

yoer



Craft
Grill

EGo6BK



PL	●	INSTRUKCJA OBSŁUGI	3
EN	●	INSTRUCTION MANUAL	29
DE	●	INSTRUKTIONEN ZUR BEDIENUNG	53
BG	●	РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА	80
CS	●	NÁVOD K POUŽITÍ	106
ES	●	MANUAL DE INSTRUCCIONES	130
FR	●	MANUEL D'INSTRUCTIONS	155
HRV	●	KORISNIČKI PRIRUČNIK	181
HU	●	HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ	205
IT	●	MANUALE DI ISTRUZIONI	230
NL	●	HANDLEIDING	255
RO	●	MANUAL DE INSTRUCȚIUNI	280
SK	●	NÁVOD NA POUŽITIE	305
SL	●	NAVODILA ZA UPORABO	229
UA	●	ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ	354

Warunki bezpieczeństwa

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

- 1.** Przed przystąpieniem do użytkowania dokładnie zapoznaj się z niniejszą instrukcją i zachowaj ją na przyszłość.
- 2.** Upewnij się, że napięcie w gniazdku elektrycznym odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej. Upewnij się, że gniazdko jest odpowiednio uziemione.
- 3.** Trzymaj urządzenie z dala od źródeł wilgoci, ciepła oraz bezpośredniego działania światła słonecznego.
- 4.** Aby zapobiec pożarowi, porażeniu prądem elektrycznym i zranieniu nie zanurzaj przewodu, wtyczki lub urządzenia w wodzie lub innych cieczach.
- 5.** To urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych

zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane i zostały poinstruowane odnośnie do obsługi urządzenia oraz rozumieją zagrożenia wynikające z jego użytkowania. Należy zwrócić szczególną uwagę, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci bez odpowiedniego nadzoru.

6. Trzymaj urządzenie z dala od dzieci w wieku poniżej 8 lat.
7. Nie korzystaj z urządzenia posiadającego uszkodzony przewód, wtyczkę lub w przypadku jakiegokolwiek innej awarii.
8. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, może zostać naprawiony wyłącznie przez serwis producenta lub wykwalifikowaną do tego osobę w celu uniknięcia zagrożenia.

9. Upewnij się, że przewód zasilający nie dotyka obudowy grilla ani płyt grzewczych, gdy te elementy są rozgrzane.
10. Wyłącz urządzenie przed wyjęciem wtyczki zasilającej.
11. Odłącz urządzenie od zasilania przed przystąpieniem do przenoszenia oraz czyszczenia.
12. Nie chwytaj wtyczki zasilającej mokrymi rękoma, gdyż może to doprowadzić do porażenia prądem elektrycznym.
13. Jeżeli podczas pracy urządzenia pojawi się nietypowy dźwięk lub zapach, natychmiast wyłącz urządzenie i odłącz zasilanie.
14. Nie używaj urządzenia, jeśli masz mokre ręce lub stojąc boso.
15. Gdy używasz przedłużacza, upewnij się, że nie przekraczasz znamionowej mocy / obciążenia przedłużacza.

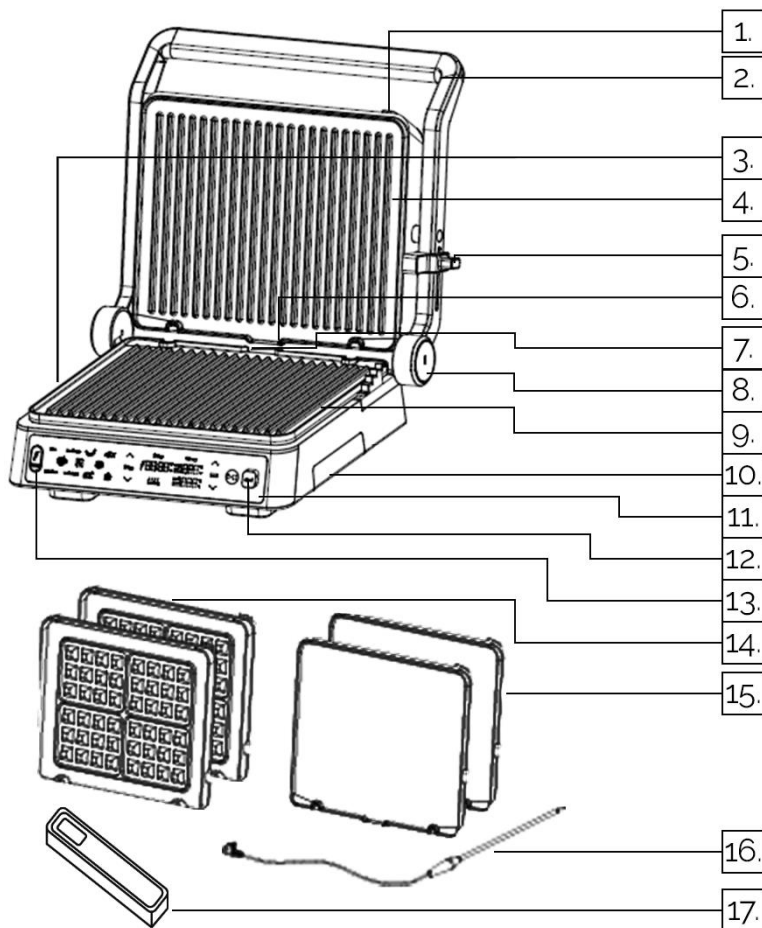
- 16.** Podczas odłączania urządzenia od zasilania trzymaj za wtyczkę, nie za przewód.
- 17.** Nie podejmuj prób naprawy, demontażu ani modyfikacji urządzenia. Wewnątrz urządzenia nie znajdują się części, które mogą zostać naprawione samodzielnie przez użytkownika.
- 18.** Nigdy nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego regulatora czasowego ani odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- 19.** Umieść urządzenie w suchym miejscu, na płaskiej i odpornej na ciepło powierzchni.
- 20.** Ustaw grill w odpowiedniej, bezpiecznej odległości od łatwopalnych przedmiotów, takich jak meble, zastony itp., i w odległości co najmniej 15 cm od ścian.
- 21.** Płyty grzewcze i niektóre elementy obudowy grilla nagrzewają się do bardzo wysokich temperatur. Nigdy nie dotykaj ich podczas pracy urządzenia, żeby się nie poparzyć.

- 22.** Urządzenie nie powinno być przykryte żadnym ciężkim 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 przegrzania urządzenia i poważnych uszkodzeń.
- 23.** Nie korzystaj z urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem.
- 24.** Nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru.
- 25.** Nigdy nie korzystaj z urządzenia na wolnym powietrzu.
- 26.** Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego (nie do celów komercyjnych). Wszelkie inne użycie uważa się za niewłaściwe oraz niebezpieczne.
- 27.** Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi.

**UWAGA, GORĄCE:**

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

Poznaj swój grill elektryczny

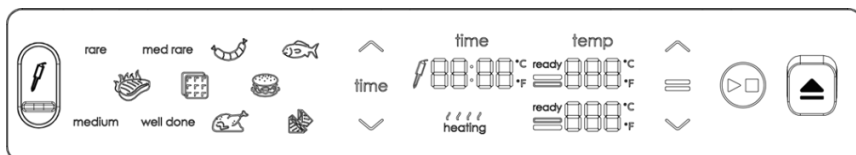


1. Przycisk demontażu górnej płyty
2. Uchwyt
3. Miejsce mocowania schowka termosondy
4. Górna płyta grzewcza
5. Suwak blokady pokrywy oraz regulacji wysokości górnej pokrywy
6. Wylot tłuszczu górnej płyty grzewczej
7. Wylot tłuszczu dolnej płyty grzewczej
8. Przycisk zwalniania pokrywy (grillowanie otwarte)
9. Dolna płyta grzewcza
10. Tacka ociekowa
11. Panel sterowania z wyświetlaczem
12. Przycisk demontażu dolnej płyty
13. Miejsce mocowania termosondy z zaślepką
14. Płyty do gofrów
15. Płyty płaskie
16. Termosonda
17. Schowek termosondy

Dane techniczne

Moc	1830-2200 W
Napięcie / Częstotliwość	220-240 V~ 50-60 Hz
Zakres temperatury	60-230°C
Programator czasowy	0-90 min

Panel sterowania



Symbol	Opis
	Przycisk trybu stek – regulacja stopnia piekania (rare, med. rare, medium, well done)
	Przycisk trybu gofry
	Przycisk trybu kielbaski
	Przycisk trybu kurczak
	Przycisk trybu ryba
	Przycisk trybu burger
	Przycisk trybu kanapki
	Przycisk zwiększania czasu pracy (time)
	Przycisk zmniejszania czasu pracy (time)
	Przycisk wyboru płyty górnej/dolnej
	Przycisk zwiększający temperaturę
	Przycisk zmniejszający temperaturę
	Włącznik / wyłącznik

Tabela temperatury i czasu automatycznych programów

Program		Temperatura w centrum plyt	Czas
Stek	rare	230±10°C	3 min
	med. rare		4 min
	medium		5 min
	well done		6 min
Gofry		180±10°C	4,5 min
Kietbaski		220±10°C	12 min
Burger		210±10°C	6,5 min
Kurczak		190±10°C	11 min
Ryba		210±10°C	8 min
Kanapki		210±10°C	6 min

Tryb manualny

Urządzenie umożliwia ustawienie żądanej temperatury płyt grzewczych oraz czasu pracy.

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

Aby to zrobić, naciśnij , a następnie użyj  lub  w celu ustawienia temperatury płyty górnej. Ponownie naciśnij , a następnie użyj  lub , aby ustawić temperaturę płyty dolnej. Zakres regulacji temperatury wynosi 100-230°C. Aby zatwierdzić wybór, poczekaj kilka sekund.

Użyj  lub , aby ustawić czas, po którym grill ma się wyłączyć. Zakres regulacji czasu programatora czasowego wynosi 0-90 minut. Aby zatwierdzić wybór, poczekaj kilka sekund.

Uwaga: Regulować czas i temperaturę można wyłącznie w trybie manualnym.

Termosonda

Urządzenie zostało wyposażone w umieszczoną w specjalnym schowku termosondę, która pozwala na kontrolowanie temperatury grillowanej żywności.

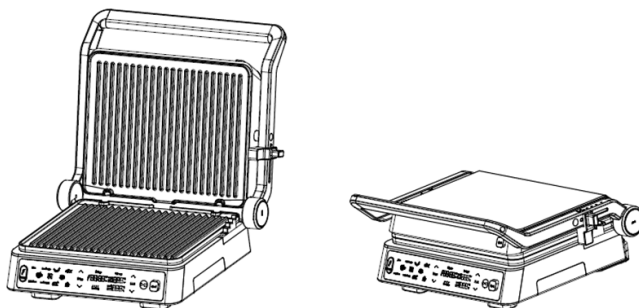
Wyjmij termosondę, a następnie przymocuj ją do urządzenia oraz grillowanego pożywienia. Wówczas na wyświetlaczu podświetli się  i wyświetlona zostanie aktualna temperatura termosondy.

Ważne: Upewnij się, że termosonda nie styka się z żadnymi elementami grilla. Upewnij się, że została ona odpowiednio umieszczona w pożywieniu.

Opcjonalnie ustaw żadaną temperaturę termosondy za pomocą  lub . Oczekaj ok. 5 sekund, aż temperatura zostanie zatwierdzona. Oczekaj następne ok. 5 sekund, a wyświetlacz powróci do wskazywania aktualnej temperatury termosondy. W momencie, gdy termosonda osiągnie żadaną temperaturę, urządzenie wyda charakterystyczny sygnał dźwiękowy. Możesz wtedy wyłączyć urządzenie i wyjąć przygotowaną żywność.

