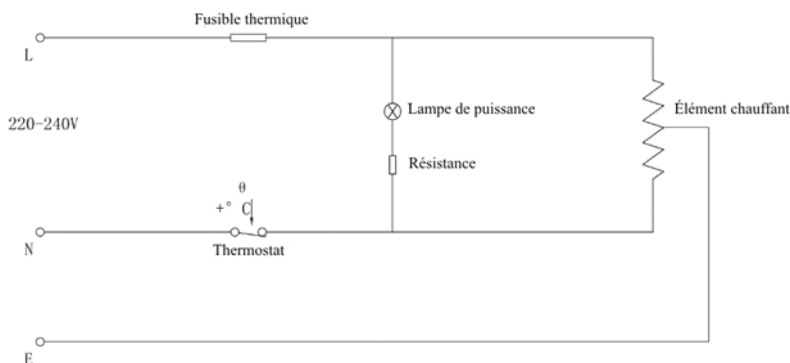
Températures et temps de cuisson suggérés

Alimentation	Niveau de température	Temps de cuisson
Steak / bœuf	élevé	10-15 min
Agneau	élevé	10-15 min
Cuisses de poulet	élevé	15-20 min
Côtelettes	élevé	20-25 min
Ailes de poulet	élevé	15-20 min
Filet de porc	moyenne ou élevée	7-8 min
Poisson entier	élevé	8-12 min
Kebab	moyenne ou élevée	7-9 min
Saucisse	moyenne ou élevée	8-10 min

Orientations

- La viande sera plus savoureuse si vous la faites mariner au réfrigérateur pendant quelques heures avant de la griller. Vous pouvez préparer votre propre marinade avec de l'huile (pour un effet moelleux), du vinaigre, du jus de fruit ou du vin (pour adoucir) et un mélange d'épices pour donner du goût.
- N'utilisez jamais d'ustensiles en métal pour retourner les aliments sur le gril. Utilisez des pinces ou d'autres ustensiles de cuisine en bois ou en plastique résistant à la chaleur.
- Retournez la viande et le poisson une seule fois lorsque vous les faites griller. Il n'est pas nécessaire de les retourner plus d'une fois, car un retournement trop fréquent dessèche les aliments.
- Ne faites jamais griller la viande trop longtemps. Même le porc est meilleur lorsqu'il est servi légèrement rosé et juteux.
- Si les aliments grillés collent à la plaque du gril, essuyez-la de temps en temps avec du papier absorbant imbibé d'un peu d'huile de cuisson.

Schéma électrique



Nettoyage et entretien

Remarque : Ne jamais immerger le gril, le chauffage, le cordon d'alimentation ou le thermostat dans l'eau ou dans d'autres liquides.

Remarque : Veillez à ce que tous les éléments du gril restent propres. Nettoyez régulièrement le gril.

1. Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique et attendez qu'il ait complètement refroidi avant de le nettoyer. Retirez le thermostat et le câble du boîtier de commande.

2. Utilisez un chiffon doux légèrement humide pour nettoyer le bac de récupération, la plaque de cuisson et le couvercle. Séchez ensuite soigneusement toutes les parties avec un chiffon doux et sec.
3. Utilisez un chiffon doux avec un peu de détergent doux pour enlever toute saleté séchée. Veillez à ne pas appuyer trop fort pour ne pas endommager la couche antiadhésive.
4. Utilisez un chiffon sec pour nettoyer les composants et la sonde du thermostat.
5. Utilisez un chiffon légèrement humide pour nettoyer l'extérieur de l'appareil. Séchez ensuite soigneusement tous les composants à l'aide d'un chiffon doux et sec.
6. N'utilisez aucun produit chimique ou agent de nettoyage autre qu'un détergent doux pour nettoyer les pièces de l'appareil. N'utilisez jamais de brosse métallique ou d'objets pointus pour nettoyer la plaque de cuisson et les autres composants du gril.
7. Une fois le nettoyage terminé, assemblez tous les composants conformément aux instructions d'utilisation.
8. Conservez l'appareil dans un endroit sec et propre, dans son emballage d'origine.

Environnement



Le produit contient des matériaux recyclables.

Ne pas jeter le produit avec les déchets municipaux.

Contactez le point de collecte des déchets le plus proche.

Conditions de garantie et de réparation

La garantie du produit couvre les défauts causés par des erreurs matérielles ou de fabrication. Dans le cadre de la garantie, le fabricant s'engage à réparer ou à remplacer les composants défectueux, à condition que l'appareil ait été utilisé conformément aux instructions et qu'il n'ait pas été modifié, réparé ou altéré de quelque manière que ce soit par une personne non autorisée ou endommagé par une utilisation ou un transport incorrects. La garantie ne couvre pas l'usure naturelle des composants ni les dommages causés à des objets facilement cassables tels que le verre ou la céramique.

Cette garantie ne limite pas les droits statutaires du consommateur ou tout autre droit dont il dispose en vertu de la législation applicable à l'achat d'articles de consommation.

En cas de recours à la garantie, veuillez vous adresser directement à un revendeur spécialisé ou à un prestataire de services agréé par Yoer. En cas de réclamation, veuillez indiquer la nature du défaut et joindre une copie de la preuve d'achat.

Sigurnosni uvjeti

Prilikom korištenja električnih uređaja treba se pridržavati osnovnih sigurnosnih mjera, uključujući sljedeće:

- 1.** Prije pristupanje dolje koristiti Točno upoznati sebi S ovaj upute i sačuvaj to za budućnost.
- 2.** Provjerite sebi, Da napetost U utičnica električni on odgovara napetost dano na natpisna pločica. Provjerite je li utičnica pravilno uzemljena.
- 3.** Uređaj je namijenjen za upotrebu na otvorenom i u zatvorenom prostoru. Za dodatnu zaštitu preporučuje se ugradnja automatskog prekidača (RCD) s propuštajućom strujom do 30 mA u kućnu električnu instalaciju . Za to se obratite kvalificiranom električaru.
- 4.** Za korištenje uređaja u zatvorenom prostoru, pravilno sastavite bazu uređaja, pladanj, ploču i termosta prema uputama u ovom priručniku, a zatim postavite

bazu uređaja na suho mjesto na ravnoj, toplinski otpornoj površini. Ne postavljajte nožice roštilja.

5. Drži se uređaj S daleko iz izvori vlaga, toplo i izravno izlaganje svjetlosti sunčano.
6. Kako biste spriječili požar, strujni udar ili ozljede, nemojte uranjati kabel, utikač, termosta t ili uređaj u vodu ili druge tekućine.
7. Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija te osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nemaju odgovarajuće iskustvo i znanje ako su pod nadzorom ili su upućeni u korištenje uređaja i razumiju opasnosti koje proizlaze iz njegove upotrebe. Posebnu pozornost treba posvetiti tome da se djeca ne igraju s uređajem. Čišćenje i održavanje uređaja ne smiju obavljati djeca bez odgovarajućeg nadzora.
8. Pazite da djeca mlađa od 8 godina bez nadzora ne budu u blizini uređaja.

- 9.** Ne koristite uređaj s oštećenim kabelom ili utikačem ili u slučaju bilo kakvog drugog kvara. Kabel za napajanje, uređaj i sav njegov pribor treba redovito provjeravati na oštećenja.
- 10.** Ne koristite uređaj bez pravilno postavljene posude za kapanje, podnožja i ostalih dijelova roštilja.
- 11.** Ako je kabel za napajanje oštećen, smije ga popraviti samo servis proizvođača ili kvalificirana osoba kako bi se izbjegla opasnost.
- 12.** Provjerite sebi, Da žica visi dolje nisko, Da izbjegavati dodatni opasnosti.
- 13.** Izbjegavajte korištenje produžnih kabela za napajanje.
- 14.** Prilikom korištenja produžnog kabela, pazite da ne prekoračite nazivnu snagu/opterećenje produžnog kabela. Koristite samo produžni kabel za uzemljenje s presjekom žice za uzemljenje od najmanje 1,0 mm² (najmanje 15 A kapaciteta).
- 15.** Ne dopustite da kabel za napajanje dodiruje vruće površine.

- 16.** NE zauzeti pokušaji popravci, rastavljanje ili modifikacija uređaji. Unutra uređaji Nema dijelova koje korisnik može popraviti.
- 17.** Ne koristite niti pohranjujte pribor u uređaju koji nije preporučio proizvođač, jer to može uzrokovati ozljede, nepravilan rad uređaja ili njegovo oštećenje.
- 18.** Nikada NE povezati uređaji dolje vanjski regulator tajmer ili zaseban sustav daljinskog upravljanja.
- 19.** Mjesto uređaj U suho mjesto, na stan i otporan na toplo površinski. Prilikom pečenja hrane s visokim udjelom masti ili vlage, nije uvijek moguće spriječiti prskanje.
- 20.** Postavite roštilj na odgovarajuću, sigurnu udaljenost od zapaljivih predmeta kao što su: namještaj, zavjese itd., i najmanje 30 cm od zida.
- 21.** Ne stavljajte uređaj na rub ili kut namještaja i izbjegavajte svaki kontakt s vrućim površinama roštilja.

- 22.** Ne stavljajte uređaj na mjesto gdje bi mogao pasti u kadu ili drugu posudu s vodom.
- 23.** Nikada ne pomičite roštilj dok je u upotrebi.
- 24.** Ne ostavljajte uređaj izložen atmosferskim uvjetima.
- 25.** NE koristiti uređaj ako su vam ruke mokre. Nikada NE uroniti roštilj, grijač, kabel za napajanje ili termostatski utikač U vode ili drugih tekućina.
- 26.** Neki dijelovi roštilja, poput grijaće ploče i poklopca, postaju vrući. sebi dolje Vrlo visoko temperature. Nikada NE dodir ih dok uređaj radi kako biste izbjegli opekline. Koristite samo ručku poklopca.
- 27.** Ravnomjerno raširiti težina na donji polica. Maksimalno opterećenje je 16 kg.
- 28.** Ne koristite ugljen ili slične zapaljive materijale u ovom uređaju.
- 29.** Termostat koji dolazi s roštiljem dio je namijenjen isključivo za model Yoer EG05BK. Proizvođač ima isključivo pravo održavanja navedenog dijela.

- 30.** Kako biste izbjegli pregrijavanje, uređaj ne smije biti prekriven čvrstim ili fleksibilnim materijalom poput aluminijske posude, aluminijske folije ili posuda izrađenih od drugog materijala otpornog na toplinu. Korištenje takvih predmeta ili materijala na roštilju može uzrokovati ozbiljna oštećenja.
- 31.** Nikada ne koristite metalni pribor za okretanje hrane na roštilju. U tu svrhu koristite hvataljke ili drugi kuhinjski pribor od drveta ili plastike otporan na visoke temperature.
- 32.** NE koristi to S uređaji U način nekompatibilno S njegov sudbina.
- 33.** NE ostaviti uređaji bez nadzor.
- 34.** Ne pomičite uređaj povlačenjem kabela za napajanje.
- 35.** Nakon svake upotrebe, prije čišćenje , selidba i demontaža isključiti uređaj , izvucite Utikač S utičnicu i pričekajte da se uređaj potpuno ohladi.

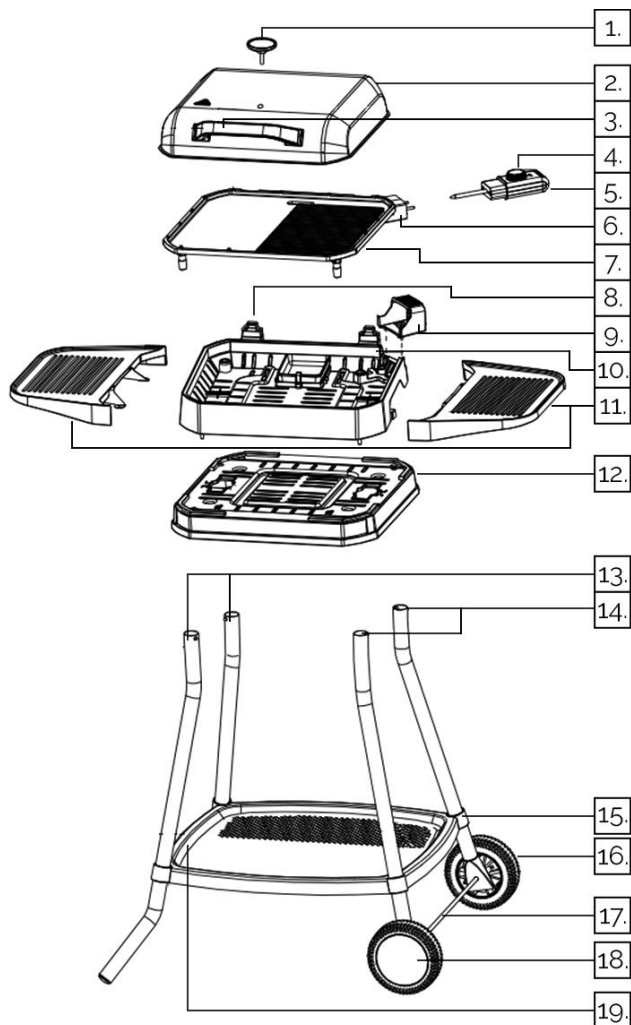
- 36.** Uređaj je namijenjen samo za kućnu upotrebu (ne za komercijalne svrhe). Svaka druga upotreba smatra se nepravilnom i opasnom.
- 37.** Proizvođač ne odgovara za bilo kakvu štetu nastalu zbog nepoštivanja ovog priručnika za uporabu.



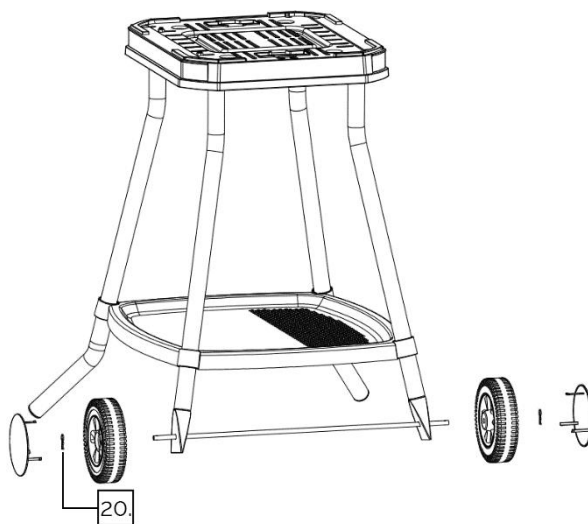
UPOZORENJE, VRUĆE:

Neki dijelovi roštilja, poput grijaće ploče i poklopca, postaju jako vrući. Nikada ih ne dirajte dok je roštilj vruć kako biste izbjegli rizik od opekline.

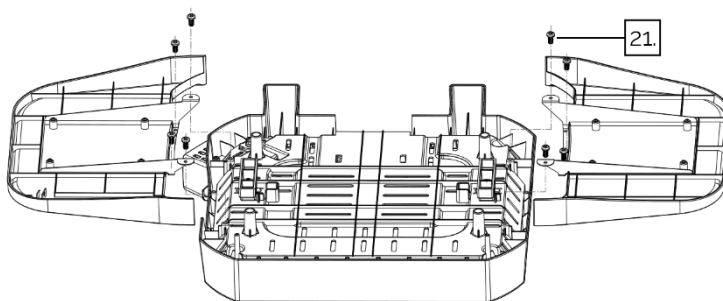
Upoznajte svoj roštilj



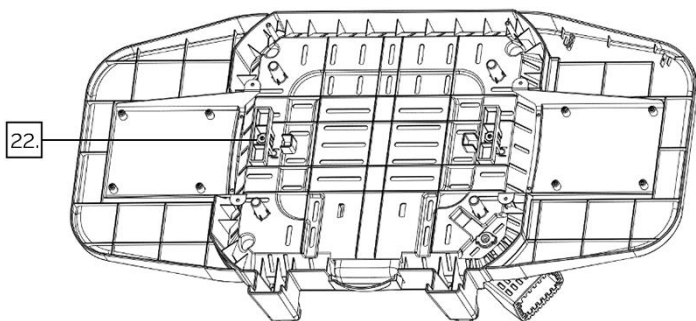
- 1.** Termometar
- 2.** Poklopac
- 3.** Ručka
- 4.** Gumb termostata
- 5.** Termostat
- 6.** Poklopac upravljačke kutije
- 7.** Ploča za kuhanje
- 8.** Točka pričvršćivanja šarke
- 9.** Nosač upravljačke kutije
- 10.** Baza
- 11.** Bočne police
- 12.** Tijelo
- 13.** Noge bez kotačića
- 14.** Noge s kotačićem
- 15.** Donja potpora za police
- 16.** Desni kotač
(+ poklopac)
- 17.** Osovina koja spaja kotače
- 18.** Lijevi kotač
(+ poklopac)
- 19.** Donja polica



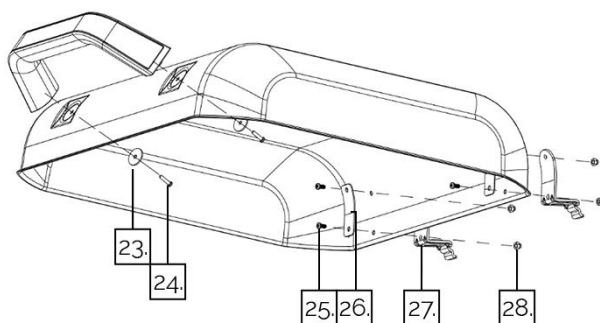
20. Element G - zaštita kotača



21. Stavka A



22. Gumb



23. Stavka B

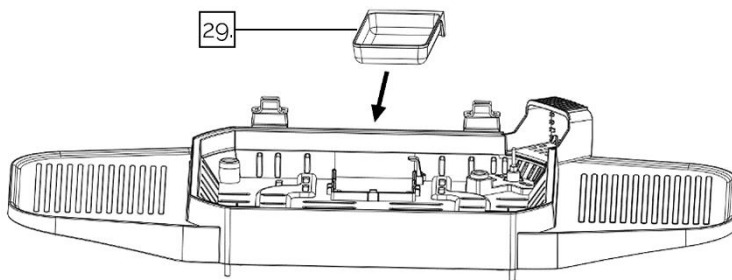
24. Stavka C

25. Element H (vijak)

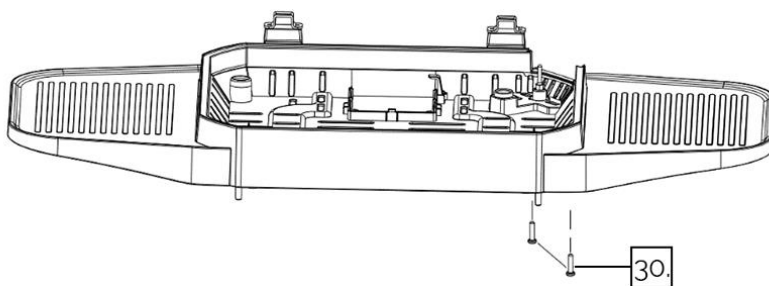
26. Stavka F

27. Stavka E

28. Element H (matica)



29. Posuda za kapanje



30. Stavka D

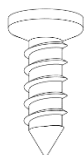
Popis uključenog pribora za montažu



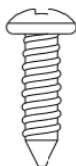
Element A – ST4×12 – 8 kom.



Element B – $\phi 20^* \phi 5,2$ – 2 kom.



Element C – ST4×14 – 2 kom.



Element D – ST3×10 – 2 kom.



Element E – 2 kom.



Element F – 2 kom.



Element G – 2 kom.



Element H - M4×8+M4 – 4 kom.



Ručka

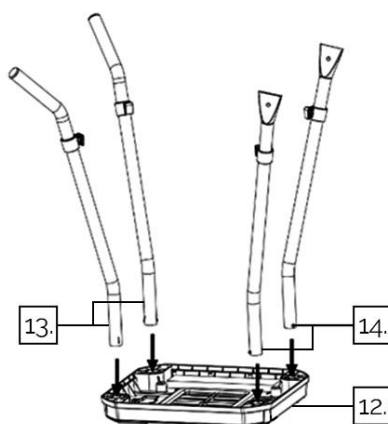


Nosač upravljačke kutije

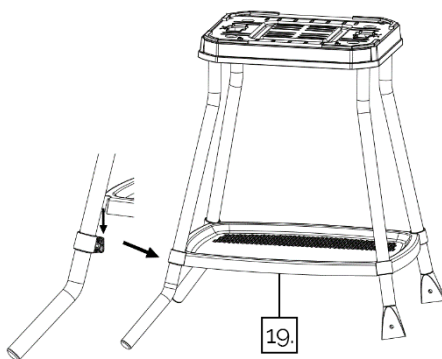


Termometar

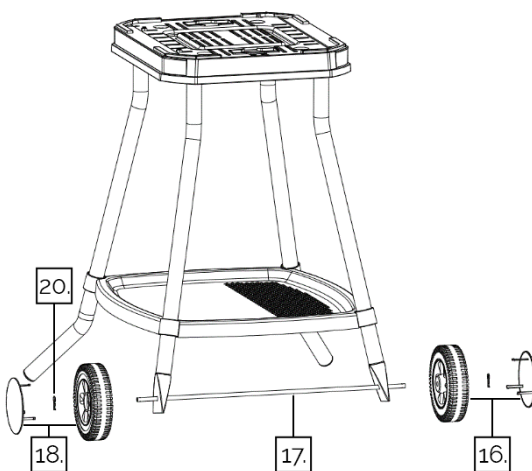
Upute za sastavljanje stojnog roštilja



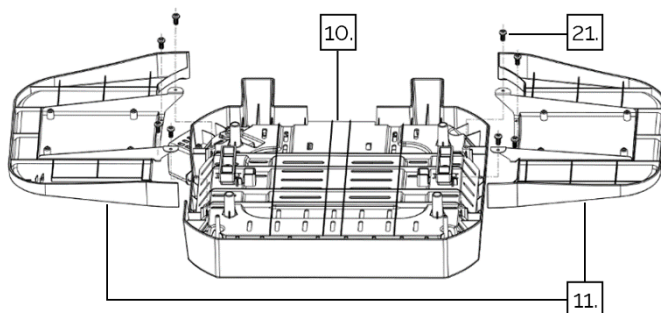
1. Pravilno pričvrstite nožice na tijelo uređaja. Smjer i raspored nogu su važni (vidi crtež gore). Čujni klik potvrdit će da su noge pravilno pričvršćene.



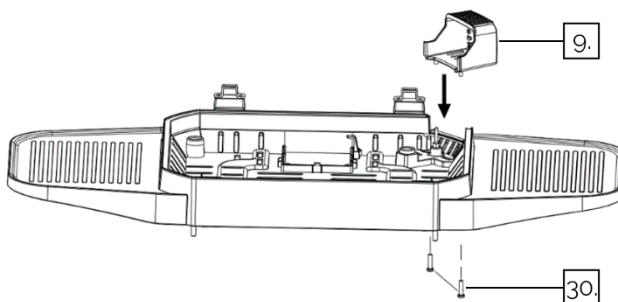
2. Pričvrstite donju полицu na četiri nosača na odgovarajući način, a zatim pritisnite prema dolje.



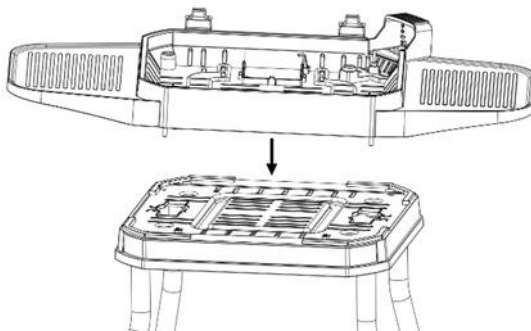
3. Montirajte kotače kao što je prikazano na gornjem crtežu.



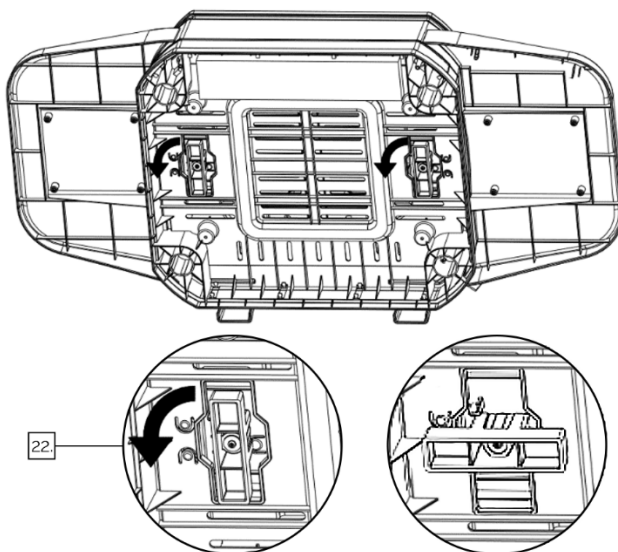
4. Pričvrstite bočne police s 8 vijaka ST4x12 na podnožje.



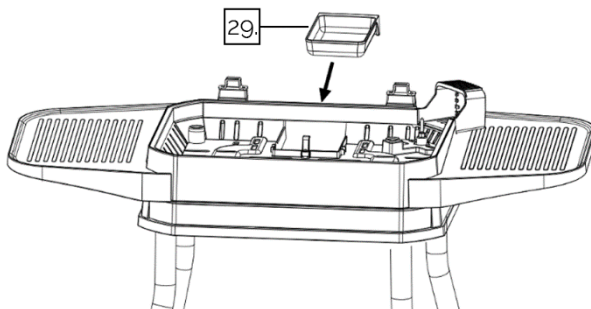
5. Ugradite nosač upravljačke kutije pomoću 2 vijaka ST3x10.



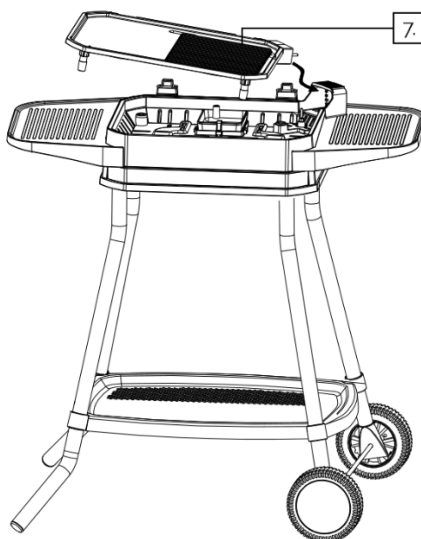
6. Postavite bazu uređaja na tijelo.



7. Okrenite gumbe (22) na dnu baze u smjeru suprotnom od kazaljke na satu kako biste zaključali bazu.

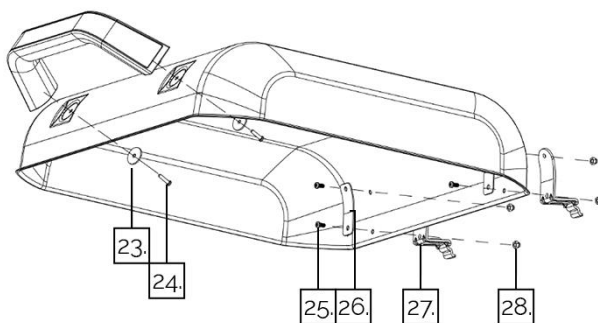


8. Umetnite posudu za kapanje u odgovarajući otvor koji se nalazi u podnožju uređaja.

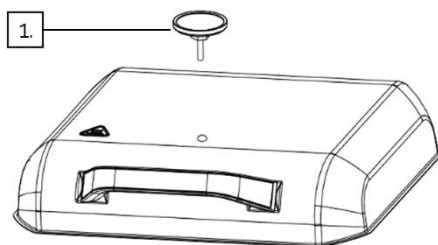


9. Postavite grijaću ploču kao što je prikazano na gornjem crtežu. Provjerite jesu li 4 nožice ploče u ispravnim rupama.

Napomena: Grijaću ploču koristite samo kada je postavljena u podnožje uređaja.

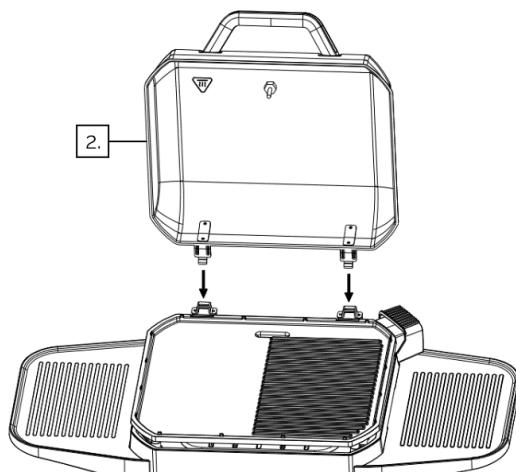


10. Pomoću križnog odvijača (nije uključen) pravilno postavite poklopac kao što je gore prikazano.

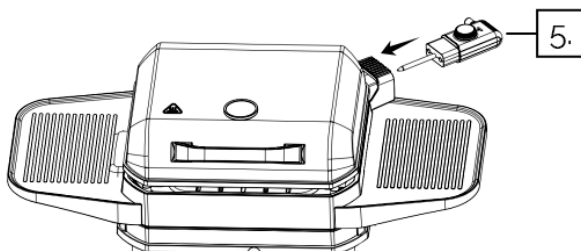


11. Odvijte poklopac s termometra, a zatim umetnite termometar u otvor na poklopcu uređaja. Držite termometar i zavrnite

otpuštenu maticu na unutarnju stranu poklopca dok ne osjetite otpor.



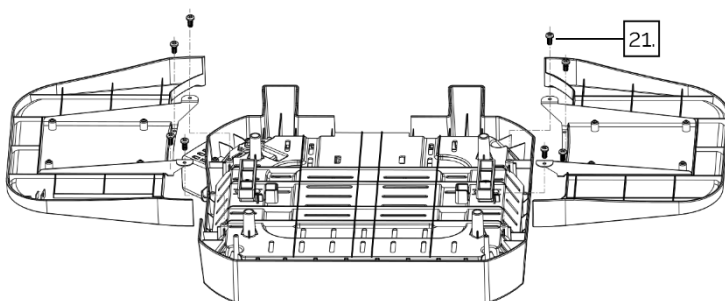
- 12.** Pričvrstite poklopac na uređaj kao što je prikazano na gornjem crtežu.



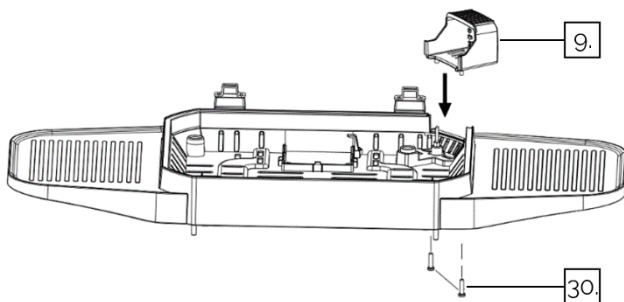
- 13.** Postavite termostat kao što je gore prikazano tako da ga ugurate u upravljačku kutiju, a zatim pritisnete prema dolje.

Upute za sastavljanje stolnog roštilja

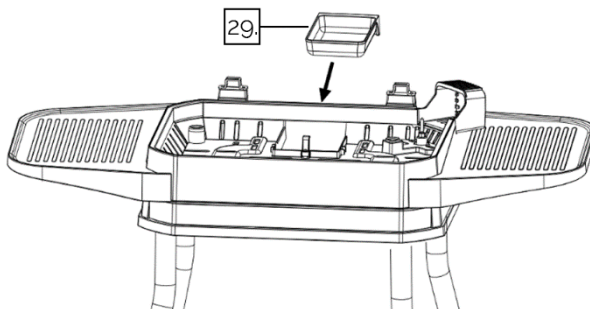
Napomena: Kako biste izbjegli oštećenje uređaja ili ozljede prilikom korištenja roštilja u zatvorenom prostoru, nemojte postavljati nožice roštilja.



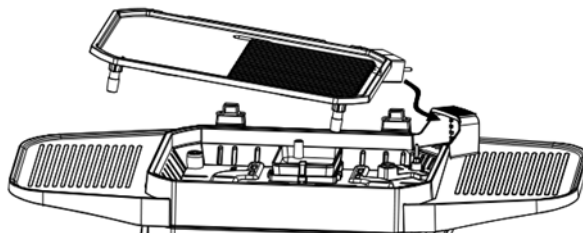
1. Pričvrstite bočne police pomoću 8 vijaka ST4x12.



2. Ugradite nosač upravljačke kutije pomoću 2 vijaka ST3x10.

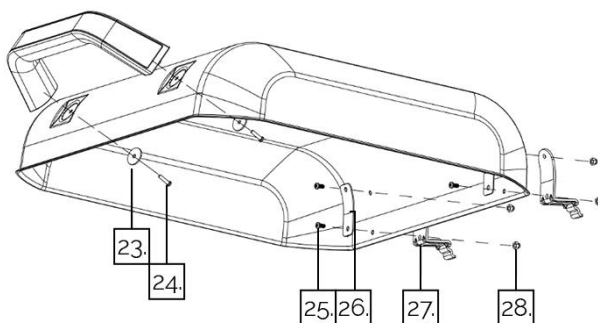


3. Umetnite posudu za kapanje u odgovarajući otvor koji se nalazi u podnožju uređaja.

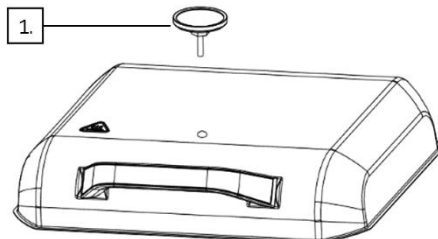


4. Postavite grijaću ploču kao što je prikazano na gornjem crtežu. Provjerite jesu li 4 nožice ploče u ispravnim rupama.

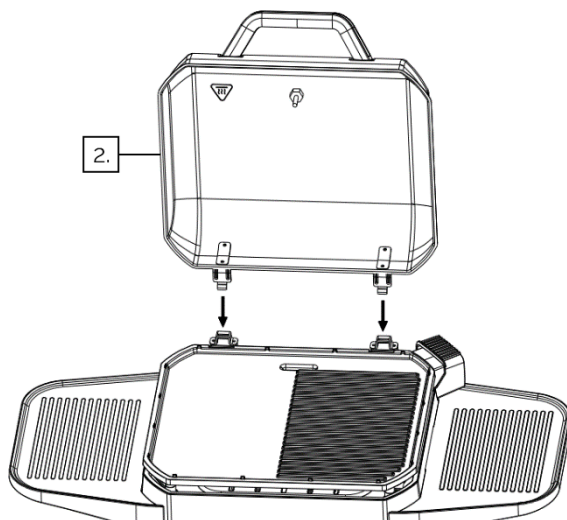
Napomena: Grijaću ploču koristite samo kada je postavljena u podnožje uređaja.



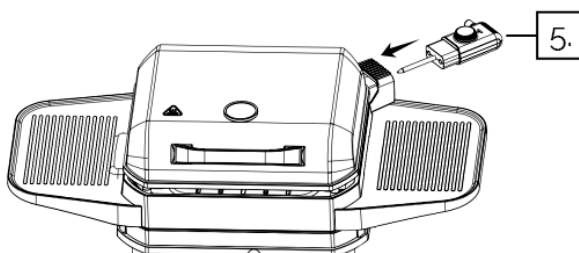
5. Pomoću križnog odvijača (nije uključen) pravilno postavite poklopac kao što je gore prikazano.



6. Odvijte poklopac s termometra, a zatim umetnite termometar u otvor na poklopcu uređaja. Držite termometar i zavrnite otpuštenu maticu na unutarnju stranu poklopca dok ne osjetite otpor.



- 7.** Pričvrstite poklopac na uređaj kao što je prikazano na gornjem crtežu.



- 8.** Postavite termostaat kao što je gore prikazano tako da ga ugurate u upravljačku kutiju, a zatim pritisnete prema dolje.

Prije prve upotrebe

1. Uklonite svu folijsku ambalažu.
2. Slijedite korake u odjeljku "Čišćenje i održavanje".
3. Uređaj ispravno instalirajte slijedeći odjeljak „Upute za sastavljanje stojnog roštilja“ ili „Upute za sastavljanje stolnog roštilja“.
4. Ostavite roštilj da se zagrijava otprilike 3-5 minuta na maksimalnoj snazi bez hrane u njemu. Provjerite je li prostorija dovoljno prozračena jer uređaj može ispuštati malu količinu dima prilikom prve upotrebe. Ovo je normalna pojava i trebala bi nestati nakon kratkog vremena.

Napomena: Neki dijelovi roštilja, poput grijaće ploče i poklopca, postaju vrlo vrući. Nikada ih ne dirajte dok je roštilj vruć kako biste izbjegli rizik od opekline! Koristite samo ručku poklopca.

Tehnički podaci

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

Korištenje uređaja

Napomena: Neki dijelovi roštilja, poput grijaće ploče i poklopca, postaju vrlo vrući. Nikada ih ne dirajte dok je roštilj vruć kako biste izbjegli rizik od opekлина! Koristite samo ručku poklopca.

1. Uređaj postavite na suho mjesto na ravnoj, toplinski otpornoj površini.
2. Poveži se Utikač dolje utičnice električni.
3. Pomoću gumba termostata podesite željenu temperaturu. Indikatorska lampica će se ugасiti kada se postigne odabrana temperatura.
4. Stavite hranu direktno na grijaću ploču. Nikada ne stavlјajte tanјure, pladnjeve ili aluminiјsku foliju ispod hrane. Vrijeme pečenja na roštilju ovisi o veličini proizvoda koji se peku i postavljenoј temperaturi. Povremeno okrećite pečene predmete kako biste osigurali da su ravnomјerno pečeni.
5. Nakon upotrebe, postavite gumb termostata u poloјaj "ISKLJUČENO" i izvucite utikač iz električne utičnice.

Važno: Ne stavlјajte smrznutu hranu na roštilj. Prvo ih treba potpuno odmrznuti.

Važno: Prilikom pečenja na roštilju sa zatvorenim poklopcem, pazite da temperatura na termometru ne prelazi 250°C.

Važno: Roštiljanje sa zatvorenim poklopcem dopušteno je samo na otvorenom, pod uvjetom da se osigura dovoljna ventilacija. Nikada ne pecite na roštilju sa zatvorenim poklopcem u zatvorenom prostoru.