Pozycje grillowania

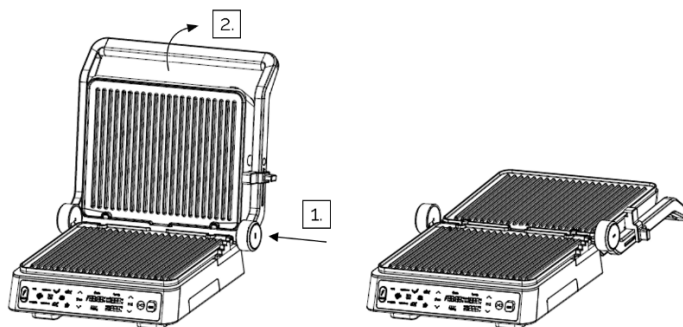
Grillowanie zamknięte



Służy do grillowania żywności z obu stron naraz.

Ułóż żywność na płycie dolnej, a następnie opuść na nią górną pokrywę.

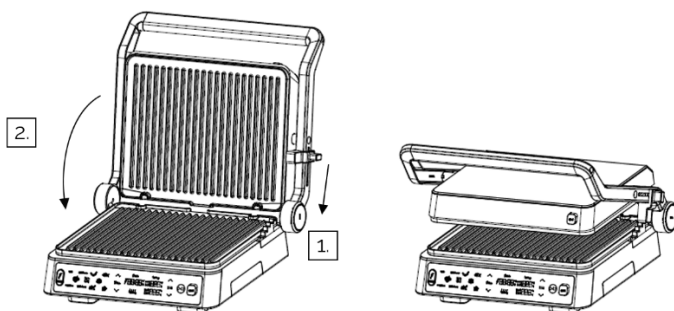
Grillowanie otwarte



Pozwala na zwiększenie powierzchni grillowania (grillowanie jednostronne).

Chwyc uchwyty pokryw, naciśnij przycisk zwalniania pokryw i opuść ją delikatnie na podłoże. Rozłóż żywność równomiernie na obu płytach.

Opiekanie



Służy do piekania kanapek, zapiekanek oraz delikatnej żywności bez kontaktu z górną płytą.

Za pomocą suwaka dopasuj wysokość położenia pokryw i opuść ją nad grillowaną żywnością.

Przed pierwszym użyciem

- Wykonaj czynności z sekcji „Czyszczenie i konserwacja”.
- Korzystając z urządzenia po raz pierwszy, upewnij się, że pomieszczenie jest dostatecznie wentylowane, ponieważ z urządzenia może wydobywać się delikatny dym. Jest to normalne zjawisko i powinno szybko ustąpić.

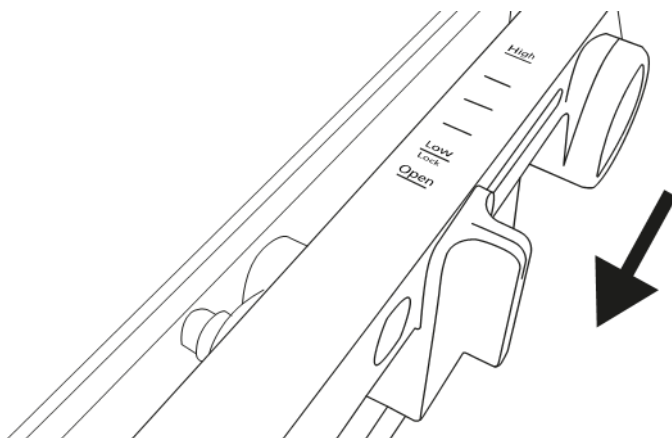


UWAGA

- Płyty i niektóre inne części obudowy grilla nagrzewają się do bardzo wysokich temperatur. Nigdy nie dotykaj ich podczas pracy urządzenia ani zanim zdąży ostygnąć, żeby się nie poparzyć!
- Po podniesieniu pokrywy podczas grillowania z urządzenia może wydobyć się gorąca para. Zawsze zachowuj ostrożność podczas używania urządzenia. Zaleca się stosowanie rękawic kuchennych.

- Nie zmieniaj pozycji grillowania, jeśli płyty są rozgrzane. Wybierz pozycję grillowania przed uruchomieniem urządzenia.
- Podczas przenoszenia grilla upewnij się, że suwak blokady pokrywy jest ustawiony w pozycji „Lock”, aby pokrywy przypadkowo się nie otworzyły. Przenoś grill, trzymając za uchwyt.
- Nie używaj metalowych widelców, noży itp. do obracania potraw, gdyż może to spowodować uszkodzenie warstwy nieprzywierającej.
- Nigdy nie kładź talerzy, tac ani folii aluminiowej pod spód żywności na płytach grilla.
- Nie stawiaj garnków, patelni itp. na płytach grzewczych.

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



4. Trzymając za uchwyt, otwórz pokrywę.
5. Ustaw grill w pożądanej pozycji: grillowanie zamknięte, otwarte lub opiekanie.
6. Podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego.

Wskazówka: Po ok. 20 sekundach bezczynności wyświetlacz się wyłączy się, a przycisk  zacznie migać. Naciśnij , aby kontynuować pracę z urządzeniem.

7. Wybierz program automatyczny lub ustaw ręcznie żądaną temperaturę górnej i dolnej płyty oraz czas pracy urządzenia. Naciśnij , aby rozpocząć działanie programu. Grill rozpocznie nagrzewanie, a na wyświetlaczu podświetli się  oraz . Osiągnięcie ustawionej temperatury zostanie zakomunikowane sygnałem dźwiękowym oraz podświetlonym napisem **Ready**. Po upływie ok. 10 sekund wyświetlacz zacznie wskazywać pozostały do zakończenia trwania programu czas lub symbol --:-- w przypadku, jeśli czas grillowania nie został ustawiony.
8. Ułóż jedzenie bezpośrednio na płytach grzewczych (w przypadku grillowania zamkniętego i opiekania – tylko na dolnej płycie). Podczas grillowania otwartego obracaj grillowane produkty od czasu do czasu.
9. Żywność grillowana jest w swoich własnych sokach, a ich nadmiar spływa do tacki na tłuszcz. Zgromadzona w niej ciecz nie może być ponownie użyta.
10. Opcjonalnie przymocuj termosondę i kontroluj temperaturę grillowanej żywności na wyświetlaczu lub ustaw żądaną temperaturę termosondy i wyłącz urządzenie, gdy grill wyda charakterystyczny sygnał dźwiękowy.
11. Po skończonym grillowaniu urządzenie wyda charakterystyczny sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu podświetli się --:--. Wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.

Ważne: Jeśli urządzenie pracuje w trybie manualnym, funkcja grzania nie wyłączy się po zakończeniu odliczania czasu na wyświetlaczu. Po upływie odpowiedniego czasu wyłącz urządzenie, naciskając . W przeciwnym wypadku urządzenie będzie kontynuowało pracę przez dodatkowe ok. 90 minut. Po tym czasie funkcja grzania zostanie wyłączona, a urządzenie przejdzie w tryb czuwania.

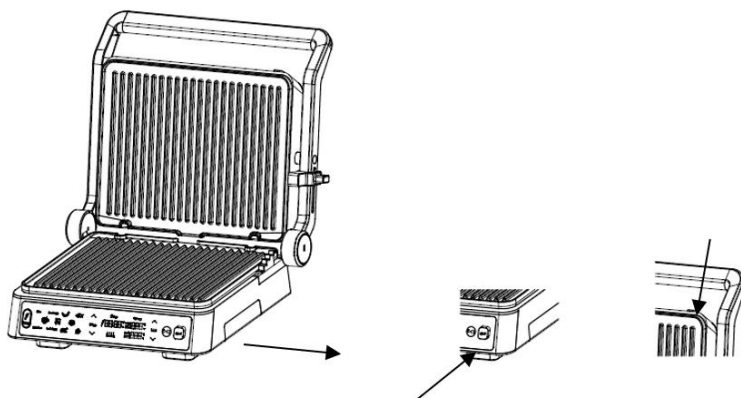
12. Zdejmij grillowaną żywność z płyt grzewczych za pomocą drewnianych przyrządów, np. szczypiec kuchennych. W zależności od rodzaju żywność może stać się wyjątkowo gorąca podczas grillowania, zwłaszcza jeśli zawiera dużo wody, jak na przykład pomidory. Zachowaj szczególną ostrożność podczas zdejmowania takiego rodzaju jedzenia z grilla.

Czyszczenie i konserwacja

Uwaga: Nigdy nie zanurzaj obudowy grilla w wodzie!

Ważne: Czyść urządzenie po każdym użyciu.

1. Przed przystąpieniem do czyszczenia odłącz urządzenie od źródła zasilania i poczekaj, aż ostygnie,
2. Przed demontażem płyt osusz je z nadmiaru tłuszczu papierowym ręcznikiem.
3. Wyciągnij tackę na tłuszcz, ciągnąc ją do przodu. Zdejmij płyty grzewcze, przytrzymując je i naciskając przyciski demontażu płyt.



4. Umyj tackę na tłuszcz (upewnij się najpierw, że tłuszcz nie jest gorący!) i płyty grzewcze w ciepłej wodzie z dodatkiem delikatnego detergentu. Możesz użyć miękkiej szmatki, żeby usunąć przyschnięte zabrudzenia. Uważaj przy tym, żeby nie przyciskać za mocno, gdyż może to spowodować uszkodzenie warstwy nieprzywierającej. Optucz tackę i płyty, następnie dokładnie je osusz.
5. Do czyszczenia zewnętrznej powierzchni urządzenia używaj lekko wilgotnej szmatki z dodatkiem delikatnego detergentu. Następnie przed ponownym użyciem dokładnie wysusz wszystkie elementy miękką, suchą ściereczką.
6. Jeżeli styki grzałek na płytach grzewczych są zabrudzone, wyczyść je, używając szczoteczki. Przed montażem płyt upewnij się, że styki są całkowicie suche.
7. Metalową część oraz uchwyt termosondy wyczyść za pomocą wilgotnej, miękkiej, czystej szmatki. Nie zanurzaj przewodu termosondy w wodzie ani w żadnych innych cieczach. Do czyszczenia schowka i przewodu termosondy używaj suchej, miękkiej, czystej szmatki. Wyczyszczone elementy wysusz za pomocą miękkiej, czystej, suchej szmatki. Przechowuj termosondę w dołączonym schowku, w suchym miejscu.

8. Nie używaj żrących produktów chemicznych do czyszczenia jakichkolwiek elementów tego urządzenia. Nigdy nie używaj szczotki drucianej ani innych ostrych przedmiotów.
9. Zamontuj płyty ponownie poprzez wsunięcie ich stroną z dwoma wyżłobieniami pod zatrzaski na obudowie grilla i dociśnięcie przeciwnej strony płyty, aż usłyszysz charakterystyczne kliknięcie.
10. Wsuń ponownie tackę na tłuszcz.
11. Przechowuj urządzenie w suchym, czystym miejscu.

Wskazówka: Płyty grilla można bezpiecznie myć w zmywarce w temperaturze do 70°C.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa	Wtyczka jest odłączona od gniazdka zasilającego	Podłącz wtyczkę do gniazdka zasilającego
Pokrywa nie otwiera się	Suwak blokady pokrywy jest ustawiony w pozycji „Lock”	Przesuń suwak do pozycji „Open”
Urządzenie jest włączone, ale płyty nie nagrzewają się	Uptłynął ustawiony czas programatora czasowego	Ustaw nowy żądany czas pracy urządzenia
	Płyty grzewcze są zamontowane nieprawidłowo	Zdejmij płyty i zamocuj ponownie poprzez wsunięcie ich stroną z dwoma wyżłobieniami pod zatrzaski na obudowie grilla i dociśnięcie przeciwnej strony płyt
	Urządzenie uległo uszkodzeniu	Odłącz urządzenie od zasilania i skontaktuj się z serwisem Yoer

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Z urządzenia wydobywa się nieprzyjemny zapach i/lub dym	Urządzenie jest używane po raz pierwszy	Jest to normalne zjawisko i powinno szybko ustąpić
	Urządzenie jest zabrudzone	Wykonaj procedurę czyszczenia i konserwacji
	Urządzenie uległo uszkodzeniu	Odtłącz urządzenie od zasilania i skontaktuj się z serwisem Yoer
Na ekranie wyświetla się „Err temp. no, no”	Wystąpił problem z temperaturą	Skontaktuj się z serwisem Yoer
Na ekranie wyświetla się „Err temp. --- ,---”	Urządzenie osiągnęło zbyt wysoką temperaturę	Odtłącz urządzenie od zasilania i odczekaj, aż całkowicie ostygnie. Jeśli problem nadal występuje, skontaktuj się z serwisem Yoer
Na ekranie wyświetla się „Err temp. 0P, 230°C” lub „Err temp. CL, 230°C”	Urządzenie uległo uszkodzeniu	Odtłącz urządzenie od zasilania i skontaktuj się z serwisem Yoer

Środowisko



Produkt zawiera materiały nadające się do recyklingu.

Nie wyrzucaj produktu razem z odpadami komunalnymi.



Skontaktuj się z najbliższym punktem zbiórki odpadów.

Warunki gwarancji i naprawy

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

W przypadku roszczenia gwarancyjnego należy zwrócić się do specjalistycznego punktu sprzedaży lub bezpośrednio do

autoryzowanego serwisu Yoer. W momencie składania reklamacji należy podać rodzaj usterki oraz dołączyć kopię dowodu zakupu.

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.** Keep the unit away from sources of moisture, heat and direct sunlight.
- 4.** To prevent fire, electric shock and injury, do not immerse the cable, plug or appliance in water or other liquids.
- 5.** This appliance may be used by children aged 8 years and over and persons with limited physical, sensory or mental abilities or lack of experience and knowledge, if they are supervised and have been

instructed in the use of the appliance and understand the hazards of 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.

- 6.** Keep the device away from children under 8 years of age.
- 7.** Do not use a device with a damaged cord, plug or in the event of any other failure.
- 8.** 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 danger.
- 9.** Ensure that the power cord does not touch the grill housing or hobs when these components are hot.
- 10.** Switch off the appliance before removing the power plug.

- 11.** Disconnect the unit from the power supply before handling and cleaning.
- 12.** Do not grasp the power plug with wet hands, as this can lead to an electric shock.
- 13.** If an abnormal sound or smell occurs during operation, immediately switch off the appliance and disconnect the power supply.
- 14.** Do not use the device if your hands are wet or while standing barefoot.
- 15.** When using an extension cord, ensure that you do not exceed the rated power/load of the extension cord.
- 16.** When disconnecting the unit from the power supply, hold the plug, not the cord.
- 17.** Do not attempt to repair, disassemble or modify the unit. There are no user serviceable parts inside the unit.
- 18.** Never connect the unit to an external timer or separate remote control system.

- 19.** Place the unit in a dry place on a flat and heat-resistant surface.
- 20.** Position the barbecue at a suitable, safe distance from flammable objects such as furniture, curtains, etc., and at least 15 cm from the wall.
- 21.** The hotplates and some parts of the grill housing get very hot. Never touch them while the appliance is running to avoid burning yourself.
- 22.** The appliance should not be covered with any heavy or flexible material such as an aluminium tray, aluminium foil or trays made of other heat resistant material. The use of such objects or materials on the grill can lead to overheating of the appliance and serious damage.
- 23.** Do not use the device in a manner incompatible with its intended use.
- 24.** Do not leave the device unattended.
- 25.** Never use the device outdoors.

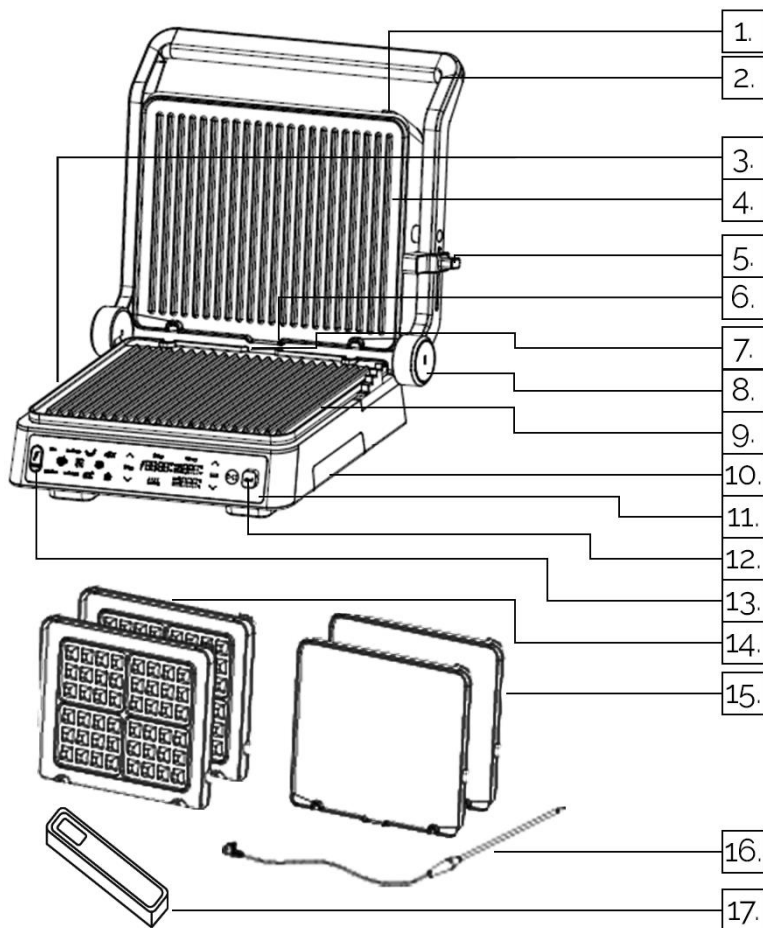
- 26.** The appliance is intended for domestic use only (not for commercial use). Any other use is considered inappropriate and dangerous.
- 27.** The manufacturer will not be held liable for any damage resulting from non-compliance with these operating instructions.



WARNING, HOT:

Some grill components, such as the hotplates and lid, get very hot. Never touch them when the grill is hot to avoid the risk of burning yourself.

Get to know your electric grill

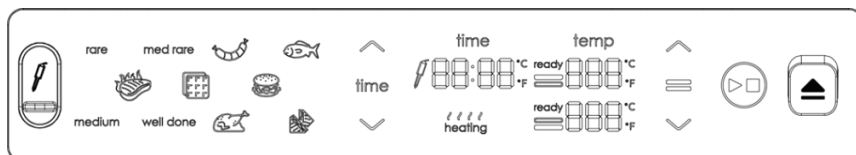


1. Button for removing the top plate
2. Handle
3. Thermocouple locker attachment point
4. Upper hob
5. Slider for lid locking and upper lid height adjustment
6. Upper hob grease outlet
7. Lower hob grease outlet
8. Cover release button (open grilling)
9. Lower hob
10. Drip tray
11. Control panel with display
12. Button for dismantling the bottom plate
13. Thermoprobe attachment point with cap
14. Waffle plates
15. Flat sheets
16. Thermoprobe
17. Thermosonde storage compartment

Technical data

Power	1830-2200 W
Voltage / Frequency	220-240 V~ 50-60 Hz
Temperature range	60-230°C
Timer	0-90 min

Control panel



Symbol	Description
	Steak mode button - adjusting the degree of toasting (rare, med. rare, medium, well done)
	Waffle mode button
	Sausage mode button
	Chicken mode button
	Fish mode button
	Burger mode button
	Sandwich mode button
	Increase time button
	Time reduction button
	Top/bottom plate selection button
	Button to increase the temperature
	Button to reduce the temperature
	On/off switch

Temperature and time table for automatic programmes

Programme		Temperature at the centre of the plates	Time
Steak	rare	230±10°C	3 min
	med. rare		4 min
	medium		5 min
	well done		6 min
Waffles		180±10°C	4.5 min
Sausages		220±10°C	12 min
Burger		210±10°C	6.5 min
Chicken		190±10°C	11 min
Fish		210±10°C	8 min
Sandwiches		210±10°C	6 min

Manual mode

The unit allows you to set the desired temperature of the hotplates and the operating time.

On the control panel, the heating of the upper and lower hobs can be switched on and off separately and their temperatures adjusted individually.

To do this, press , then use  or  to set the temperature of the top plate. Press  again, then use  or  to set the temperature of the bottom plate. The temperature adjustment range is 100-230°C. Wait a few seconds to confirm the selection.

Use  or , to set the time after which the grill should switch off. The adjustment range of the timer is 0-90 minutes. Wait a few seconds to confirm the selection.

Note: Time and temperature can only be adjusted in manual mode.

Thermoprobe

The appliance is equipped with a thermos probe located in a special compartment, which allows the temperature of the grilled food to be monitored.

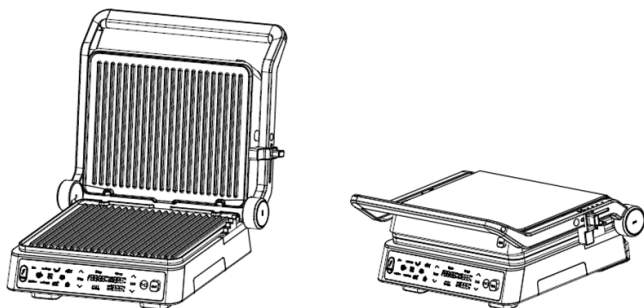
Remove the thermoprobe and then attach it to the appliance and the food to be grilled. The display will then illuminate  and show the current temperature of the thermoprobe.

Important: Make sure the thermos probe does not come into contact with any parts of the grill. Make sure it is properly placed in the food.

Optionally, set the desired temperature of the thermoprobe using  or . Wait approx. 5 seconds until the temperature is confirmed. Wait another approx. 5 seconds and the display will return to showing the current thermoprobe temperature. When the thermoprobe has reached the desired temperature, the appliance will emit a characteristic beep. You can then switch off the appliance and remove the prepared food.

Grilling positions

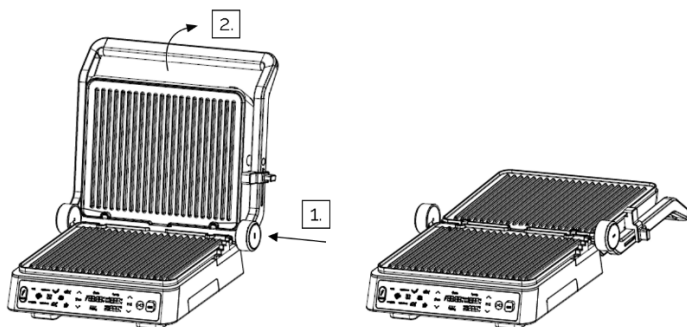
Closed barbecue



It is used to grill food on both sides at the same time.

Place the food on the bottom plate and then lower the top cover onto it.

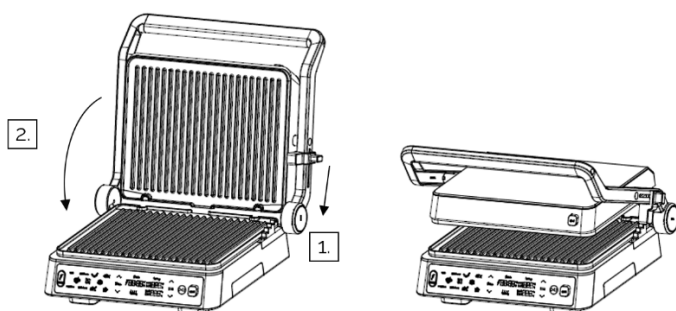
Open barbecue



Allows for an increased grilling surface (one-sided grilling).

Grasp the lid handle, press the lid release button and lower the lid gently to the floor. Spread the food evenly on both plates.

Toasting



It is used to toast sandwiches, casseroles and delicate foods without coming into contact with the top plate.

Use the slider to adjust the height of the lid position and lower it over the grilled food.