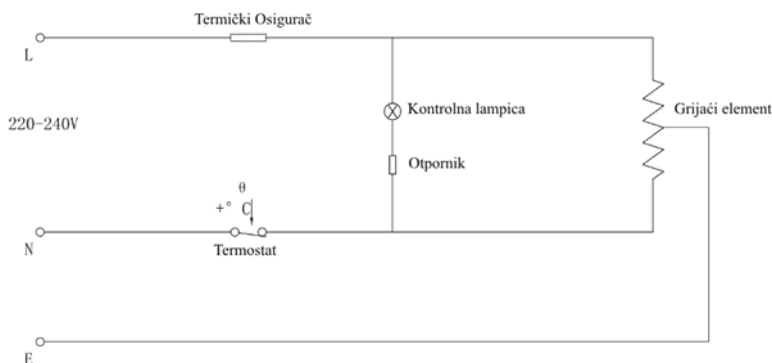
Predložene temperature i vremena kuhanja

Jelo	Razina temperature	Vrijeme pripreme
Odrezak / govedina	visok	10-15 minuta
Janjetina	visok	10-15 minuta
Pileći batak	visok	15-20 minuta
Kotleti	visok	20-25 minuta
Pileća krilca	visok	15-20 minuta
Svinjski file	srednje ili visoko	7-8 minuta
Cijela riba	visok	8-12 minuta
Kebab	srednje ili visoko	7-9 minuta
Kobasica	srednje ili visoko	8-10 minuta

Savjeti

- Meso će biti ukusnije ako ga marinirate u hladnjaku nekoliko sati prije pečenja na roštilju. Marinadu možete napraviti sami koristeći ulje (za vlaženje hrane), ocat, voćni sok ili vino (za omekšavanje) i mješavinu začina za okus.
- Nikada ne koristite metalni pribor za okretanje hrane na roštilju. U tu svrhu koristite hvataljke ili drugi kuhinjski pribor od drveta ili plastike otporan na visoke temperature.
- Meso i ribu okrećite samo jednom prilikom pečenja na roštilju. Nema potrebe okretati ih više od jednom jer će prečesto okretanje isušiti hranu.
- Nikada ne pecite meso predugo na roštilju. Čak je i svinjetina bolja kada se poslužuje blago ružičasta i sočna.
- Ako se hrana s roštilja zalijepi za ploču roštilja, povremeno je obrišite kuhinjskim papirom natopljenim u malo ulja za kuhanje.

Električni dijagram



Čišćenje i održavanje

Pažnja : Nikada ne uranjajte roštilj, grijaći element, kabel za napajanje ili termostat u vodu ili druge tekućine.

Napomena : Sve dijelove roštilja održavajte čistima. Redovito čistite roštilj.

1. Uvijek odvojiti uređaj Iz izvori Napajanje i pričekajte da se potpuno ohladi prije čišćenja . Izvadite termostat i kabel iz upravljačke kutije.

2. Za čišćenje posude za kapanje, ploča za kuhanje i pokriva koristite blago vlažnu, meku krpu. Zatim sve komponente temeljito osušite mekom, suhom krpom.
3. Za uklanjanje osušene prljavštine koristite meku krpu s malo blagog deterdženta. Pazite da ne pritiskate prejako jer to može oštetiti neprianjajući premaz.
4. Za čišćenje elemenata termostata i sonde termostata koristite suhu krpu.
5. Za čišćenje vanjske strane uređaja koristite blago vlažnu krpu. Zatim sve komponente temeljito osušite mekom, suhom krpom.
6. Ne koristite nikakve kemijske proizvode ili sredstva za čišćenje osim blagog deterdženta za čišćenje bilo kojeg dijela ovog uređaja. Nikada ne koristite žičanu četku ili bilo kakve oštre predmete za čišćenje ploče ili drugih dijelova roštilja.
7. Nakon čišćenja, ponovno sastavite sve komponente prema uputama za uporabu.
8. Uređaj čuvajte na suhom i čistom mjestu, u originalnoj ambalaži.

Okoliš



Proizvod sadrži materijale koji se mogu reciklirati.

Ne odlažite ovaj proizvod s kućnim otpadom.

Molimo vas da se obratite najbližem sabirnom centru za
[redacted] otpad.

Jamstveni i popravni uvjeti

Jamstvo proizvoda pokriva nedostatke nastale zbog grešaka u materijalu ili proizvodnji. U okviru jamstva, proizvođač se obvezuje popraviti ili zamijeniti sve neispravne komponente pod uvjetom da je uređaj korišten u skladu s uputama i da nije bio modificiran, popravljen ili na bilo koji način mijenjan od strane neovlaštene osobe ili oštećen kao rezultat nepravilne upotrebe ili transporta. Jamstvo ne pokriva prirodno trošenje komponenti ili oštećenje lomljivih komponenti poput stakla ili keramike.

Ovo jamstvo ne utječe na zakonska prava potrošača ili bilo koja druga prava koja potrošač može imati prema važećem zakonu u vezi s kupnjom robe široke potrošnje.

U slučaju reklamacije, obratite se specijaliziranom prodavaču ili izravno ovlaštenom Yoer servisnom centru . Prilikom podnošenja reklamacije, molimo navedite vrstu kvara i priložite kopiju računa o kupnji.

Biztonsági feltételek

Az elektromos berendezések használatakor be kell tartani az alapvető biztonsági szabályokat, beleértve a következőket:

- 1.** Használat előtt olvassa el figyelmesen ezt a kézikönyvet, és őrizze meg a későbbi használatra.
- 2.** Győződjön meg arról, hogy a konnektorban lévő feszültség megfelel a névtáblán feltüntetett feszültségnek. Győződjön meg arról, hogy a konnektor megfelelően földelt.
- 3.** A készüléket kültéri és beltéri használatra tervezték. A további védelem érdekében ajánlott a háztartási villanszerelésbe egy legfeljebb 30 mA szivárgási áramra alkalmas automatikus biztosítékot (RCD) beépíteni. E célból forduljon szakképzett villanszerelőhöz.
- 4.** A készülék beltéri használatához a készülék alapját, a tálcát, a tányért és a termosztátot a jelen használati

utasításban javasoltaknak megfelelően szerelje fel, majd a készülék alapját száraz helyen, sík és hőálló felületen helyezze el. Ne szerelje össze a grillábakat.

5. Tartsa a készüléket nedvességtől, hőforrástól és közvetlen napfénytől távol.
6. A tűz, áramütés és sérülés elkerülése érdekében ne merítse a kábelt, a dugót, a termosztátot vagy a készüléket vízbe vagy más folyadékba.
7. Ezt a készüléket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, valamint korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, illetve tapasztalat és ismeretek hiányában nem rendelkező személyek is használhatják, ha felügyelet alatt állnak, vagy ha a készülék használatára vonatkozóan utasítást kaptak, és megértették a készülék használatából eredő kockázatokat. Különös gondot kell fordítani arra, hogy a gyermekek ne játszanak a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását

gyermekek megfelelő felügyelet nélkül nem végezhetik.

- 8.** Gondoskodjon arról, hogy 8 év alatti, felügyelet nélküli gyermekek ne tartózkodjanak a készülék közelében.
- 9.** Ne használja a készüléket sérült vezetékkel, dugóval vagy bármilyen más meghibásodás esetén. Rendszeresen ellenőrizze a tápkábelt és a készüléket, valamint annak minden tartozékát, hogy nem sérült-e meg.
- 10.** Ne használja a készüléket a csepegtető tálca, az alap és más grillalkatrészek megfelelő felszerelése nélkül.
- 11.** Ha a tápkábel megsérül, a veszély elkerülése csak a gyártó szervizében vagy erre szakképzett személy által javítható meg.
- 12.** Győződjön meg róla, hogy a kábel alacsonyan lóg, hogy elkerülje a további veszélyeket.

- 13.** Kerülje a hosszabbító kábelek használatát a tápkábelben.
- 14.** Hosszabbító kábel használata esetén ügyeljen arra, hogy ne lépje túl a hosszabbító kábel névleges teljesítményét/terhelését. Csak olyan földelő hosszabbító kábelt használjon, amelynek földelő vezeték keresztmetszete legalább $1,0 \text{ mm}^2$ (legalább 15 A kapacitású).
- 15.** Ne hagyja, hogy a tápkábel forró felületekhez érjen.
- 16.** Ne kísérelje meg a készülék javítását, szétszerelését vagy módosítását. A készülék belsejében nincsenek a felhasználó által szervizelhető alkatrészek.
- 17.** Ne használjon vagy tároljon a készülékben a gyártó által nem ajánlott tartozékokat, mert ez sérülést, működési hibát vagy a készülék károsodását okozhatja.
- 18.** Soha ne csatlakoztassa a készüléket külső időzítőhöz vagy külön távirányító rendszerhez.

- 19.** Helyezze a készüléket száraz helyre, sima és hőálló felületre. Magas zsír- vagy nedvességtartalmú ételek grillezésekor nem mindig lehet megakadályozni a fröccsenést.
- 20.** Helyezze a grillsütőt megfelelő, biztonságos távolságra a gyúlékony tárgyaktól, például bútoroktól, függönyöktől stb. és legalább 30 cm-re a faltól.
- 21.** Ne helyezze a készüléket bútorok szélére vagy sarkára, és kerülje a forró grillfelületekkel való érintkezést.
- 22.** Ne helyezze a készüléket olyan helyre, ahol az a kádba vagy más víztartályba eshet.
- 23.** Soha ne mozgassa a grillt használat közben.
- 24.** Ne hagyja a készüléket az elemeknek kitéve.
- 25.** Ne használja a készüléket, ha nedves a keze. Soha ne merítse a grillt, a fűtőberendezést, a tápkábelt vagy a termosztát dugóját vízbe vagy más folyadékba.

- 26.**A grill egyes részei, például a főzőlap vagy a fedő nagyon felforrósodnak. Soha ne nyúljon hozzájuk a készülék működése közben, nehogy megégesse magát. Csak a védő fogantyúját használja.
- 27.**Egyenletesen ossza el a súlyt az alsó polcon. A maximális terhelés 16 kg.
- 28.**Ebben a készülékben nem szabad faszén vagy hasonló gyúlékony anyagokat használni.
- 29.**A grillhez mellékelt termosztát kizárólag a Yoer EG05BK modellhez tartozik. Az említett alkatrész karbantartására a gyártónak kizárólagos joga van.
- 30.**A túlmelegedés elkerülése érdekében a készüléket nem szabad szilárd vagy rugalmas anyaggal, például alumíniumtálcával, alumíniumfóliával vagy más hőálló anyagból készült tálcával letakarni. Az ilyen tárgyak vagy anyagok használata a grillen komoly károkat okozhat.
- 31.**Soha ne használjon fémből készült eszközöket az ételek grillen történő forgatásához. Erre a célra

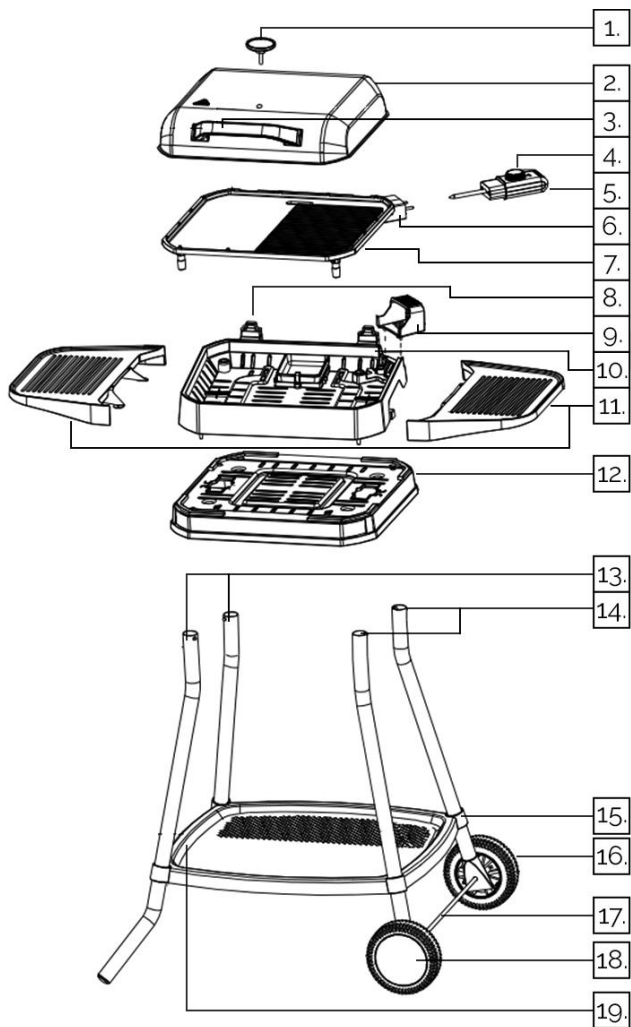
használjon fából vagy hőálló műanyagból készült fogót vagy más főzőedényt.

- 32.** Ne használja a készüléket a rendeltetésszerű használatnak nem megfelelő módon.
- 33.** Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- 34.** Ne mozgassa a készüléket a tápkábel meghúzásával.
- 35.** Minden használat után, tisztítás, mozgatás vagy szétszerelés előtt kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a dugót a konnektorból, és várja meg, amíg a készülék teljesen lehűl.
- 36.** A készüléket kizárólag háztartási használatra szánták (nem kereskedelmi használatra). Minden más használat nem megfelelőnek és veszélyesnek minősül.
- 37.** A gyártó nem vállal felelősséget a jelen használati utasítás be nem tartásából eredő károkért.

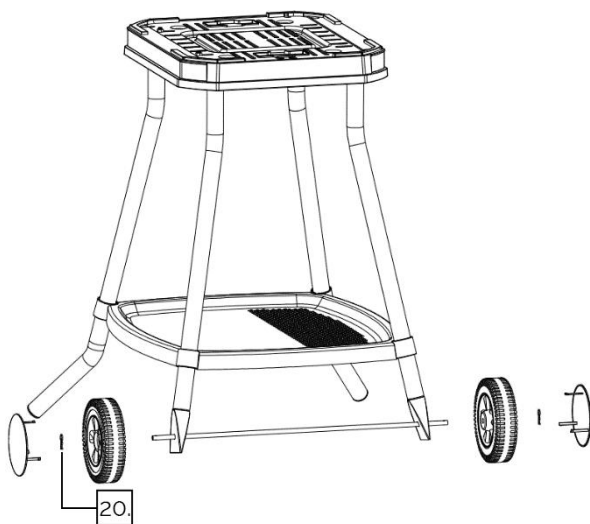
**FIGYELMEZTETÉS, FORRADALOM:**

A grill egyes részei, például a főzőlap vagy a fedő nagyon felforrósodnak. Az égési sérülések elkerülése érdekében soha ne nyúljon hozzájuk, ha a grill forró.

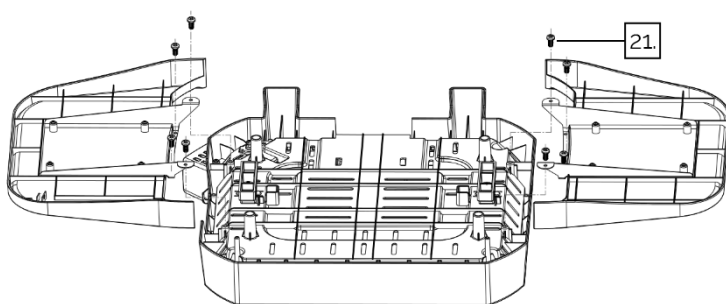
Ismerje a grillt



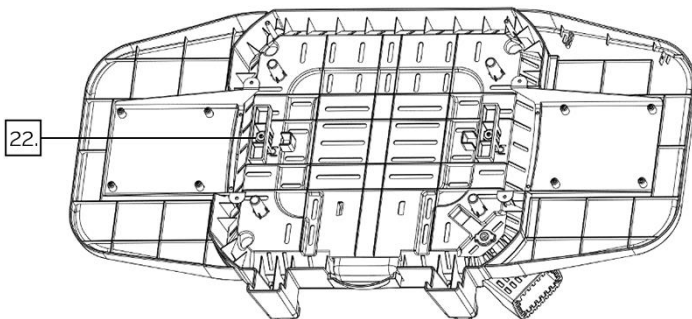
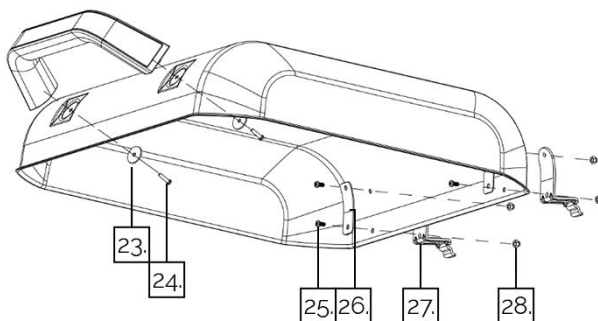
1. Hőmérő
2. Borító
3. Fogantyú
4. Termosztát gomb
5. Termosztát
6. Vezérlődoboz fedele
7. Főzőlap
8. Csuklópánt rögzítési pont
9. Vezérlődoboz konzol
10. Alap
11. Oldalsó polcok
12. Test
13. Lábak kerekek nélkül
14. Lábak kerékkal
15. Alsó polctartó
16. Jobb oldali kerék
(+ borítás)
17. A kerekeket összekötő
tengely
18. Bal oldali kerék
(+ fedél)
19. Alsó polc

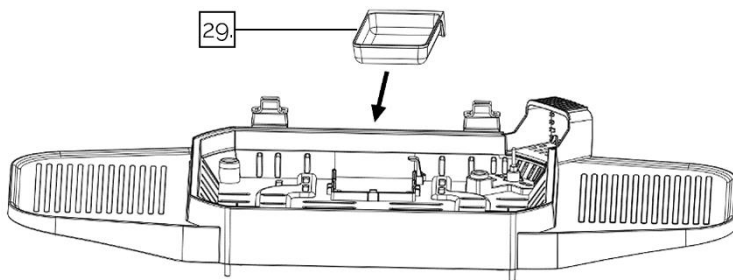


20. G elem - kerékvédelem

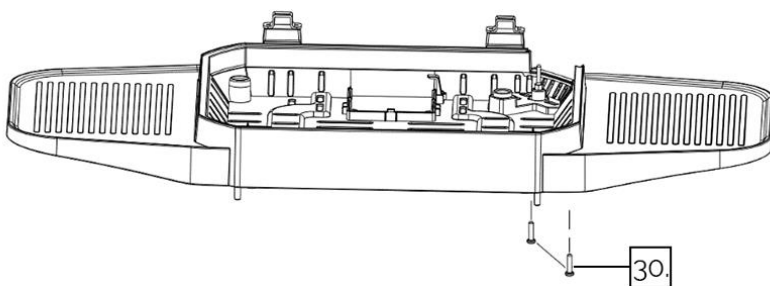


21. A elem

**22. Gomb****23. B elem****24. C elem****25. H elem (csavar)****26. F elem****27. E elem****28. H elem (anya)**

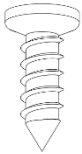


29. Csepegtető tálca



30. D elem

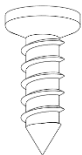
A mellékelt szerelési tartozékok listája



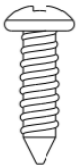
A elem - ST4×12 - 8 db.



B elem - $\phi 20 \times \phi 5.2$ - 2 db.



C elem - ST4×14 - 2 db.



D elem - ST3×10 - 2 db.



E elem - 2 egység.



F elem - 2 egység.



G elem - 2 egység.



H elem - M4×8+M4 - 4 db.



Fogantyú

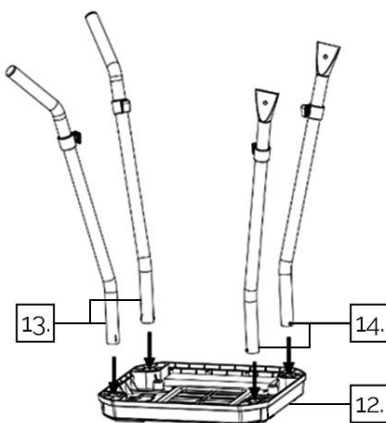


Vezérlődoboz konzol

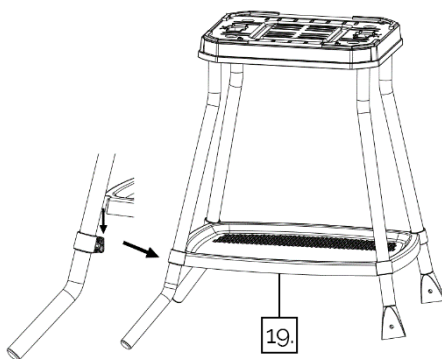


Hőmérő

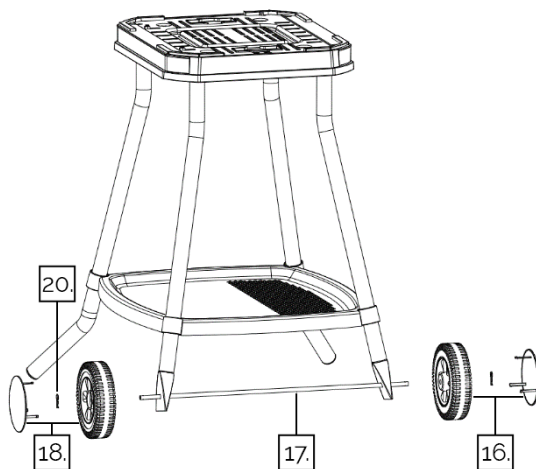
Telepítési utasítások az álló grillsütőhöz



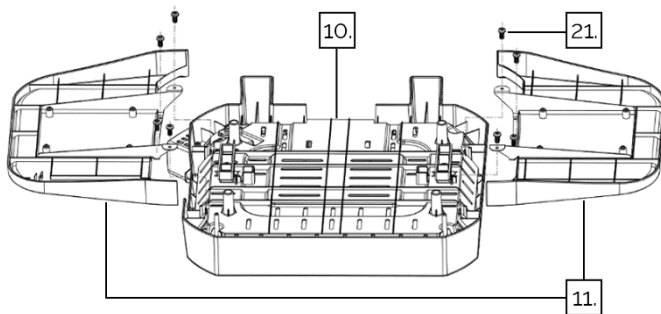
1. Ennek megfelelően rögzítse a lábakat a készülék testéhez. A lábak iránya és elosztása fontos (lásd a fenti képet). A lábak helyes rögzítését egy hallható kattanás jelzi.



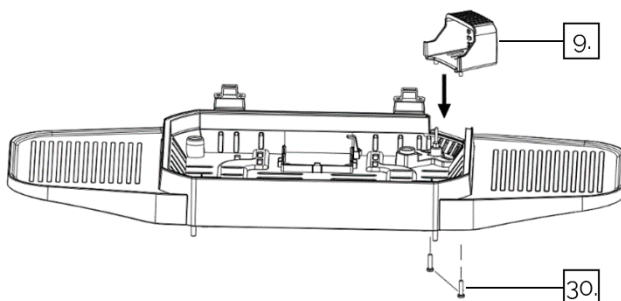
2. Illessze az alsó polcot a négy konzolhoz, majd húzza meg.



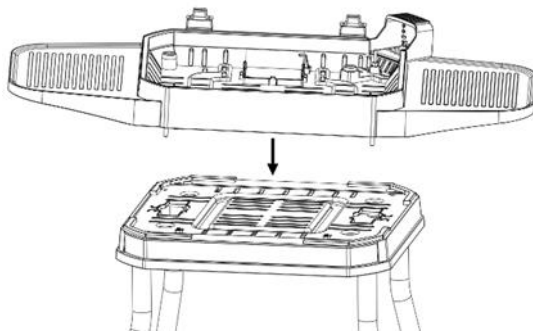
3. Szerelje fel a görgőket a fentiek szerint.



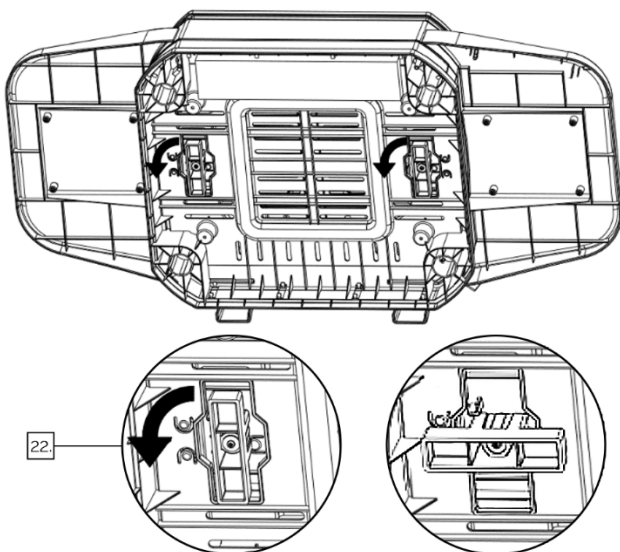
4. Rögzítse az oldalsó polcokat 8 ST4x12 csavarral az alaphoz.



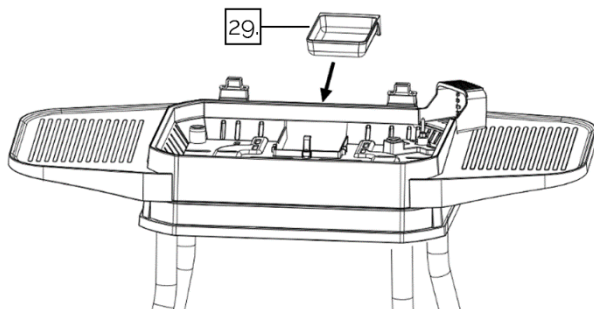
5. Szerelje fel a vezérlődoboz tartóját 2 ST3x10 csavarral.



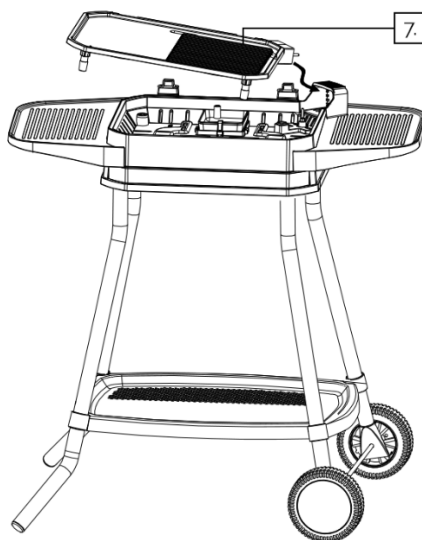
6. Helyezze a készülék alapját a testre.



7. A talp alján lévő gombokat (22) balra fordítsa el a talp rögzítéséhez.

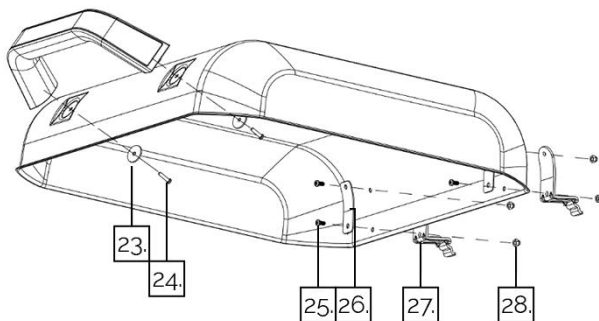


8. Helyezze be a csepegtető tálcát a készülék alján található megfelelő lyukba.

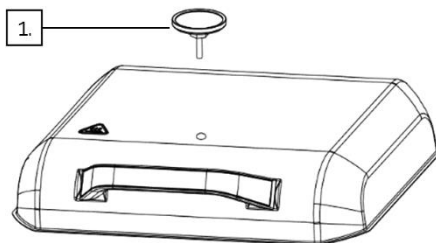


9. Helyezze el a főzőlapot a fenti képen látható módon. Győződjön meg arról, hogy a főzőlap 4 lába a megfelelő lyukakban van.

Megjegyzés: Csak akkor használja a főzőlapot, ha az a készülék aljába van helyezve.

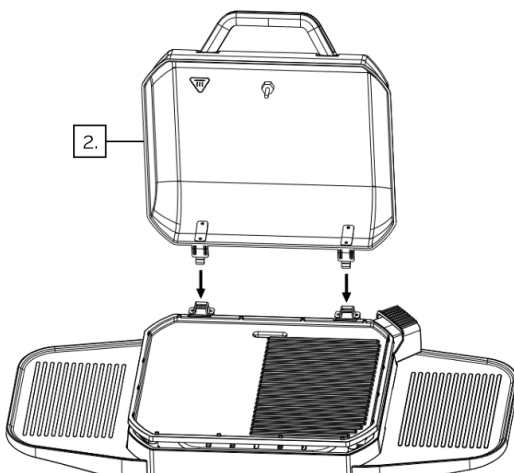


- 10.** Használjon egy Phillips csavarhúzó (nem tartozék) a fedél megfelelő felszereléséhez, ahogy a fenti ábrán látható.

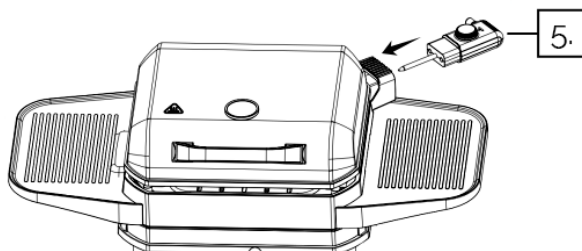


- 11.** Csavarja le a hőmérő anyáját, majd helyezze a hőmérőt a készülékfedélén lévő lyukba. Tartsa a hőmérőt és csavarja

a lecsavarozott anyát a hüvely belsejébe, amíg ellenállást nem érez.



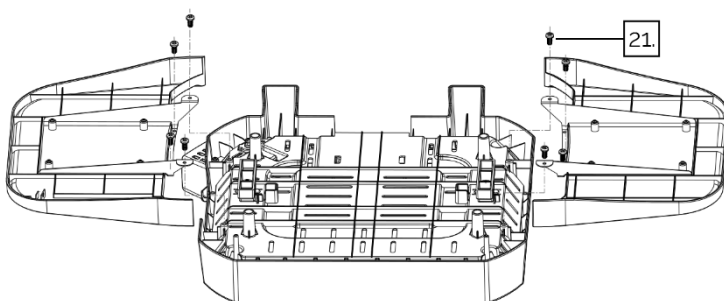
12. Rögzítse a fedelet a készülékre a fenti ábrának megfelelően.



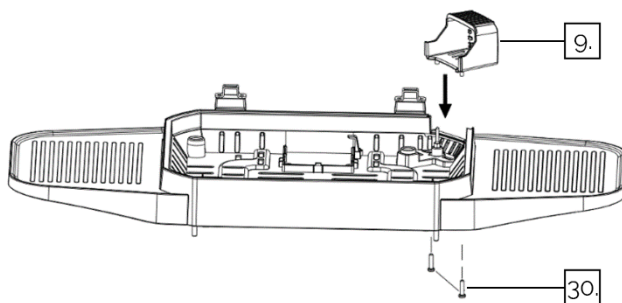
13. Helyezze a termosztátot a fenti ábrának megfelelően a vezérlődobozba csúsztatva, majd nyomja le.

Telepítési utasítások asztali grillsütőhöz

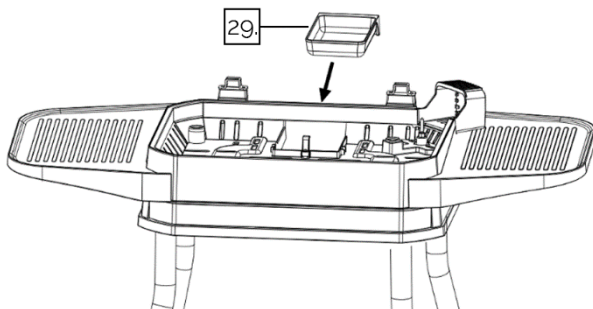
Megjegyzés: A készülék sérülésének vagy sérülések elkerülése érdekében, ha a grillt beltérben használja, ne szerelje fel a grilllábakat.



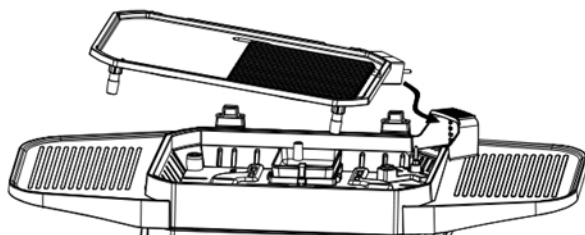
1. Rögzítse az oldalsó polcokat 8 ST4x12 csavarral.



2. Szerelje fel a vezérlődoboz tartóját 2 ST3x10 csavarral.

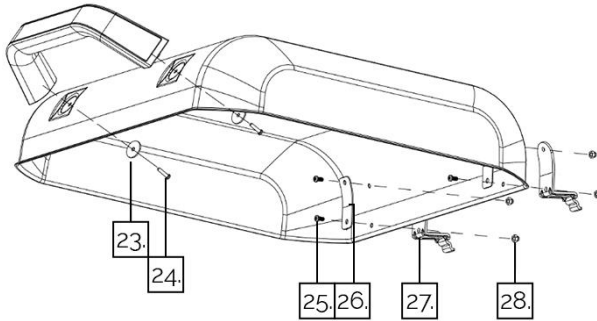


3. Helyezze be a csepegtető tálcát a készülék alján található megfelelő lyukba.

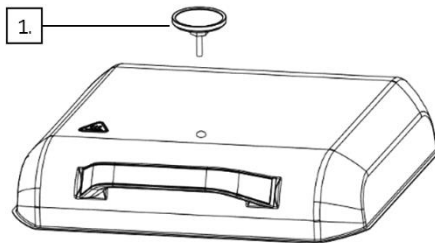


4. Helyezze el a főzőlapot a fenti képen látható módon. Győződjön meg róla, hogy a főzőlap 4 lába a megfelelő lyukakban van.

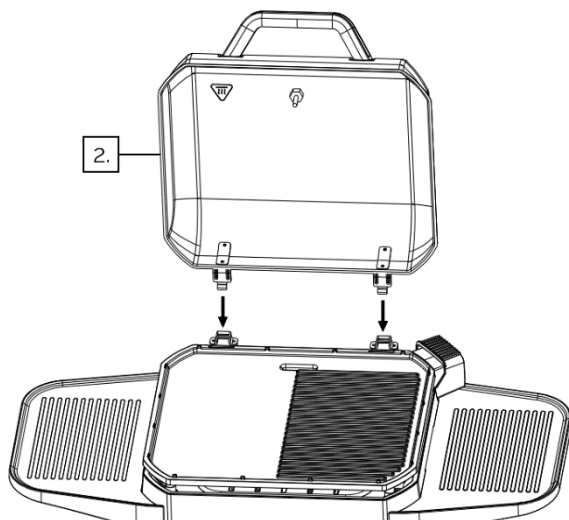
Megjegyzés: Csak akkor használja a főzőlapot, ha az a készülék aljába van helyezve.



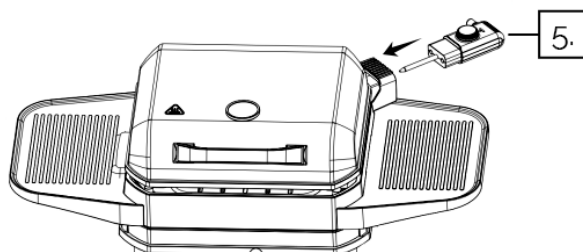
5. Használjon egy Phillips csavarhúzó (nem tartozék) a fedél megfelelő felszereléséhez, ahogy a fenti ábrán látható.



6. Csavarja le a hőmérő anyáját, majd helyezze a hőmérőt a készülékfedélen lévő lyukba. Tartsa a hőmérőt, és csavarja a lecsavározott anyát a burkolat belső oldalán, amíg ellenállást nem érez.



7. Rögzítse a fedelet a készülékre a fenti ábrának megfelelően.



8. Helyezze a termosztátot a fenti ábrának megfelelően a vezérlődobozba csúsztatva, majd nyomja le.

Első használat előtt

1. Távolítsa el az összes fóliás csomagolást.
2. Kövesse a "Tisztítás és karbantartás" szakaszban leírtakat.
3. Szerelje fel a készüléket helyesen az "Összeszerelési útmutató álló grillsütőhöz" vagy az "Összeszerelési útmutató asztali grillsütőhöz" című fejezet szerint.
4. Hagyja, hogy a grill maximális teljesítményen körülbelül 3-5 percig melegedjen anélkül, hogy bármilyen ételt helyezne bele. Gondoskodjon a helyiség megfelelő szellőzéséről, a készülék első használatbavételkor enyhe füstöt eregethet. Ez normális, és rövid idő után el fog tűnni.

Vigyázat: A grill egyes alkatrészei, például a főzőlap vagy a fedő nagyon forróak. Soha ne nyúljon hozzájuk, amikor a grill forró, hogy elkerülje az égési sérülések veszélyét! Csak a fedél fogantyúját használja.

Műszaki adatok

Teljesítmény	2562-3050 W
Feszültség / frekvencia	220-240 V~ 50/60 Hz

A készülék használata

Vigyázat: a grill egyes alkatrészei, például a főzőlap vagy a fedő nagyon felforrósodnak. Soha ne nyúljon hozzájuk, amikor a grill forró, hogy elkerülje az égési sérülések veszélyét! Csak a fedél fogantyúját használja.

1. Helyezze a készüléket száraz helyre, sima és hőálló felületre.
2. Csatlakoztassa a csatlakozót egy konnektorba.
3. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet a termosztát gombjával. A jelzőfény kialszik, amikor a kiválasztott hőmérsékletet elérte.
4. Helyezze az ételt közvetlenül a főzőlapra. Soha ne tegyen táányérokat, tálkákat vagy alumíniumfóliát az étel alá. A grillezési idő a grillezett termékek méretétől és a beállított hőmérséklettől függ. A grillezett ételeket időről időre forgassa meg, hogy egyenletesen átsüljenek.
5. Ha befejezte a munkát, fordítsa a termosztát gombját "OFF" állásba, és húzza ki a dugót a konnektorból.

Fontos: Ne tegyen fagyasztott ételt a grillre. Előbb teljesen ki kell olvasztani őket.

Fontos: Ha zárt fedővel grillez, ügyeljen arra, hogy a hőmérőn a hőmérséklet ne haladja meg a 250°C-ot.

Fontos: A grillezés zárt fedéllel csak a szabadban, megfelelő szellőzés mellett megengedett. Soha ne grillezzen zárt fedéllel beltérben.

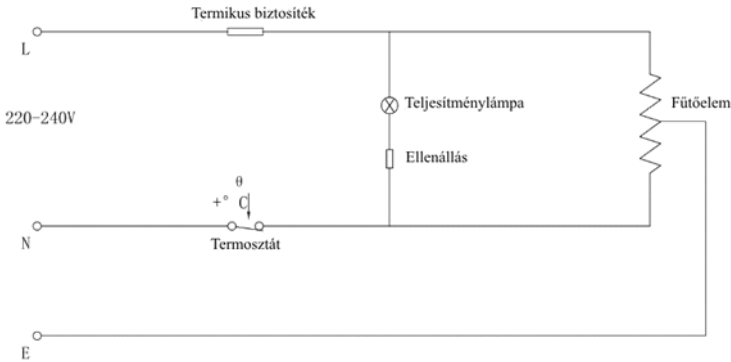
Javasolt hőmérsékletek és főzési idők

Élelmiszer	Hőmérsékleti szint	Főzési idő
Steak / marhahús	magas	10-15 perc
Bárány	magas	10-15 perc
Csirkecombok	magas	15-20 perc
Chops	magas	20-25 perc
Csirkeszárnyak	magas	15-20 perc
Sertés filé	közepes vagy magas	7-8 perc
Egész hal	magas	8-12 perc
Kebab	közepes vagy magas	7-9 perc
Kolbász	közepes vagy magas	8-10 perc

Útmutatás

- A hús ízletesebb lesz, ha grillezés előtt néhány órát a hűtőben pácolja. Készíthet saját pácot olajjal (a nedves ételhatásért), ecettel, gyümölcslével vagy borral (a puhításért) és fűszerkeverékkel az ízesítésért.
- Soha ne használjon fémből készült eszközöket az ételek grillen történő forgatásához. Erre a célra használjon fából vagy hőálló műanyagból készült fogót vagy más főzőedényt.
- Grillezés közben csak egyszer fordítsa meg a húst és a halat. Nem szükséges többször megfordítani, mivel a túl gyakori megfordítás kiszárítja az ételt.
- Soha ne grillezze a húst túl sokáig. Még a sertéshús is jobb, ha enyhén rózsaszínű és szaftos.
- Ha a grillezett ételek odaragadnak a grillaphoz, időnként törölje le egy kevés étolajjal átitatott konyhai papírral.

Elektromos diagram



Tisztítás és karbantartás

Megjegyzés: Soha ne merítse a grillt, a fűtőberendezést, a tápkábelt vagy a termosztátot vízbe vagy más folyadékba.

Megjegyzés: Tartsa tisztán a grill minden alkatrészét. Rendszeresen tisztítsa meg a grillt.

1. Tisztítás előtt mindig válassza le a készüléket az áramforrásról, és várja meg, amíg teljesen lehűl. Vegye ki a termosztátot a kábellel együtt a vezérlődobozból.

2. A csepegtető tálca, a főzőlap és a fedél tisztításához használjon enyhén nedves, puha ruhát. Ezután minden részt alaposan szárítson meg egy puha, száraz ruhával.
3. A rászáradt szennyeződések eltávolításához használjon puha ruhát egy kis enyhe mosószerrel. Ennek során ügyeljen arra, hogy ne nyomja túl erősen, mert ez károsíthatja a tapadásmentes réteget.
4. Száraz ruhával tisztítsa meg a termosztát alkatrészeit és a termosztát szondát.
5. A készülék külsejét enyhén nedves ruhával tisztítsa meg. Ezután egy puha, száraz ruhával alaposan szárítsa meg az összes alkatrészt.
6. A készülék bármely részének tisztításához az enyhe tisztítószereken kívül ne használjon semmilyen vegyi anyagot vagy tisztítószert. Soha ne használjon drótkefét vagy bármilyen éles tárgyat a főzőlap és más grill alkatrészek tisztításához.
7. A tisztítás befejezése után szerelje össze az összes alkatrészt a használati utasításnak megfelelően.
8. Tartsa a készüléket száraz, tiszta helyen, az eredeti csomagolásban.

Környezetvédelem



A termék újrahasznosítható anyagokat tartalmaz.

Ne dobja ki a terméket a kommunális hulladékkal együtt.

Forduljon a legközelebbi hulladékgyűjtő ponthoz.

Jótállási és javítási feltételek

A termékgarancia az anyag- vagy gyártási hibák által okozott hibákra terjed ki. A garancia keretében a gyártó vállalja a hibás alkatrészek javítását vagy kicserélését, feltéve, hogy a készüléket a használati utasításoknak megfelelően használták, és azt nem módosították, nem javították vagy nem babrálták meg illetéktelen személy által, illetve nem károsították helytelen használat vagy szállítás miatt. A garancia nem terjed ki az alkatrészek természetes elhasználódására vagy a könnyen törhető tárgyak, például üveg vagy kerámia sérülésére.

Ez a garancia nem korlátozza a fogyasztó törvényes jogait vagy a fogyasztónak a fogyasztási cikkek vásárlására vonatkozó hatályos jogszabályok alapján fennálló egyéb jogait.

Garanciális igény esetén forduljon közvetlenül a szakkereskedőhöz vagy a Yoer hivatalos szervizéhez. A reklamáció benyújtásakor kérjük,

adja meg a hiba jellegét, és csatolja a vásárlást igazoló bizonylat másolatát.

Condizioni di sicurezza

Quando si utilizza un'apparecchiatura elettrica, è necessario osservare le regole di sicurezza fondamentali, tra cui le seguenti:

- 1.** Leggere attentamente questo manuale prima dell'uso e conservarlo per future consultazioni.
- 2.** Assicurarsi che la tensione della presa elettrica corrisponda a quella indicata sulla targhetta. Assicurarsi che la presa di corrente sia correttamente collegata a terra.
- 3.** L'apparecchio è progettato per l'uso all'esterno e all'interno. Per una maggiore protezione, si raccomanda di installare nell'impianto elettrico domestico un fusibile automatico (RCD) per una corrente di dispersione fino a 30 mA. A tale scopo, rivolgersi a un elettricista qualificato.
- 4.** Per utilizzare l'apparecchio all'interno, installare correttamente la base dell'apparecchio, il vassoio, la

piastra e il termostato come raccomandato in questo manuale, quindi collocare la base dell'apparecchio in un luogo asciutto su una superficie piana e resistente al calore. Non montare i piedini della griglia.

5. Tenere l'unità lontano da fonti di umidità, calore e luce solare diretta.
6. Per evitare incendi, scosse elettriche e lesioni, non immergere il cavo, la spina, il termostato o l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
7. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza, a condizione che siano sorvegliati o siano stati istruiti sull'uso dell'apparecchio e che comprendano i rischi derivanti dal suo utilizzo. Occorre prestare particolare attenzione affinché i bambini non giochino con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione

dell'apparecchio non devono essere eseguite da bambini senza un'adeguata supervisione.

- 8.** Assicurarsi che i bambini non sorvegliati di età inferiore agli 8 anni stiano lontani dall'apparecchio.
- 9.** Non utilizzare l'apparecchio con il cavo e la spina danneggiati o in caso di altri guasti. Controllare regolarmente che il cavo di alimentazione, l'apparecchio e tutti i suoi accessori non siano danneggiati.
- 10.** Non utilizzare l'apparecchio senza che la vaschetta di raccolta, la base e gli altri componenti della griglia siano installati correttamente.
- 11.** Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere riparato solo dal servizio di assistenza del produttore o da una persona qualificata, per evitare qualsiasi pericolo.
- 12.** Assicurarsi che il cavo penda in basso per evitare ulteriori pericoli.

- 13.** Evitare di utilizzare prolunghe sul cavo di alimentazione.
- 14.** Quando si utilizza un cavo di prolunga, assicurarsi di non superare la potenza/il carico nominale del cavo di prolunga. Utilizzare esclusivamente un cavo di prolunga per la messa a terra con una sezione del filo di terra di almeno $1,0 \text{ mm}^2$ (con una capacità di almeno 15 A).
- 15.** Non lasciare che il cavo di alimentazione tocchi superfici calde.
- 16.** Non tentare di riparare, smontare o modificare l'unità. L'unità non contiene parti riparabili dall'utente.
- 17.** Non utilizzare o conservare nel dispositivo accessori non raccomandati dal produttore, poiché ciò potrebbe causare lesioni, malfunzionamenti o danni al dispositivo.
- 18.** Non collegare mai l'unità a un timer esterno o a un sistema di controllo remoto separato.

- 19.** Collocare l'apparecchio in un luogo asciutto su una superficie piana e resistente al calore. Quando si grigliano cibi con un elevato contenuto di grassi o di umidità, non è sempre possibile evitare gli schizzi.
- 20.** Posizionare il barbecue a una distanza adeguata e sicura da oggetti infiammabili come mobili, tende, ecc. e ad almeno 30 cm dalla parete.
- 21.** Non collocare l'apparecchio sul bordo o sull'angolo di un mobile ed evitare qualsiasi contatto con le superfici calde della griglia.
- 22.** Non collocare l'unità in un punto in cui possa cadere in una vasca da bagno o in un altro contenitore d'acqua.
- 23.** Non spostare mai il grill mentre è in funzione.
- 24.** Non lasciare l'unità esposta alle intemperie.
- 25.** Non utilizzare l'apparecchio se le mani sono bagnate. Non immergere mai la griglia, il riscaldatore, il cavo di alimentazione o la spina del termostato in acqua o altri liquidi.

- 26.** Alcune parti della griglia, come il piano di cottura o il coperchio, sono molto calde. Non mai quando l'apparecchio è in funzione per evitare di scottarsi. Utilizzare solo l'impugnatura della protezione.
- 27.** Distribuire uniformemente il peso sul ripiano inferiore. Il carico massimo è di 16 kg.
- 28.** Il carbone di legna o altri materiali infiammabili simili non devono essere utilizzati in questo apparecchio.
- 29.** Il termostato incluso nella griglia è un componente esclusivo del modello Yoer EG05BK. Il produttore ha il diritto esclusivo di mantenere tale parte.
- 30.** Per evitare il surriscaldamento, l'apparecchio non deve essere coperto con materiali solidi o flessibili come vaschette di alluminio, fogli di alluminio o vaschette di altro materiale resistente al calore. L'uso di tali oggetti o materiali sulla griglia può causare gravi danni.
- 31.** Non utilizzare mai utensili di metallo per girare i cibi sulla griglia. A tale scopo, utilizzare pinze o altri

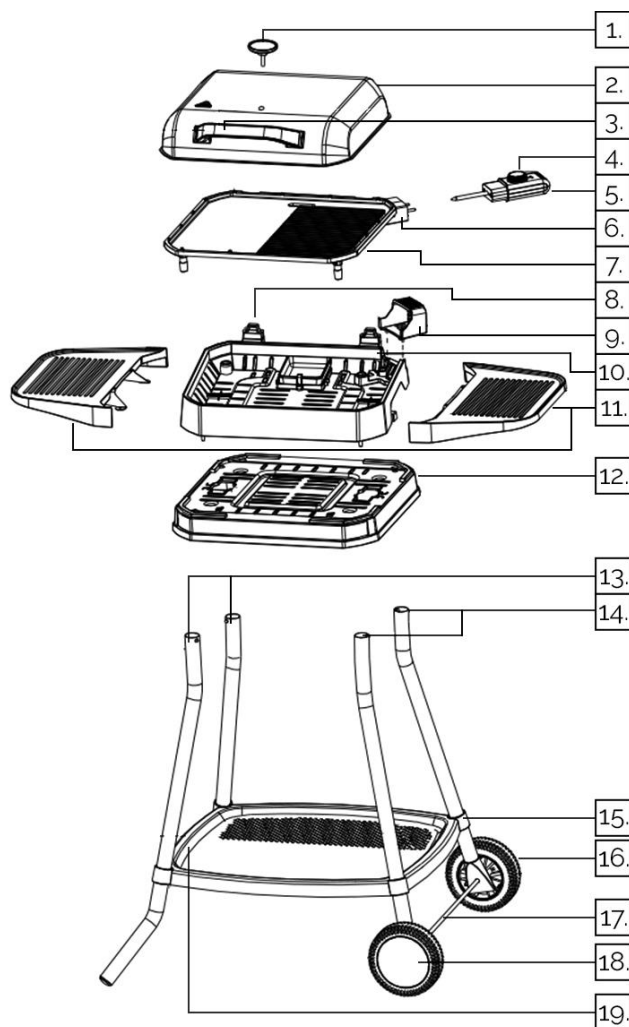
utensili da cucina in legno o plastica resistente al calore.

- 32.** Non utilizzare il dispositivo in modo incompatibile con l'uso previsto.
- 33.** Non lasciare il dispositivo incustodito.
- 34.** Non spostare l'unità tirando il cavo di alimentazione.
- 35.** Dopo ogni utilizzo, prima di pulire, spostare o smontare, spegnere l'apparecchio, estrarre la spina dalla presa e attendere che l'apparecchio si sia completamente raffreddato.
- 36.** L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico (non all'uso commerciale). Qualsiasi altro uso è considerato inappropriato e pericoloso.
- 37.** Il produttore non è responsabile di eventuali danni derivanti dall'inosservanza delle presenti istruzioni per l'uso.

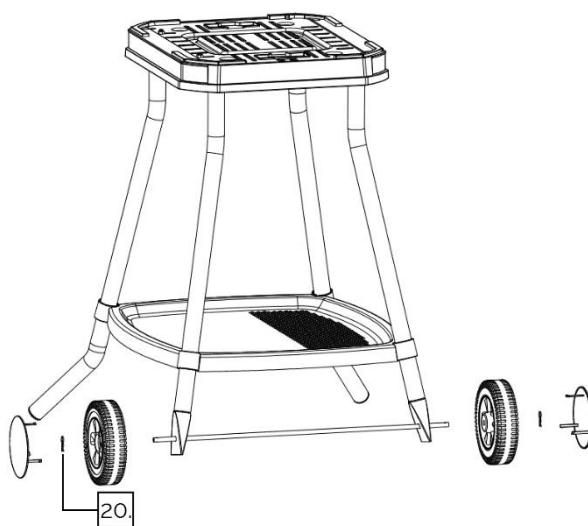
**ATTENZIONE, CALDO:**

Alcune parti della griglia, come il piano di cottura o il coperchio, sono molto calde. Non toccatele mai quando la griglia è calda per evitare il rischio di ustioni.

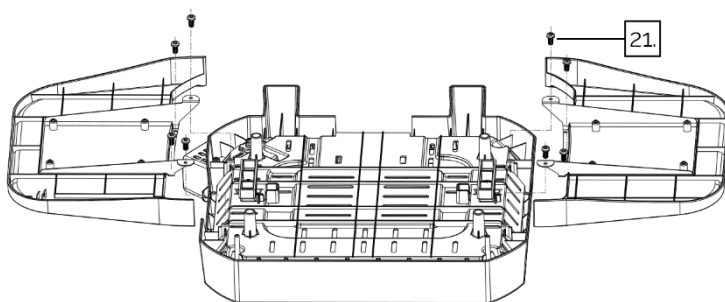
Conoscere la griglia



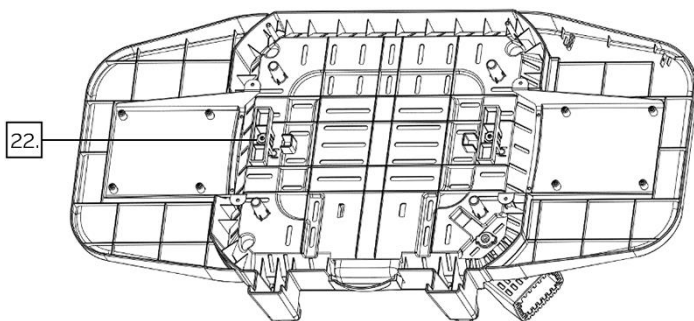
1. Termometro
2. Copertina
3. Maniglia
4. Manopola del termostato
5. Termostato
6. Coperchio della scatola di controllo
7. Piastra elettrica
8. Posizione della cerniera
9. Staffa della scatola di controllo
10. Base
11. Ripiani laterali
12. Corpo
13. Piedi senza ruote
14. Piedi con ruota
15. Supporto del ripiano inferiore
16. Volante destro (+ copertura)
17. Asse di collegamento delle ruote
18. Volante sinistro (+ coperchio)
19. Ripiano inferiore



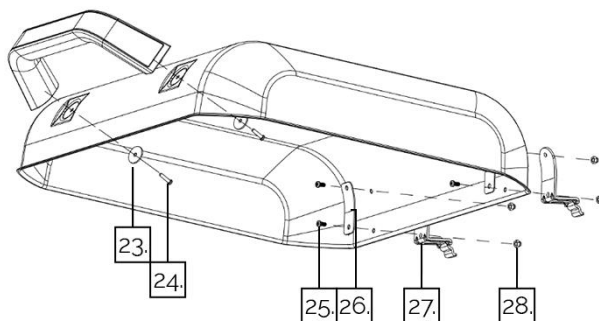
20. Elemento G - Protezione delle ruote



21. Elemento A



22. Manopola



23. Elemento B

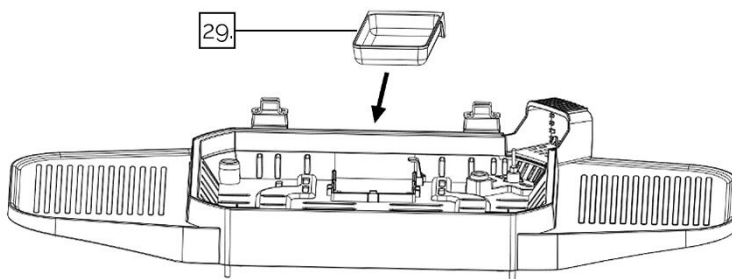
24. Elemento C

25. Elemento H (vite)

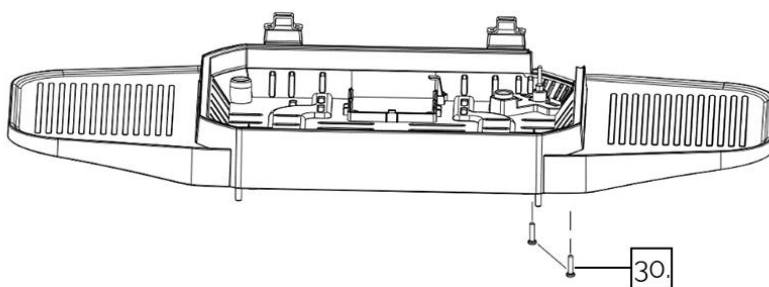
26. Elemento F

27. Elemento E

28. Elemento H (dado)



29. Vassoio di raccolta



30. Elemento D

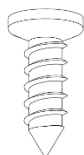
Elenco degli accessori di montaggio inclusi



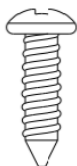
Elemento A - ST4×12 - 8 pz.



Elemento B - $\phi 20 \times \phi 5,2$ - 2 pezzi.



Elemento C - ST4×14 - 2 pz.



Elemento D - ST3×10 - 2 pz.



Elemento E - 2 unità.



Elemento F - 2 unità.



Elemento G - 2 unità.



Elemento H - M4×8+M4 - 4 pz.



Maniglia

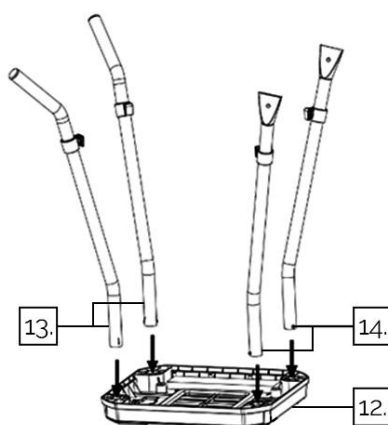


Staffa della scatola di controllo

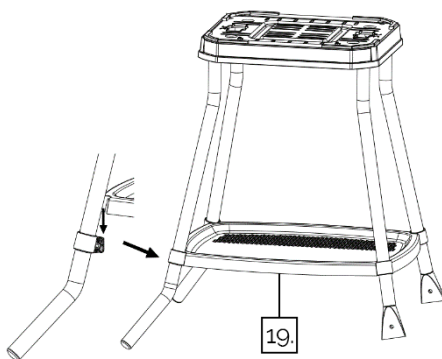


Termometro

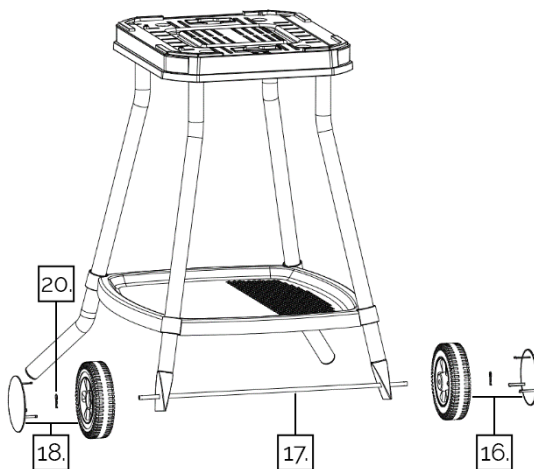
Istruzioni per l'installazione del barbecue in piedi



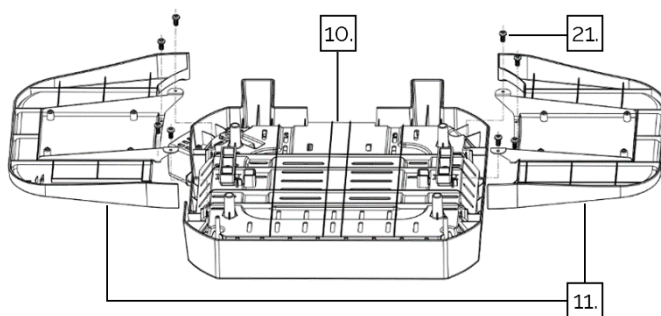
1. Fissare i piedini al corpo dell'apparecchio in modo appropriato. La direzione e la distribuzione dei piedini sono importanti (vedi figura sopra). Il corretto fissaggio dei piedini è segnalato da uno scatto sonoro.



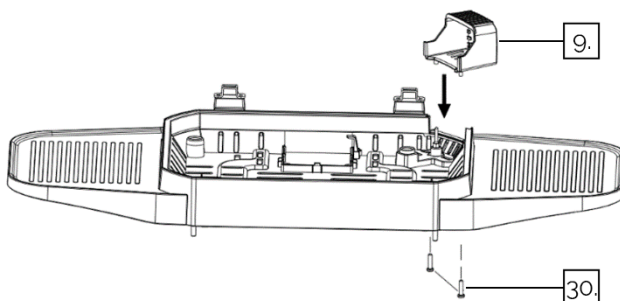
2. Fissare il ripiano inferiore alle quattro staffe serrare.



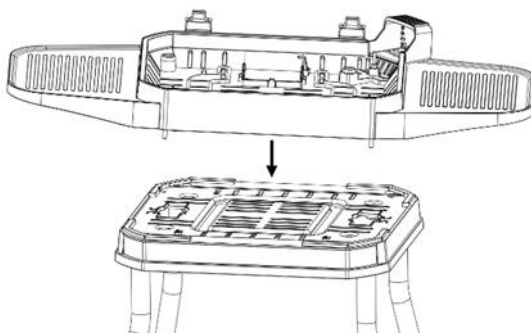
3. Montare le rotelle come indicato sopra.



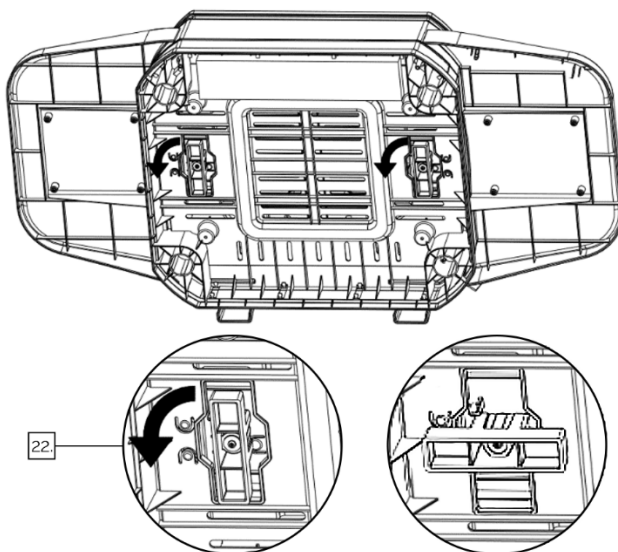
4. Fissare i ripiani laterali alla base con 8 viti ST4x12.



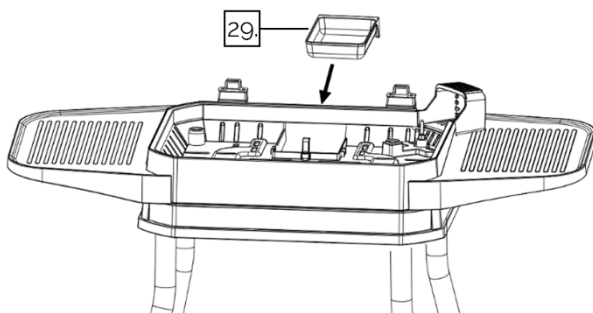
5. Montare la staffa della centralina di controllo con 2 viti ST3x10.



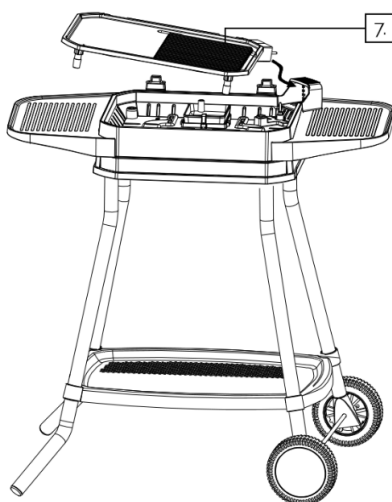
6. Posizionare la base dell'unità sul corpo.



7. Ruotare le manopole (22) nella parte inferiore della base verso sinistra per bloccare la base.

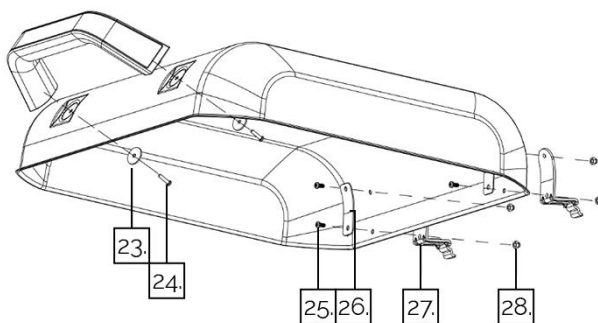


- 8.** Inserire la vaschetta di raccolta nel foro corrispondente situato nella base dell'apparecchio.

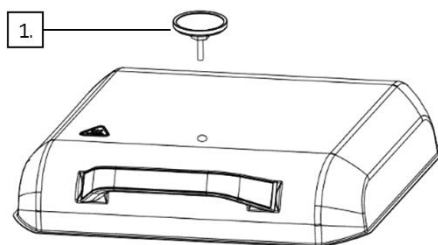


- 9.** Posizionare il piano di cottura come mostrato nell'immagine precedente. Assicurarsi che i 4 piedini del piano di cottura siano inseriti nei fori corretti.

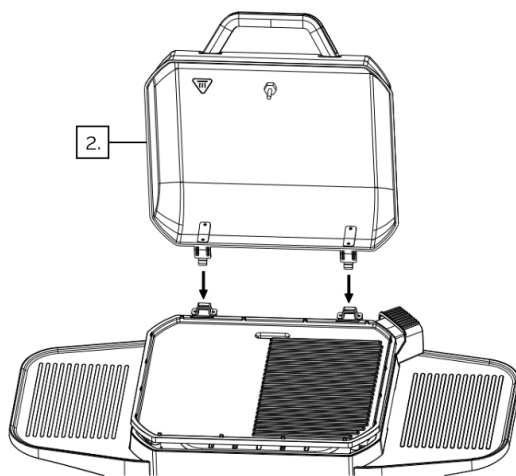
Nota: utilizzare il piano di cottura solo quando è posizionato nella base dell'apparecchio.



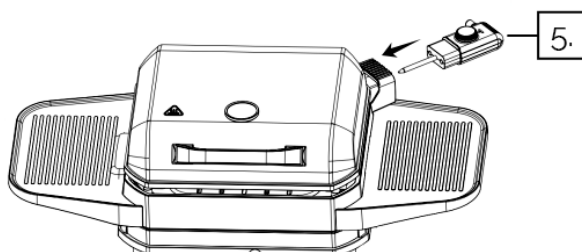
- 10.** Utilizzare un cacciavite a croce (non incluso) per montare correttamente il coperchio, come mostrato sopra.



- 11.** Svitare il dado dal termometro e poi posizionare il termometro nel foro sul coperchio del dispositivo. Tenere il termometro e avvitare il dado svitato all'interno della guaina fino a sentire una resistenza.



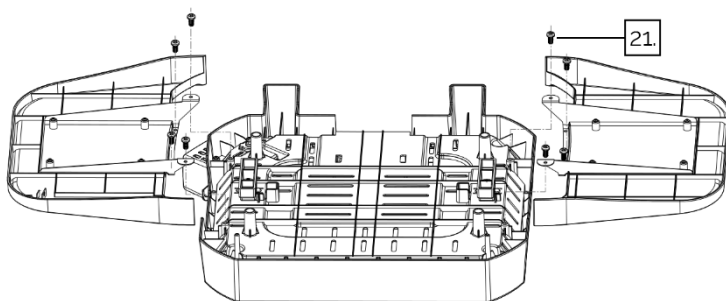
12. Fissare il coperchio all'unità come mostrato sopra.



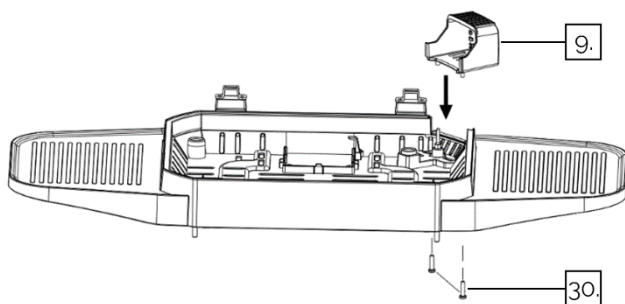
13. Posizionare il termostato come mostrato sopra, facendolo scorrere nella scatola di controllo e premendo poi verso il basso.

Istruzioni per l'installazione del barbecue da tavolo

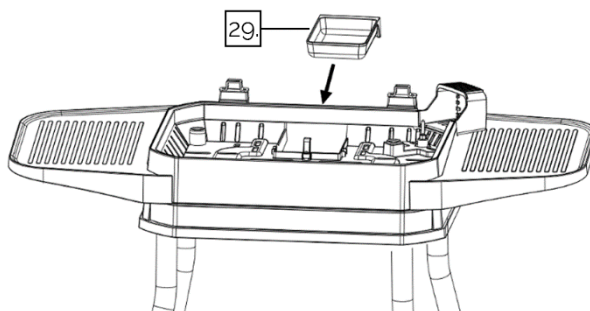
Nota: per evitare danni all'apparecchio o lesioni durante l'uso del grill in ambienti chiusi, non montare i piedini del grill.



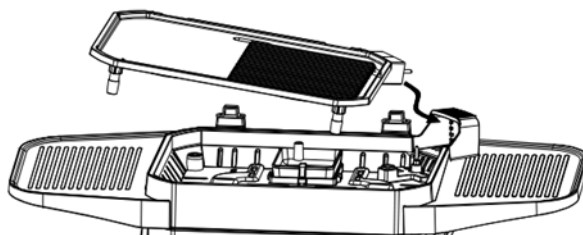
1. Fissare i ripiani laterali con 8 viti ST4x12.



2. Montare la staffa della centralina di controllo con 2 viti ST3x10.

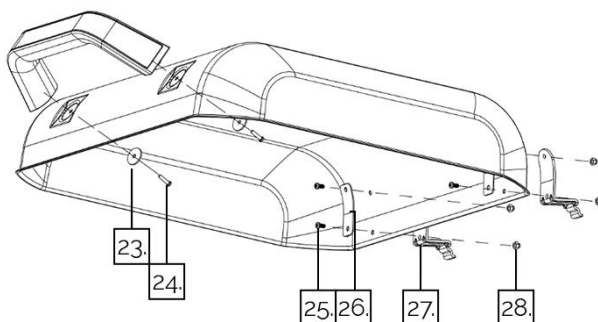


3. Inserire la vaschetta di raccolta nel foro corrispondente situato nella base dell'apparecchio.

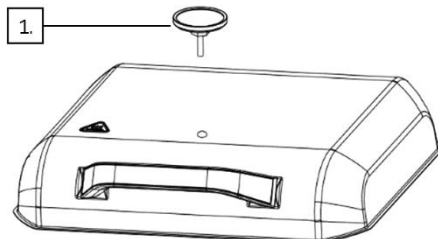


4. Posizionare il piano di cottura come mostrato nell'immagine precedente. Assicurarsi che i 4 piedini del piano di cottura siano inseriti nei fori corretti.

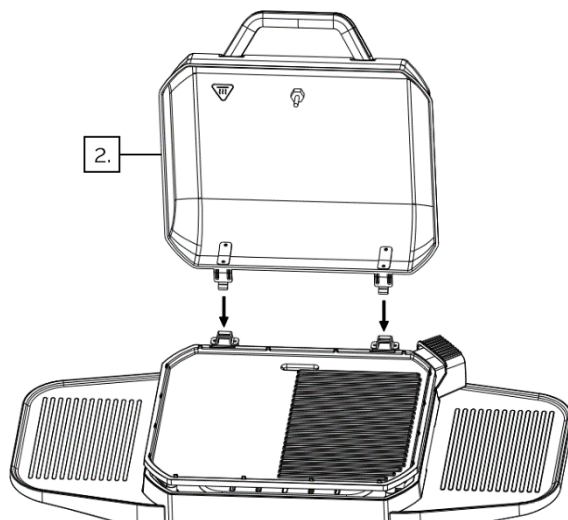
Nota: utilizzare il piano di cottura solo quando è posizionato nella base dell'apparecchio.



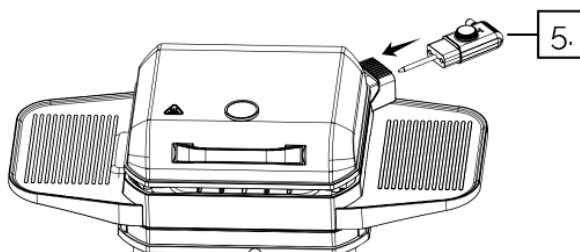
5. Utilizzare un cacciavite a croce (non incluso) per montare correttamente il coperchio, come mostrato sopra.



6. Svitare il dado dal termometro, quindi posizionare il termometro nel foro sul coperchio del dispositivo. Tenere il termometro e avvitare il dado svitato all'interno della guaina fino a sentire una resistenza.



- 7.** Fissare il coperchio all'unità come mostrato sopra.



- 8.** Posizionare il termostato come mostrato sopra, facendolo scorrere nella scatola di controllo e premendo poi verso il basso.

Prima del primo utilizzo

1. Rimuovere tutti gli imballaggi in pellicola.
2. Seguire i passaggi indicati nella sezione "Pulizia e manutenzione".
3. Montare correttamente l'apparecchio seguendo la sezione "Istruzioni di montaggio per barbecue in piedi" o "Istruzioni di montaggio per barbecue da tavolo".
4. Lasciare che la griglia si riscaldi per circa 3-5 minuti alla massima potenza, senza che vi sia inserito alcun cibo. Assicurarsi che l'ambiente sia sufficientemente ventilato, poiché al primo utilizzo è possibile che l'apparecchio emetta un leggero fumo. Questo fenomeno è normale e dovrebbe scomparire dopo poco tempo.

Attenzione: alcuni componenti della griglia, come il piano di cottura o il coperchio, diventano molto caldi. Non toccarli mai quando la griglia è calda per evitare il rischio di scottarsi! Utilizzare solo l'impugnatura del coperchio.

Dati tecnici

Potenza	2562-3050 W
Tensione / Frequenza	220-240 V~ 50/60 Hz

Utilizzo del dispositivo

Attenzione: alcuni componenti della griglia, come il piano di cottura o il coperchio, diventano molto caldi. Non toccarli mai quando la griglia è calda per evitare il rischio di scottarsi! Utilizzare solo l'impugnatura del coperchio.

1. Collocare l'unità in un luogo asciutto su una superficie piana e resistente al calore.
2. Inserire la spina in una presa di corrente.
3. Impostare la temperatura desiderata utilizzando la manopola del termostato. La spia si spegne quando viene raggiunta la temperatura selezionata.
4. Collocare gli alimenti direttamente sul piano di cottura. Non collocare mai piatti, vassoi o fogli di alluminio sotto il cibo. Il tempo di cottura dipende dalle dimensioni dei prodotti grigliati e dalla temperatura impostata. Girare di tanto in tanto gli alimenti grigliati per garantire una cottura uniforme.
5. Al termine del lavoro, ruotare la manopola del termostato in posizione "OFF" e togliere la spina dalla presa di corrente.

Importante: non mettere sulla griglia alimenti congelati. Prima devono essere completamente scongelati.

Importante: quando si griglia con il coperchio chiuso, assicurarsi che la temperatura sul termometro non superi i 250°C.

Importante: le grigliate con il coperchio chiuso sono consentite solo all'aperto con una ventilazione sufficiente. Non è consentito grigliare con il coperchio chiuso in ambienti chiusi.

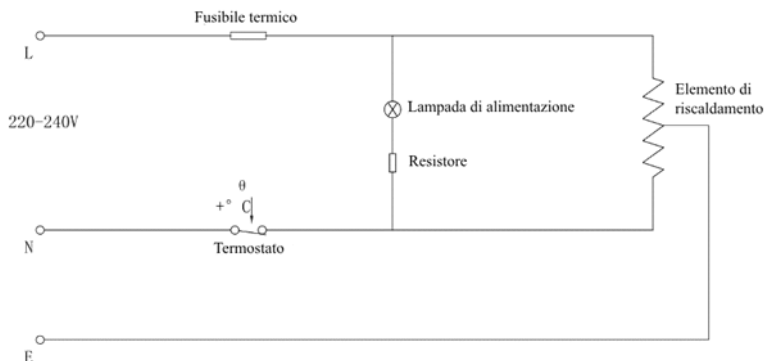
Temperature e tempi di cottura suggeriti

Cibo	Livello di temperatura	Tempo di cottura
Bistecca / manzo	alto	10-15 min
Agnello	alto	10-15 min
Cosce di pollo	alto	15-20 min
Costolette	alto	20-25 min
Ali di pollo	alto	15-20 min
Filetto di maiale	medio o alto	7-8 min
Pesce intero	alto	8-12 min
Kebab	medio o alto	7-9 min
Salsiccia	medio o alto	8-10 min

Guida

- La carne sarà più saporita se la marinate in frigorifero per qualche ora prima di grigliarla. Potete preparare la vostra marinata con olio (per un effetto umido), aceto, succo di frutta o vino (per ammorbidire) e una miscela di spezie per insaporire.
- Non utilizzare mai utensili di metallo per girare i cibi sulla griglia. A tale scopo, utilizzare pinze o altri utensili da cucina in legno o plastica resistente al calore.
- Girate la carne e il pesce una sola volta durante la cottura alla griglia. Non è necessario girarli più di una volta, perché girarli troppo spesso fa seccare il cibo.
- Non grigliate mai la carne troppo a lungo. Anche la carne di maiale è migliore se servita leggermente rosata e succosa.
- Se il cibo grigliato si attacca alla piastra, pulirla di tanto in tanto con carta da cucina imbevuta di un po' di olio da cucina.