Before first use

- Follow the steps in the "Cleaning and maintenance" section.
- When using the appliance for the first time, make sure the room is sufficiently ventilated, as there may be slight smoke coming from the appliance. This is a normal occurrence and should subside quickly.

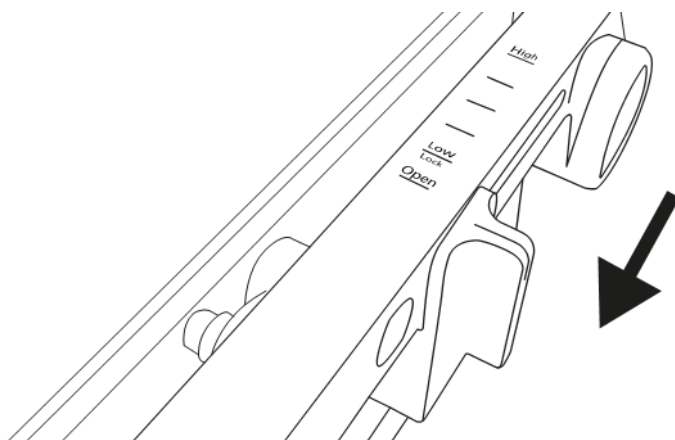


NOTE

- The plates and some other parts of the grill housing get very hot. Never touch them while the appliance is running or before it has had time to cool down, so you don't get burned!
- Hot steam may escape from the appliance when the lid is lifted during grilling. Always use caution when using the appliance. The use of oven gloves is recommended.

- Do not change the grilling position if the plates are hot. Select the grilling position before starting the appliance.
- When carrying the grill, make sure that the lid lock slider is set to the "Lock" position so that the lids do not accidentally open. Carry the grill by holding the handle.
- Do not use metal forks, knives, etc. to turn food, as this can damage the non-stick layer.
- Never put plates, trays or aluminium foil underneath food on the grill plates.
- Do not place pots, pans etc. on hobs.

1. Place the unit in a dry place on a flat and heat-resistant surface.
2. Ensure that the grease tray and hotplates are correctly fitted.
3. Move the cover lock slider to the "Open" position.



4. Holding the handle, open the cover.
5. Set the grill to the desired position: closed grilling, open grilling or toasting.
6. Plug the plug into an electrical outlet.

Note: After approximately 20 seconds of inactivity, the display will switch off and the  button will flash. Press  to continue working with the device.

7. Select the automatic programme or manually set the desired temperature of the upper and lower plates and the operating time of the appliance. Press  to start the programme. The grill will begin heating and the display will illuminate  and . Reaching the set temperature will be indicated by a beep and the **Ready** sign illuminated. After approximately 10 seconds, the display will begin to indicate the remaining time remaining in the programme or the --:-- symbol if the grill time has not been set.
8. Place the food directly on the hobs (for closed grilling and toasting, only on the lower hob). During open grilling, turn the grilled food occasionally.
9. The food is grilled in its own juices, with the excess flowing into the fat tray. The accumulated liquid cannot be reused.
10. Optionally, attach the thermoprobe and monitor the temperature of the grilled food on the display or set the desired temperature of the thermoprobe and switch off the appliance when the grill emits a characteristic beep.
11. When the barbecue is finished, the appliance will emit a characteristic beep. The display will illuminate --:--. Remove the plug from the electrical socket.

Important: If the appliance is operating in manual mode, the heating function will not switch off after the countdown on the

display has ended. When the appropriate time has elapsed, switch off the appliance by pressing . Otherwise, the appliance will continue to operate for an additional approx. 90 minutes. After this time, the heating function will be switched off and the unit will enter standby mode.

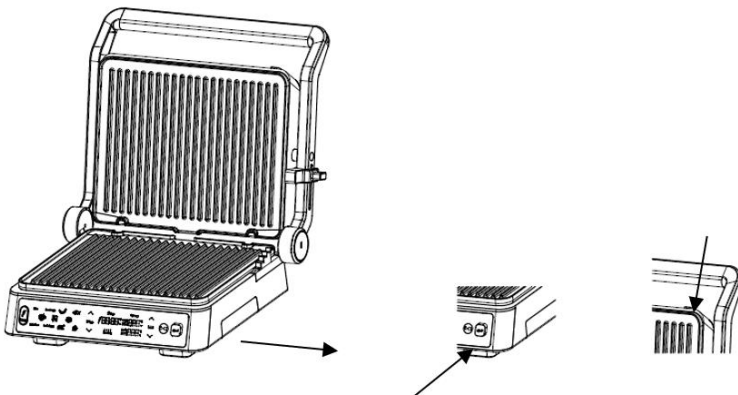
- 12.** Remove the grilled food from the hobs using wooden utensils, such as kitchen tongs. Depending on the type, food can become extremely hot during grilling, especially if it contains a lot of water, such as tomatoes. Take extra care when removing this type of food from the grill.

Cleaning and maintenance

Note: Never immerse the grill housing in water!

Important: Clean the device after each use.

1. Unplug the unit from the power supply and wait for it to cool down before cleaning
2. Dry the plates from excess grease with a paper towel before removing them.
3. Pull out the grease tray by pulling it forward. Remove the hobs by holding them down and pressing the hob removal buttons.



4. Wash the grease tray (make sure the grease is not hot first!) and the hobs in warm water with a mild detergent. You can use a soft cloth to remove dried-on dirt. When doing so, be careful not to press too hard, as this can damage the non-stick layer. Rinse the tray and plates and dry them thoroughly.
5. Use a slightly damp cloth with mild detergent to clean the outside of the unit. Then dry all components thoroughly with a soft, dry cloth before using them again.
6. If the heater contacts on the hotplates are dirty, clean them using a toothbrush. Make sure the contacts are completely dry before assembling the plates.
7. Clean the metal part and the thermoprobe holder with a damp, soft, clean cloth. Do not immerse the thermoprobe tube in water or any other liquid. Use a dry, soft, clean cloth to clean the thermoprobe compartment and thermoprobe tube. Dry the cleaned components with a soft, clean, dry cloth. Store the thermoprobe in the supplied storage compartment, in a dry place.
8. Do not use caustic chemical products to clean any parts of this appliance. Never use a wire brush or other sharp objects.
9. Reinstall the plates by sliding the side with the two grooves under the latches on the grill casing and pressing the opposite side of the plate until you hear the characteristic click.
10. Reinsert the grease tray.

11. Store the device in a dry, clean place.

Tip: The grill plates are dishwasher safe at up to 70°C.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
Device does not work	The plug is disconnected from the power socket	Plug the plug into a power outlet
The lid does not open	The lid lock slider is set in the "Lock" position	Move the slider to the "Open" position
Unit is switched on but discs do not heat up	The set timer time has expired	Set the new desired operating time
	Hotplates are installed incorrectly	Remove the plates and reattach them by sliding the side with the two grooves under the tabs on the grill casing and pressing the opposite side of the plates down.
	The device was damaged	Disconnect the device from the power supply and contact Yoer service

Problem	Possible cause	Solution
The device emits unpleasant odour and/or smoke	The device is being used for the first time	This is a normal occurrence and should resolve quickly
	The device is dirty	Perform cleaning and maintenance procedure
	The device was damaged	Disconnect the device from the power supply and contact Yoer service
The screen displays "Err temp. no, no".	Temperature problem	Contact the Yoer service
The screen displays "Err temp. --- ,---"	The appliance has reached too high a temperature	Unplug the unit from the power supply and wait until it has cooled down completely. If the problem persists, contact Yoer service
The screen displays "Err temp. oP, 230°C" or "Err temp. CL, 230°C"	The device was damaged	Disconnect the device from the power supply and contact Yoer service

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 easily breakable parts such as glass or ceramics.

This guarantee does not limit the consumer's statutory rights or any other rights the consumer has under current legislation which apply to 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.** Halten Sie das Gerät von Feuchtigkeit, Hitze und direkter Sonneneinstrahlung fern.
- 4.** Um Feuer, Stromschlag und Verletzungen zu vermeiden, tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

5. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden und in die Benutzung des Geräts eingewiesen 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.
6. Halten Sie das Gerät von Kindern unter 8 Jahren fern.
7. Benutzen Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Kabel, Stecker oder im Falle einer anderen Störung.
8. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, darf es nur vom Kundendienst des Herstellers oder von einer dafür qualifizierten Person repariert werden, um Gefahren zu vermeiden.

9. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit dem Grillgehäuse oder den Kochfeldern in Berührung kommt, wenn diese Komponenten heiß sind.
10. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Netzstecker ziehen.
11. Trennen Sie das Gerät vor der Handhabung und Reinigung von der Stromversorgung.
12. Fassen Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen an, da dies zu einem Stromschlag führen kann.
13. Wenn während des Betriebs ein anormales Geräusch oder ein anormaler Geruch auftritt, schalten Sie das Gerät sofort aus und trennen Sie es von der Stromzufuhr.
14. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie nasse Hände haben oder barfuß sind.
15. Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden, achten Sie darauf, dass Sie die Nennleistung/Last des Verlängerungskabels nicht überschreiten.

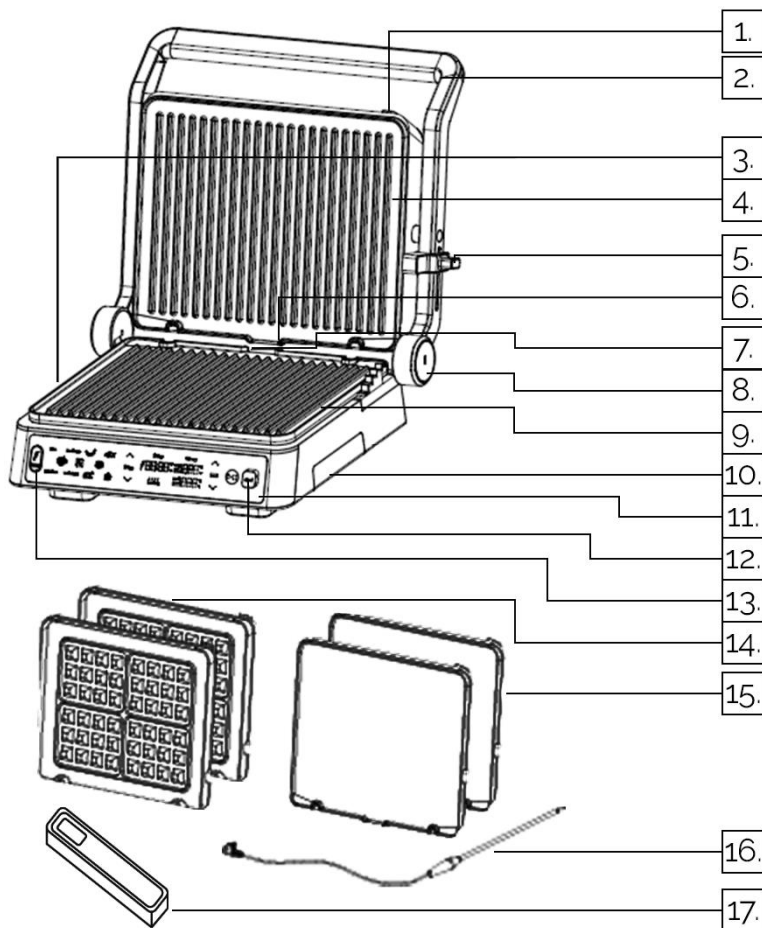
- 16.** Wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen, halten Sie es am Stecker, nicht am Kabel.
- 17.** Versuchen Sie nicht, das Gerät zu reparieren, zu zerlegen oder zu modifizieren. Im Inneren des Geräts befinden sich keine vom Benutzer zu wartenden Teile.
- 18.** Schließen Sie das Gerät niemals an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem an.
- 19.** Stellen Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf eine flache und hitzebeständige Oberfläche.
- 20.** Stellen Sie den Grill in einem angemessenen, sicheren Abstand zu brennbaren Gegenständen wie Möbeln, Vorhängen usw. und mindestens 15 cm von der Wand entfernt auf.
- 21.** Die Kochplatten und einige Teile des Grillgehäuses werden sehr heiß. Berühren Sie sie niemals, wenn das Gerät in Betrieb ist, um sich nicht zu verbrennen.