Schema elettrico



Pulizia e manutenzione

Nota: non immergere mai la griglia, il riscaldatore, il cavo di alimentazione o il termostato in acqua o altri liquidi.

Nota: mantenere puliti tutti i componenti della griglia. Pulire regolarmente la griglia.

1. Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione elettrica e attendere che si sia raffreddato completamente prima di pulirlo. Rimuovere il termostato e il cavo dalla scatola di controllo.

2. Utilizzare un panno morbido leggermente umido per pulire la vaschetta di raccolta, il piano di cottura e il coperchio. Quindi asciugare accuratamente tutte le parti con un panno morbido e asciutto.
3. Utilizzare un panno morbido con un po' di detergente delicato per rimuovere lo sporco essiccato. Fare attenzione a non premere troppo, per non danneggiare lo strato antiaderente.
4. Utilizzare un panno asciutto per pulire i componenti del termostato e la sonda del termostato.
5. Utilizzare un panno leggermente umido per pulire l'esterno dell'unità. Quindi asciugare accuratamente tutti i componenti con un panno morbido e asciutto.
6. Non utilizzare prodotti chimici o detergenti diversi da un detergente delicato per pulire le parti di questo apparecchio. Non utilizzare mai spazzole metalliche o oggetti appuntiti per pulire il piano di cottura e gli altri componenti della griglia.
7. Una volta completata la pulizia, assemblare tutti i componenti seguendo le istruzioni per l'uso.
8. Conservare l'unità nell'imballaggio originale in un luogo asciutto e pulito.

Ambiente



Il prodotto contiene materiali riciclabili.

Non smaltire il prodotto con i rifiuti urbani.

■ Rivolgersi al centro di raccolta rifiuti più vicino.

Condizioni di garanzia e riparazione

La garanzia sul prodotto copre i difetti causati da errori di materiale o di fabbricazione. In base alla garanzia, il produttore si impegna a riparare o sostituire i componenti difettosi, a condizione che l'apparecchio sia stato utilizzato secondo le istruzioni e non sia stato modificato, riparato o manomesso in alcun modo da persone non autorizzate o danneggiato da un uso o un trasporto non corretto. La garanzia non copre l'usura naturale dei componenti o i danni a oggetti facilmente frangibili come vetro o ceramica.

La presente garanzia non limita i diritti del consumatore previsti dalla legge o qualsiasi altro diritto del consumatore ai sensi della legislazione applicabile all'acquisto di articoli di consumo.

In caso di reclamo in garanzia, si prega di contattare direttamente un rivenditore specializzato o un fornitore di servizi autorizzato Yoer.

Quando si presenta un reclamo, si prega di indicare la natura del guasto e di allegare una copia della prova d'acquisto.

Veiligheidsvoorwaarden

Bij het gebruik van elektrische apparatuur moeten basisveiligheidsregels, waaronder de volgende, in acht worden genomen:

- 1.** Lees deze handleiding zorgvuldig door voor gebruik en bewaar hem voor toekomstig gebruik.
- 2.** Controleer of de spanning op het stopcontact overeenkomt met de spanning op het typeplaatje. Zorg ervoor dat de wandcontactdoos correct is geaard.
- 3.** Het apparaat is ontworpen voor gebruik buitenshuis en binnenshuis. Voor extra bescherming wordt aanbevolen een automatische zekering (RCD) voor maximaal 30 mA lekstroom te installeren in de elektrische installatie in huis. Neem hiervoor contact op met een gekwalificeerde elektricien.
- 4.** Om het apparaat binnenshuis te gebruiken, installeert u de apparaatvoet, schaal, plaat en

thermostaat op de juiste manier, zoals aanbevolen in deze handleiding, en plaatst u de apparaatvoet op een droge plaats op een vlak en hittebestendig oppervlak. Monteer de grillvoetjes niet.

5. Houd het apparaat uit de buurt van vocht, hitte en direct zonlicht.
6. Dompel het snoer, de stekker, de thermostaat of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om brand, elektrische schokken of letsels te voorkomen.
7. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat en de risico's begrijpen die voortvloeien uit het gebruik ervan. Er moet speciaal op worden gelet dat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het apparaat mogen niet

worden uitgevoerd door kinderen zonder passend toezicht.

- 8.** Zorg ervoor dat kinderen jonger dan 8 jaar zonder toezicht uit de buurt van het apparaat blijven.
- 9.** Gebruik het apparaat niet met een beschadigd snoer of beschadigde stekker. Controleer het netsnoer en het apparaat en alle accessoires regelmatig op beschadigingen.
- 10.** Gebruik het apparaat niet zonder dat de lekbak, het voetstuk en andere grillonderdelen goed geïnstalleerd zijn.
- 11.** Als het netsnoer beschadigd is, mag het alleen gerepareerd worden door de servicedienst van de fabrikant of door iemand die hiervoor gekwalificeerd is, gevaar te voorkomen.
- 12.** Zorg ervoor dat de kabel laag hangt om extra gevaar te voorkomen.
- 13.** Vermijd het gebruik van verlengsnoeren voor de voedingskabel.

- 14.** Als je een verlengkabel gebruikt, zorg er dan voor dat je het nominale vermogen/belasting van de verlengkabel niet overschrijdt. Gebruik alleen een geaarde verlengkabel met een aardedraaddoorsnede van minstens 1,0 mm² (met een capaciteit van minstens 15 A).
- 15.** Laat het netsnoer niet in contact komen met hete oppervlakken.
- 16.** Probeer het apparaat niet te repareren, uit elkaar te halen of aan te passen. Het apparaat bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden gerepareerd.
- 17.** Gebruik of bewaar geen accessoires die niet door de fabrikant worden aanbevolen in het apparaat, aangezien dit letsel, storingen of schade aan het apparaat kan veroorzaken.
- 18.** Sluit het apparaat nooit aan op een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

- 19.** Plaats het apparaat op een droge plaats op een vlak en hittebestendig oppervlak. Bij het grillen van voedsel met een hoog vet- of vochtgehalte kan spatten niet altijd worden voorkomen.
- 20.** Plaats de barbecue op een geschikte, veilige afstand van brandbare voorwerpen zoals meubels, gordijnen, enz. en minstens 30 cm van de muur.
- 21.** Plaats het apparaat niet op de rand of hoek van meubels en vermijd elk contact met hete grilloppervlakken.
- 22.** Plaats het apparaat niet op een plek waar het in een badkuip of andere waterbak kan vallen.
- 23.** Verplaats de grill nooit als hij in gebruik is.
- 24.** Stel het apparaat niet bloot aan weersinvloeden.
- 25.** Gebruik het apparaat niet als uw handen nat zijn. Dompel de grill, het verwarmingselement, het netsnoer of de stekker van de thermostaat nooit onder in water of andere vloeistoffen.

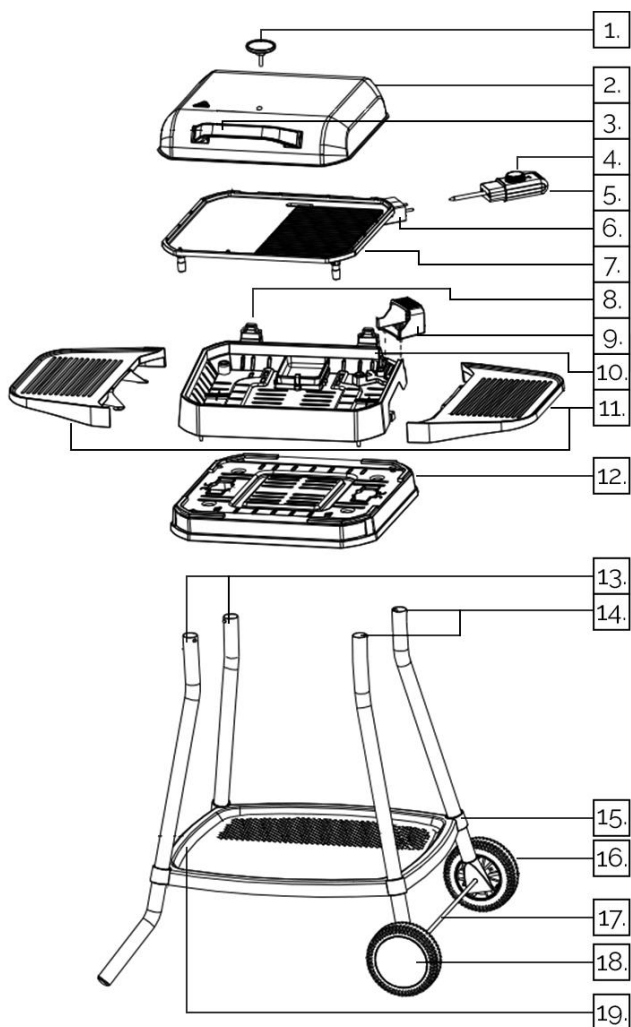
- 26.** Sommige onderdelen van de grill, zoals de kookplaat of het deksel, worden erg heet. Raak ze nooit aan terwijl het apparaat draait om te voorkomen dat u zich brandt. Gebruik alleen de handgreep van de beschermkap.
- 27.** Verdeel het gewicht gelijkmatig over de onderste plank. De maximale belasting is 16 kg.
- 28.** Houtskool of soortgelijke brandbare materialen mogen niet worden gebruikt in dit apparaat.
- 29.** De thermostaat die bij de grill wordt geleverd, is een onderdeel dat exclusief is voor het model Yoer EG05BK. De fabrikant heeft het alleenrecht op het onderhoud van dit onderdeel.
- 30.** Om oververhitting te voorkomen, mag het apparaat niet worden afgedekt met een stevig of flexibel materiaal zoals een aluminium bakje, aluminiumfolie of bakjes van ander hittebestendig materiaal. Het gebruik van dergelijke voorwerpen of materialen op de grill kan leiden tot ernstige schade.

- 31.** Gebruik nooit metalen keukengerei om voedsel op de grill om te draaien. Gebruik hiervoor een tang of ander kookgerei van hout of hittebestendig plastic.
- 32.** Gebruik het apparaat niet op een manier die onverenigbaar is met het beoogde gebruik.
- 33.** Laat het apparaat niet onbeheerd achter.
- 34.** Verplaats het apparaat niet door aan het netsnoer te trekken.
- 35.** Schakel het apparaat na elk gebruik uit, voordat u het schoonmaakt, verplaatst of demonteert, trek de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld.
- 36.** Het apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik (niet voor commercieel gebruik). Elk ander gebruik wordt als ongepast en gevaarlijk beschouwd.
- 37.** De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade als gevolg van het niet naleven van deze gebruiksaanwijzing.

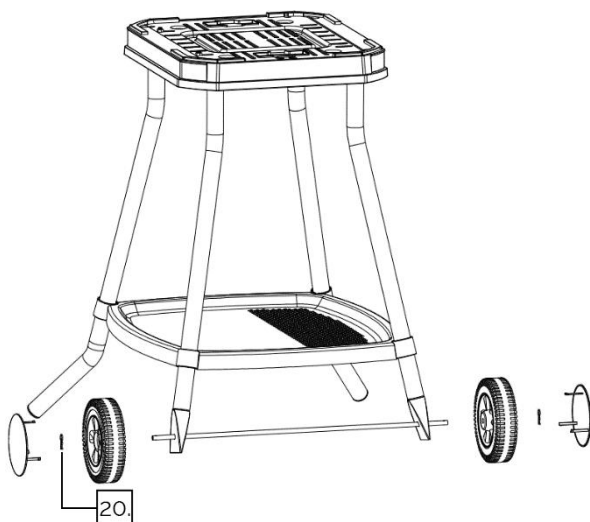
**WAARSCHUWING, HEET:**

Sommige onderdelen van de grill, zoals de kookplaat of het deksel, worden erg heet. Raak ze nooit aan als de grill heet is om het risico op brandwonden te vermijden.

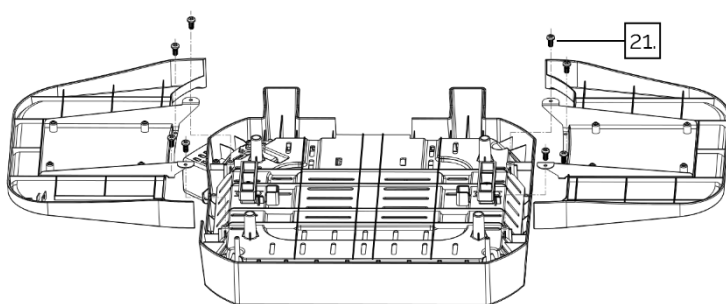
Ken uw grill



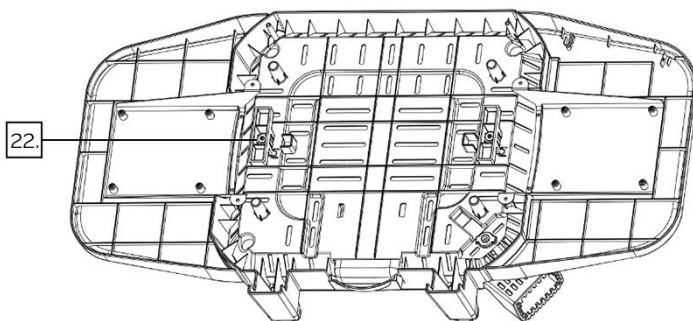
- | | |
|--------------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Thermometer | 12. Lichaam |
| 2. Omslag | 13. Voeten zonder wielen |
| 3. Handgreep | 14. Voeten met wiel |
| 4. Thermostaatknop | 15. Steun voor onderste plank |
| 5. Thermostaat | 16. Rechterwiel |
| 6. Bedieningskastdeksel | (+ afdekking) |
| 7. Kookplaat | 17. As die de wielen verbindt |
| 8. Bevestigingspunt scharnier | 18. Linkerwiel |
| 9. Beugel voor schakelkast | (+ afdekking) |
| 10. Basis | 19. Onderste plank |
| 11. Planken aan de zijkant | |



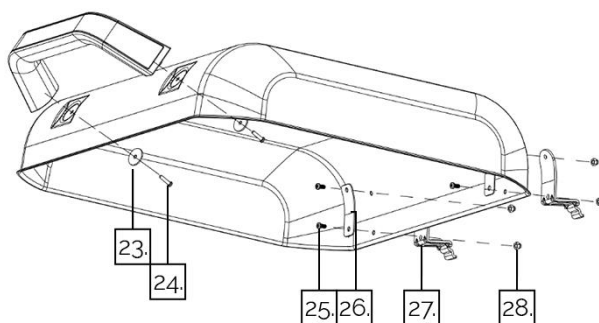
20. Element G - wielbescherming



21. Element A



22. Knop



23. Element B

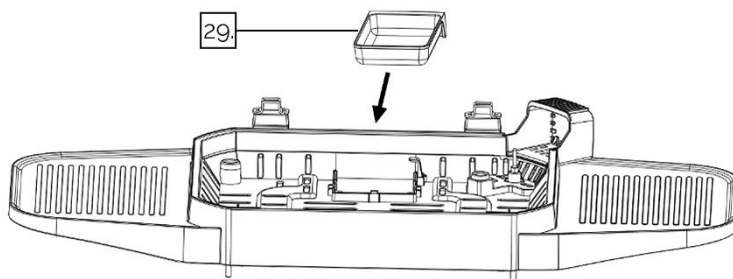
24. Element C

25. Element H (schroef)

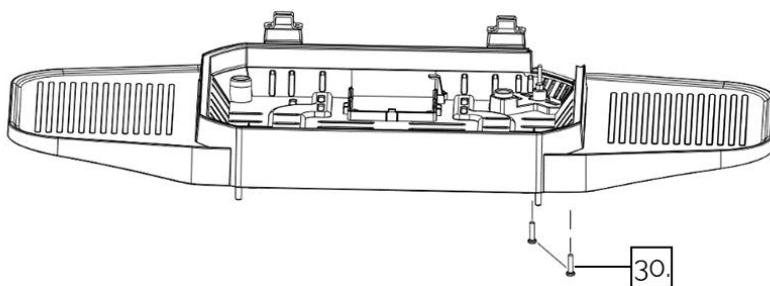
26. Element F

27. Element E

28. Element H (moer)



29. Lekbak



30. Element D

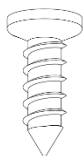
Lijst met meegeleverde montageaccessoires



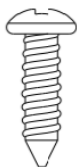
Element A - ST4×12 - 8 stuks.



Element B - $\phi 20 \times \phi 5.2$ - 2 stuks.



Element C - ST4×14 - 2 stuks.



Element D - ST3×10 - 2 stuks.



Element E - 2 eenheden.



Element F - 2 eenheden.



Element G - 2 eenheden.



Element H - M4×8+M4 - 4 stuks.



Handgreep

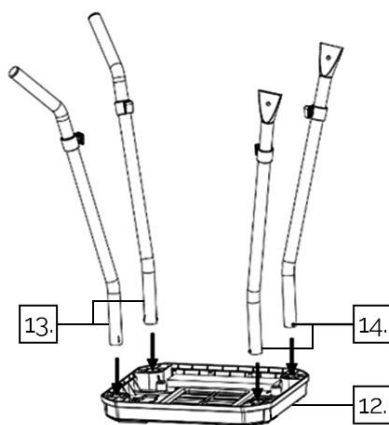


Beugel voor schakelkast



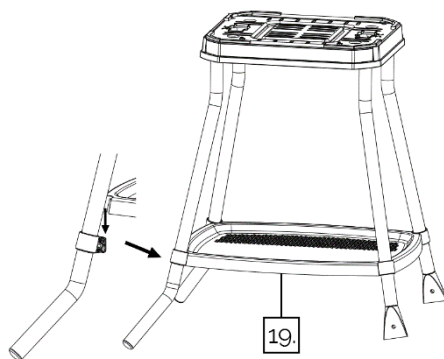
Thermometer

Installatie-instructies voor staande barbecue

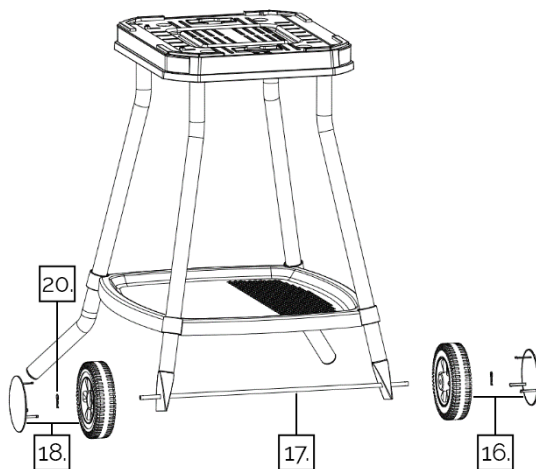


1. Bevestig de voetjes dienovereenkomstig aan de behuizing van het apparaat.

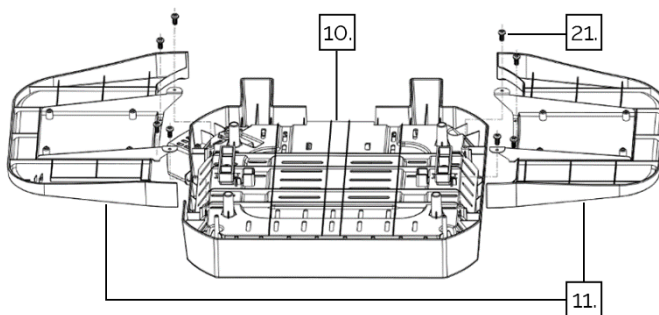
De richting en verdeling van de voetjes is belangrijk (zie bovenstaande afbeelding). Als de voetjes correct zijn bevestigd, hoort u een klik.



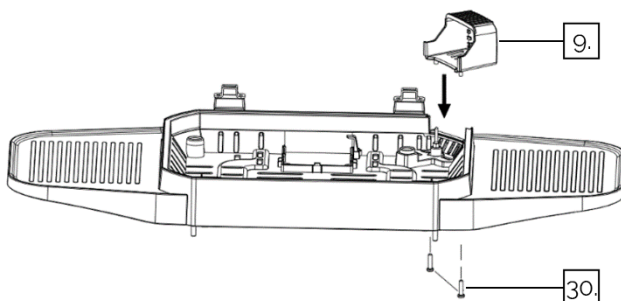
2. Bevestig de onderste plank aan de vier beugels en draai ze vast.



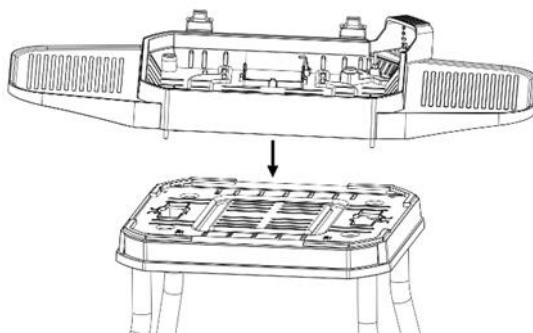
3. Monteer de wielen zoals hierboven aangegeven.



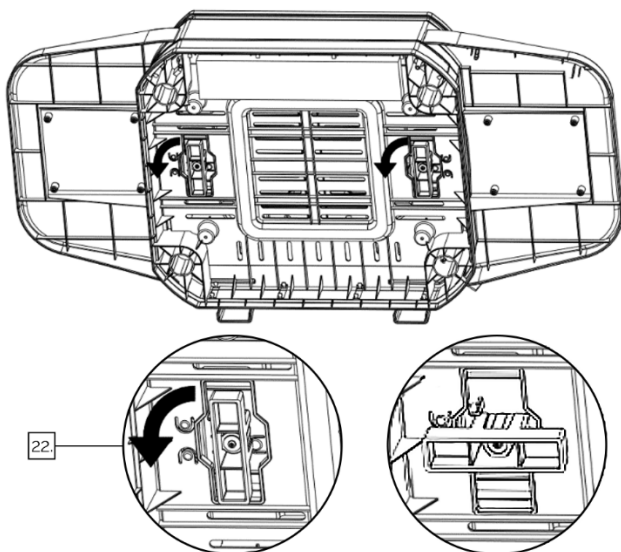
4. Bevestig de zijplanken met 8 ST4x12 schroeven aan de basis.



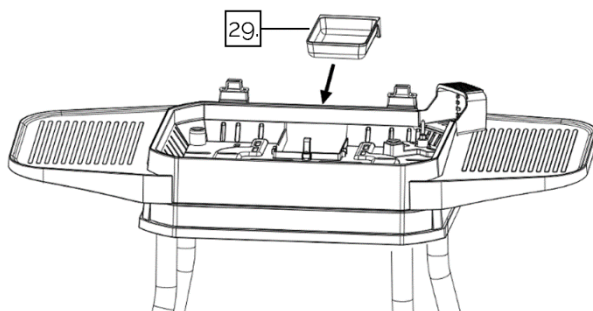
5. Monteer de steun van de schakelkast met 2 ST3x10 schroeven.



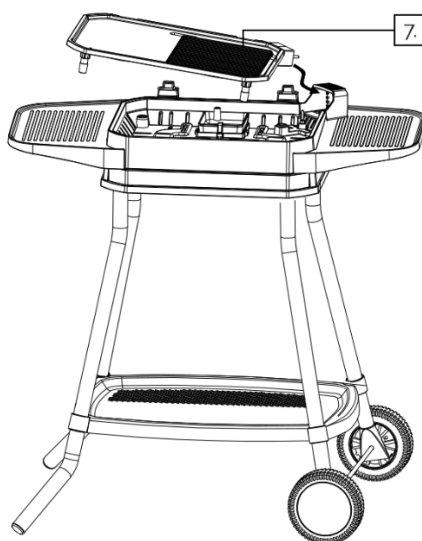
6. Plaats de basis van het toestel op het lichaam.



7. Draai de knoppen (22) onderaan de basis naar links om de basis te vergrendelen.

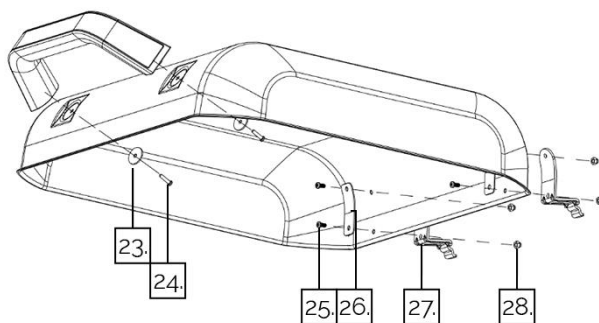


8. Plaats de lekbak in de daarvoor bestemde opening in de onderkant van het apparaat.

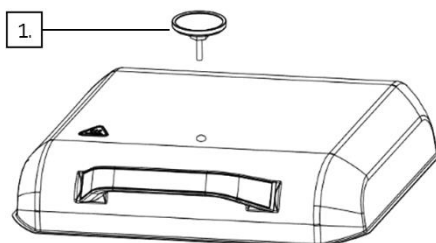


9. Plaats de kookplaat zoals op de afbeelding hierboven. Zorg ervoor dat de 4 pootjes van de kookplaat in de juiste gaten zitten.

Let op: Gebruik de kookplaat alleen als deze in de voet van het apparaat is geplaatst.

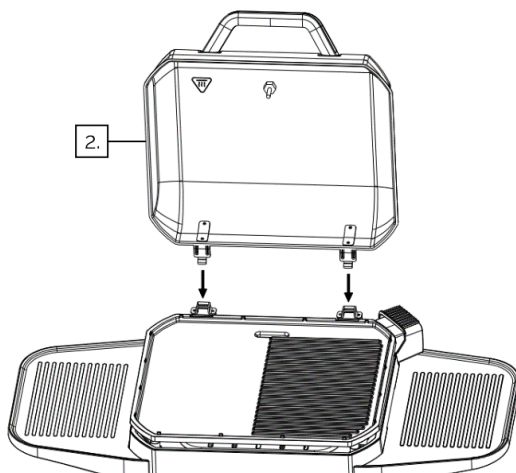


- 10.** Gebruik een kruiskopschroevendraaier (niet meegeleverd) om het deksel goed aan te brengen, zoals hierboven afgebeeld.

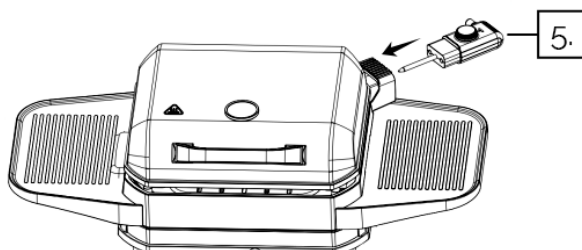


- 11.** Schroef de moer van de thermometer en plaats de thermometer vervolgens in de opening op de afdekking van het apparaat. Houd

de thermometer vast en schroef de losgedraaide moer aan de binnenkant van de mantel vast totdat je weerstand voelt.



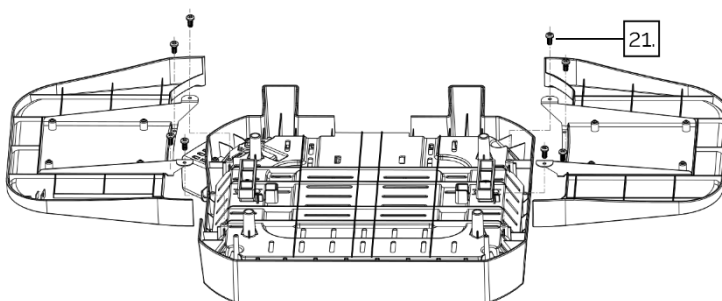
12. Bevestig het deksel op het toestel zoals hierboven getoond.



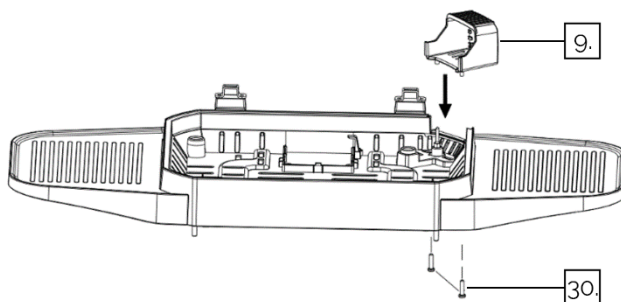
13. Plaats de thermostaat zoals hierboven getoond door deze in de regelkast te schuiven en vervolgens naar beneden te drukken.

Installatie-instructies voor tafelbarbecue

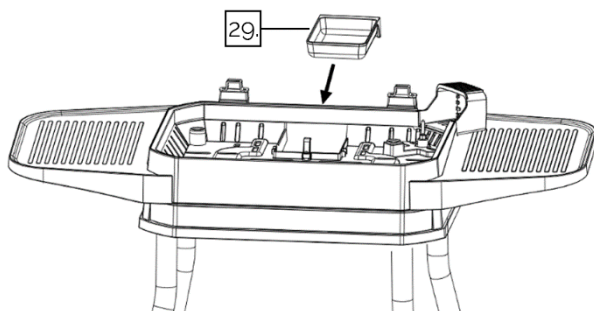
Opmerking: Monteer de voetjes van de grill niet om schade aan het apparaat of letsel bij gebruik binnenshuis te voorkomen.



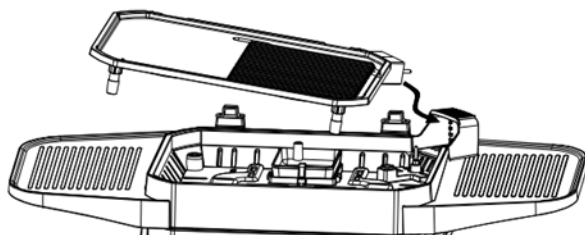
1. Bevestig de zijplanken met 8 ST4x12 schroeven.



2. Monteer de steun van de schakelkast met 2 ST3x10 schroeven.

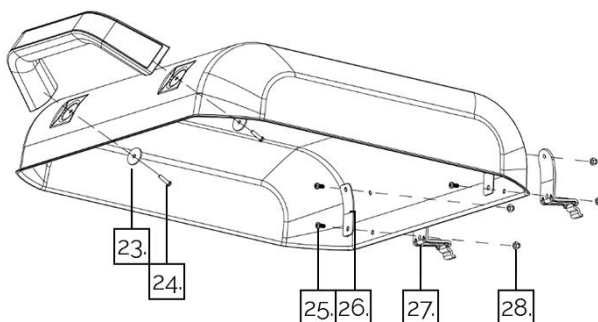


3. Plaats de lekbak in de daarvoor bestemde opening in de onderkant van het apparaat.

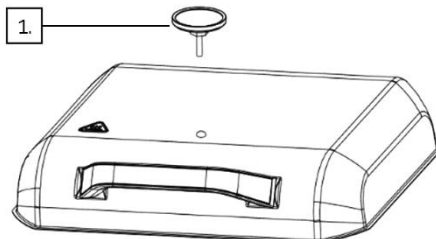


4. Plaats de kookplaat zoals op de afbeelding hierboven. Zorg ervoor dat de 4 pootjes van de kookplaat in de juiste gaten zitten.

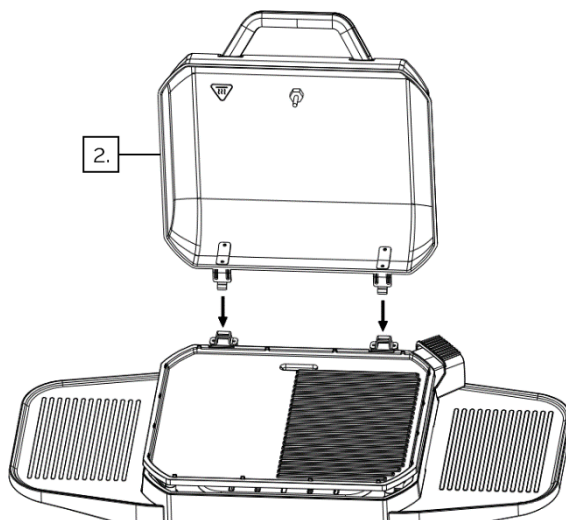
Let op: Gebruik de kookplaat alleen als deze in de voet van het apparaat is geplaatst.



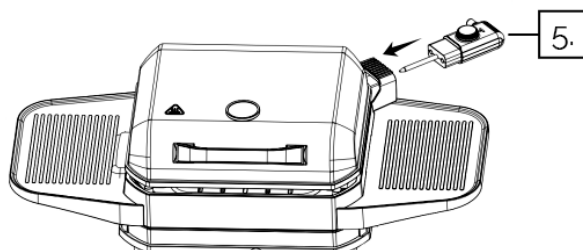
5. Gebruik een kruiskopschroevendraaier (niet meegeleverd) om het deksel goed aan te brengen, zoals hierboven afgebeeld.



6. Schroef de moer van de thermometer en plaats de thermometer vervolgens in de opening op het deksel van het apparaat. Houd de thermometer vast en schroef de losgedraaide moer aan de binnenkant van de mantel vast totdat je weerstand voelt.



7. Bevestig het deksel op het toestel zoals hierboven getoond.



8. Plaats de thermostaat zoals hierboven getoond door deze in de regelkast te schuiven en vervolgens naar beneden te drukken.

Voor het eerste gebruik

1. Verwijder alle folieverpakking.
2. Volg de stappen in het gedeelte "Reiniging en onderhoud".
3. Monteer het toestel op de juiste manier volgens het hoofdstuk "Montagehandleiding staande barbecue" of "Montagehandleiding tafelbarbecue".
4. Laat de grill ongeveer 3-5 minuten opwarmen op maximaal vermogen zonder er voedsel in te plaatsen. Zorg ervoor dat de kamer voldoende geventileerd is, want er kan een lichte rook uit het apparaat komen wanneer het voor het eerst gebruikt wordt. Dit is normaal en zou na korte tijd moeten verdwijnen.

Let op: sommige onderdelen van de grill, zoals de kookplaat of het deksel, worden erg heet. Raak ze nooit aan als de grill heet is om het risico te vermijden dat u zich brandt! Gebruik alleen het handvat van de afdekking.

Technische gegevens

Stroom	2562-3050 W
Spanning / frequentie	220-240 V~ 50/60 Hz

Gebruik van het apparaat

Let op: sommige onderdelen van de grill, zoals de kookplaat of het deksel, worden erg heet. Raak ze nooit aan als de grill heet is om het risico te vermijden dat u zich brandt! Gebruik alleen het handvat van de afdekking.

1. Plaats het apparaat op een droge plaats op een vlak en hittebestendig oppervlak.
2. Steek de stekker in een stopcontact.
3. Stel de gewenste temperatuur in met de thermostaatknop. Het indicatielampje gaat uit wanneer de geselecteerde temperatuur is bereikt.
4. Plaats voedsel direct op de kookplaat. Plaats nooit borden, bakjes of aluminiumfolie onder het voedsel. De griltijd hangt af van de grootte van de gegrilde producten en de temperatuurstelling. Draai het gegrilde voedsel af en toe om zodat het gelijkmatig gaar wordt.
5. Als je klaar bent met werken, draai je de thermostaatknop naar de "OFF" positie en haal je de stekker uit het stopcontact.

Belangrijk: Leg geen bevroren voedsel op de grill. Ze moeten van tevoren volledig ontdooid zijn.

Belangrijk: Als je grilt met gesloten deksel, zorg er dan voor dat de temperatuur op de thermometer niet hoger wordt dan 250°C.

Belangrijk: Grillen met gesloten deksel is alleen toegestaan buitenshuis met voldoende ventilatie. Grill nooit binnenshuis met gesloten deksel.

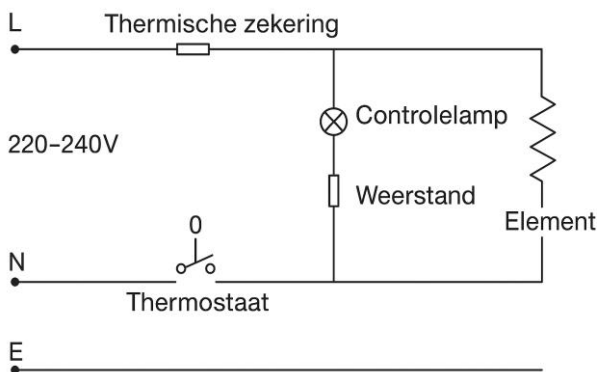
Aanbevolen temperaturen en bereidingstijden

Voedsel	Temperatuurniveau	Kooktijd
Biefstuk / rundvlees	hoog	10-15 min
Lam	hoog	10-15 min
Kippendijen	hoog	15-20 min
Karbonades	hoog	20-25 min
Kippenvleugels	hoog	15-20 min
Varkensfilet	gemiddeld of hoog	7-8 min
Hele vis	hoog	8-12 min
Kebab	gemiddeld of hoog	7-9 min
Worst	gemiddeld of hoog	8-10 min

Begeleiding

- Vlees wordt lekkerder als je het voor het grillen een paar uur marineert in de koelkast. Je kunt je eigen marinade maken met olie (voor een vochtig voedereffect), azijn, vruchtensap of wijn (om het zachter te maken) en een kruidenmengsel voor de smaak.
- Gebruik nooit metalen keukengerei om voedsel op de grill om te draaien. Gebruik hiervoor een tang of ander kookgerei van hout of hittebestendig plastic.
- Draai vlees en vis slechts één keer tijdens het grillen. Het is niet nodig om ze meer dan één keer om te draaien, omdat te vaak draaien het voedsel uitdroogt.
- Grill vlees nooit te lang. Zelfs varkensvlees is lekkerder als het lichtroze en sappig wordt geserveerd.
- Als gegrild voedsel aan de grillplaat blijft plakken, veeg het dan af en toe af met keukenpapier gedrenkt in een beetje bakolie.