- 22.** Das Gerät darf nicht mit schwerem oder flexiblem Material abgedeckt werden, wie z. B. Aluminiumschalen, Alufolie oder Schalen aus anderen hitzebeständigen Materialien. Die Verwendung solcher Gegenstände oder Materialien auf dem Grill kann zu einer Überhitzung des Geräts und zu schweren Schäden führen.
- 23.** Benutzen Sie das Gerät nicht in einer Weise, die mit seiner bestimmungsgemäßen Verwendung nicht vereinbar ist.
- 24.** Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- 25.** Verwenden Sie das Gerät niemals im Freien.
- 26.** Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt (nicht für den gewerblichen Gebrauch). Jede andere Verwendung wird als unangemessen und gefährlich angesehen.
- 27.** Für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung entstehen, übernimmt der Hersteller keine Haftung.

**WARNUNG, HEISS:**

Einige Komponenten des Grills, wie z. B. die Heizplatten und der Deckel, werden sehr heiß. Berühren Sie sie niemals, wenn der Grill heiß ist, um sich nicht zu verbrennen.

Lernen Sie Ihren Elektrogrill kennen

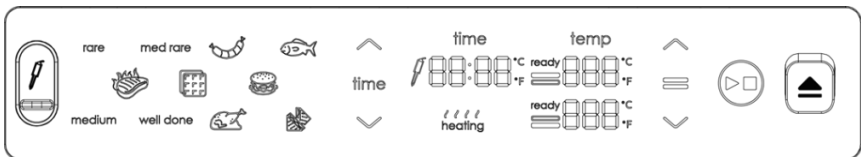


- 1.** Taste zum Abnehmen der oberen Platte
- 2.** Handgriff
- 3.** Befestigungspunkt für das Thermoelementfach
- 4.** Oberes Kochfeld
- 5.** Schieber für Deckelverriegelung und Höhenverstellung des oberen Deckels
- 6.** Fettaustritt am oberen Kochfeld
- 7.** Unterer Fettaustritt am Kochfeld
- 8.** Deckelentriegelungstaste (offenes Grillen)
- 9.** Unteres Kochfeld
- 10.** Tropfschale
- 11.** Bedienfeld mit Display
- 12.** Taste zur Demontage der Bodenplatte
- 13.** Thermosonden-Befestigungspunkt mit Kappe
- 14.** Waffelplatten
- 15.** Flache Blätter
- 16.** Thermosonde
- 17.** Thermosonden-Staufach

Technische Daten

Strom	1830-2200 W
Spannung/Frequenz	220-240 V~ 50-60 Hz
Temperaturbereich	60-230°C
Zeitschaltuhr	0-90 min

Bedienfeld



Symbol	Beschreibung
	Taste für den Steak-Modus - zum Einstellen des Toastgrads (rare, med. rare, medium, well done)
	Taste für den Waffelmodus
	Taste für den Wurstmodus
	Taste für den Hähnchenmodus
	Taste Fischmodus
	Taste Burger-Modus
	Taste für den Sandwich-Modus

Symbol	Beschreibung
	Taste Zeit erhöhen (time)
	Taste für Zeitverkürzung (time)
	Auswahltaste für obere/untere Platte
	Taste zur Erhöhung der Temperatur
	Taste zum Absenken der Temperatur
	Ein/Aus-Schalter

Temperatur- und Zeittabelle für Automatikprogramme

Programm		Temperatur in der Mitte der Platten	Zeit
Steak	rare	230±10°C	3 min
	med. rare		4 min
	medium		5 min
	well done		6 min
Waffeln		180±10°C	4,5 min
Würstchen		220±10°C	12 min
Burger		210±10°C	6,5 min

Programm	Temperatur in der Mitte der Platten	Zeit
Huhn	190±10°C	11 min
Fisch	210±10°C	8 min
Sandwiches	210±10°C	6 min

Manueller Modus

Mit dem Gerät können Sie die gewünschte Temperatur der Kochplatten und die Betriebszeit einstellen.

Auf dem Bedienfeld kann die Beheizung des oberen und unteren Kochfeldes separat ein- und ausgeschaltet und die Temperatur individuell eingestellt werden.

Drücken Sie dazu , und stellen Sie dann mit  oder  die Temperatur der oberen Platte ein. Drücken Sie erneut , und stellen Sie dann mit  oder  die Temperatur der unteren Platte ein. Der Einstellbereich der Temperatur beträgt 100-230°C. Warten Sie ein paar Sekunden, um die Auswahl zu bestätigen.

Verwenden Sie  oder , um die Zeit einzustellen, nach der sich der Grill ausschalten soll. Der Einstellbereich des Timers beträgt 0-90 Minuten. Warten Sie ein paar Sekunden, um die Auswahl zu bestätigen.

Hinweis: Zeit und Temperatur können nur im manuellen Modus eingestellt werden.

Thermosonde

Das Gerät ist mit einer Thermosonde ausgestattet, die sich in einem speziellen Fach befindet und die Überwachung der Temperatur des Grillguts ermöglicht.

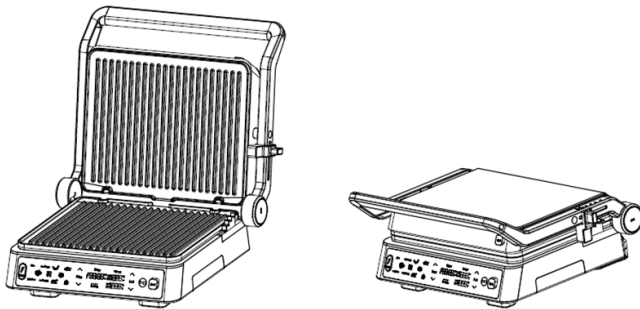
Nehmen Sie die Thermosonde ab und halten Sie sie an das Gerät und das Grillgut. Das Display leuchtet dann auf  und zeigt die aktuelle Temperatur der Thermosonde an.

Wichtig: Achten Sie darauf, dass der Thermoskannenfühler nicht mit Teilen des Grills in Berührung kommt. Achten Sie darauf, dass sie richtig in das Grillgut eingelegt wird.

Stellen Sie optional die gewünschte Temperatur der Thermosonde mit  oder  ein. Warten Sie ca. 5 Sekunden, bis die Temperatur bestätigt wird. Warten Sie weitere ca. 5 Sekunden und das Display zeigt wieder die aktuelle Temperatur der Thermosonde an. Wenn die Thermosonde die gewünschte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät einen charakteristischen Piepton ab. Sie können dann das Gerät ausschalten und die zubereiteten Speisen entnehmen.

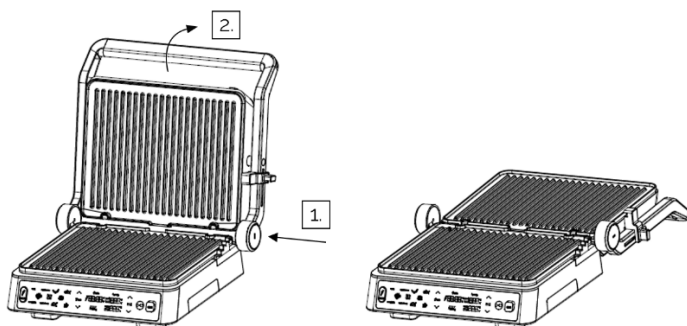
Positionen zum Grillen

Geschlossener Grill



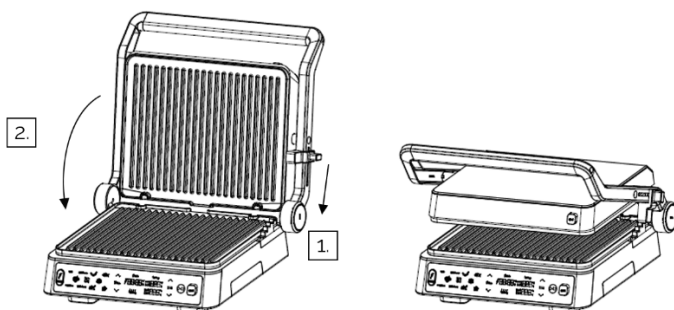
Er wird verwendet, um Lebensmittel gleichzeitig von beiden Seiten zu grillen. Legen Sie die Speisen auf die untere Platte und senken Sie dann den oberen Deckel darauf.

Offener Grill



Ermöglicht eine größere Grillfläche (einseitiges Grillen). Fassen Sie den Griff des Deckels an, drücken Sie die Deckelentriegelungstaste und senken Sie den Deckel vorsichtig auf den Boden. Verteilen Sie die Speisen gleichmäßig auf beide Teller.

Toasting



Er wird zum Toasten von Sandwiches, Aufläufen und empfindlichen Speisen verwendet, ohne dass diese mit der oberen Platte in Berührung kommen. Verwenden Sie den Schieberegler, um die Höhe des Deckels einzustellen und ihn über das Grillgut zu senken.

Vor der ersten Benutzung

- Befolgen Sie die Schritte im Abschnitt "Reinigung und Wartung".
- Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen, vergewissern Sie sich, dass der Raum ausreichend belüftet ist, denn es kann zu einer leichten Rauchentwicklung aus dem Gerät kommen. Dies ist ein normaler Vorgang, der schnell abklingen sollte.



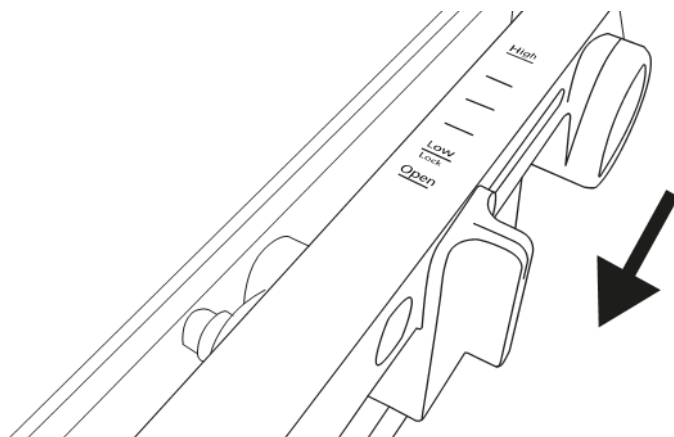
ANMERKU

- Die Platten und einige andere Teile des Grillgehäuses werden sehr heiß. Berühren Sie sie niemals, während das Gerät in Betrieb ist oder bevor es Zeit hatte, abzukühlen, damit Sie sich nicht verbrennen!
- Heißer Dampf kann aus dem Gerät entweichen, wenn der Deckel während des Grillens angehoben wird. Seien Sie bei der

Verwendung des Geräts stets vorsichtig. Die Verwendung von Ofenhandschuhen wird empfohlen.

- Ändern Sie die Grillposition nicht, wenn die Platten heiß sind. Wählen Sie die Grillposition vor dem Einschalten des Geräts.
- Achten Sie beim Tragen des Grills darauf, dass der Schieber für die Deckelverriegelung auf die Position "Lock" gestellt ist, damit sich die Deckel nicht versehentlich öffnen. Tragen Sie den Grill, indem Sie den Griff festhalten.
- Verwenden Sie zum Wenden von Speisen keine Metallgabeln, Messer usw., da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.
- Legen Sie niemals Teller, Schalen oder Alufolie unter die Speisen auf den Grillplatten.
- Stellen Sie keine Töpfe, Pfannen usw. auf die Kochfelder.

1. Stellen Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf eine flache und hitzebeständige Oberfläche.
2. Vergewissern Sie sich, dass die Fettauffangschale und die Kochfelder korrekt montiert sind.
3. Schieben Sie den Schieber der Abdeckungssperre in die Position "Open".



4. Halten Sie den Griff fest und ffnen Sie den Deckel.
5. Stellen Sie den Grill auf die gewünschte Position: geschlossenes Grillen, offenes Grillen oder Toasten.
6. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose.