Elektrisch schema



Reiniging en onderhoud

Opmerking: Dompel de grill, het verwarmingselement, het netsnoer of de thermostaat nooit onder in water of andere vloeistoffen.

Opmerking: Houd alle onderdelen van de grill schoon. Maak de grill regelmatig schoon.

1. Haal altijd de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld voordat u het schoonmaakt. Verwijder de thermostaat samen met de kabel uit de schakelkast.

2. Gebruik een licht vochtige, zachte doek om de lekbak, de kookplaat en het deksel schoon te maken. Droog alle onderdelen vervolgens grondig af met een zachte, droge doek.
3. Gebruik een zachte doek met een beetje mild schoonmaakmiddel om opgedroogd vuil te verwijderen. Druk daarbij niet te hard, want dat kan de antiaanbaklaag beschadigen.
4. Gebruik een droge doek om de thermostaatonderdelen en de thermostaatsonde schoon te maken.
5. Gebruik een licht vochtige doek om de buitenkant van het apparaat schoon te maken. Droog vervolgens alle onderdelen grondig af met een zachte, droge doek.
6. Gebruik geen andere chemische producten of reinigingsmiddelen dan een mild schoonmaakmiddel om onderdelen van dit apparaat schoon te maken. Gebruik nooit een staalborstel of andere scherpe voorwerpen om de kookplaat en andere grillonderdelen schoon te maken.
7. Zodra de reiniging is voltooid, monteert u alle onderdelen volgens de bedieningsinstructies.
8. Bewaar het apparaat op een droge, schone plek in de originele verpakking.

Milieu



Het product bevat recyclebare materialen.

Gooi het product niet weg met het huishoudelijk afval.

■ Neem contact op met het dichtstbijzijnde afvalverzamelpunt.

Garantie- en reparatievoorwaarden

De productgarantie dekt defecten veroorzaakt door materiaal- of fabricagefouten. Onder de garantie verplicht de fabrikant zich tot het repareren of vervangen van alle defecte onderdelen, op voorwaarde dat het apparaat is gebruikt volgens de instructies en niet is gewijzigd, gerepareerd of gemanipuleerd op enigerlei wijze door een onbevoegd persoon of beschadigd door onjuist gebruik of transport. De garantie dekt geen natuurlijke slijtage van onderdelen of schade aan gemakkelijk breekbare onderdelen zoals glas of keramiek.

Deze garantie beperkt niet de wettelijke rechten van de consument of andere rechten die de consument heeft volgens de geldende wetgeving inzake de aankoop van consumentenartikelen.

Neem in geval van een garantieclaim direct contact op met een vakhandelaar of een geautoriseerde Yoer-serviceprovider. Vermeld bij

het indienen van een claim de aard van de storing en voeg een kopie van het aankoopbewijs bij.

Condiții de siguranță

Regulile de siguranță de bază, inclusiv următoarele, trebuie respectate atunci când utilizați echipamente electrice:

- 1.** Citiți cu atenție acest manual înainte de utilizare și pentru consultare ulterioară.
- 2.** Asigurați-vă că tensiunea de la priza electrică corespunde cu tensiunea indicată pe placa de identificare. Asigurați-vă că priza este corect legată la pământ.
- 3.** Aparatul este proiectat pentru utilizare în exterior și interior. Pentru protecție suplimentară, se recomandă instalarea unei siguranțe automate (RCD) pentru curent de scurgere de până la 30 mA în instalația electrică casnică. Contactați în acest scop un electrician calificat.
- 4.** Pentru a utiliza aparatul în interior, instalați corect baza aparatului, tava, placa și termostatul conform

recomandărilor din acest manual, apoi așezați baza aparatului într-un loc uscat, pe o suprafață plană și rezistentă la căldură. Nu montați picioarele grătarului.

5. Păstrați unitatea departe de surse de umiditate, căldură și lumina directă a soarelui.
6. Pentru a preveni incendiile, șocurile electrice și rănille, nu scufundați cablul, fișa, termostatul sau aparatul în apă sau alte lichide.
7. Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de 8 ani și peste și de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale limitate sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheați sau au fost instruiți cu privire la utilizarea aparatului și înțeleg riscurile care decurg din utilizarea acestuia. Trebuie să se acorde o atenție deosebită pentru a se asigura că copiii nu se joacă cu aparatul. Curățarea și întreținerea aparatului nu trebuie să fie efectuate de copii fără o supraveghere corespunzătoare.

8. Asigurați-vă că copiii nesupravegheați sub vârsta de 8 ani stau departe de aparat.
9. Nu utilizați aparatul cu un cablu, o fișă deteriorate sau în cazul oricărei alte defecțiuni. Verificați periodic cablul de alimentare și aparatul, precum și toate accesoriile sale pentru a depista eventuale deteriorări.
10. Nu utilizați aparatul fără ca tava de picurare, baza și alte componente ale grătarului să fie instalate corespunzător.
11. Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie reparat numai de către departamentul de service al producătorului sau de către o persoană calificată în acest sens, pentru a evita orice pericol.
12. Asigurați-vă că cablul atârână jos pentru a evita pericolele suplimentare.
13. Evitați utilizarea prelungitoarelor pe cablul de alimentare.

- 14.** Atunci când utilizați un cablu prelungitor, asigurați-vă că nu depășiți puterea/încărcarea nominală a cablului prelungitor. Utilizați numai un cablu prelungitor de împământare cu o secțiune a firului de împământare de cel puțin 1,0 mm² (cu o capacitate de cel puțin 15 A).
- 15.** Nu lăsați cablul de alimentare să atingă suprafețe fierbinți.
- 16.** Nu încercați să reparați, să dezasamblați sau să modificați unitatea. În interiorul unității nu există piese care pot fi reparate de utilizator.
- 17.** Nu utilizați și nu depozitați în dispozitiv accesorii care nu sunt recomandate de producător, deoarece acest lucru poate cauza răniri, defecțiuni sau deteriorarea dispozitivului.
- 18.** Nu conectați niciodată unitatea la un temporizator extern sau la un sistem de telecomandă separat.
- 19.** Așezați aparatul într-un loc uscat, pe o suprafață plană și rezistentă la căldură. Atunci când prăjiți

alimente cu un conținut ridicat de grăsimi sau umiditate, stropirea nu poate fi întotdeauna evitată.

- 20.** Poziționați grătarul la o distanță adecvată și sigură de obiectele inflamabile, cum ar fi mobila, perdelele etc., și la cel puțin 30 cm de perete.
- 21.** Nu așezați aparatul pe marginea sau colțul mobilei și evitați orice contact cu suprafețele fierbinți ale grătarului.
- 22.** Nu amplasați unitatea într-un loc în care ar putea cădea într-o cadă sau alt recipient cu apă.
- 23.** Nu mutați niciodată grătarul în timp ce este utilizat.
- 24.** Nu lăsați unitatea expusă la intemperii.
- 25.** Nu utilizați aparatul dacă aveți mâinile ude. Nu scufundați niciodată grătarul, încălzitorul, cablul de alimentare sau fișa termostatlui în apă sau alte lichide.
- 26.** Unele părți ale grătarului, cum ar fi plita sau capacul, devin foarte fierbinți. Nu atingeți niciodată în timp ce

aparatul este în funcțiune pentru a evita să vă ardeți. Utilizați numai mânerul de protecție.

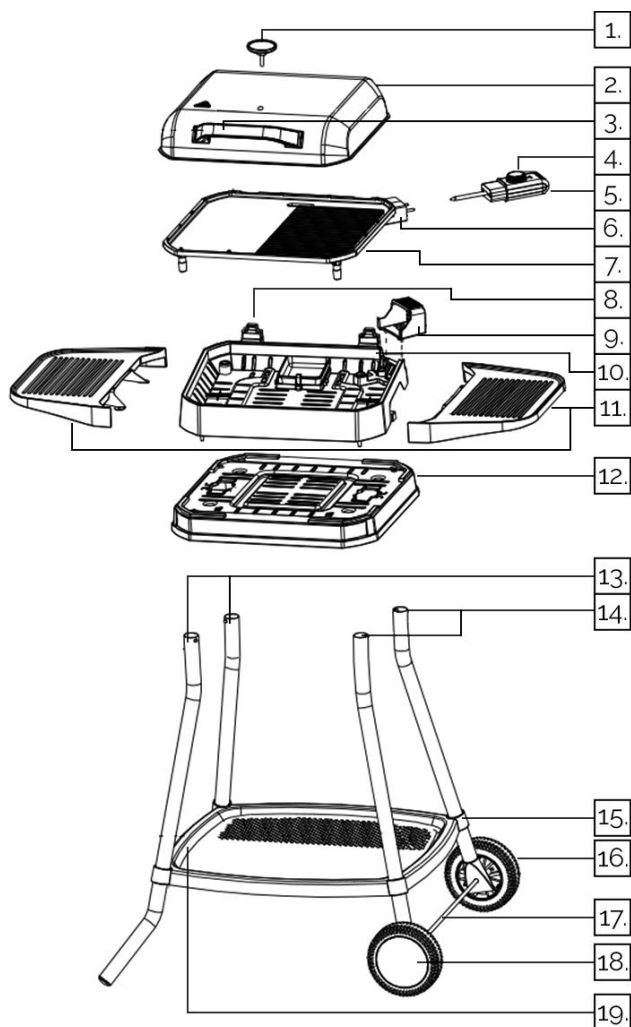
- 27.** Distribuți uniform greutatea pe raftul inferior. Sarcina maximă este de 16 kg.
- 28.** În acest aparat nu trebuie utilizat cărbune sau materiale inflamabile similare.
- 29.** Termostatul inclus cu grătarul este o piesă exclusivă pentru modelul Yoer EG05BK. Producătorul are dreptul exclusiv de a întreține respectiva piesă.
- 30.** Pentru a evita supraîncălzirea, aparatul nu trebuie acoperit cu niciun material solid sau flexibil, cum ar fi o tavă de aluminiu, folie de aluminiu sau tăvi realizate din alt material rezistent la căldură. Utilizarea unor astfel de articole sau materiale pe grătar poate duce la deteriorări grave.
- 31.** Nu utilizați niciodată ustensile din metal pentru a întoarce alimentele pe grătar. Utilizați în acest scop clești sau alte ustensile de gătit din lemn sau plastic rezistent la căldură.

- 32.** Nu utilizați dispozitivul într-un mod incompatibil cu utilizarea prevăzută.
- 33.** Nu lăsați dispozitivul nesupravegheat.
- 34.** Nu deplasați unitatea trăgând de cablul de alimentare.
- 35.** După fiecare utilizare, înainte de curățare, mutare sau demontare, opriți aparatul, scoateți ștecherul din priză și așteptați până când aparatul se răcește complet.
- 36.** Aparatul este destinat exclusiv uzului casnic (nu pentru uz comercial). Orice altă utilizare este considerată inadecvată și periculoasă.
- 37.** Producătorul nu va fi tras la răspundere pentru niciun prejudiciu rezultat din nerespectarea acestor instrucțiuni de utilizare.

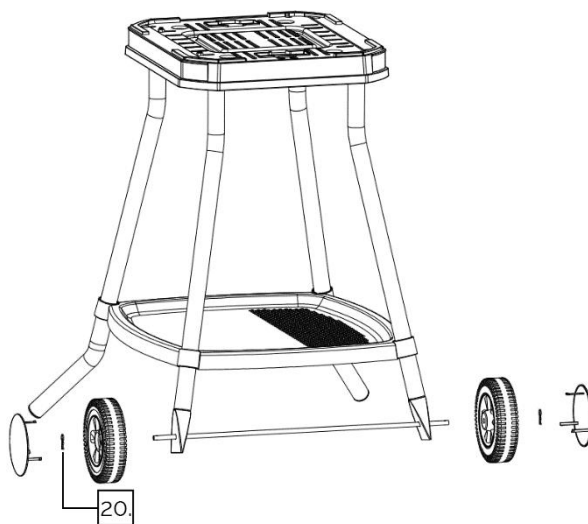
**AVERTISMENT, HOT:**

Unele părți ale grătarului, cum ar fi plita sau capacul, devin foarte fierbinți. Nu le atingeți niciodată atunci când grătarul este fierbinte pentru a evita riscul de arsuri.

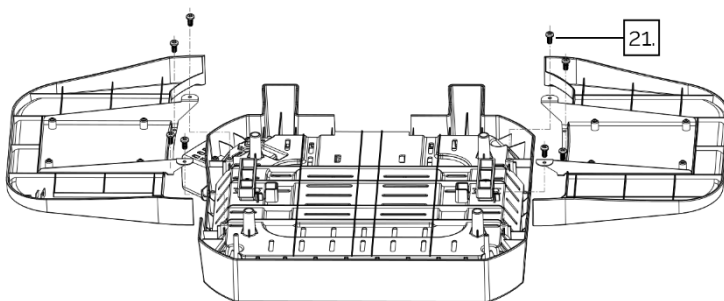
Cunoaște-ți grătarul



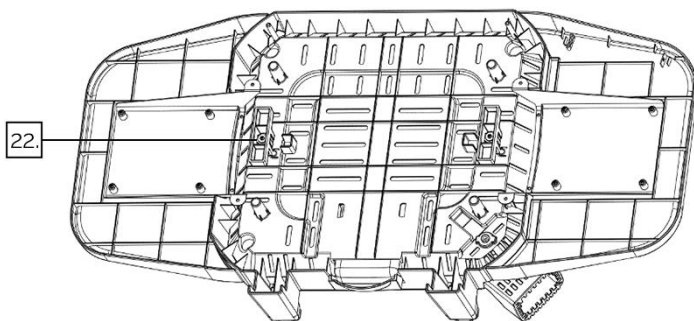
1. Termometru
2. Acoperire
3. Mâner
4. Buton termostat
5. Termostat
6. Capacul cutiei de comandă
7. Placă de încălzire
8. Poziția balamalei
9. Suportul cutiei de comandă
10. Baza
11. Rafturi laterale
12. Corp
13. Picioare fără roți
14. Picioare cu roată
15. Suport raft inferior
16. Roata din dreapta
(+ capac)
17. Axul care leagă roțile
18. Roată stânga
(+ capac)
19. Raft inferior



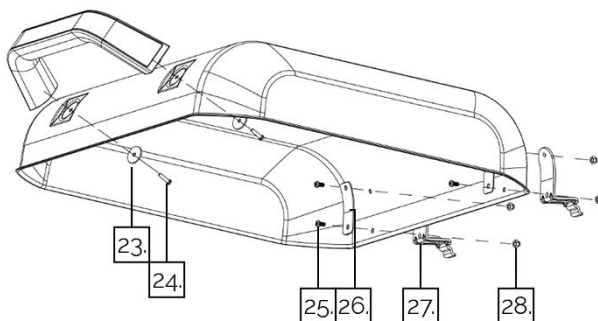
20. Elementul G - protecția roților



21. Element A



22. Buton



23. Element B

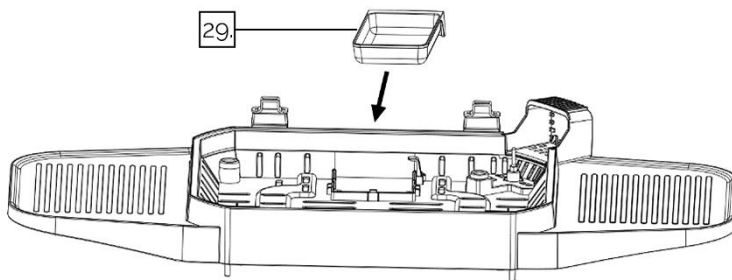
24. Element C

25. Element H (șurub)

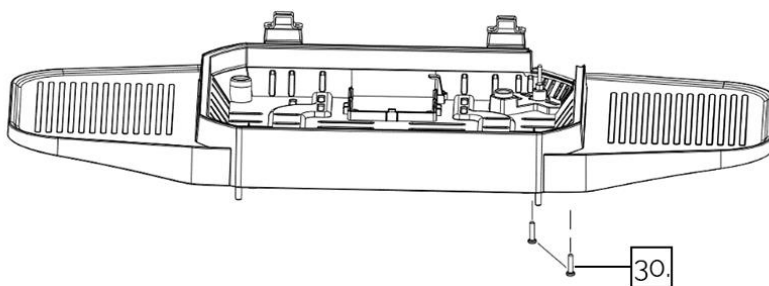
26. Element F

27. Element E

28. Element H (piuliță)



29. Tavă de picurare



30. Element D

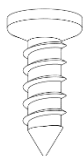
Lista accesoriilor de montare incluse



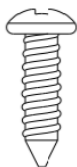
Element A - ST4×12 - 8 buc.



Element B - $\phi 20 * \phi 5.2$ - 2 buc.



Element C - ST4×14 - 2 buc.



Element D - ST3×10 - 2 buc.



Element E - 2 unități.



Element F - 2 unități.



Element G - 2 unități.



Element H - M4×8+M4 - 4 buc.



Mâner

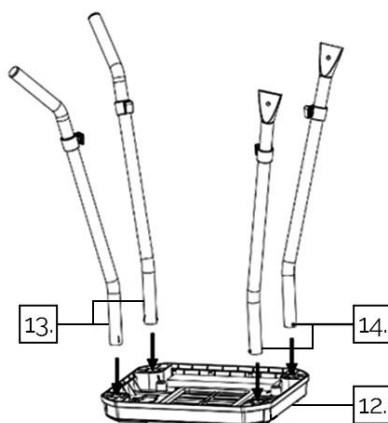


Suportul cutiei de comandă

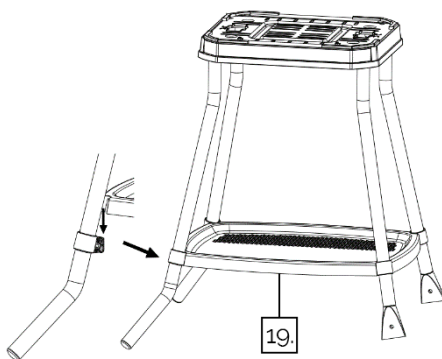


Termometru

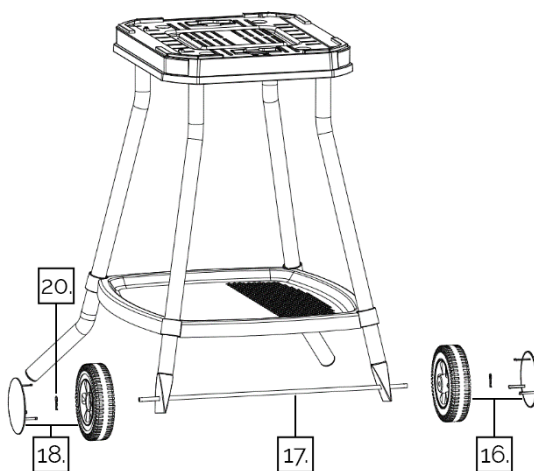
Instrucțiuni de instalare pentru grătar în picioare



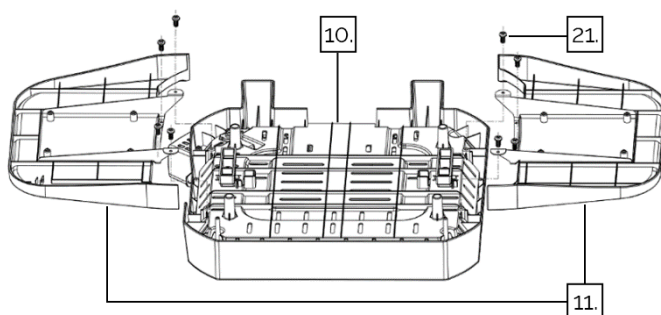
1. Atașați picioarele la corpul aparatului în mod corespunzător. Direcția și distribuția picioarelor este importantă (a se vedea imaginea de mai sus). Fixarea corectă a picioarelor va fi indicată de un clic sonor.



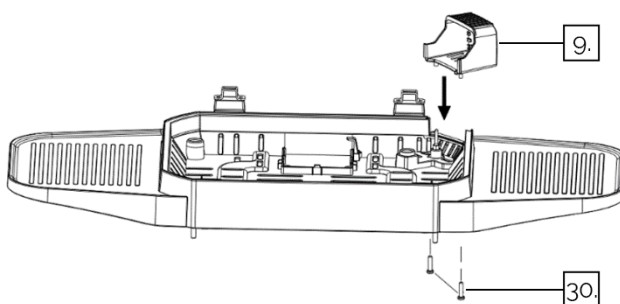
2. Atașați raftul inferior la cele patru suporturi în mod corespunzător și apoi strângeți.



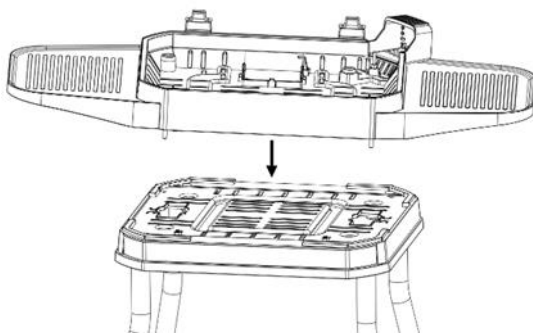
3. Montați roțile după cum se arată mai sus.



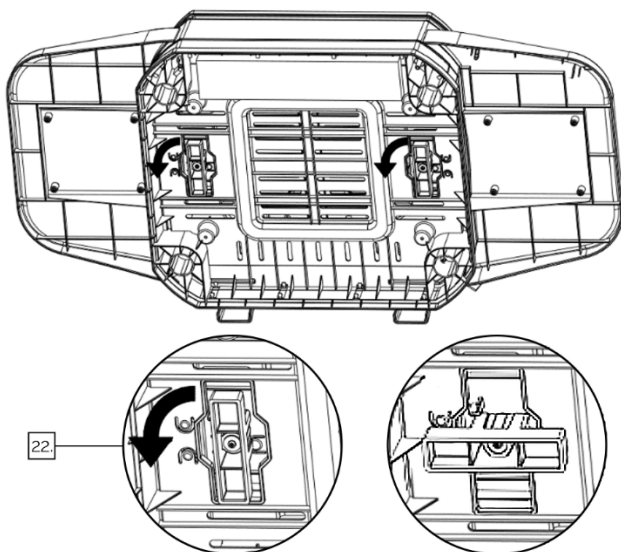
4. Fixați rafturile laterale cu 8 șuruburi ST4x12 la bază.



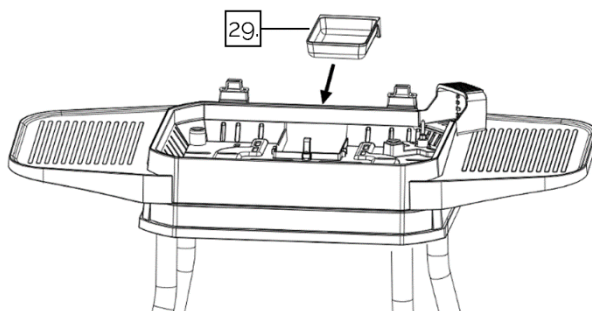
5. Montați suportul cutiei de comandă folosind 2 șuruburi ST3x10.



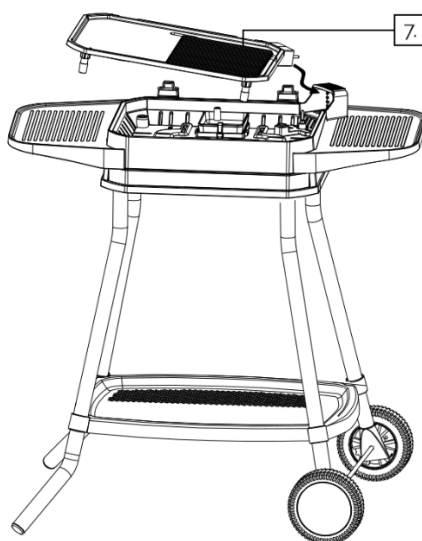
6. Așezați baza unității pe corp.



7. Rotiți butoanele (22) din partea de jos a bazei spre stânga pentru a bloca baza.

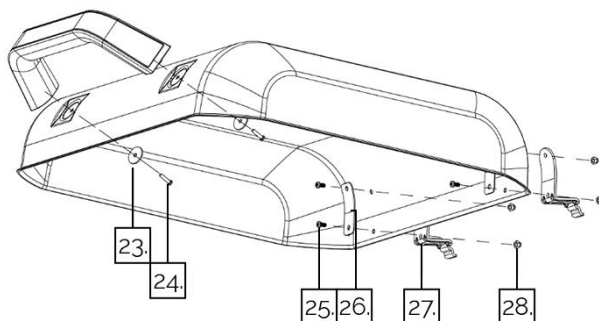


8. Introduceți tava de picurare în orificiul corespunzător situat în baza aparatului.

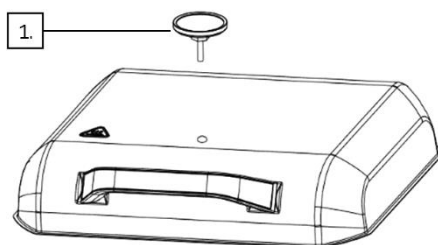


9. Așezați plita așa cum se arată în imaginea de mai sus. Asigurați-vă că cele 4 picioare ale plitei sunt în găurile corecte.

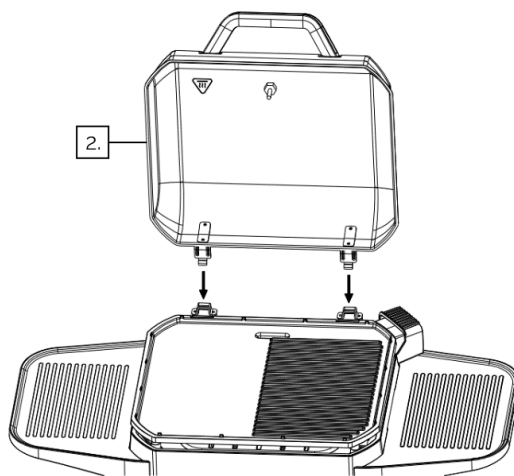
Notă: Utilizați plita numai atunci când este plasată în baza aparatului.



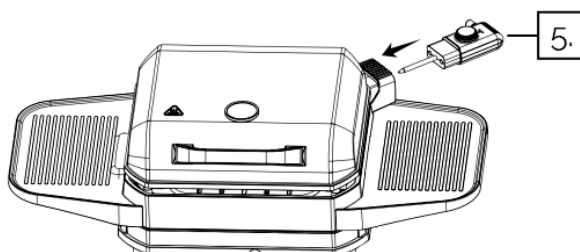
- 10.** Utilizați o șurubelniță Phillips (nu este inclusă) pentru a monta corect capacul, așa cum se arată mai sus.



- 11.** Deșurubați piulița de la termometru și apoi plasați termometrul în orificiul de pe capacul dispozitivului. Țineți termometrul și înșurubați piulița deșurubată pe partea interioară a tecii până când simțiți rezistență.



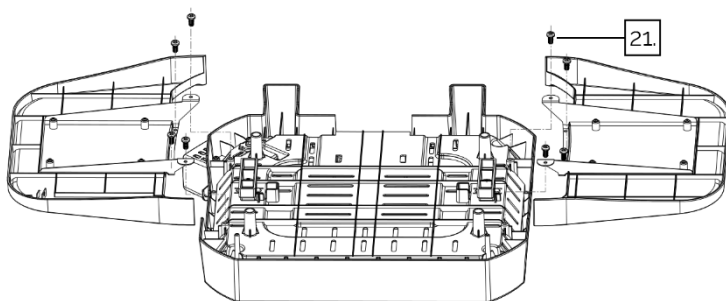
12. Atașați capacul la unitate așa cum se arată mai sus.



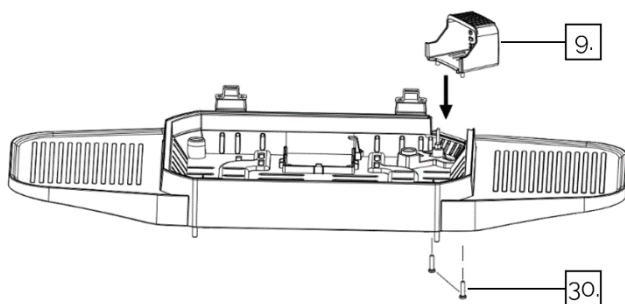
13. Așezați termostatul așa cum se arată mai sus, glisându-l în cutia de control și apoi apăsați în jos.

Instrucțiuni de instalare pentru grătar de masă

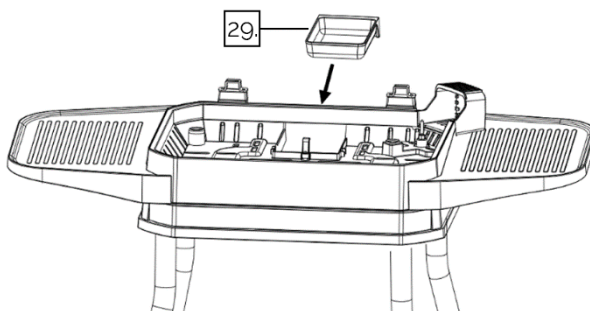
Notă: Pentru a evita deteriorarea aparatului sau rănirea atunci când utilizați grătarul în interior, nu montați picioarele grătarului.



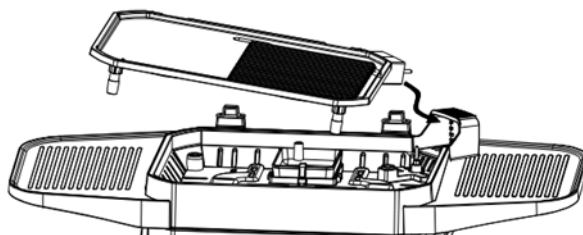
1. Fixați rafturile laterale folosind 8 șuruburi ST4x12.



2. Montați suportul cutiei de comandă folosind 2 șuruburi ST3x10.

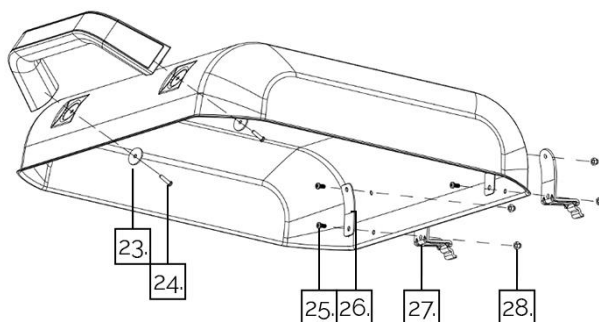


3. Introduceți tava de picurare în orificiul corespunzător situat în baza aparatului.

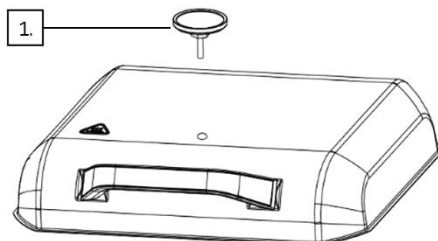


4. Așezați plita așa cum se arată în imaginea de mai sus. Asigurați-vă că cele 4 picioare ale plitei sunt în găurile corecte.

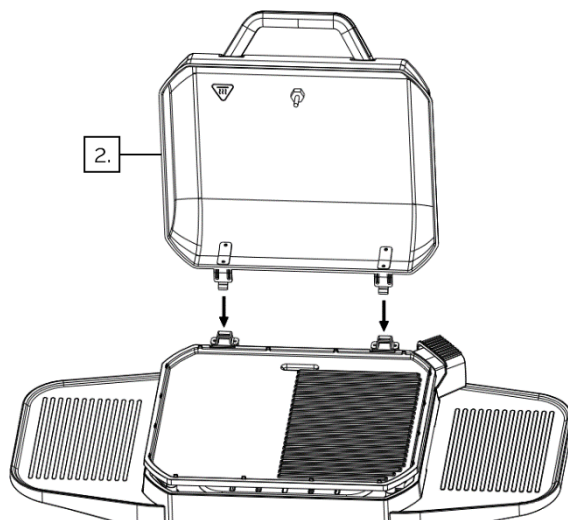
Notă: Utilizați plita numai atunci când este plasată în baza aparatului.



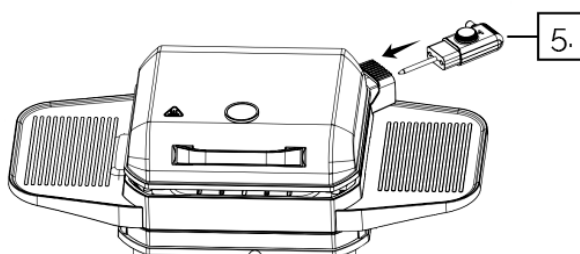
5. Utilizați o șurubelniță Phillips (nu este inclusă) pentru a monta corect capacul, așa cum se arată mai sus.



6. Deșurubați piulița de la termometru și apoi plasați termometrul în orificiul de pe capacul dispozitivului. Țineți termometrul și înșurubați piulița deșurubată pe interiorul tecii până când simțiți rezistență.



7. Atașați capacul la unitate așa cum se arată mai sus.



8. Așezați termostatul așa cum se arată mai sus, glisându-l în cutia de control și apoi apăsați în jos.

Înainte de prima utilizare

1. Îndepărtați toate foliile de ambalaj.
2. Urmați pașii din secțiunea "Curățare și întreținere".
3. Montați corect aparatul urmând secțiunea "Instrucțiuni de montaj pentru grătar în picioare" sau "Instrucțiuni de montaj pentru grătar de masă".
4. Lăsați grătarul să se încălzească timp de aproximativ 3-5 minute la putere maximă, fără a pune niciun aliment în el. Asigurați-vă că încăperea este suficient ventilată, deoarece este posibil să iasă un fum ușor din unitate la prima utilizare. Acest lucru este normal și ar trebui să dispară după puțin timp.

Atenție: unele componente ale grătarului, cum ar fi plita sau capacul, devin foarte fierbinți. Nu le atingeți niciodată atunci când grătarul este fierbinte pentru a evita riscul de a vă arde! Utilizați numai mânerul capacului.

Date tehnice

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

Utilizarea dispozitivului

Atenție: unele componente ale grătarului, cum ar fi plita sau capacul, devin foarte fierbinți. Nu le atingeți niciodată atunci când grătarul este fierbinte pentru a evita riscul de a vă arde! Utilizați numai mânerul capacului.

1. Așezați unitatea într-un loc uscat, pe o suprafață plană și rezistentă la căldură.
2. Conectați ștecherul la o priză electrică.
3. Setați temperatura dorită cu ajutorul butonului termostatului. Indicatorul luminos se va stinge atunci când este atinsă temperatura selectată.
4. Așezați alimentele direct pe plită. Nu puneți niciodată farfurii, tăvi sau folii de aluminiu sub alimente. Timpul de prăjire depinde de dimensiunea produselor prăjite și de setarea temperaturii. Întoarceți din când în când alimentele la grătar pentru a vă asigura că acestea sunt gătite uniform.
5. După ce ați terminat lucrul, rotiți butonul termostatului în poziția "OFF" și ștecherul din priza electrică.

Important: Nu puneți alimente congelate pe grătar. Acestea trebuie să fie complet decongelate în prealabil.

Important: Când faceți grătar cu capacul închis, asigurați-vă că temperatura de pe termometru nu depășește 250°C.

Important: Grătarul cu capacul închis este permis numai în aer liber, cu ventilație suficientă. Nu faceți niciodată grătar cu capacul închis în interior.

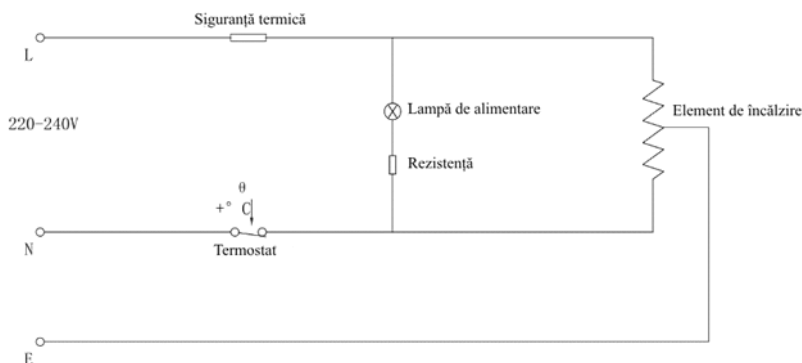
Temperaturi sugerate și timpi de gătire

Alimente	Nivelul temperaturii	Timp de gătire
Friptură / carne de vită	înalt	10-15 min
Miel	înalt	10-15 min
Mușchi de pui	înalt	15-20 min
Cotlet	înalt	20-25 min
Aripi de pui	înalt	15-20 min
File de porc	mediu sau ridicat	7-8 min
Pește întreg	înalt	8-12 min
Kebab	mediu sau ridicat	7-9 min
Cârnați	mediu sau ridicat	8-10 min

Orientare

- Carnea va fi mai gustoasă dacă o marinați în frigider timp de câteva ore înainte de grătar. Puteți să vă preparați propria marinadă cu ulei (pentru un efect de mâncare umedă), oțet, suc de fructe sau vin (pentru înmuiere) și un amestec de condimente pentru aromă.
- Nu utilizați niciodată ustensile confecționate din metal pentru a întoarce alimentele pe grătar. Utilizați în acest scop clești sau alte ustensile de gătit din lemn sau plastic rezistent la căldură.
- Întoarceți carnea și peștele o singură dată la grătar. Nu este nevoie să le întoarceți mai mult de o dată, deoarece întoarcerea prea frecventă va usca mâncarea.
- Nu prăjiți niciodată carnea prea mult timp. Chiar și carnea de porc este mai bună atunci când este servită ușor roz și succulentă.
- Dacă alimentele prăjite se lipesc de placa de grătar, ștergeți-o ocazional cu hârtie de bucătărie înmuiată în puțin ulei de gătit.

Diagrama electrică



Curățare și întreținere

Notă: Nu scufundați niciodată grătarul, încălzitorul, cablul de alimentare sau termostatul în apă sau alte lichide.

Notă: Păstrați curate toate componentele grătarului. Curățați grătarul în mod regulat.

1. Deconectați întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare și așteptați până când acesta se răcește complet înainte de a-l curăța. Scoateți termostatul împreună cu cablul din cutia de comandă.

2. Utilizați o cârpă moale, ușor umedă, pentru a curăța tava de picurare, plita și capacul. Apoi uscați bine toate părțile cu o cârpă moale și uscată.
3. Utilizați o cârpă moale cu puțin detergent ușor pentru a îndepărta orice murdărie uscată. Când faceți acest lucru, aveți grijă să nu apăsați prea tare, deoarece acest lucru poate deteriora stratul neaderent.
4. Utilizați o cârpă uscată pentru a curăța componentele termostatlui și sonda termostatlui.
5. Utilizați o cârpă ușor umedă pentru a curăța exteriorul unității. Apoi uscați bine toate componentele cu o cârpă moale și uscată.
6. Nu utilizați niciun produs chimic sau agent de curățare, altul decât detergentul blând, pentru a curăța orice parte a acestui aparat. Nu utilizați niciodată o perie de sârmă sau alte obiecte ascuțite pentru a curăța plita și alte componente ale grătarului.
7. După finalizarea curățării, asamblați toate componentele în conformitate cu instrucțiunile de utilizare.
8. Păstrați unitatea într-un loc uscat și curat, în ambalajul său original.

Mediul înconjurător



Produsul conține materiale reciclabile.

Nu aruncați produsul cu deșeurile municipale.

Contactați cel mai apropiat punct de colectare a deșeurilor.

Condiții de garanție și reparații

Garanția produsului acoperă defectele cauzate de erori materiale sau de fabricație. În cadrul garanției, producătorul se angajează să repare sau să înlocuiască orice componentă defectă, cu condiția ca aparatul să fi fost utilizat în conformitate cu instrucțiunile și să nu fi fost modificat, reparat sau alterat în niciun fel de către o persoană neautorizată sau deteriorat prin utilizare sau transport incorect. Garanția nu acoperă uzura naturală a componentelor sau deteriorarea elementelor ușor de spart, cum ar fi sticla sau ceramica.

Prezenta garanție nu limitează drepturile legale ale consumatorului sau orice alte drepturi pe care consumatorul le are în temeiul legislației aplicabile privind achiziționarea de bunuri de consum.

În cazul unei cereri de garanție, vă rugăm să contactați direct un comerciant specializat sau un furnizor de servicii Yoer autorizat. Atunci

când faceți o reclamație, vă rugăm să precizați natura defecțiunii și să anexați o copie a dovezii de cumpărare.

Bezpečnostné podmienky

Pri používaní elektrických zariadení je potrebné dodržiavať základné bezpečnostné pravidlá vrátane nasledujúcich:

- 1.** Pred použitím si pozorne prečítajte tento návod a uschovajte si ho pre budúce použitie.
- 2.** Uistite sa, že napätie v elektrickej zásuvke zodpovedá napätiu uvedenému na typovom štítku. Skontrolujte, či je zásuvka správne uzemnená.
- 3.** Spotrebič je určený na vonkajšie a vnútorné použitie. Na dodatočnú ochranu sa odporúča, aby bola v domácej elektrickej inštalácii nainštalovaná automatická poistka (RCD) na únikový prúd do 30 mA. Za týmto účelom sa obráťte na kvalifikovaného elektrikára.
- 4.** Ak chcete spotrebič používať v interiéri, správne nainštalujte základňu spotrebiča, zásobník, dosku a termostat podľa odporúčaní v tomto návode

a potom základňu spotrebiča umiestnite na suché miesto na rovný a tepelne odolný povrch. Nôžky grilu nemontujte.

5. Jednotku uchovávajte mimo dosahu zdrojov vlhkosti, tepla a priameho slnečného žiarenia.
6. Aby ste zabránili požiaru, úrazu elektrickým prúdom a zraneniu, neponárajte kábel, zástrčku, termostat ani spotrebič do vody alebo iných kvapalín.
7. Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli poučené o používaní spotrebiča a rozumejú rizikám vyplývajúcim z jeho používania. Osobitnú pozornosť treba venovať tomu, aby sa deti so spotrebičom nehrali. Čistenie a údržbu spotrebiča by nemali vykonávať deti bez príslušného dozoru.

8. Zabezpečte, aby sa deti mladšie ako 8 rokov bez dozoru zdržiavali mimo dosahu spotrebiča.
9. Nepoužívajte spotrebič s poškodeným káblom, zástrčkou alebo v prípade akejkoľvek inej poruchy. Pravidelne kontrolujte, či nie je poškodený napájací kábel, spotrebič a všetko jeho príslušenstvo.
10. Nepoužívajte spotrebič bez správne nainštalovanej odkvapkávacej misky, podstavca a ostatných súčastí grilu.
11. Ak je napájací kábel poškodený, musí ho opravovať iba servisné oddelenie výrobcu alebo osoba, ktorá je na to kvalifikovaná, aby sa predišlo akémukoľvek nebezpečenstvu.
12. Uistite sa, že kábel visí nízko, aby ste predišli ďalším nebezpečenstvám.
13. Nepoužívajte predlžovacie káble na napájacom kábli.
14. Pri používaní predlžovacieho kábla dbajte na to, aby ste neprekročili menovitý výkon/zatiaženie predlžovacieho kábla. Používajte iba uzemňovací

predlžovací kábel s prierezom uzemňovacieho vodiča minimálne 1,0 mm² (s kapacitou minimálne 15 A).

- 15.** Nedovoľte, aby sa napájací kábel dotýkal horúcich povrchov.
- 16.** Nepokúšajte sa jednotku opravovať, rozoberať alebo upravovať. Vo vnútri jednotky sa nenachádzajú žiadne časti, ktoré by mohol používateľ opravovať.
- 17.** V zariadení nepoužívajte ani neukladajte príslušenstvo, ktoré nie je odporúčané výrobcom, pretože to môže spôsobiť zranenie, poruchu alebo poškodenie zariadenia.
- 18.** Prístroj nikdy nepripájajte k externému časovaču alebo samostatnému systému diaľkového ovládania.
- 19.** Spotrebič umiestnite na suché miesto na rovný a tepelne odolný povrch. Pri grilovaní potravín s vysokým obsahom tuku alebo vlhkosti nie je vždy možné zabrániť rozstrekovaniu.

- 20.** Gril umiestnite do vhodnej, bezpečnej vzdialenosti od horľavých predmetov, ako je nábytok, záclony atď., a aspoň 30 cm od steny.
- 21.** Neumiestňujte spotrebič na hranu alebo roh nábytku a zabráňte akémukoľvek kontaktu s horúcimi povrchmi grilu.
- 22.** Neumiestňujte zariadenie na miesta, kde by mohlo spadnúť do vane alebo inej nádoby s vodou.
- 23.** Nikdy gril počas jeho používania nepremiestňujte.
- 24.** Nenechávajte jednotku vystavenú vplyvom počasia.
- 25.** Spotrebič nepoužívajte, ak máte mokré ruky. Nikdy neponárajte gril, vykurovacie teleso, napájací kábel ani zástrčku termostatu do vody alebo iných tekutín.
- 26.** Niektoré časti grilu, ako napríklad varná doska alebo kryt, sú veľmi horúce. Nikdy sa ich nedotýkajte, keď je spotrebič v prevádzke, aby ste sa nepopálili. Používajte iba rukoväť krytu.
- 27.** Rovnomerne rozložte hmotnosť na spodnej polici. Maximálne zaťaženie je 16 kg.

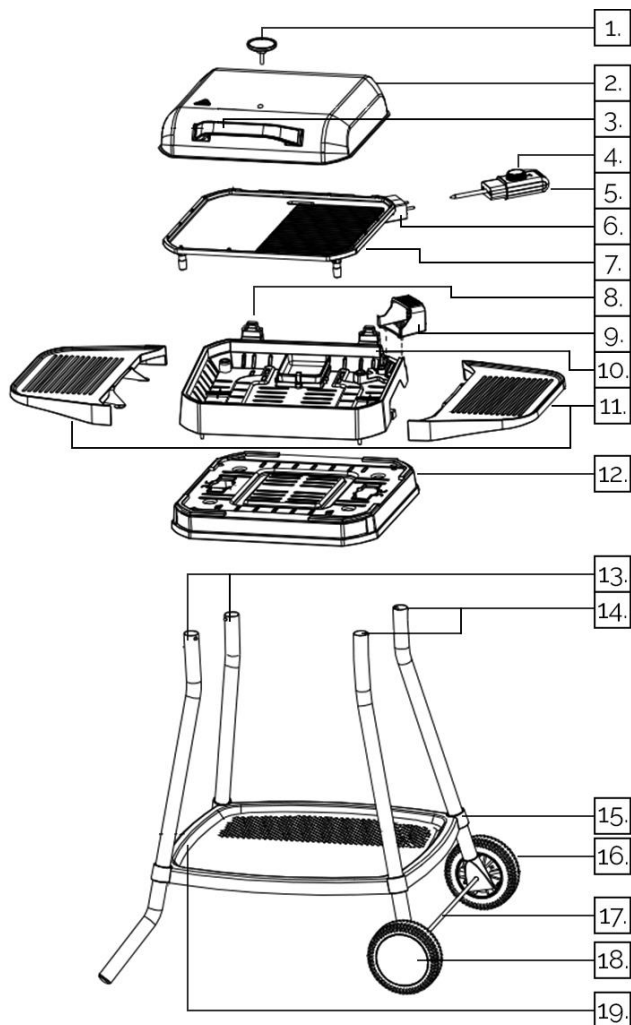
- 28.** V tomto spotrebiči sa nesmie používať drevené uhlie ani podobné horľavé materiály.
- 29.** Termostat, ktorý je súčasťou grilu, je exkluzívnou súčasťou modelu Yoer EG05BK. Výrobca má výhradné právo na údržbu uvedeného dielu.
- 30.** Aby ste zabránili prehriatiu, spotrebič by nemal byť zakrytý žiadnym pevným alebo pružným materiálom, ako je hliníkový podnos, hliníková fólia alebo podnosy z iného žiaruvzdorného materiálu. Použitie takýchto predmetov alebo materiálov na grile môže viesť k vážnemu poškodeniu.
- 31.** Na otáčanie potravín na grile nikdy nepoužívajte kovové náčinie. Na tento účel používajte kliešte alebo iné kuchynské náradie z dreva alebo žiaruvzdorného plastu.
- 32.** Zariadenie nepoužívajte spôsobom, ktorý nie je zlučiteľný s jeho určeným použitím.
- 33.** Nenechávajte zariadenie bez dozoru.
- 34.** Nepohybujte zariadením ťahaním za napájací kábel.

- 35.** Po každom použití pred čistením, premiestňovaním alebo demontážou spotrebič vypnite, vytiahnite zástrčku zo zásuvky a počkajte, kým spotrebič úplne nevychladne.
- 36.** Spotrebič je určený len na domáce použitie (nie na komerčné použitie). Akékoľvek iné použitie sa považuje za nevhodné a nebezpečné.
- 37.** Výrobca nenesie zodpovednosť za škody vzniknuté nedodržaním tohto návodu na obsluhu.

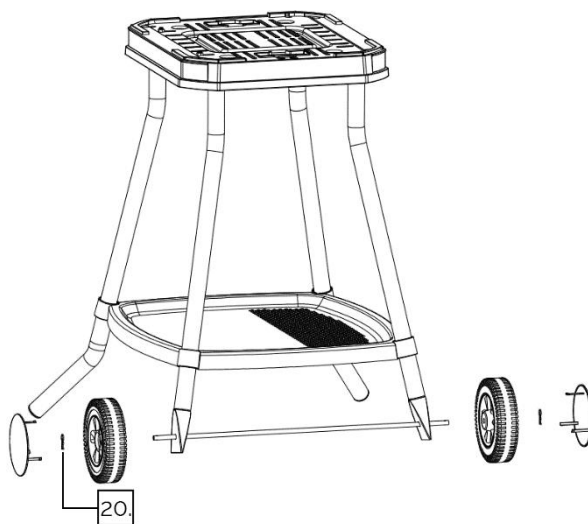
**VAROVANIE, HORÚCE:**

Niektoré časti grilu, ako napríklad varná doska alebo kryt, sú veľmi horúce. Nikdy sa ich nedotýkajte, keď je gril horúci, aby ste sa vyhli riziku popálenia.

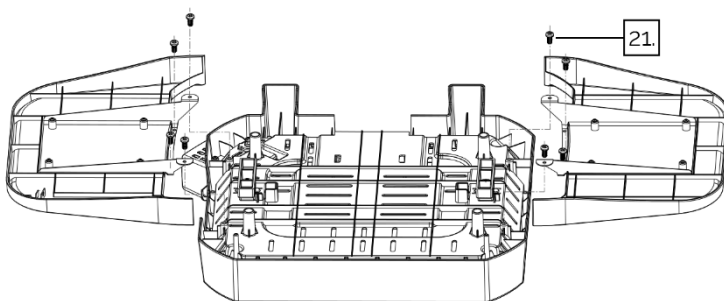
Poznajte svoj gril



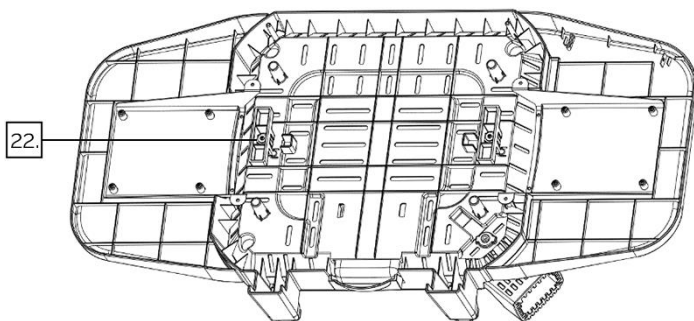
1. Teplomer
2. Obal
3. Rukoväť
4. Gombík termostatu
5. Termostat
6. Kryt ovládacieho boxu
7. Varná doska
8. Umiestnenie závesu
9. Držiak riadiacej skrinky
10. Základňa
11. Bočné police
12. Telo
13. Nohy bez koliesok
14. Nohy s kolieskom
15. Spodná podpera police
16. Pravé koliesko
(+ kryt)
17. Náprava spájajúca kolesá
18. Ľavé koleso
(+ kryt)
19. Spodná polica



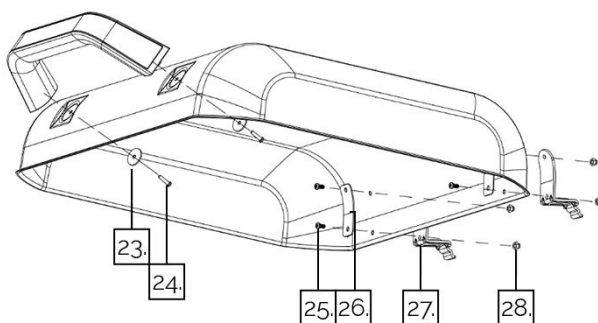
20. Prvok G - ochrana kolies



21. Prvok A



22. Kľučka



23. Prvok B

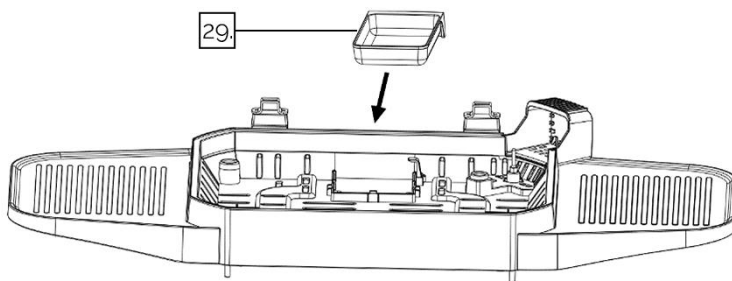
24. Prvok C

25. Prvok H (skrutka)

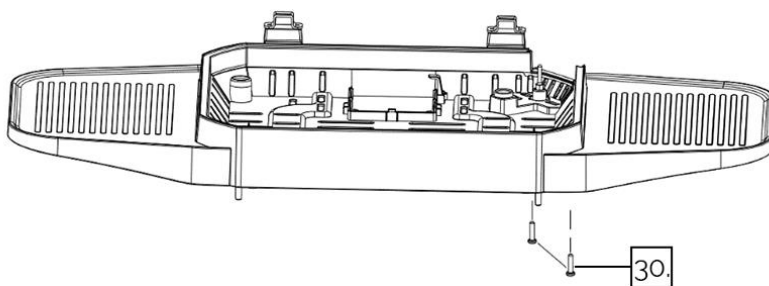
26. Prvok F

27. Prvok E

28. Prvok H (matica)



29. Odkvapkávacia miska



30. Prvok D

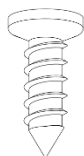
Zoznam dodaného montážneho príslušenstva



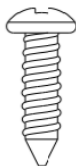
Prvok A - ST4×12 - 8 ks



Prvok B - $\phi 20 \times \phi 5,2$ - 2 ks



Prvok C - ST4×14 - 2 ks



Prvok D - ST3×10 - 2 ks



Prvok E - 2 jednotky.



Prvok F - 2 jednotky.



Prvok G - 2 jednotky.



Prvok H - M4×8+M4 - 4 ks



Rukoväť

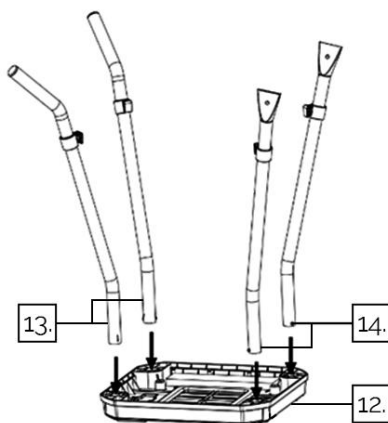


Držiak riadiacej skrinky

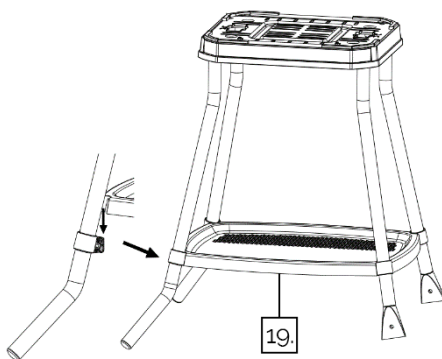


Teplomer

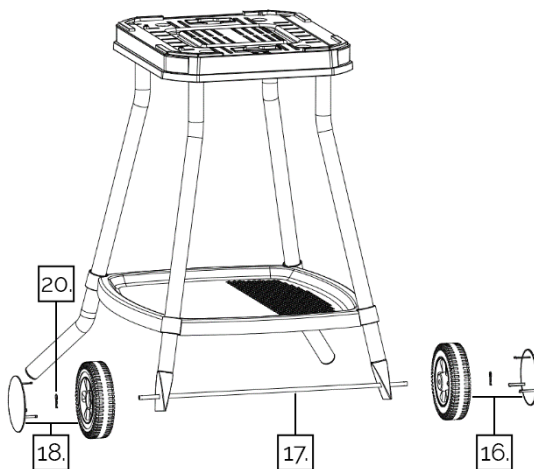
Pokyny na inštaláciu stojaceho grilu



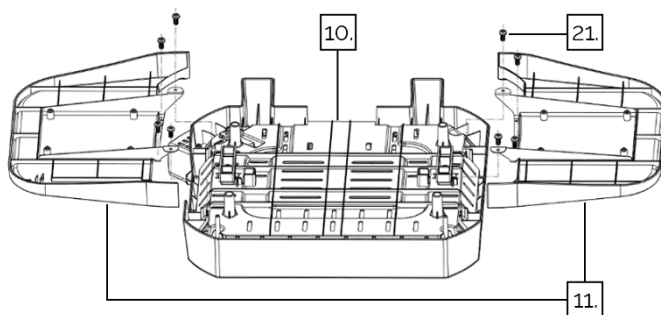
1. Podľa toho pripevnite nožičky k telu spotrebiča. Dôležitý je smer a rozloženie nožičiek (pozri obrázok vyššie). Správne upevnenie nožičiek sa prejaví počuteľným cvaknutím.



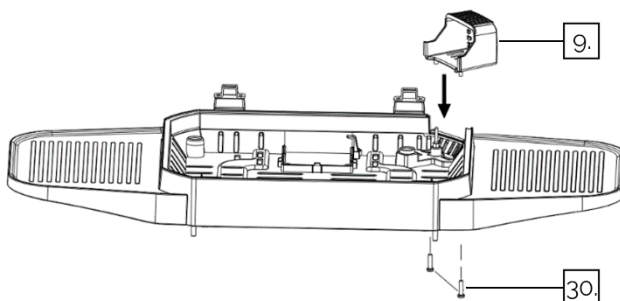
2. Pripevnite spodnú policu k štyrom držiakom a potom ju utiahnite.



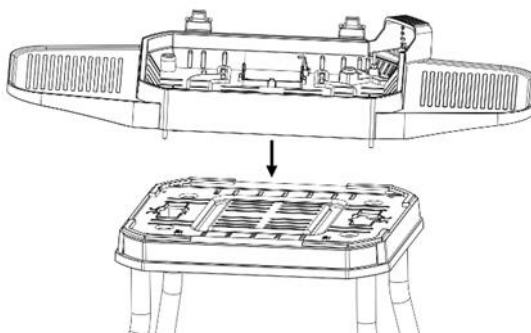
3. Namontujte kolieska, ako je znázornené vyššie.



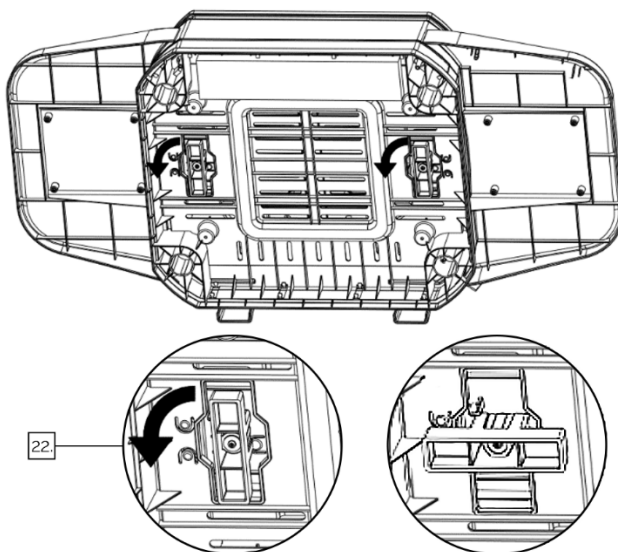
4. Pripevnite bočné police pomocou 8 skrutiek ST4x12 k základni.



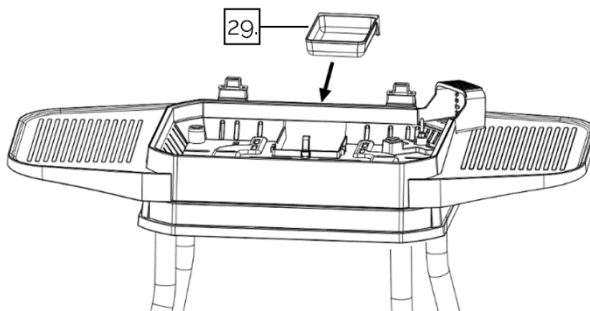
5. Namontujte držiak ovládacieho boxu pomocou 2 skrutiek ST3x10.



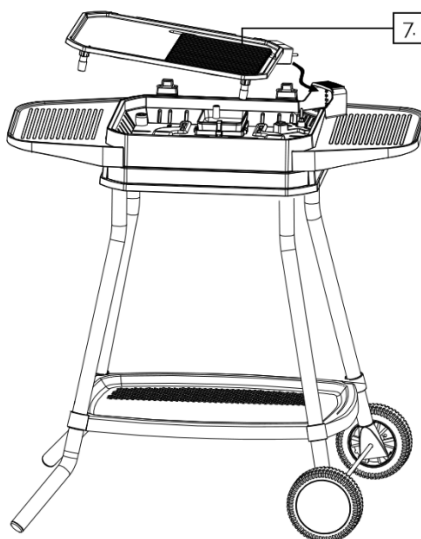
6. Základňu jednotky umiestnite na telo.



7. Otočením gombíkov (22) v spodnej časti základne doľava základňu zaistíte.

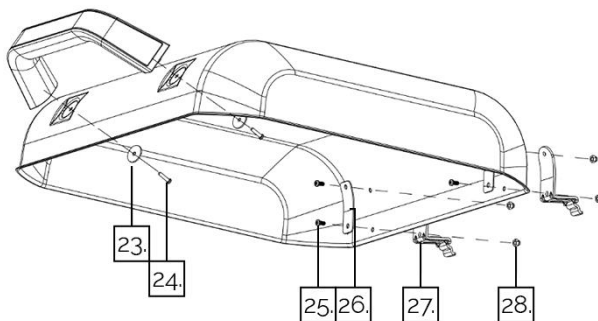


8. Vložte odkvapkávaci misku do príslušného otvoru umiestneného v základni zariadenia.

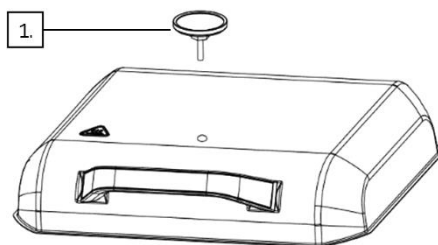


9. Umiestnite varnú dosku tak, ako je znázornené na obrázku vyššie. Uistite sa, že 4 nožičky varnej dosky sú v správnych otvoroch.

Poznámka: Varnú dosku používajte len vtedy, keď je umiestnená v základni spotrebiča.

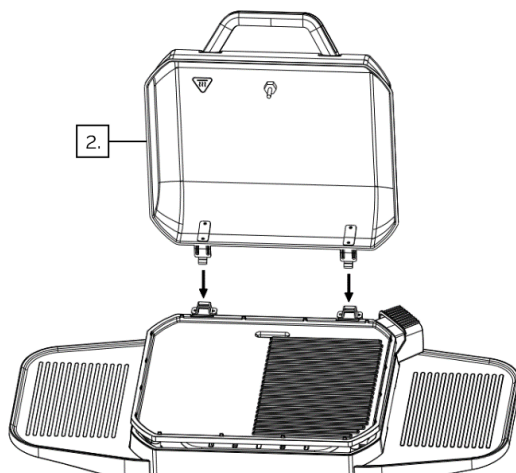


10. Na správne nasadenie krytu použite krížový skrutkovač (nie je súčasťou dodávky), ako je znázornené vyššie.

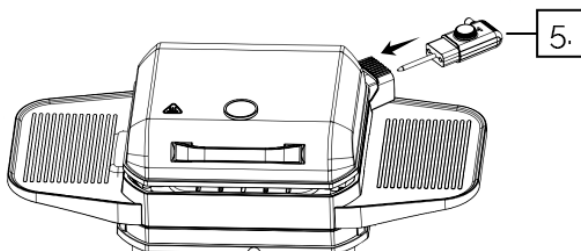


11. Odskrutkujte maticu z teplomera a potom teplomer vložte do otvoru na kryte zariadenia. Držte teplomer a skrutkujte

odskrutkovanú maticu na vnútornej strane krytu, kým nepocítite odpor.



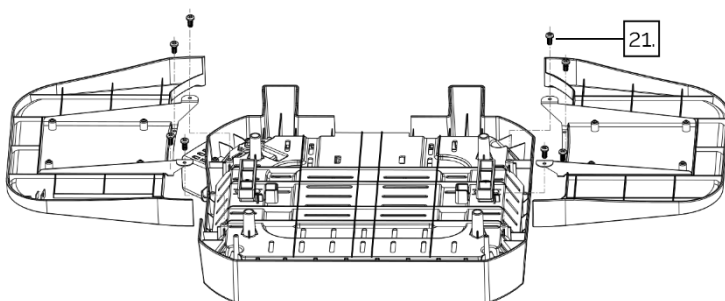
12. Pripevnite kryt k jednotke, ako je znázornené vyššie.



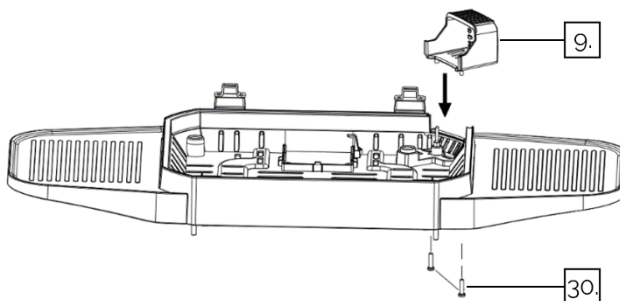
13. Umiestnite termostat tak, ako je znázornené vyššie, zasunutím do ovládacieho boxu a potom ho zatlačte nadol.

Pokyny na inštaláciu stolového grilu

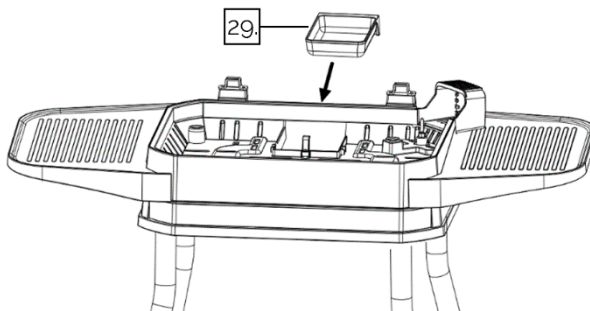
Poznámka: Aby ste predišli poškodeniu spotrebiča alebo zraneniu pri používaní grilu v interiéri, nemontujte nožičky grilu.



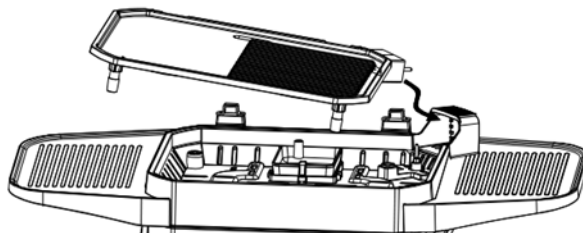
1. Pripevnite bočné police pomocou 8 skrutiek ST4x12.



2. Namontujte držiak ovládacieho boxu pomocou 2 skrutiek ST3x10.

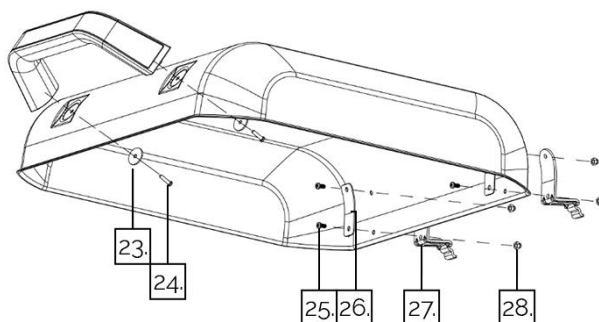


3. Vložte odkvapkávaciu misku do príslušného otvoru umiestneného v základni zariadenia.

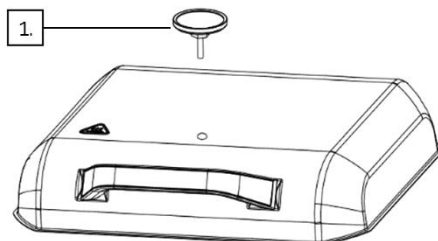


4. Umiestnite varnú dosku tak, ako je znázornené na obrázku vyššie. Uistite sa, že 4 nožičky varnej dosky sú v správnych otvoroch.

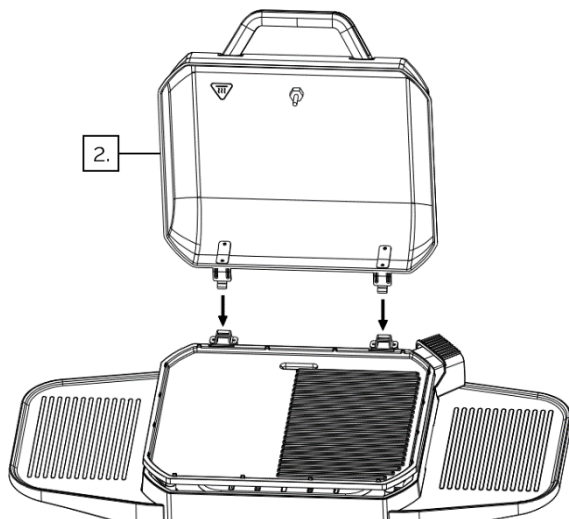
Poznámka: Varnú dosku používajte len vtedy, keď je umiestnená v základni spotrebiča.



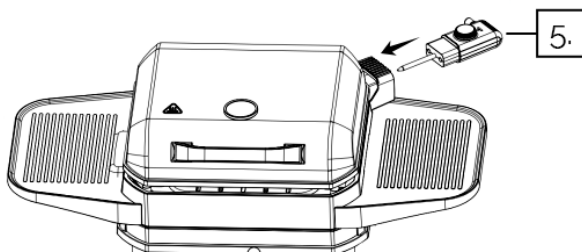
5. Na správne nasadenie krytu použite krížový skrutkovač (nie je súčasťou dodávky), ako je znázornené vyššie.



6. Odskrutkujte maticu z teplomera a potom teplomer vložte do otvoru na kryte zariadenia. Držte teplomer a skrutkujte odskrutkovanú maticu na vnútornej strane krytu, kým nepocítite odpor.



- 7.** Pripevnite kryt k jednotke, ako je znázornené vyššie.



- 8.** Umiestnite termostat tak, ako je znázornené vyššie, zasunutím do ovládacieho boxu a potom ho zatlačte nadol.

Pred prvým použitím

1. Odstráňte všetky fóliové obaly.
2. Postupujte podľa pokynov v časti "Čistenie a údržba".
3. Spotrebič správne namontujte podľa kapitoly "Pokyny na montáž stojaceho grilu" alebo "Pokyny na montáž stolného grilu".
4. Nechajte gril zohrievať približne 3-5 minút pri maximálnom výkone bez vložených potravín. Uistite sa, že je miestnosť dostatočne vetraná, pretože pri prvom použití môže z prístroja vychádzať mierny dym. Je to normálne a po krátkom čase by mal zmiznúť.

Upozornenie: Niektoré súčasti grilu, ako napríklad varná doska alebo kryt, sú veľmi horúce. Nikdy sa ich nedotýkajte, keď je gril horúci, aby ste sa vyhli riziku popálenia! Používajte iba rukoväť krytu.

Technické údaje

Napájanie	2562-3050 W
Napätie / frekvencia	220-240 V~ 50/60 Hz

Používanie zariadenia

Upozornenie: Niektoré súčasti grilu, ako napríklad varná doska alebo kryt, sú veľmi horúce. Nikdy sa ich nedotýkajte, keď je gril horúci, aby ste sa vyhli riziku popálenia! Používajte iba rukoväť krytu.

1. Jednotku umiestnite na suché miesto na rovný a tepelne odolný povrch.
2. Zapojte zástrčku do elektrickej zásuvky.
3. Nastavte požadovanú teplotu pomocou gombíka termostatu. Po dosiahnutí zvolenej teploty kontrolka zhasne.
4. Pokrmy umiestnite priamo na varnú dosku. Pod jedlo nikdy nekladte taniere, podnosy ani hliníkovú fóliu. Čas grilovania závisí od veľkosti grilovaných produktov a nastavenej teploty. Grilované potraviny z času na čas otočte, aby ste zabezpečili ich rovnomerné prepečenie.
5. Po skončení práce otočte gombík termostatu do polohy "OFF" a vytiahnite zástrčku zo zásuvky.

Dôležité: Na gril nevkladajte mrazené potraviny. Predtým by mali byť úplne rozmrazené.

Dôležité: Pri grilovaní so zatvoreným krytom dbajte na to, aby teplota na teplomere neprekročila 250 °C.

Dôležité: Grilovanie so zatvoreným krytom je povolené len vonku s dostatočným vetraním. Nikdy negrilujte so zatvoreným krytom v interiéri.

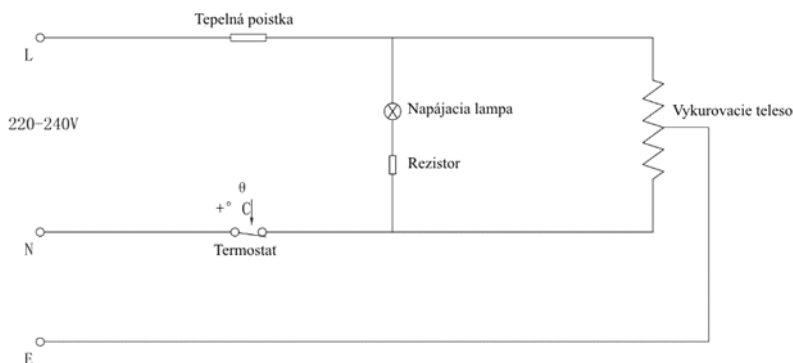
Odporúčané teploty a časy varenia

Potraviny	Úroveň teploty	Čas varenia
Steak / hovädzie mäso	vysoká	10-15 min.
Jahňacie mäso	vysoká	10-15 min.
Kuracie stehná	vysoká	15-20 min.
Kotlety	vysoká	20-25 min
Kuracie kridla	vysoká	15-20 min.
Bravčové filé	stredná alebo vysoká	7-8 min
Celé ryby	vysoká	8-12 min
Kebab	stredná alebo vysoká	7-9 min
Klobása	stredná alebo vysoká	8-10 min

Usmernenie

- Mäso bude chutnejšie, ak ho pred grilovaním niekoľko hodín marinujete v chladničke. Môžete si pripraviť vlastnú marinádu s olejom (pre efekt vlhkého jedla), octom, ovocnou šťavou alebo vínom (na zmäkčenie) a zmesou korenín na dochutenie.
- Na otáčanie potravín na grile nikdy nepoužívajte kovové náčinie. Na tento účel používajte kliešte alebo iné kuchynské náradie z dreva alebo žiaruvzdorného plastu.
- Pri grilovaní mäso a ryby otočte len raz. Nie je potrebné otáčať ich viac ako raz, pretože príliš časté otáčanie jedlo vysuší.
- Mäso nikdy negrilujte príliš dlho. Aj bravčové mäso je lepšie, keď sa podáva mierne ružové a šťavnaté.
- Ak sa grilované potraviny prilepia na grilovaciu dosku, občas ju utrite kuchynským papierom namočeným v troche oleja.

Elektrická schéma



Čistenie a údržba

Poznámka: Nikdy neponárajte gril, ohrievač, napájací kábel alebo termostat do vody alebo iných kvapalín.

Poznámka: Udržujte všetky súčasti grilu čisté. Gril pravidelne čistite.

1. Pred čistením vždy odpojte spotrebič od elektrickej siete a počkajte, kým úplne vychladne. Odstráňte termostat spolu s káblom z riadiacej jednotky.