Hinweis: Nach etwa 20 Sekunden Inaktivität schaltet sich das Display aus und die Taste  blinkt. Drücken Sie , um mit dem Gerät weiterzuarbeiten.

Wählen Sie das Automatikprogramm oder stellen Sie manuell die gewünschte Temperatur der oberen und unteren Platte und die Betriebszeit des Geräts ein. Drücken Sie , um das Programm zu starten. Der Grill beginnt zu heizen und auf dem Display leuchten  und  auf. Das Erreichen der eingestellten Temperatur wird durch einen Piepton und das Aufleuchten des Symbols **Ready** angezeigt. Nach etwa 10 Sekunden beginnt das Display die verbleibende Zeit des Programms anzuzeigen oder das Symbol --:-- , wenn die Grillzeit nicht eingestellt wurde.

7. Legen Sie das Grillgut direkt auf die Kochfelder (beim geschlossenen Grillen und Toasten nur auf dem unteren Kochfeld). Wenden Sie beim offenen Grillen das Grillgut gelegentlich.
8. Das Grillgut wird in seinem eigenen Saft gegrillt, wobei der Überschuss in die Fettauffangschale fließt. Die angesammelte Flüssigkeit kann nicht wiederverwendet werden.
9. Optional können Sie die Thermosonde anbringen und die Temperatur des Grillguts auf dem Display überwachen oder die gewünschte Temperatur der Thermosonde einstellen und das

Gerät ausschalten, wenn der Grill einen charakteristischen Piepton abgibt.

10. Wenn der Grillvorgang beendet ist, gibt das Gerät einen charakteristischen Piepton ab. Auf dem Display leuchtet --:--. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Wichtig: Wenn das Gerät im manuellen Modus betrieben wird, schaltet sich die Heizfunktion nicht aus, nachdem der Countdown auf dem Display abgelaufen ist. Wenn die entsprechende Zeit abgelaufen ist, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie  drücken. Andernfalls arbeitet das Gerät noch ca. 90 Minuten weiter. Nach Ablauf dieser Zeit wird die Heizfunktion abgeschaltet und das Gerät geht in den Standby-Modus über.

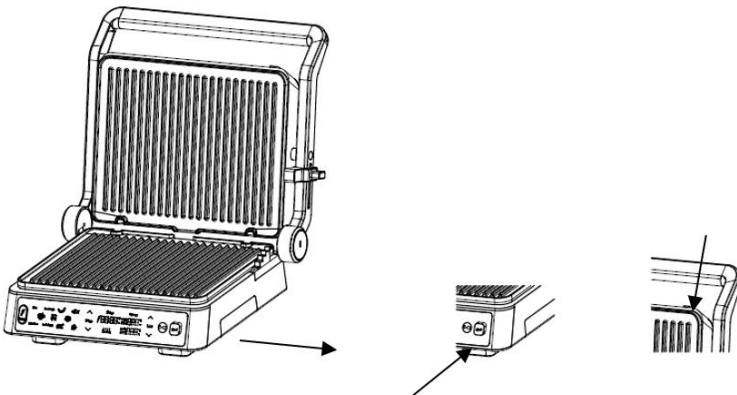
11. Nehmen Sie das Grillgut mit einem Holzbesteck, z. B. einer Küchenzange, von der Kochstelle. Je nach Art können Lebensmittel beim Grillen sehr heiß werden, insbesondere wenn sie viel Wasser enthalten, wie z. B. Tomaten. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie diese Art von Lebensmitteln vom Grill nehmen.

Reinigung und Wartung

Hinweis: Tauchen Sie das Grillgehäuse niemals in Wasser ein!

Wichtig: Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

1. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und warten Sie, bis es abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen
2. Trocknen Sie die Platten mit einem Papiertuch von überschüssigem Fett ab, bevor Sie sie herausnehmen.
3. Ziehen Sie die Fettauffangschale nach vorne heraus. Entfernen Sie die Kochfelder, indem Sie sie nach unten halten und die Tasten zum Entfernen der Kochfelder drücken.



4. Waschen Sie die Fettauffangschale (achten Sie darauf, dass das Fett nicht heiß ist!) und die Kochfelder in warmem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel. Angetrockneten Schmutz können Sie mit einem weichen Tuch entfernen. Achten Sie dabei darauf, nicht zu fest zu drücken, da dies die Antihftbeschichtung beschädigen kann. Spülen Sie das Tablett und die Teller ab und trocknen Sie sie gründlich ab.
5. Verwenden Sie ein leicht feuchtes Tuch mit einem milden Reinigungsmittel, um die Außenseite des Geräts zu reinigen. Trocknen Sie anschließend alle Komponenten gründlich mit einem weichen, trockenen Tuch ab, bevor Sie sie wieder verwenden.
6. Wenn die Heizkontakte der Kochplatten verschmutzt sind, reinigen Sie sie mit einer Zahnbürste. Vergewissern Sie sich, dass die Kontakte vollständig trocken sind, bevor Sie die Platten wieder zusammenbauen.
7. Reinigen Sie das Metallteil und den Thermosondenhalter mit einem feuchten, weichen, sauberen Tuch. Tauchen Sie das Thermosondenrohr nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein. Verwenden Sie ein trockenes, weiches, sauberes Tuch, um das Thermosondenfach und das Thermosondenrohr zu reinigen. Trocknen Sie die gereinigten Teile mit einem weichen, sauberen

und trockenen Tuch ab. Bewahren Sie die Thermosonde in dem mitgelieferten Aufbewahrungsfach an einem trockenen Ort auf.

8. Verwenden Sie keine ätzenden chemischen Produkte, um Teile des Geräts zu reinigen. Verwenden Sie niemals eine Drahtbürste oder andere scharfe Gegenstände.
9. Setzen Sie die Platten wieder ein, indem Sie die Seite mit den beiden Rillen unter die Verriegelungen am Grillgehäuse schieben und die gegenüberliegende Seite der Platte drücken, bis Sie das charakteristische Klicken hören.
10. Setzen Sie die Fettauffangschale wieder ein.
11. Lagern Sie das Gerät an einem trockenen, sauberen Ort.

Tipp: Die Grillplatten sind spülmaschinenfest bei bis zu 70°C.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Gerät funktioniert nicht	Der Stecker ist aus der Steckdose gezogen	Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose
Der Deckel lässt sich nicht öffnen	Der Schieberegler für die Deckelverriegelung befindet sich in der Position "Lock"	Bewegen Sie den Schieberegler auf die Position "Open"
Das Gerät ist eingeschaltet, aber die Discs werden nicht aufgeheizt	Die eingestellte Timerzeit ist abgelaufen	Stellen Sie die neue gewünschte Betriebszeit ein
	Kochplatten sind falsch installiert	Entfernen Sie die Platten und bringen Sie sie wieder an, indem Sie die Seite mit den beiden Rillen unter die Laschen am Grillgehäuse schieben und die gegenüberliegende Seite der Platten nach unten drücken.
	Das Gerät wurde beschädigt	Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und wenden Sie sich an den Yoer-Service

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät gibt unangenehmen Geruch und/oder Rauch ab	Das Gerät wird zum ersten Mal eingesetzt	Dies ist ein normales Phänomen und sollte schnell behoben werden
	Das Gerät ist verschmutzt	Durchführung von Reinigungs- und Wartungsarbeiten
	Das Gerät wurde beschädigt	Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und wenden Sie sich an den Yoer-Service
Auf dem Bildschirm erscheint "Err temp. no, no"	Problem mit der Temperatur	Kontaktieren Sie den Yoer-Dienst
Auf dem Bildschirm erscheint "Err temp. ---, ---"	Das Gerät hat eine zu hohe Temperatur erreicht	Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und warten Sie, bis es vollständig abgekühlt ist. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Yoer-Kundendienst
Auf dem Bildschirm erscheint "Err temp. oP, 230°C" oder "Err temp. CL, 230°C"	Das Gerät wurde beschädigt	Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und wenden Sie sich an den Yoer-Service

Umwelt



Das Produkt enthält recycelbare Materialien.

Das Produkt darf nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden.

Wenden Sie sich an die nächstgelegene Abfallsammelstelle.

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 auszutauschen, 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 leicht zerbrechlichen Teilen 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.** Съхранявайте устройството далеч от източници на влага, топлина и пряка слънчева светлина.
- 4.** За да предотвратите пожар, токов удар и нараняване, не потапяйте кабела, щепсела или устройството във вода или други течности.
- 5.** Този уред може да се използва от деца на възраст 8 години и повече и лица с ограничени физически, сетивни или умствени способности или с недостатъчен

опит и познания, ако са под надзор, инструктирани са за използването на уреда и разбират опасностите, свързани с употребата 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.

6. Съхранявайте устройството далеч от деца на възраст под 8 години.
7. Не използвайте устройство с повреден кабел, щепсел или в случай на друга повреда.
8. Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се ремонтира само от сервизния отдел на производителя или от квалифицирано за това лице, за се избегне опасност.
9. Уверете се, че захранващият кабел не докосва корпуса на грила или котлоните, когато тези компоненти са горещи.

- 10.** Изключете уреда, преди да извадите щепсела от контакта.
- 11.** Преди работа и почистване изключете устройството от електрическото захранване.
- 12.** Не хващайте щепсела с мокри ръце, тъй като това може да доведе до токов удар.
- 13.** Ако по време на работа се появи необичаен звук или миризма, незабавно изключете уреда и прекъснете захранването.
- 14.** Не използвайте устройството, ако ръцете ви са мокри или когато стоите боси.
- 15.** Когато използвате удължител, уверете се, че не превишавате номиналната мощност/натоварване на удължителя.
- 16.** Когато изключвате устройството от електрическата мрежа, дръжте щепсела, а не кабела.

- 17.** Не се опитвайте да ремонтирате, разглобявате или модифицирате устройството. Вътре в устройството няма части, които могат да бъдат обслужвани от потребителя.
- 18.** Никога не свързвайте устройството към външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- 19.** Поставете устройството на сухо място върху плоска и устойчива на топлина повърхност.
- 20.** Разположете барбекюто на подходящо, безопасно разстояние от запалими предмети, като мебели, завеси и др., и на най-малко 15 см от стената.
- 21.** Горещите плочи и някои части на корпуса на грила се нагряват силно. Никога не ги докосвайте, докато уредът работи, за да не се изгорите.
- 22.** Уредът не трябва да се покрива с тежки или гъвкави материали, като например алуминиева тава, алуминиево фолио или тави от друг топлоустойчив материал. Използването на такива предмети или

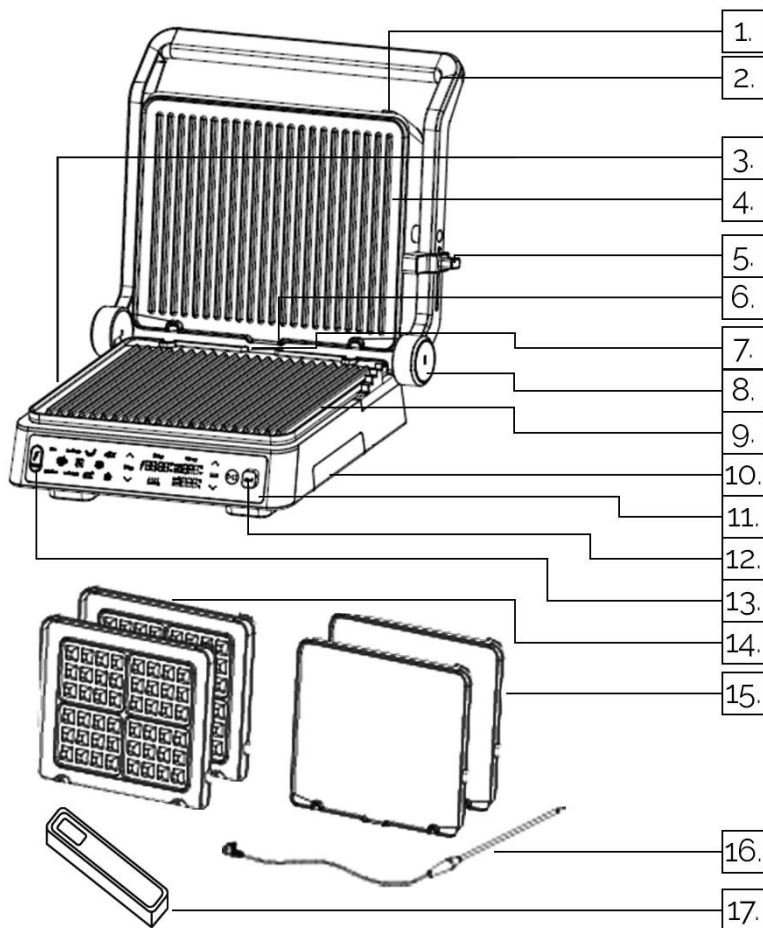
материали върху грила може да доведе до прегряване на уреда и до сериозни повреди.