2. Na čistenie odkvapkávacej misky, varnej dosky a krytu použite mierne vlhkú, mäkkú handričku. Potom všetky časti dôkladne osušte mäkkou, suchou handričkou.
3. Na odstránenie zaschnutých nečistôt použite mäkkú handričku s trochou jemného čistiaceho prostriedku. Dávajte pritom pozor, aby ste príliš netlačili, pretože by ste mohli poškodiť nepriľnavú vrstvu.
4. Na čistenie komponentov termostatu a sondy termostatu použite suchú handričku.
5. Na čistenie vonkajšej časti zariadenia použite mierne navlhčenú handričku. Potom všetky komponenty dôkladne osušte mäkkou, suchou handričkou.
6. Na čistenie akýchkoľvek častí tohto spotrebiča nepoužívajte žiadne chemické prípravky iné čistiace prostriedky okrem jemných čistiacich prostriedkov. Na čistenie varnej dosky a ostatných častí grilu nikdy nepoužívajte drôtenú kefu ani žiadne ostré predmety.
7. Po dokončení čistenia zostavte všetky komponenty podľa návodu na obsluhu.
8. Prístroj uchovávajte na suchom a čistom mieste v pôvodnom obale.

Životné prostredie



Výrobok obsahuje recyklovateľné materiály.

Výrobok nevyhadzujte do komunálneho odpadu.

■ Kontaktujte najbližšie zberné miesto odpadu.

Záruka a podmienky opravy

Záruka na výrobok sa vzťahuje na chyby spôsobené chybami materiálu alebo výrobnými chybami. V rámci záruky sa výrobca zaväzuje opraviť alebo vymeniť všetky chybné komponenty za predpokladu, že spotrebič bol používaný v súlade s návodom na použitie a nebol nijakým spôsobom upravovaný, opravovaný alebo zasahovaný neoprávnenou osobou alebo poškodený nesprávnym používaním alebo prepravou. Záruka sa nevzťahuje na prirodzené opotrebovanie komponentov alebo poškodenie ľahko rozbitných predmetov, ako je sklo alebo keramika.

Táto záruka neobmedzuje zákonné práva spotrebiteľa ani žiadne iné práva, ktoré má spotrebiteľ podľa platných právnych predpisov o kúpe spotrebného tovaru.

V prípade záručnej reklamácie sa obráťte priamo na špecializovaného predajcu alebo autorizovaný servis spoločnosti Yoer. Pri reklamácií uveďte povahu poruchy a priložte kópiu dokladu o kúpe.

Varnostni pogoji

Pri uporabi električne opreme je treba upoštevati osnovna varnostna pravila, vključno z naslednjimi:

- 1.** Pred uporabo natančno preberite ta priročnik in ga shranite za poznejšo uporabo.
- 2.** Prepričajte se, da napetost v električni vtičnici ustreza napetosti, navedeni na ploščici. Prepričajte se, da je vtičnica pravilno ozemljena.
- 3.** Naprava je zasnovana za zunanjo in notranjo uporabo. Za dodatno zaščito je priporočljivo, da se v domačo električno napeljavo vgradi samodejna varovalka (RCD) za uhajalni tok do 30 mA. V ta namen se obrnite na usposobljenega električarja.
- 4.** Če želite aparat uporabljati v zaprtih prostorih, pravilno namestite podstavek aparata, pladenj, ploščo in termosta, kot je priporočeno v tem priročniku, nato pa podstavek aparata postavite na

suho mesto na ravno in toplotno odporno površino. Nogic za žar ne montirajte.

5. Enoto hranite stran od virov vlage, toplote in neposredne sončne svetlobe.
6. Da bi preprečili požar, električni udar in poškodbe, kabla, vtiča, termostata ali naprave ne potapljajte v vodo ali druge tekočine.
7. To napravo lahko uporabljajo otroci, stari 8 let in več, ter osebe z omejenimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe s pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali so bile poučene o uporabi naprave in razumejo tveganja, ki izhajajo iz njene uporabe. Posebej je treba paziti, da se otroci ne igrajo z aparatom. Otroci ne smejo izvajati čiščenja in vzdrževanja naprave brez ustreznega nadzora.
8. Zagotovite, da se otroci, mlajši od 8 let, brez nadzora ne približujejo napravi.

9. Naprave ne uporabljajte s poškodovanim kablom, vtičem ali v primeru kakršne koli druge okvare. Redno preverjajte, ali ni poškodovan napajalni kabel, aparat in vsa njegova dodatna oprema.
10. Naprave ne uporabljajte brez pravilno nameščenega pladnja za odkapavanje, podstavka in drugih sestavnih delov žara.
11. Če je napajalni kabel poškodovan, ga sme popraviti le servisna služba proizvajalca ali za to usposobljena oseba, da se izognili nevarnosti.
12. Prepričajte se, da kabel visi nizko, da se izognete dodatnim nevarnostim.
13. Na napajalnem kablu ne uporabljajte podaljškov.
14. Če uporabljate podaljšek, pazite, da ne prekoračite nazivne moči/obremenitve podaljška. Uporabljajte samo ozemljitveni podaljšek s presekom ozemljitvene žice najmanj 1,0 mm² (z zmogljivostjo najmanj 15 A).
15. Napajalni kabel se ne sme dotikati vročih površin.

- 16.** Enote ne poskušajte popravljati, razstavljati ali spreminjati. V enoti ni delov, ki bi jih lahko popravljali uporabniki.
- 17.** V napravi ne uporabljajte ali shranjujte dodatkov, ki jih proizvajalec ne priporoča, saj lahko to povzroči poškodbe, nepravilno delovanje ali poškodbe naprave.
- 18.** Naprave nikoli ne povežite z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom daljinskega upravljanja.
- 19.** Napravo postavite na suho mesto na ravno in toplotno odporno površino. Pri peki na žaru hrane z visoko vsebnostjo maščobe ali vlage ni mogoče vedno preprečiti brizganja.
- 20.** Žar postavite na primerno, varno razdaljo od vnetljivih predmetov, kot so pohištvo, zavese itd., in vsaj 30 cm od stene.
- 21.** Naprave ne postavljajte na rob ali vogal pohištva in se izogibajte vsakršnemu stiku z vročimi površinami žara.

- 22.** Naprave ne postavljajte tako, da bi lahko padla v kad ali drugo posodo z vodo.
- 23.** Žara med uporabo nikoli ne premikajte.
- 24.** Enote ne puščajte izpostavljene elementom.
- 25.** Naprave ne uporabljajte, če imate mokre roke. Žara, grelnika, napajalnega kabla ali termostatskega vtiča nikoli ne potopite v vodo ali druge tekočine.
- 26.** Nekateri deli žara, na primer kuhalna plošča ali pokrov, so zelo vroči. Nikoli se jih ne dotikajte, ko aparat deluje, da se ne opečete. Uporabljajte samo ročaj varovala.
- 27.** Enakomerno porazdelite težo na spodnji polici. Največja obremenitev je 16 kg.
- 28.** V tej napravi ne smete uporabljati oglja ali podobnih vnetljivih materialov.
- 29.** Termostat, ki je priložen žaru, je ekskluzivni del modela Yoer EG05BK. Proizvajalec ima izključno pravico do vzdrževanja navedenega dela.

- 30.** Da bi se izognili pregrevanju, naprave ne smete pokrivati s trdnim ali prožnim materialom, kot so aluminijasti pladenj, aluminijasta folija ali pladnji iz drugega toplotno odpornega materiala. Uporaba takšnih predmetov ali materialov na žaru lahko povzroči resne poškodbe.
- 31.** Za obračanje hrane na žaru nikoli ne uporabljajte kovinskih pripomočkov. V ta namen uporabljajte klešče ali druge kuhinjske pripomočke iz lesa ali toplotno odporne plastike.
- 32.** Naprave ne uporabljajte na način, ki ni združljiv z njeno predvideno uporabo.
- 33.** Naprave ne puščajte brez nadzora.
- 34.** Ne premikajte enote z vlečenjem za napajalni kabel.
- 35.** Po vsaki uporabi, pred čiščenjem, premikanjem ali razstavljanjem napravo izklopite, izvlecite vtič iz vtičnice in počakajte, da se naprava popolnoma ohladi.

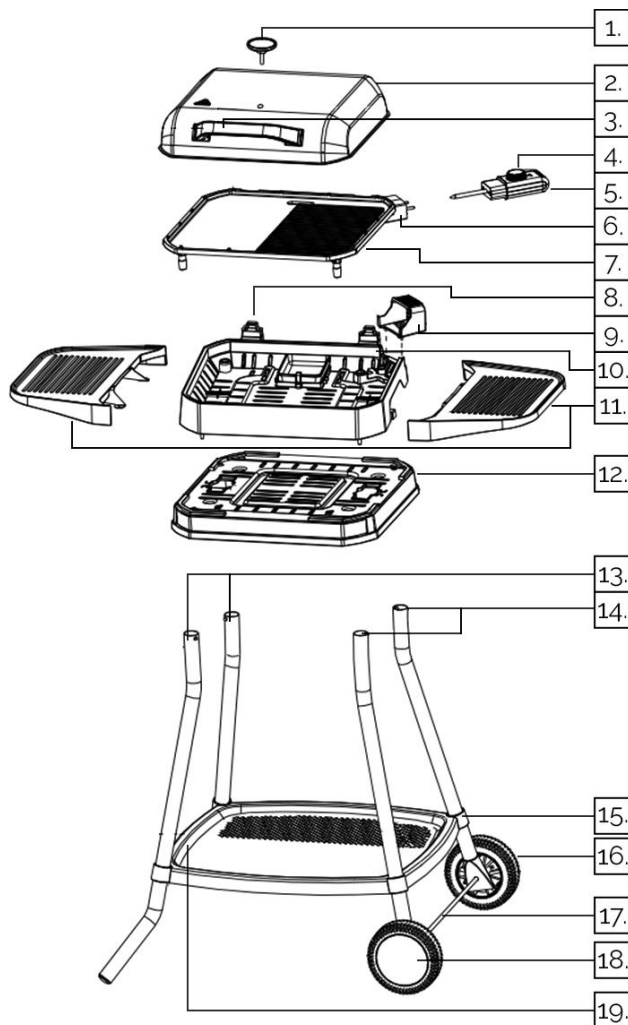
- 36.** Naprava je namenjena samo za domačo uporabo (ne za komercialno uporabo). Vsaka druga uporaba se šteje za neprimerno in nevarno.
- 37.** Proizvajalec ne odgovarja za škodo, ki bi nastala zaradi neupoštevanja teh navodil za uporabo.



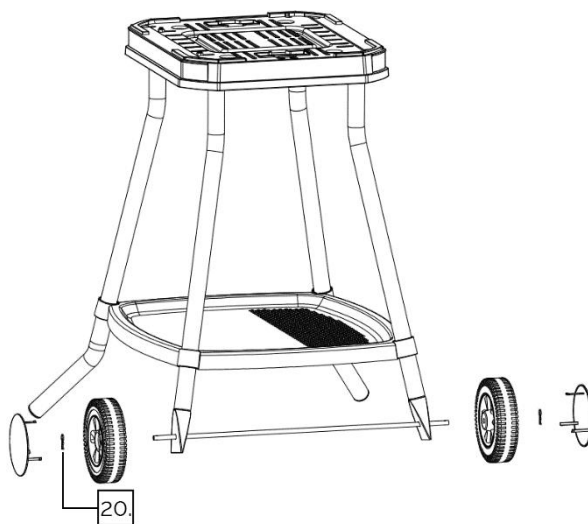
OPOZORILO, VROČE:

Nekateri deli žara, na primer kuhalna plošča ali pokrov, so zelo vroči. Nikoli se jih ne dotikajte, ko je žar vroč, da se izognete nevarnosti opeklin.

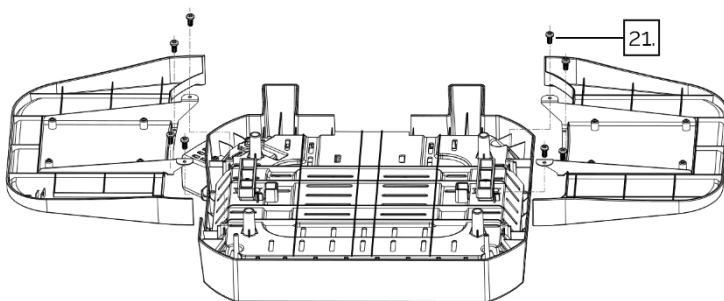
Spoznavajte svoj žar



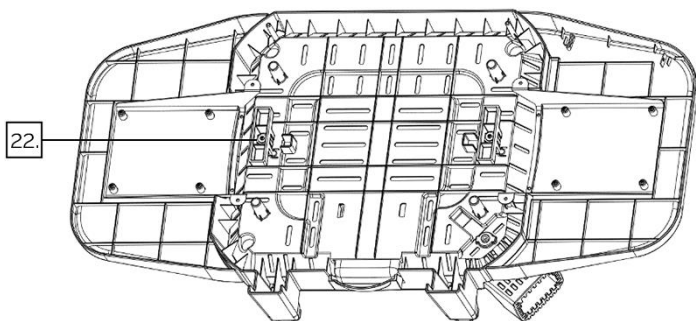
1. Termometer
2. Naslovnica
3. Ročaj
4. Gumb termostata
5. Termostat
6. Pokrov krmilne omarice
7. Vročevodna plošča
8. Točka pritrditve tečajev
9. Nosilec krmilne omarice
10. Osnova
11. Stranske police
12. Telo
13. Noge brez kolesc
14. Noge s kolesom
15. Podpora spodnje police
16. Desno ročno kolo
(+ pokrov)
17. Os, ki povezuje kolesa
18. Levo kolo
(+ pokrov)
19. Spodnja polica



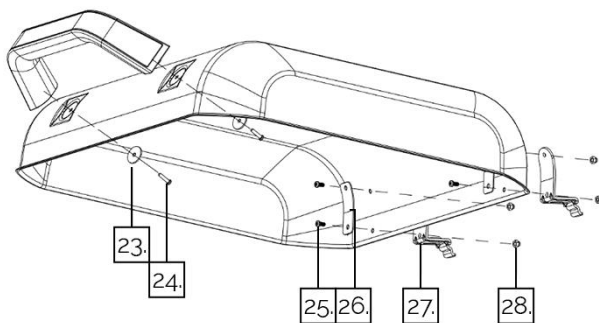
20. Element G - zaščita koles



21. Element A



22. Gumb



23. Element B

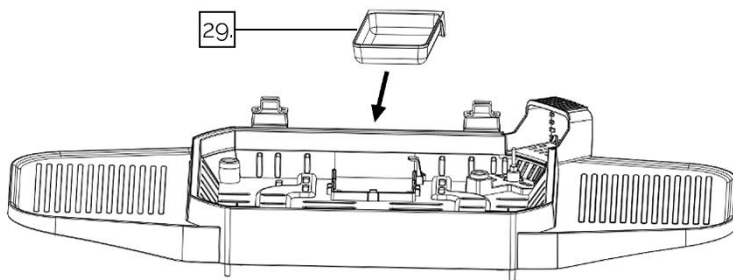
24. Element C

25. Element H (vijak)

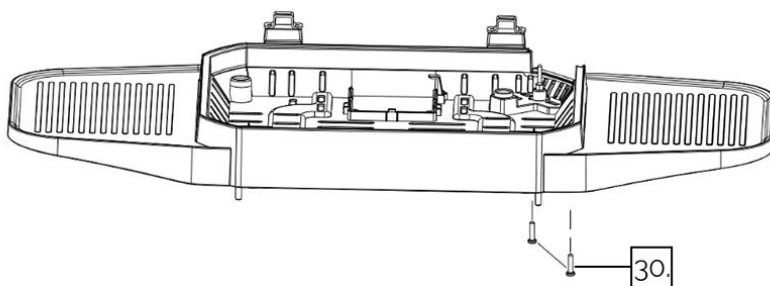
26. Element F

27. Element E

28. Element H (matica)



29. Pladenj za kapljanje



30. Element D

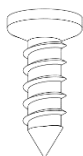
Seznam vključenega montažnega pribora



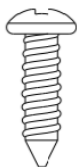
Element A - ST4×12 - 8 kosov



Element B - $\phi 20 \times \phi 5.2$ - 2 kosa



Element C - ST4×14 - 2 kosa.



Element D - ST3×10 - 2 kosa.



Element E - 2 enoti.



Element F - 2 enoti.



Element G - 2 enoti.



Element H - M4×8+M4 - 4 kosov.



Ročaj

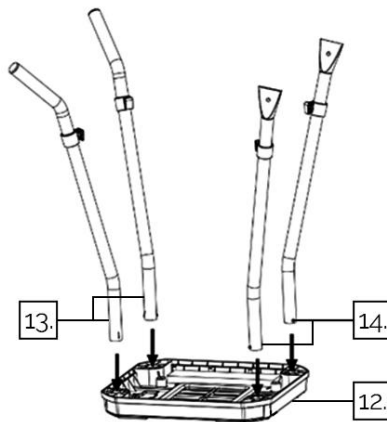


Nosilec krmilne omarice

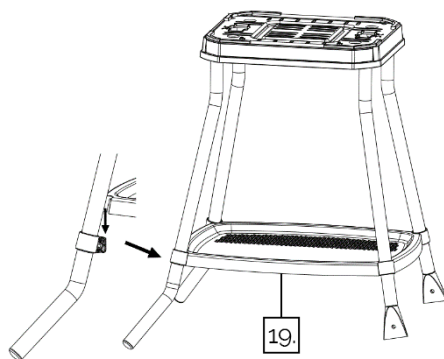


Termometer

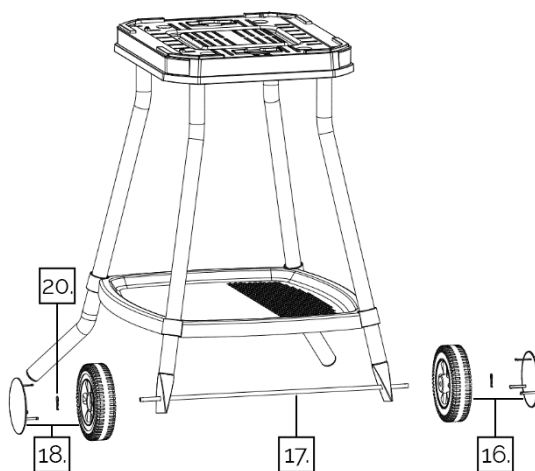
Navodila za namestitev stojčega žara



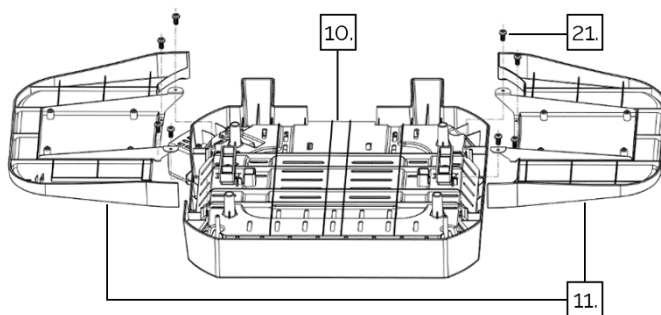
1. Noge ustrezno pritrdite na ohišje enote. Pomembna je smer in razporeditev nogic (glejte zgornjo sliko). Pravilno pritrditev nogic se pokaže z zvočnim klikom.



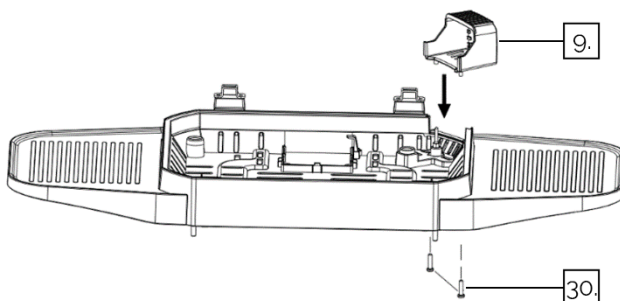
2. Spodnjo polico ustrezno pritrdite na štiri nosilce in jo zategnite.



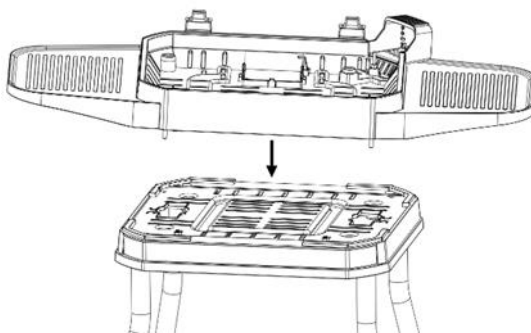
3. Kolesca namestite, kot je prikazano zgoraj.



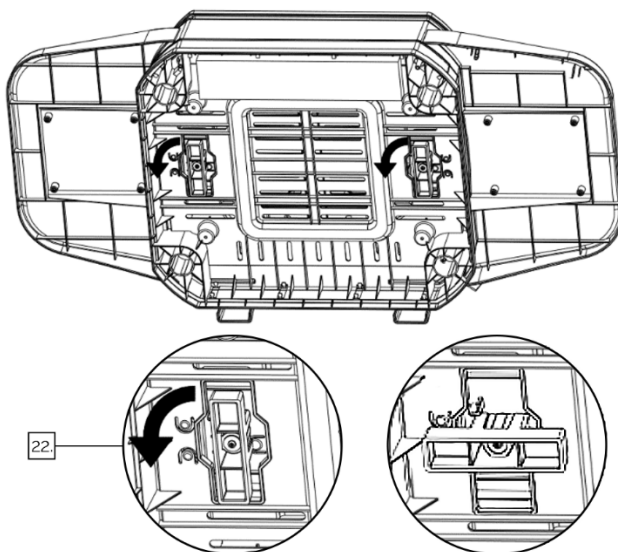
4. Stranske police z 8 vijaki ST4x12 pritrdite na podstavek.



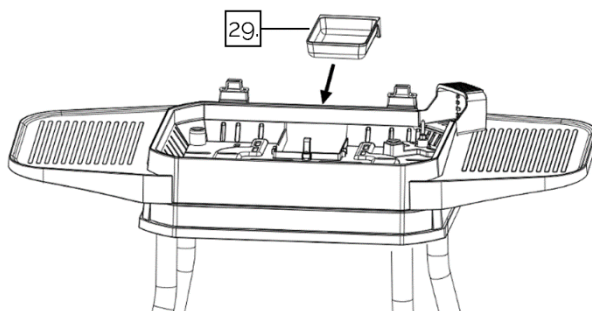
5. Nosilec krmilne omarice namestite z 2 vijakoma ST3x10.



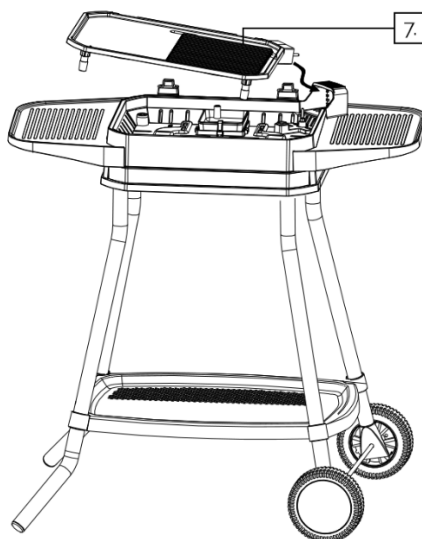
6. Postavite podstavek enote na telo.



7. Obrnite gumba (22) na dnu podstavka v levo, da podstavek zaklenete.

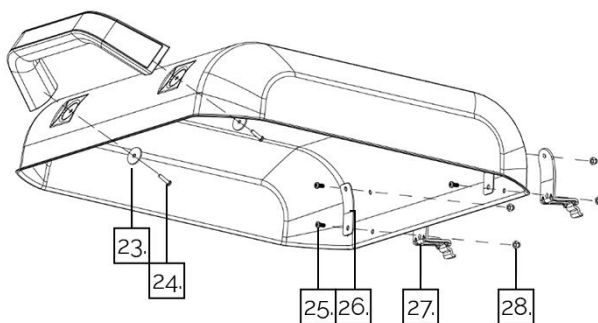


- 8.** Pladenj za kapljanje vstavite v ustrezno odprtino v podstavku naprave.

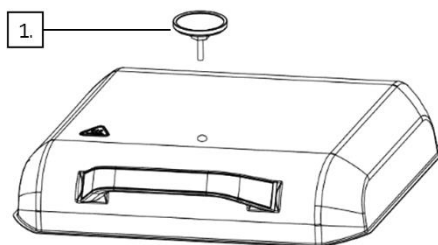


- 9.** Kuhalno ploščo postavite, kot je prikazano na zgornji sliki. Prepričajte se, da so 4 noge kuhalne plošče v pravih luknjah.

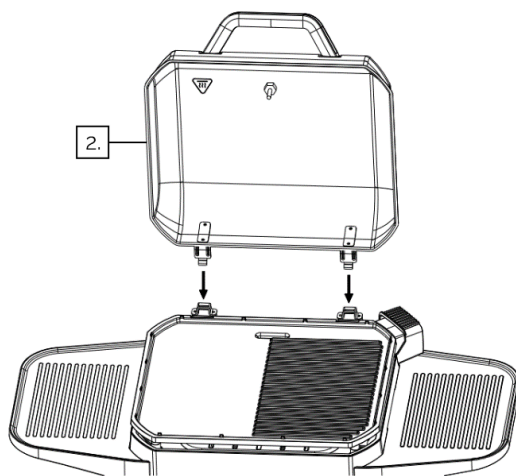
Opomba: Kuhalno ploščo uporabljajte le, če je nameščena v podstavku aparata.



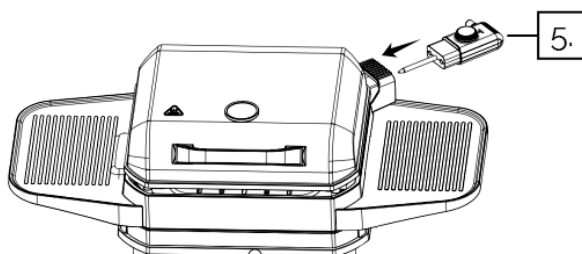
10. S križnim izvijačem (ni priložen) pravilno namestite pokrov, kot je prikazano zgoraj.



11. Odvijte matico s termometra in nato termometer vstavite v odprtino na pokrovu naprave. Držite termometer in privijte odvito matico na notranji strani plašča, dokler ne začutite upora.



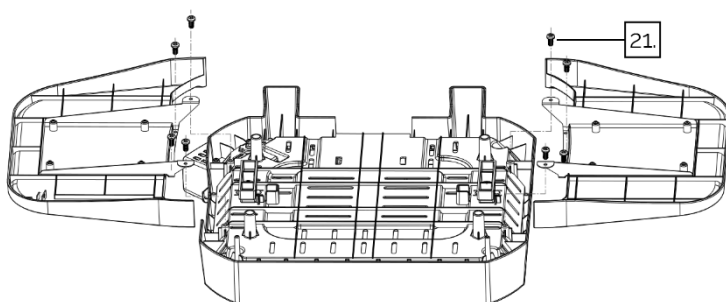
12. Na enoto pritrdite pokrov, kot je prikazano zgoraj.



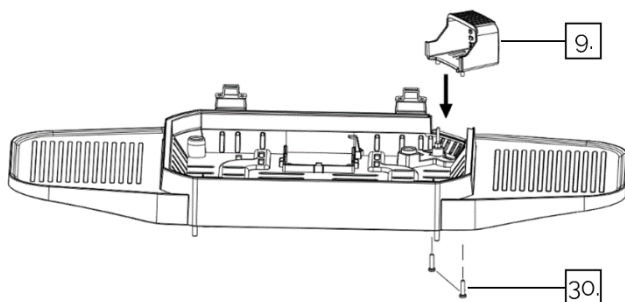
13. Postavite termostat, kot je prikazano zgoraj, tako da ga potisnete v krmilno škatlo in pritisnete navzdol.

Navodila za namestitev namiznega žara

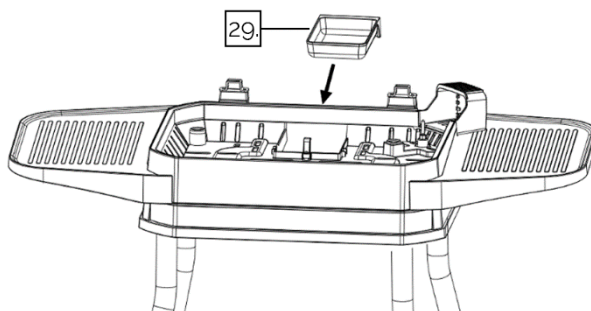
Opomba: Da bi se izognili poškodbam naprave ali poškodbam pri uporabi žara v zaprtih prostorih, ne nameščajte nogic žara.



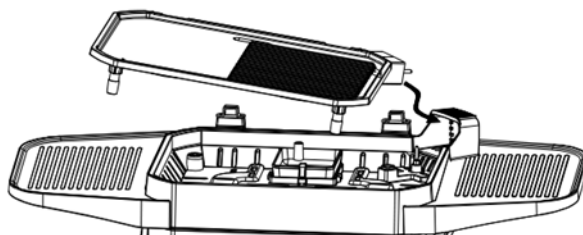
1. Stranske police pritrdite z 8 vijaki ST4x12.



2. Nosilec krmilne omarice namestite z 2 vijakoma ST3x10.

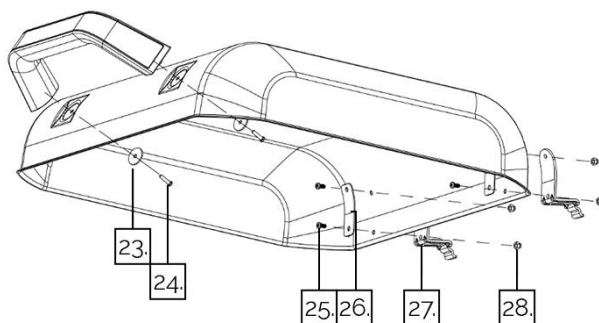


3. Pladenj za kapljanje vstavite v ustrezno odprtino v podstavku naprave.

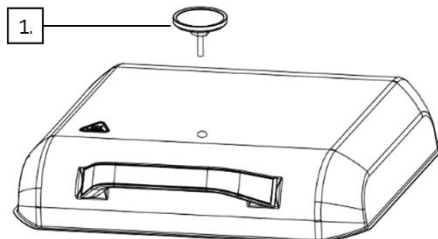


4. Kuhalno ploščo postavite, kot je prikazano na zgornji sliki. Prepričajte se, da so 4 noge kuhalne plošče v pravih luknjah.

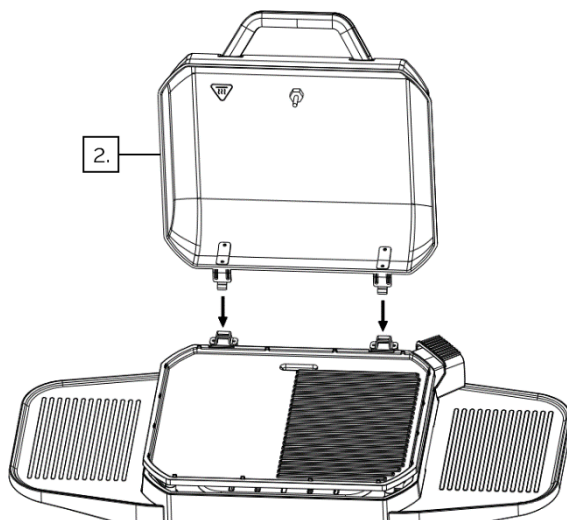
Opomba: Kuhalno ploščo uporabljajte le, če je nameščena v podstavku aparata.



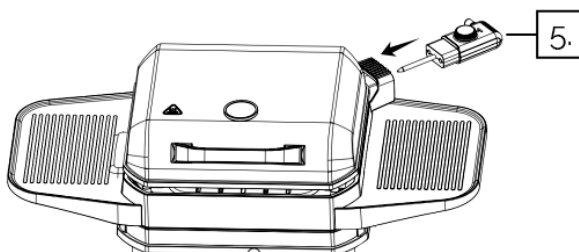
5. S križnim izvijačem (ni priložen) pravilno namestite pokrov, kot je prikazano zgoraj.



6. Odvijte matico s termometra in nato termometer vstavite v odprtino na pokrovu naprave. Držite termometer in privijte odvito matico na notranji strani plašča, dokler ne začutite upora.



- 7.** Na enoto pritrdite pokrov, kot je prikazano zgoraj.



- 8.** Postavite termostat, kot je prikazano zgoraj, tako da ga potisnete v krmilno škatlo in pritisnete navzdol.

Pred prvo uporabo

1. Odstranite vso embalažo iz folije.
2. Sledite korakom iz poglavja "Čiščenje in vzdrževanje".
3. Napravo pravilno namestite v skladu s poglavjem "Navodila za montažo stoječega žara" ali "Navodila za montažo namiznega žara".
4. Pustite, da se žar pri največji moči segreva približno 3-5 minut, ne da bi vanj položili hrano. Prepričajte se, da je prostor dovolj prezračen, saj se lahko ob prvi uporabi iz naprave rahlo kadi. To je normalno in mora po kratkem času izginiti.

Pozor: nekateri sestavni deli žara, na primer kuhalna plošča ali pokrov, so zelo vroči. Nikoli se jih ne dotikajte, ko je žar vroč, da se ne opečete! Uporabljajte samo ročaj pokrova.

Tehnični podatki

Napajanje	2562-3050 W
Napetost / frekvenca	220-240 V~ 50/60 Hz

Uporaba naprave

Pozor: nekateri sestavni deli žara, na primer kuhalna plošča ali pokrov, so zelo vroči. Nikoli se jih ne dotikajte, ko je žar vroč, da se ne opečete! Uporabljajte samo ročaj pokrova.

1. Napravo postavite na suho mesto na ravno in toplotno odporno površino.
2. Vtič priključite v električno vtičnico.
3. Z gumbom termostata nastavite zeleno temperaturo. Ko je izbrana temperatura dosežena, indikatorska lučka ugasne.
4. Hrano postavite neposredno na kuhalno ploščo. Pod hrano nikoli ne postavljajte krožnikov, pladnjev ali aluminijaste folije. Čas pečenja na žaru je odvisen od velikosti izdelkov na žaru in nastavljene temperature. Izdelke na žaru občasno obrnite, da se enakomerno zapečejo.
5. Po končanem delu obrnite gumb termostata v položaj "OFF" in izvlecite vtič iz električne vtičnice.

Pomembno: Na žar ne postavljajte zamrznjene hrane. Pred tem jih je treba popolnoma odmrzniti.

Pomembno: Pri peki na žaru z zaprtim pokrovom poskrbite, da temperatura na termometru ne preseže 250 °C.

Pomembno: Žarjenje z zaprtim pokrovom je dovoljeno le na prostem z zadostnim prezračevanjem. Nikoli ne pecite na žaru z zaprtim pokrovom v zaprtih prostorih.

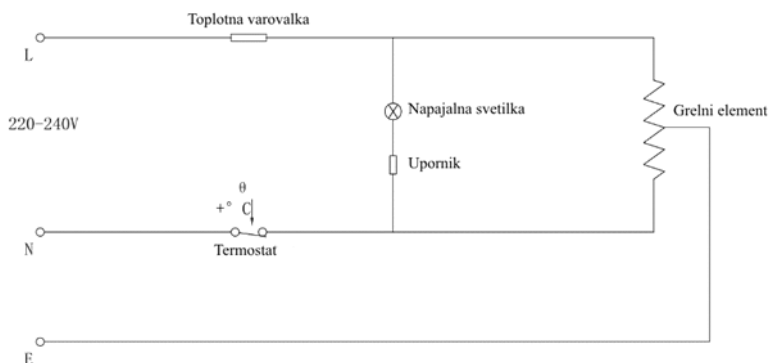
Predlagane temperature in čas kuhanja

Hrana	Raven temperature	Čas kuhanja
Steak / govedina	visoko	10-15 min
Jagnječje meso	visoko	10-15 min
Piščancja stegna	visoko	15-20 min
Kotleti	visoko	20-25 min
Piščancja krila	visoko	15-20 min
Svinjski file	srednja ali visoka.	7-8 min
Cela riba	visoko	8-12 min
Kebab	srednja ali visoka.	7-9 min
Klobase	srednja ali visoka.	8-10 min

Vodenje

- Meso bo okusnejše, če ga boste pred peko na žaru nekaj ur marinirali v hladilniku. Marinado lahko pripravite sami iz olja (za učinek vlažne hrane), kisa, sadnega soka ali vina (za zmehčanje) in mešanice začimb za okus.
- Za obračanje hrane na žaru nikoli ne uporabljajte kovinskih pripomočkov. V ta namen uporabljajte klešče ali druge kuhinjske pripomočke iz lesa ali toplotno odporne plastike.
- Meso in ribe med peko na žaru obrnite le enkrat. Ni jih treba obračati večkrat, saj prepogosto obračanje hrano izsuši.
- Mesa na žaru nikoli ne pecite predolgo. Tudi svinjina je boljša, če je rahlo rožnata in sočna.
- Če se hrana z žara prilepi na ploščo žara, jo občasno obrišite s kuhinjskim papirjem, namočenim v malo jedilnega olja.

Električna shema



Čiščenje in vzdrževanje

Opomba: Žara, grelnika, napajalnega kabla ali termostata nikoli ne potopite v vodo ali druge tekočine.

Opomba: Vse sestavne dele žara vzdržujte čiste. Žar redno čistite.

1. Pred čiščenjem napravo vedno izključite iz električnega omrežja in počakajte, da se popolnoma ohladi. Odstranite termostat skupaj s kablom iz krmilne omarice.

2. Pladenj za kapljanje, kuhalno ploščo in pokrov očistite z rahlo vlažno in mehko krpo. Nato vse dele temeljito osušite z mehko in suho krpo.
3. Z mehko krpo z malo blagega detergenta odstranite zasušeno umazanijo. Pri tem pazite, da ne pritiskate premočno, saj lahko poškodujete neprijemljivo plast.
4. S suho krpo očistite sestavne dele termostata in sondo termostata.
5. Zunanost enote očistite z rahlo vlažno krpo. Nato vse sestavne dele temeljito osušite z mehko in suho krpo.
6. Za čiščenje katerih koli delov te naprave ne uporabljajte nobenih kemičnih izdelkov ali čistil razen blagega detergenta. Za čiščenje kuhalne plošče in drugih sestavnih delov žara nikoli ne uporabljajte žične krtače ali ostrih predmetov.
7. Po končanem čiščenju sestavite vse sestavne dele v skladu z navodili za uporabo.
8. Enoto hranite v originalni embalaži na suhem in čistem mestu.