- 23.** Не използвайте устройството по начин, несъвместим с предназначението му.
- 24.** Не оставяйте устройството без надзор.
- 25.** Никога не използвайте устройството на открито.
- 26.** Уредът е предназначен само за домашна употреба (не за търговска употреба). Всяка друга употреба се счита за неподходяща и опасна.
- 27.** Производителят не носи отговорност за щети, възникнали в резултат на неспазване на тези инструкции за експлоатация.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ, ГОРЕЩО:**

Някои компоненти на грила, като например котлоните и капака, се нагряват силно. Никога не ги докосвайте, когато грилът е горещ, за да избегнете риска да се изгорите.

Запознайте се с електрическата си скара

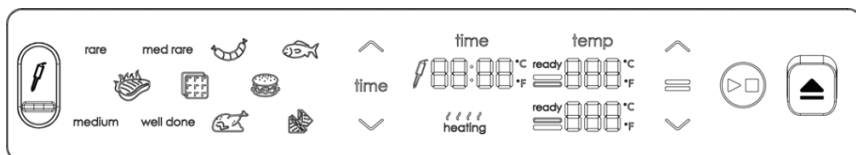


1. Бутон за сваляне на горната плоча
2. Дръжка
3. Точка на закрепване на термодвойката
4. Горен плот
5. Плъзгач за заключване на капака и регулиране на височината на горния капак
6. Изход за мазнина на горния плот
7. Долен изход за мазнина на плота
8. Бутон за освобождаване на капака (отворена скара)
9. Долен плот
10. Тавичка за оттичане
11. Контролен панел с дисплей
12. Бутон за демонтиране на долната плоча
13. Точка за закрепване на термосондата с капачка
14. Плочи за вафли
15. Плоски чаршафи
16. Термосонда
17. Отделение за съхранение на термосондата

Технически данни

Захранване	1830-2200 W
Напрежение / честота	220-240 V~ 50-60 Hz
Температурен диапазон	60-230°C
Таймер	0-90 мин.

Контролен панел



Символ	Описание
	Бутон "Steak mode" - регулиране на степента на изпичане (rare, med. rare, medium, well done)
	Бутон за режим вафли
	Бутон за режим на колбаси
	Бутон за режим на пиле
	Бутон за режим на риболов
	Бутон за режим бургер
	Бутон за режим сандвич
	Бутон за увеличаване на времето
	Бутон за намаляване на времето
	Бутон за избор на горна/долна плоча
	Бутон за увеличаване на температурата
	Бутон за намаляване на температурата
	Превключвател за включване/изключване

Таблица за температурата и времето за автоматични програми

Програма		Температура в центъра на плочите	Време
Пържола	rare	230±10°C	3 мин.
	med. rare		4 мин.
	medium		5 мин.
	well done		6 мин.
Вафли		180±10°C	4,5 мин.
Колбаси		220±10°C	12 мин.
Бургер		210±10°C	6,5 мин.
Пилешко		190±10°C	11 мин.
Риба		210±10°C	8 мин.
Сандвичи		210±10°C	6 мин.

Ръчен режим

Устройството ви позволява да зададете желаната температура на котлоните и времето за работа.

На контролния панел отоплението на горните и долните котлони може да се включва и изключва поотделно, а температурата им да се регулира индивидуално.

За да направите това, натиснете , след което използвайте  или  за да зададете температурата на горната плоча. Натиснете отново , след което използвайте  или , за да зададете температурата на долната плоча. Диапазонът на регулиране на температурата е 100-230°C. Изчакайте няколко секунди, за да потвърдите избора.

Използвайте  или , за да зададете времето, след което грилът трябва да се изключи. Диапазонът на настройка на таймера е 0-90 минути. Изчакайте няколко секунди, за да потвърдите избора.

Забележка: Часът и температурата могат да се настройват само в ръчен режим.

Термосонда

Уредът е оборудван с термосонда, разположена в специално отделение, която позволява да се следи температурата на храната, приготвена на скара.

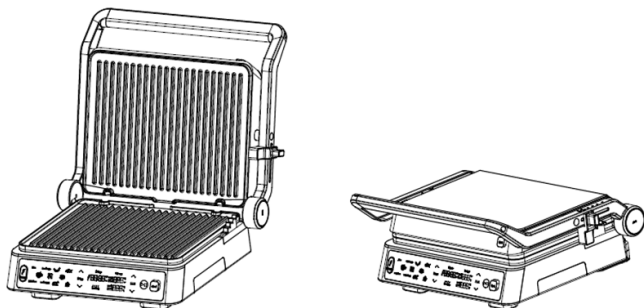
Извадете термосондата и след това я прикрепете към уреда и храната, която ще се пече на скара. След това на дисплея ще светне  и ще се покаже текущата температура на термосондата.

Важно: Уверете се, че сондата на термоса не влиза в контакт с никакви части на грила. Уверете се, че тя е правилно поставена в храната.

По желание задайте желаната температура на термосондата, като използвате  или . Изчакайте приблизително 5 секунди, докато температурата бъде потвърдена. Изчакайте още около 5 секунди и дисплеят ще се върне към показване на текущата температура на термосондата. Когато термосондата достигне желаната температура, уредът ще издаде характерен звуков сигнал. След това можете да изключите уреда и да извадите приготвената храна.

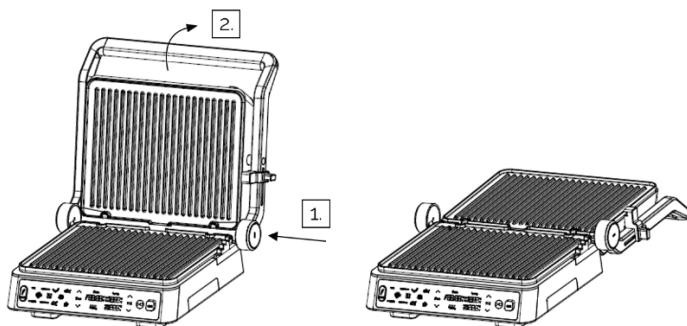
Позиции за грил

Затворено барбекю



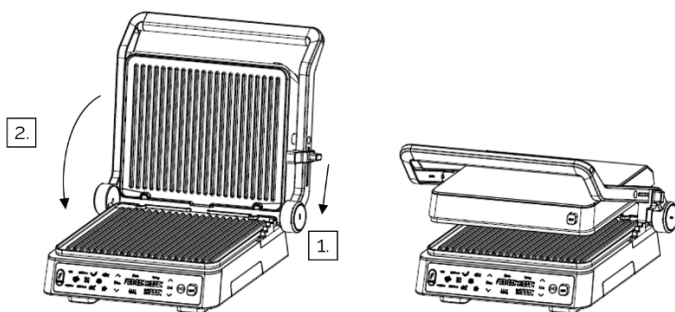
Използва се за едновременно изпичане на храна на скара от двете страни. Поставете храната върху долната плоча и след това спуснете горния капак върху нея.

Открито барбекю



Позволява увеличаване на повърхността за печене (едностранно печене).
Хванете дръжката на капака, натиснете бутона за освобождаване на капака
и внимателно спуснете капака на пода. Разпределете храната равномерно
в двете чинии.

Запичане



Използва се за препичане на сандвичи, запеканки и деликатни храни, без
да влизат в контакт с горната плоча.

Използвайте плъзгача, за да регулирате височината на позицията на капака
и да го спуснете върху храната на скара.

Преди първата употреба

- Следвайте стъпките в раздел "Почистване и поддръжка".
- Когато използвате уреда за първи път, уверете се, че помещението е достатъчно проветрено, тъй като е възможно от уреда да излиза лек дим. Това е нормално явление и трябва да отшуми бързо.

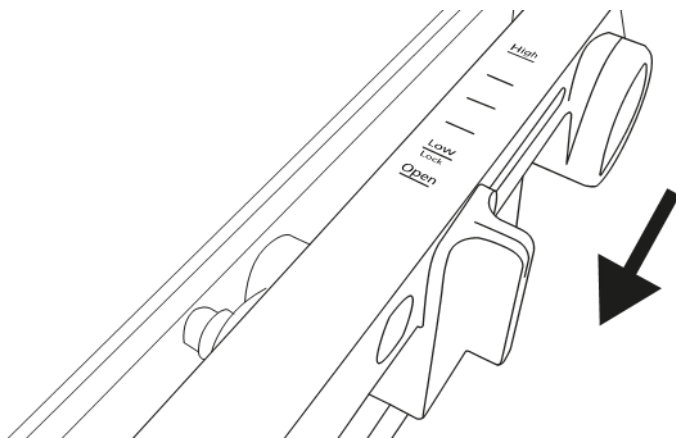


ЗАБЕЛЕЖКА

- Плочите и някои други части на корпуса на грила се нагряват силно. Никога не ги докосвайте, докато уредът работи или преди да е имал време да изстине, за да не се изгорите!
- Когато капакът се вдигне по време на печене, от уреда може да излезе гореща пара. Винаги внимавайте, когато използвате уреда. Препоръчва се използването на ръкавици за печене.

- Не променяйте позицията на грила, ако плочите са горещи. Изберете позицията на грила, преди да стартирате уреда.
- Когато пренасяте грила, уверете се, че плъзгачът за заключване на капака е поставен в положение "Lock", за да не се отворят случайно капаците. Пренасяйте грила, като държите дръжката.
- Не използвайте метални вилици, ножове и т.н., за да обръщате храната, тъй като това може да повреди незалепващия слой.
- Никога не поставяйте чинии, подложки или алуминиево фолио под храната върху плочите на грила.
- Не поставяйте тенджери, тигани и др. върху котлоните.

1. Поставете устройството на сухо място върху плоска и устойчива на топлина повърхност.
2. Уверете се, че тавата за мазнина и котлоните са монтирани правилно.
3. Преместете плъзгача за заключване на капака в положение "Open".



4. Като държите дръжката, отворете капака.
5. Настройте грила в желаното положение: затворен грил, отворен грил или препичане.
6. Включете щепсела в електрически контакт.

Забележка: След приблизително 20 секунди бездействие дисплеят ще се изключи и бутонът  ще започне да мига. Натиснете  за да продължите да работите с устройството.

7. Изберете автоматичната програма или задайте ръчно желаната температура на горните и долните плочи и времето за работа на уреда. Натиснете  за да стартирате програмата. Грилът ще започне да се нагрява и на дисплея ще светнат  и . Достигането на зададената температура ще бъде сигнализирано със звуков сигнал и светене на индикатора **"Ready"**. След приблизително 10 секунди на дисплея ще започне да се показва оставащото време до края на програмата или символът --:-- , ако времето за работа на грила не е зададено.
8. Поставете храната директно върху котлоните (за затворена скара и тостери само върху долния котлон). По време на отвореното гриловане обръщайте храната от време на време.
9. Храната се пече на скара в собствените си сокове, като излишъкът се излива в тавата за мазнини. Съхранената в нея течност не може да се използва повторно.
10. По желание прикрепете термосондата и следете температурата на храната на грил на дисплея или задайте желаната температура на термосондата и изключете уреда, когато грилът издаде характерен звуков сигнал.
11. Когато барбекюто е готово, уредът издава характерен звуков сигнал. На дисплея ще светне --:-- . Извадете щепсела от електрическия контакт.