Okolje



Izdelek vsebuje materiale, ki jih je mogoče reciklirati.

Izdelka ne odlagajte skupaj s komunalnimi odpadki. Obrnite se na najbližjo zbiralnico odpadkov.

Pogoji garancije in popravila

Garancija za izdelek zajema napake, ki so posledica napak v materialu ali proizvodnji. V okviru garancije se proizvajalec zaveže, da bo popravil ali zamenjal vse okvarjene sestavne dele, je bila naprava uporabljena v skladu z navodili in če je ni spreminjala, popravljala ali kakor koli posegala v njo nepooblaščen oseba ali če je bila poškodovana zaradi nepravilne uporabe ali prevoza. Garancija ne krije naravne obrabe sestavnih delov ali poškodb lahko razbitnih predmetov, kot sta steklo ali keramika.

To jamstvo ne omejuje potrošnikovih zakonskih pravic ali drugih pravic, ki jih ima potrošnik v skladu z veljavno zakonodajo o nakupu potrošniškega blaga.

V primeru garancijskega zahtevka se obrnite neposredno na specializiranega prodajalca ali pooblaščenega serviserja Yoer. Pri uveljavljanju zahtevka navedite vrsto napake in priložite kopijo dokazila o nakupu.

Умови безпеки

При використанні електрообладнання необхідно дотримуватися основних правил безпеки, в тому числі наведених нижче:

- 1.** Уважно прочитайте цей посібник перед використанням і збережіть його для подальшого використання.
- 2.** Переконайтеся, що напруга в електричній розетці відповідає напрузі, зазначеній на заводській табличці. Переконайтеся, що розетка належним чином заземлена.
- 3.** Прилад призначений для зовнішнього та внутрішнього використання. Для додаткового захисту рекомендується встановити автоматичний запобіжник (ПЗВ) на струм витоку до 30 мА в домашній електропроводці. Для цього зверніться до кваліфікованого електрика.
- 4.** Щоб використовувати прилад у приміщенні, встановіть основу приладу, піддон, тарілку та терморегулятор відповідно до рекомендацій, наведених у цьому

посібнику, а потім поставте основу приладу в сухому місці на рівну та термостійку поверхню. Не збирайте ніжки гриля.

5. Тримайте пристрій подалі від джерел вологи, тепла та прямих сонячних променів.
6. Щоб запобігти пожежі, ураженню електричним струмом і травмам, не занурюйте кабель, вилку, термостат або прилад у воду або інші рідини.
7. Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років і старше, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони перебувають під наглядом або були проінструктовані щодо використання приладу і розуміють ризики, що виникають при його використанні. Особливо слід подбати про те, щоб діти не гралися з приладом. Чищення та технічне обслуговування приладу не повинні виконуватися дітьми без належного нагляду.

- 8.** Переконайтеся, що діти віком до 8 років, які не перебувають під наглядом, не наближаються до приладу.
- 9.** Не використовуйте прилад з пошкодженим шнуром, вилкою або в разі будь-якої іншої несправності. Регулярно перевіряйте шнур живлення, прилад і всі його аксесуари на наявність пошкоджень.
- 10.** Не використовуйте прилад без належним чином встановленого піддону, основи та інших компонентів гриля.
- 11.** Якщо кабель живлення пошкоджено, щоб уникнути будь-якої небезпеки, його ремонт повинен виконуватися тільки сервісною службою виробника або особою, яка має відповідну кваліфікацію.
- 12.** Переконайтеся, що кабель звисає низько, щоб уникнути додаткових небезпек.
- 13.** Уникайте використання подовжувачів на кабелі живлення.

- 14.** Використовуючи подовжувач, переконайтеся, що ви не перевищуєте номінальну потужність/навантаження подовжувача. Використовуйте тільки заземлюючий подовжувач із заземлювальним дротом перерізом не менше 1,0 мм² (з потужністю не менше 15 А).
- 15.** Не дозволяйте шнуру живлення торкатися гарячих поверхонь.
- 16.** Не намагайтеся ремонтувати, розбирати або модифікувати пристрій. Усередині пристрою немає деталей, які може обслуговувати користувач.
- 17.** Не використовуйте і не зберігайте в пристрої аксесуари, не рекомендовані виробником, оскільки це може призвести до травм, несправностей або пошкодження пристрою.
- 18.** Ніколи не підключайте пристрій до зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- 19.** Встановлюйте прилад у сухому місці на рівній і термостійкій поверхні. Під час приготування на грилі

продуктів з високим вмістом жиру або вологи не завжди можна запобігти розбризкуванню.

- 20.** Розташовуйте барбекю на відповідній безпечній відстані від легкозаймистих предметів, таких як меблі, штори тощо, і на відстані не менше 30 см від стіни.
- 21.** Не ставте прилад на край або кут меблів і уникайте будь-якого контакту з гарячими поверхнями гриля.
- 22.** Не розміщуйте пристрій там, де він може впасти у ванну або іншу ємність з водою.
- 23.** Ніколи не пересувайте гриль під час використання.
- 24.** Не залишайте пристрій на відкритому повітрі.
- 25.** Не користуйтеся приладом, якщо у вас мокрі руки. Ніколи не занурюйте гриль, нагрівач, шнур живлення або вилку термостата у воду або інші рідини.
- 26.** Деякі частини гриля, такі як варильна поверхня або кришка, сильно нагріваються. Ніколи не торкайтеся їх під час роботи приладу, щоб не обпектися. Використовуйте тільки ручку захисного кожуха.

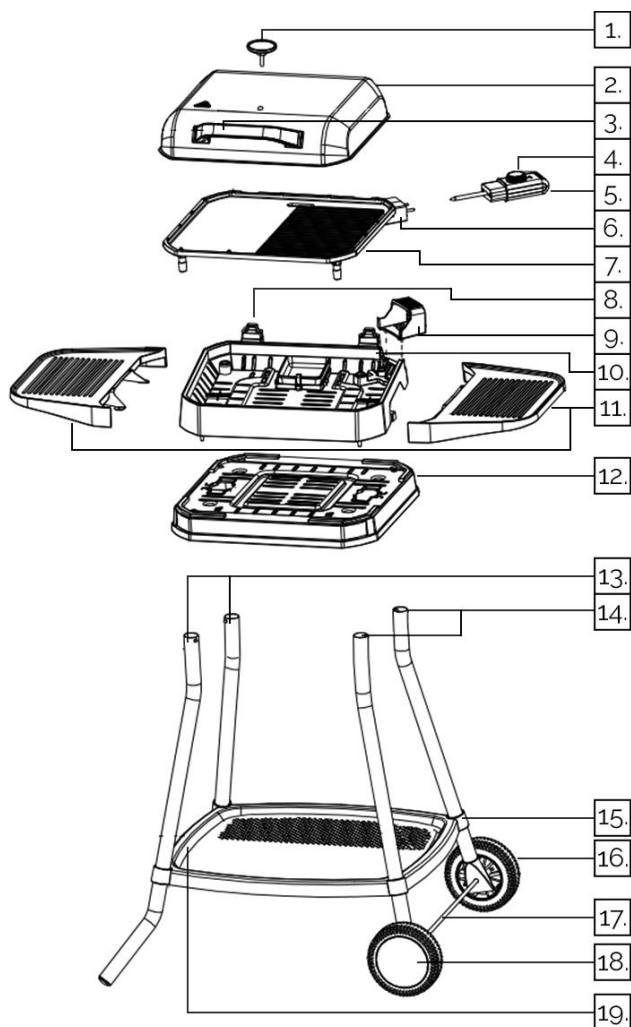
- 27.** Рівномірно розподіліть вагу на нижній полиці.
Максимальне навантаження – 16 кг.
- 28.** У цьому приладі не можна використовувати деревне вугілля або подібні легкозаймисті матеріали.
- 29.** Термостат, що входить до комплекту гриля, є ексклюзивною частиною моделі Yoer EGo5BK. Виробник має ексклюзивне право на обслуговування цієї деталі.
- 30.** Щоб уникнути перегрівання, прилад не слід накривати будь-яким твердим або гнучким матеріалом, наприклад, алюмінієвим піддоном, алюмінієвою фольгою або піддонами з іншого термостійкого матеріалу. Використання таких предметів або матеріалів на грилі може призвести до серйозних пошкоджень.
- 31.** Ніколи не використовуйте металевий посуд для перевертання їжі на грилі. Використовуйте для цього щипці або інше кухонне приладдя з дерева чи термостійкого пластику.

- 32.** Не використовуйте пристрій у спосіб, несумісний з його призначенням.
- 33.** Не залишайте пристрій без нагляду.
- 34.** Не переміщуйте пристрій, тягнучи за шнур живлення.
- 35.** Після кожного використання, перед чищенням, переміщенням або демонтажем вимкніть прилад, витягніть вилку з розетки і зачекайте, поки прилад повністю охолоне.
- 36.** Прилад призначений лише для побутового використання (не для комерційного використання). Будь-яке інше використання вважається недоречним і небезпечним.
- 37.** Виробник не несе відповідальності за будь-яку шкоду, спричинену недотриманням цієї інструкції з експлуатації.

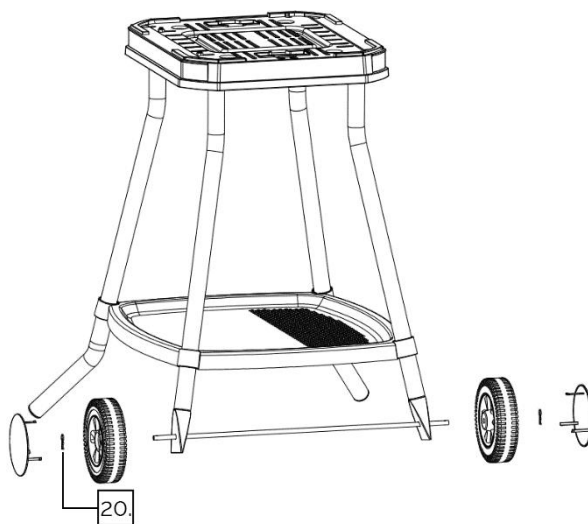
**ОБЕРЕЖНО, ГАРЯЧЕ:**

Деякі частини гриля, такі як варильна поверхня або кришка, дуже сильно нагріваються. Ніколи не торкайтеся їх, коли гриль гарячий, щоб уникнути ризику опіків.

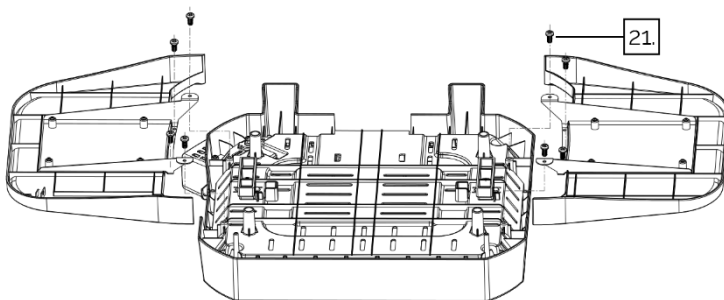
Знай свій гриль



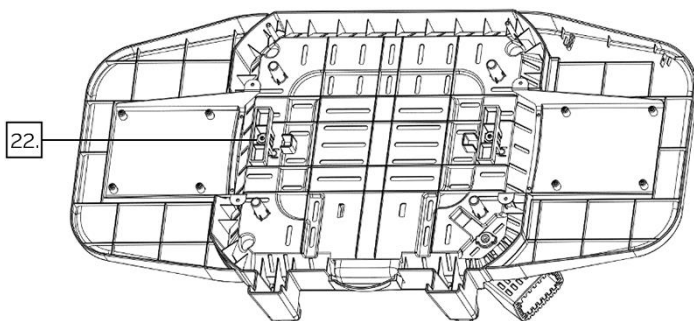
- | | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Термометр | 12. Тіло |
| 2. Обкладинка | 13. Ноги без коліс |
| 3. Ручка. | 14. Ніжки з колесом |
| 4. Ручка терморегулятора | 15. Опора для нижньої полиці |
| 5. Терморегулятор | 16. Правий штурвал |
| 6. Кришка блоку управління | (+ обкладинка) |
| 7. Плита для приготування їжі | 17. Вісь, що з'єднує колеса |
| 8. Розташування петель | 18. Ліве рульове колесо |
| 9. Кронштейн блоку управління | (+ кришка) |
| 10. Основа | 19. Нижня полиця |
| 11. Бічні полиці | |



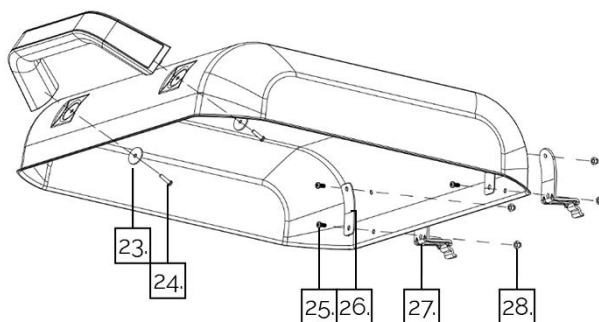
20. Елемент G - захист коліс



21. Елемент А



22. Ручка.



23. Елемент В

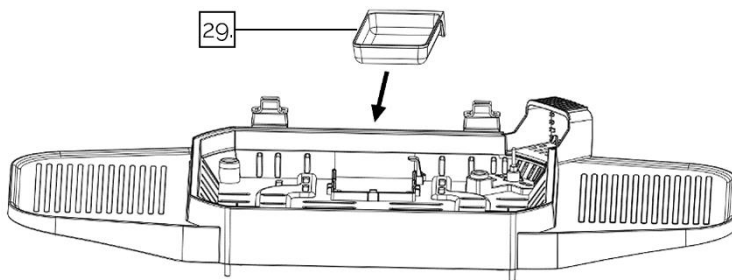
24. Елемент С

25. Елемент Н (гвинт)

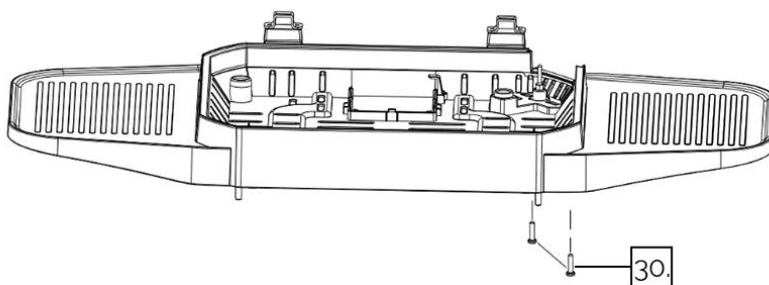
26. Елемент F

27. Елемент Е

28. Елемент Н (гайка)



29. Піддон для крапель



30. Елемент D

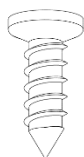
Перелік монтажного приладдя, що входить до комплекту



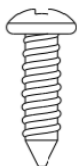
Елемент А - ST4×12 - 8 шт.



Елемент В - $\phi 20 \times \phi 5.2$ - 2 шт.



Елемент С - ST4×14 - 2 шт.



Елемент D - ST3×10 - 2 шт.



Елемент Е - 2 одиниці.



Елемент F - 2 одиниці.



Елемент G - 2 одиниці.



Елемент Н - М4×8+М4 - 4 шт.



Ручка.

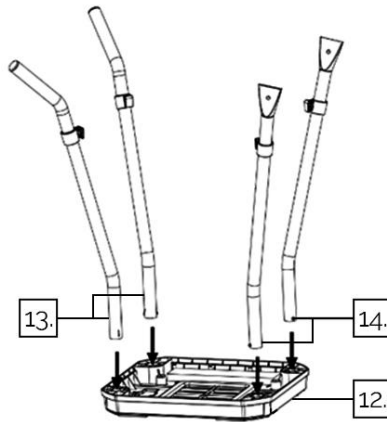


Кронштейн блоку управління

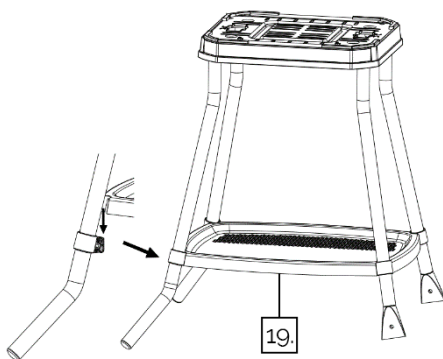


Термометр

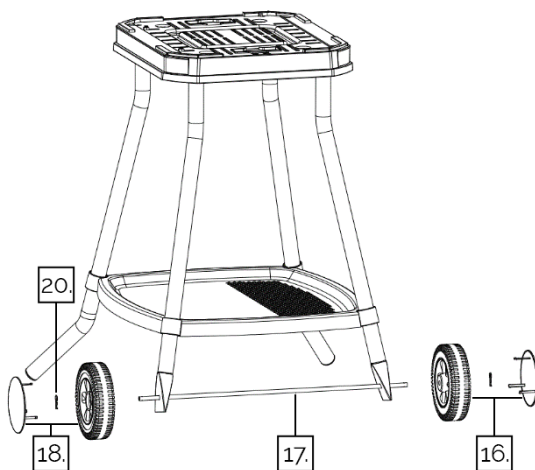
Інструкція з монтажу стоячого барбекю



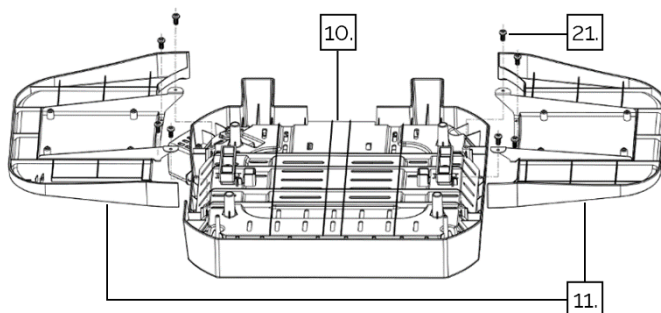
1. Прикріпіть ніжки до корпусу приладу відповідним чином. Важливим є напрямок і розподіл ніжок (див. малюнок вище). Про правильне закріплення ніжок свідчитиме звукове клацання.



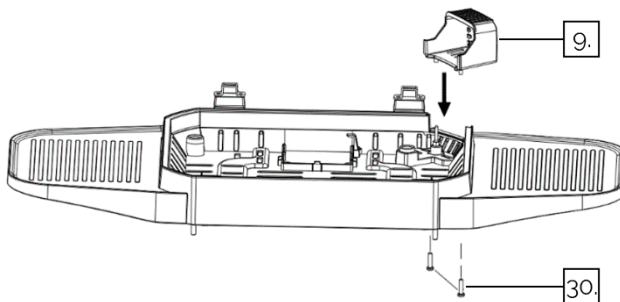
2. Прикріпіть нижню полицю до чотирьох кронштейнів відповідно, а потім затягніть.



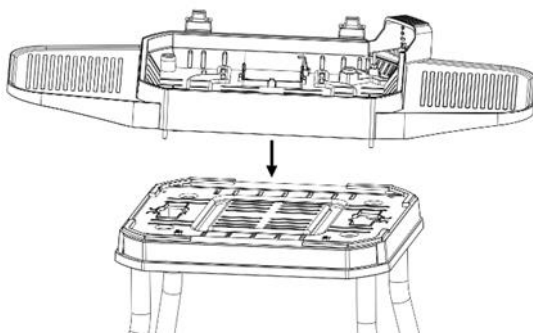
3. Встановіть ролики, як показано вище.



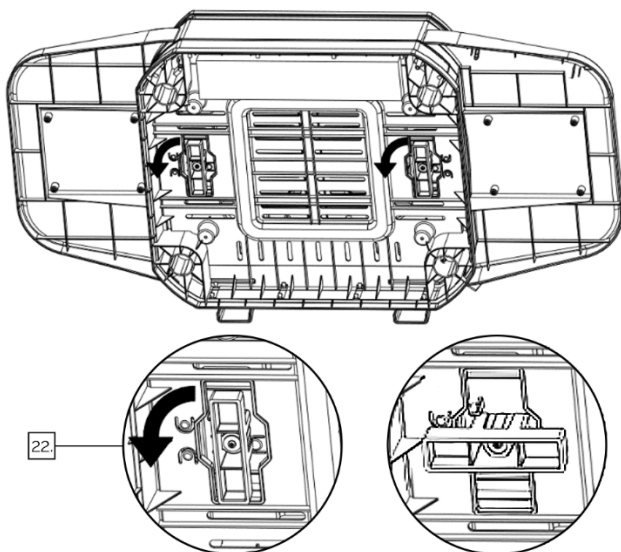
4. Закріпіть бічні полиці 8 гвинтами ST4x12 до основи.



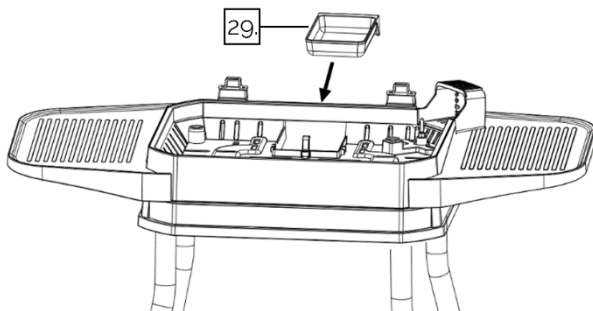
5. Закріпіть кронштейн блоку управління за допомогою 2 гвинтів ST3x10.



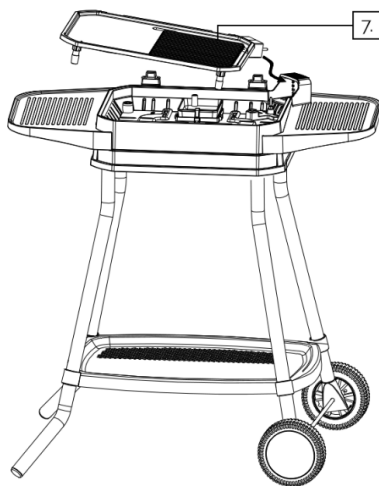
6. Помістіть основу пристрою на корпус.



7. Поверніть ручки (22) вниз основи вліво, щоб зафіксувати основу.

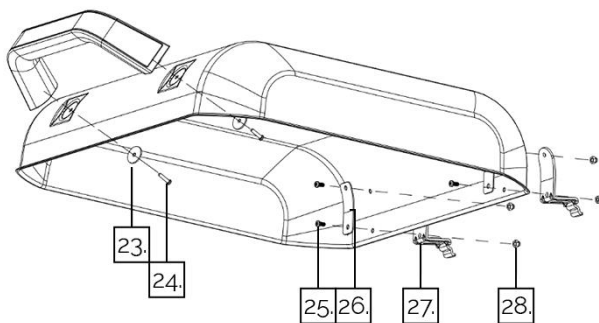


8. Вставте піддон для крапель у відповідний отвір, розташований в основі пристрою.

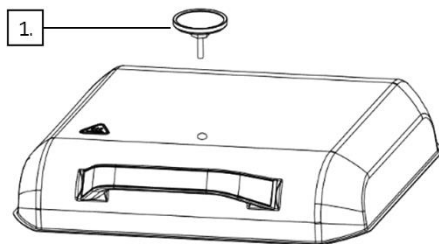


9. Встановіть варильну поверхню, як показано на малюнку вище. Переконайтеся, що 4 ніжки варильної поверхні знаходяться у відповідних отворах.

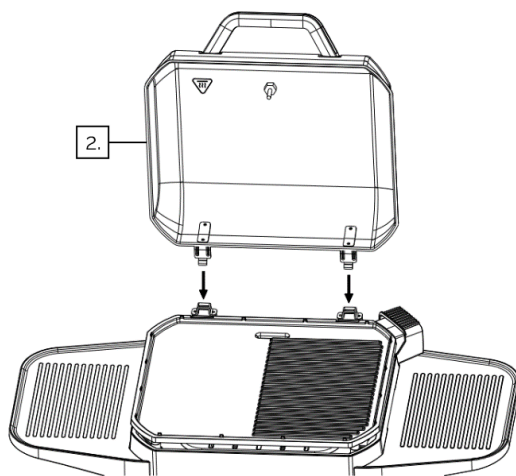
Примітка: Використовуйте варильну поверхню лише тоді, коли вона встановлена в основу приладу.



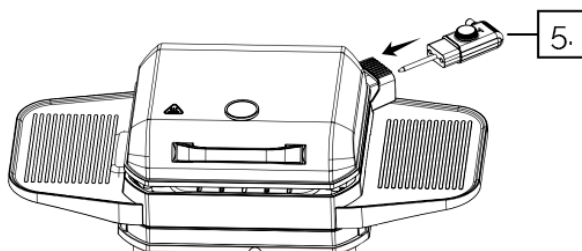
- 10.** За допомогою хрестоподібної викрутки (не входить до комплекту) встановіть кришку належним чином, як показано вище.



- 11.** Відкрутіть гайку з термометра, а потім помістіть термометр в отвір на кришці пристрою. Тримайте термометр відкручену гайку з внутрішньої сторони чохла, доки не відчуєте опору.



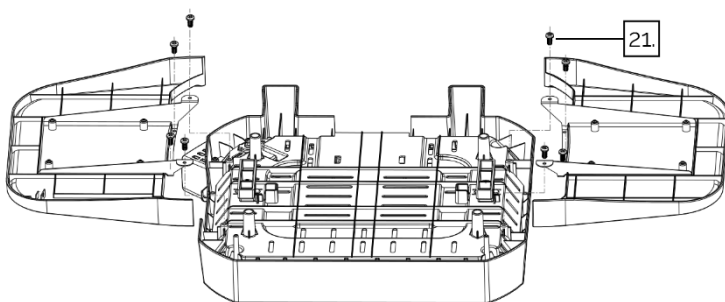
12. Прикріпіть кришку до пристрою, як показано вище.



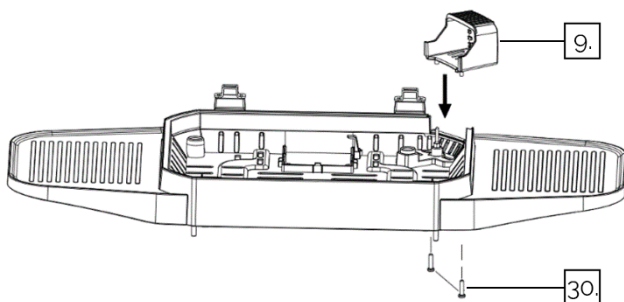
13. Встановіть термостат, як показано вище, вставивши його в блок керування, а потім натисніть на нього.

Інструкція з монтажу настільного барбекю

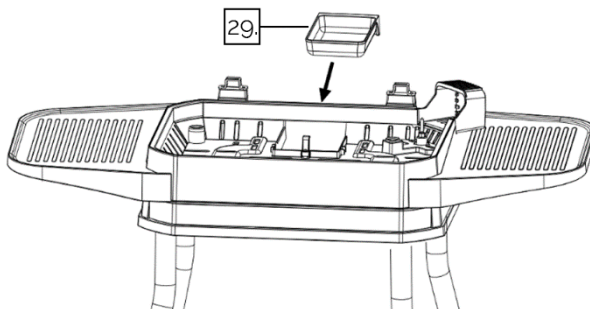
Примітка: Щоб уникнути пошкодження приладу або травм під час використання гриля в приміщенні, не встановлюйте ніжки для гриля.



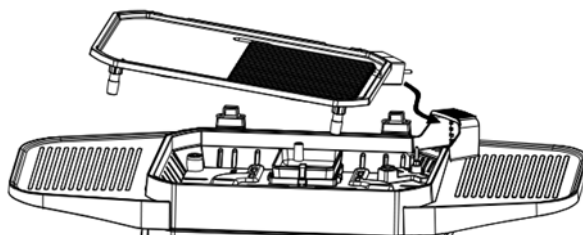
1. Закріпіть бічні полиці за допомогою 8 гвинтів ST4x12.



2. Закріпіть кронштейн блоку управління за допомогою 2 гвинтів ST3x10.

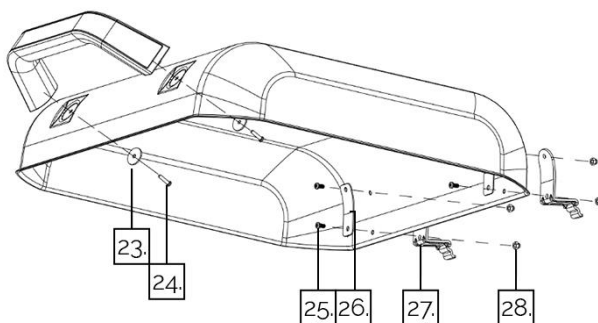


3. Вставте піддон для крапель у відповідний отвір, розташований в основі пристрою.

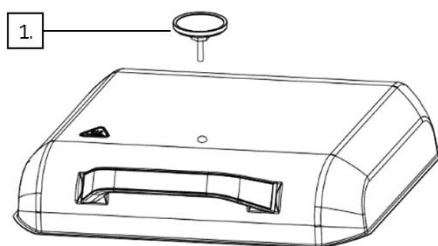


4. Встановіть варильну поверхню, як показано на малюнку вище. Переконайтеся, що 4 ніжки варильної поверхні знаходяться у відповідних отворах.

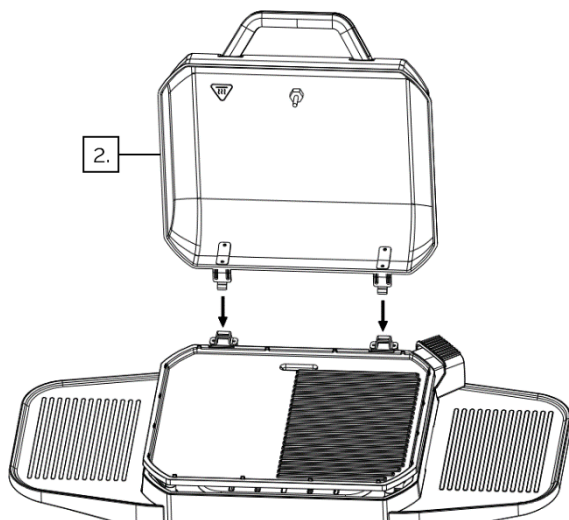
Примітка: Використовуйте варильну поверхню лише тоді, коли вона встановлена в основу приладу.



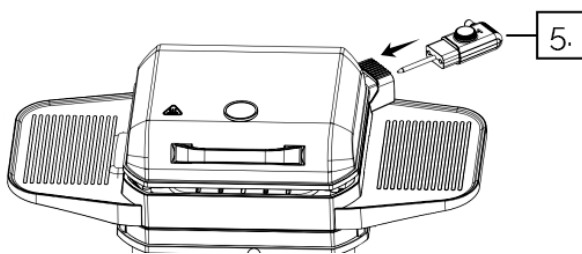
5. За допомогою хрестоподібної викрутки (не входить до комплекту) встановіть кришку належним чином, як показано вище.



6. Відкрутіть гайку з термометра, а потім помістіть термометр в отвір на кришці пристрою. Тримавши термометр, закрутіть відкручену гайку з внутрішньої сторони чохла, доки не відчуєте опору.



- 7.** Прикріпіть кришку до пристрою, як показано вище.



- 8.** Встановіть термостат, як показано вище, вставивши його в блок керування, а потім натисніть на нього.

Перед першим використанням

1. Зніміть всю упаковку з фольги.
2. Виконайте дії, описані в розділі "Чищення та обслуговування".
3. Змонтуйте прилад належним чином, дотримуючись розділу "Інструкція з монтажу стоячого барбекю" або "Інструкція з монтажу настільного барбекю".
4. Дайте грилю нагрітися приблизно 3-5 хвилин на максимальній потужності, не кладучи в нього їжу. Переконайтеся, що приміщення достатньо провітрюється, оскільки під час першого використання з приладу може виходити невеликий дим. Це нормальне явище, яке має зникнути через деякий час.

Увага: деякі компоненти гриля, такі як варильна поверхня або кришка, дуже сильно нагріваються. Ніколи не торкайтеся їх, коли гриль гарячий, щоб уникнути ризику обпектися! Використовуйте лише ручку кришки.

Технічні характеристики

Сила	2562-3050 W
Напруга / Частота	220-240 В~ 50/60 Гц

Використання пристрою

Увага: деякі компоненти гриля, такі як варильна поверхня або кришка, дуже сильно нагріваються. Ніколи не торкайтеся їх, коли гриль гарячий, щоб уникнути ризику обпектися! Використовуйте лише ручку кришки.

1. Розмістіть пристрій у сухому місці на рівній і термостійкій поверхні.
2. Підключіть вилку до електричної розетки.
3. Встановіть бажану температуру за допомогою ручки термостата. Індикатор згасне, коли обрана температура буде досягнута.
4. Ставте їжу безпосередньо на варильну поверхню. Ніколи не ставте тарілки, лотки або алюмінієву фольгу під їжу. Час приготування на грилі залежить від розміру продуктів, що смажаться, та встановленої температури. Час від часу перевертайте продукти на грилі, щоб забезпечити їх рівномірне приготування.
5. Після закінчення роботи поверніть ручку термостата в положення "OFF" і витягніть вилку з розетки.

Важливо: не кладіть на гриль заморожені продукти. Попередньо їх слід повністю розморозити.

Важливо: Під час смаження на грилі із закритою кришкою слідкуйте, щоб температура на термометрі не перевищувала 250°C.

Важливо: Готувати на грилі із закритою кришкою дозволяється лише на відкритому повітрі з достатньою вентиляцією. Ніколи не готуйте на грилі із закритою кришкою в приміщенні.

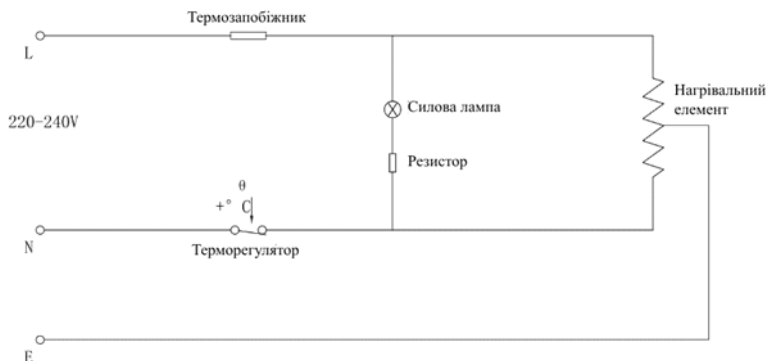
Рекомендована температура та час приготування

Їжа	Рівень температури	Час приготування
Стейк / яловичина	високий	10-15 хв
Ягня.	високий	10-15 хв
Курячі стегенця	високий	15-20 хв
Відбивні.	високий	20-25 хв
Курячі крильця	високий	15-20 хв
Свиняче філе	середній або високий	7-8 хв
Ціла риба	високий	8-12 хв
Кебаб.	середній або високий	7-9 хв
Ковбаса	середній або високий	8-10 хв

Керівництво

- М'ясо буде смачнішим, якщо перед смаженням замаринувати його в холодильнику на кілька годин. Ви можете приготувати власний маринад з олією (для ефекту вологої їжі), оцтом, фруктовим соком або вином (для пом'якшення) та сумішшю спецій для аромату.
- Ніколи не використовуйте металевий посуд для перевертання їжі на грилі. Використовуйте для цього щипці або інше кухонне приладдя з дерева чи термостійкого пластику.
- Перевертайте м'ясо та рибу під час приготування на грилі лише один раз. Не потрібно перевертати їх більше одного разу, оскільки занадто часте перевертання призведе до пересушування продуктів.
- Ніколи не смажте м'ясо на грилі занадто довго. Навіть свинина смакує краще, коли подається злегка рожевою та соковитою.
- Якщо їжа на грилі прилипає до решітки, час від часу протирайте її кухонним папером, змоченим у невеликій кількості олії.

Електрична схема



Прибирання та обслуговування

Примітка: Ніколи не занурюйте гриль, нагрівач, шнур живлення або термостат у воду або інші рідини.

Примітка: Тримайте всі компоненти гриля в чистоті. Регулярно чистіть гриль.

1. Перед чищенням завжди відключайте прилад від електромережі та зачекайте, поки він повністю охолоне. Від'єднайте термостат разом з кабелем від блоку керування.

2. Злегка вологою м'якою тканиною очистіть піддон для крапель, варильну поверхню та кришку. Потім ретельно витріть усі деталі м'якою сухою ганчіркою.
3. Використовуйте м'яку тканину з невеликою кількістю м'якого миючого засобу, щоб видалити засохлий бруд. При цьому будьте обережні, не натискайте занадто сильно, оскільки це може пошкодити антипригарний шар.
4. Використовуйте суху тканину для очищення компонентів термостата та термощупа.
5. Злегка вологою ганчіркою очистіть зовнішню поверхню пристрою. Потім ретельно просушіть усі компоненти м'якою сухою тканиною.
6. Не використовуйте для чищення будь-яких частин цього приладу жодних хімічних продуктів або миючих засобів, окрім м'яких миючих засобів. Ніколи не використовуйте дротяну щітку або будь-які гострі предмети для чищення варильної поверхні та інших компонентів гриля.
7. Після завершення очищення зберіть усі компоненти відповідно до інструкції з експлуатації.
8. Зберігайте пристрій у сухому, чистому місці в оригінальній упаковці.

Навколишнє середовище



Продукт містить матеріали, придатні для вторинної переробки.

Не викидайте виріб разом із побутовими відходами. Зверніться до

 найближчого пункту збору відходів.

Умови гарантії та ремонту

Гарантія на виріб поширюється на дефекти, спричинені дефектами матеріалів або виробничими помилками. Згідно з гарантією, виробник зобов'язується відремонтувати або замінити будь-які дефектні компоненти за умови, що прилад використовувався відповідно до інструкцій і не був модифікований, відремонтований або підроблений неуповноваженою особою, а також не був пошкоджений в результаті неправильного використання або транспортування. Гарантія не поширюється на природний знос компонентів або пошкодження легко б'ються предметів, таких як скло або кераміка.

Ця гарантія не обмежує законні права споживача або будь-які інші права, які споживач має відповідно до чинного законодавства щодо придбання споживчих товарів.

У разі виникнення гарантійної претензії, будь ласка, зверніться до спеціалізованого продавця або безпосередньо до авторизованого сервісного центру Yoer. Під час подання претензії, будь ласка, вкажіть характер несправності та додайте копію документа, що підтверджує покупку.

yoer

Yoer sp. z o.o.
Dąbrowskiego 267
60-406 Poznań
Poland
www.yoer.pl