Важно: Ако уредът работи в ръчен режим, функцията за отопление няма да се изключи след края на обратното броене на дисплея. Когато изтече съответното време, изключете уреда, като натиснете . В противен случай уредът ще продължи да работи още около 90 минути. След изтичането на това време функцията за отопление ще се изключи и уредът ще премине в режим на готовност.

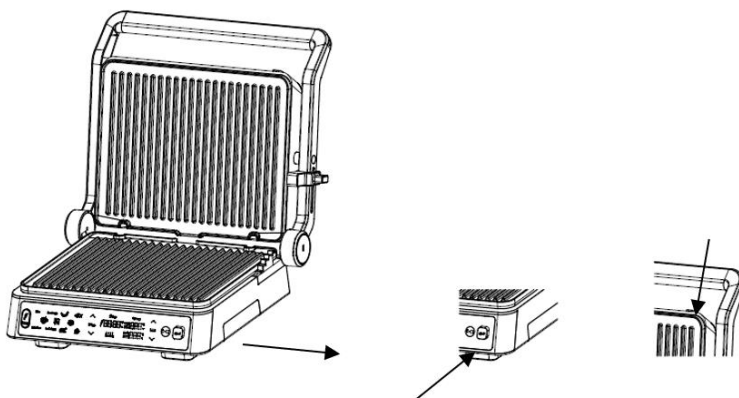
12. Извадете печените на скара продукти от котлоните с помощта на дървени прибори, например кухненски щипки. В зависимост от вида храната може да стане изключително гореща по време на печене на скара, особено ако съдържа много вода, например домати. Бъдете особено внимателни, когато отстранявате този вид храна от грила.

Почистване и поддръжка

Забележка: Никога не потапяйте корпуса на скалата във вода!

Важно: Почиствайте устройството след всяка употреба.

1. Изключете устройството от електрическата мрежа и изчакайте да изстине, преди да го почистите
2. Подсушете чиниите от излишната мазнина с хартиена кърпа, преди да ги извадите.
3. Издърпайте тавата за мазнини, като я издърпате напред. Свалете котлоните, като ги държите надолу и натиснете бутоните за сваляне на котлоните.



4. Измийте тавата за мазнина (първо се уверете, че мазнината не е гореща!) и котлоните в топла вода с мек препарат. Можете да използвате мека кърпа, за да отстраните засъхналата мръсотия. При това внимавайте да не натискате прекалено силно, тъй като това може да повреди незалепващия слой. Изплакнете тавата и плочите и ги подсушете добре.
5. Почистете външната част на устройството с леко влажна кърпа с лек почистващ препарат. След това подсушете добре всички компоненти с мека и суха кърпа, преди да ги използвате отново.
6. Ако контактите на нагревателя на котлоните са замърсени, почистете ги с четка за зъби. Уверете се, че контактите са напълно сухи, преди да сглобите плочите.
7. Почистете металната част и държача на термосондата с влажна, мека и чиста кърпа. Не потапяйте тръбата на термосондата във вода или друга течност. Използвайте суха, мека и чиста кърпа, за да почистите отделението за термосондата и тръбата на термосондата. Подсушете почистените компоненти с мека, чиста и суха кърпа. Съхранявайте термосондата в предоставеното отделение за съхранение на сухо място.

8. Не използвайте разяждащи химически продукти за почистване на частите на този уред. Никога не използвайте телена четка или други остри предмети.
9. Монтирайте отново плочите, като плъзнете страната с двата жлеба под ключалките на корпуса на скалата и натиснете противоположната страна на плочата, докато чуete характерното щракване.
10. Поставете отново тавата за мазнини.
11. Съхранявайте устройството на сухо и чисто място.

Съвет: Плочите за грил могат да се мият в съдомиялна машина при температура до 70°C.

Отстраняване на неизправности

Проблем	Възможна причина	Решение
Устройството не работи	Щепселът е изваден от контакта	Включете щепсела в електрически контакт
Капакът не се отваря	Плъзгачът за заключване на капака е поставен в положение "Lock"	Преместете плъзгача в положение "Open"
Устройството е включено, но дисковете не се нагряват	Зададеното време на таймера е изтекло	Задайте новото желано време за работа
	Горещите плочи са монтирани неправилно	Извадете плочите и ги поставете отново, като плъзнете страната с двата жлеба под издатините на корпуса на скарата и натиснете противоположната страна на плочите надолу
	Устройството е повредено	Изключете устройството от електрическото захранване и се свържете със сервиза на Yoer

Проблем	Възможна причина	Решение
Устройството излъчва неприятна миризма и/или дим	Устройството се използва за първи път	Това е нормално явление и трябва да се разреши бързо
	Устройството е замърсено	Извършване на процедура за почистване и поддръжка
	Устройството е повредено	Изключете устройството от електрическото захранване и се свържете със сервиза на Yoer
На екрана се изписва "Err temp. no, no"	Проблем с температурата	Свържете се със службата на Yoer
На екрана се изписва "Err temp. ---, ---"	Уредът е достигнал твърде висока температура	Изключете устройството от електрическата мрежа и изчакайте пълното му охлаждане. Ако проблемът продължава, свържете се със сервиза на Yoer
На екрана се изписва "Err temp. oP, 230°C" или "Err temp. CL, 230°C"	Устройството е повредено	Изключете устройството от електрическото захранване и се свържете със сервиза на Yoer

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 лесно чупливи части като стъкло или керамика.

Тази гаранция не ограничава законовите права на потребителя или други права, които потребителят има съгласно действащото законодателство, което се прилага при 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.** Přístroj uchovávejte mimo dosah zdrojů vlhkosti, tepla a přímého slunečního záření.
- 4.** Abyste zabránili požáru, úrazu elektrickým proudem a zranění, neponořujte kabel, zástrčku ani zařízení do vody nebo jiných kapalin.
- 5.** 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, byly poučeny o používání spotřebiče a rozumí nebezpečím

spojeným s jeho používáním. Zvláštní pozornost je třeba věnovat tomu, aby si děti se spotřebičem nehrály. Čištění a údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez odpovídajícího dozoru.

- 6.** Přístroj uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- 7.** Nepoužívejte zařízení s poškozeným kabelem, zástrčkou nebo v případě jiné poruchy.
- 8.** Pokud je napájecí kabel poškozen, smí jej opravovat pouze servisní oddělení výrobce nebo osoba k tomu kvalifikovaná, aby se předešlo nebezpečí.
- 9.** Dbejte na to, aby se napájecí kabel nedotýkal krytu grilu nebo varných desek, pokud jsou tyto součásti horké.
- 10.** Před vytažením zástrčky spotřebič vypněte.
- 11.** Před manipulací a čištěním odpojte přístroj od napájení.
- 12.** Zástrčku neuchopujte mokřýma rukama, protože by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.

- 13.** Pokud se během provozu objeví neobvyklý zvuk nebo zápach, okamžitě spotřebič vypněte a odpojte od napájení.
- 14.** Přístroj nepoužívejte, pokud máte mokré ruce nebo stojíte naboso.
- 15.** Při použití prodlužovacího kabelu dbejte na to, abyste nepřekročili jmenovitý výkon / zatížení prodlužovacího kabelu.
- 16.** Při odpojování jednotky od zdroje napájení držte zástrčku, nikoli kabel.
- 17.** Nepokoušejte se přístroj opravovat, rozebírat nebo upravovat. Uvnitř jednotky nejsou žádné díly, které by mohl uživatel opravovat.
- 18.** Nikdy nepřipojujte přístroj k externímu časovači nebo samostatnému systému dálkového ovládání.
- 19.** Umístěte přístroj na suché místo na rovném a tepelně odolném povrchu.

- 20.** Gril umístěte do vhodné bezpečné vzdálenosti od hořlavých předmětů, jako je nábytek, záclony apod., a alespoň 15 cm od stěny.
- 21.** Varné desky a některé části grilovacího tělesa jsou velmi horké. Nikdy se jich nedotýkejte, když je spotřebič v provozu, abyste se nepopálili.
- 22.** Spotřebič by neměl být zakryt žádným těžkým 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 přehřátí spotřebiče a jeho vážnému poškození.
- 23.** Nepoužívejte zařízení způsobem, který není slučitelný s jeho určením.
- 24.** Nenechávejte zařízení bez dozoru.
- 25.** Přístroj nikdy nepoužívejte venku.
- 26.** Spotřebič je určen pouze pro domácí použití (nikoli pro komerční použití). Jakékoli jiné použití je považováno za nevhodné a nebezpečné.

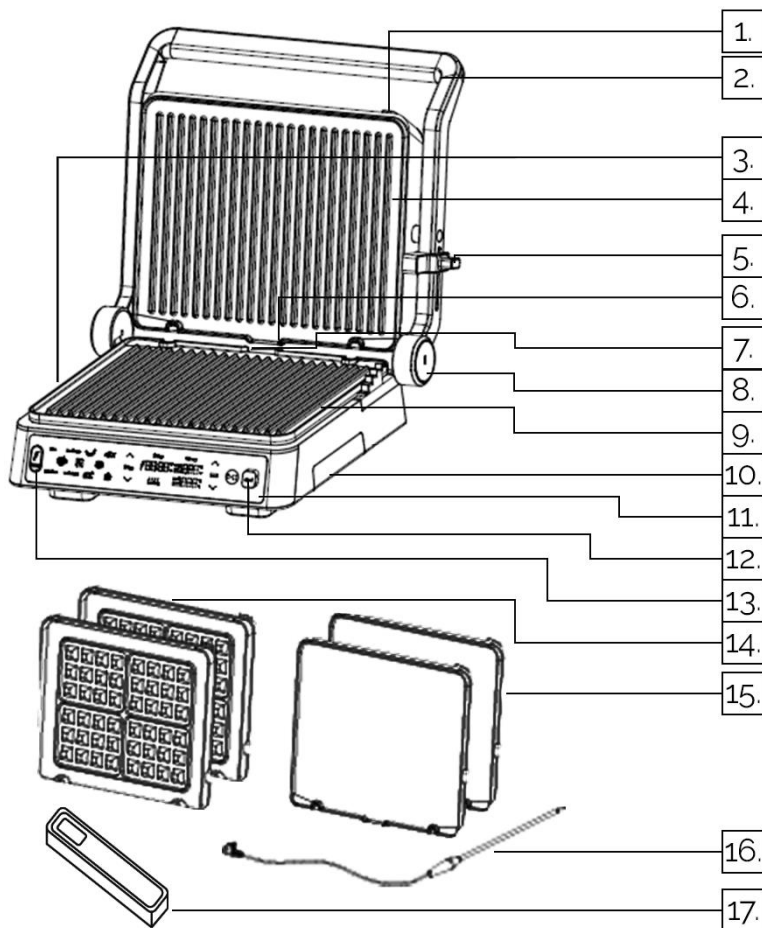
27. Výrobce nenese odpovědnost za škody vzniklé v důsledku nedodržení tohoto návodu k obsluze.



VAROVÁNÍ, HORKÉ:

Některé součásti grilu, jako jsou topné desky a víko, jsou velmi horké. Nikdy se jich nedotýkejte, když je gril horký, abyste se nepopálili.

Poznejte svůj elektrický gril

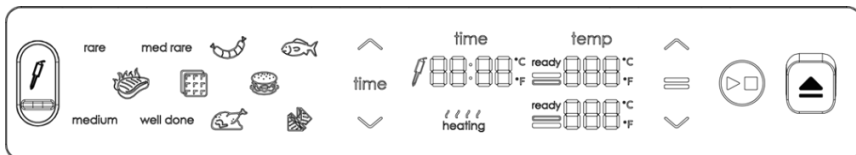


1. Tlačítko pro sejmutí horní desky
2. Rukojeť
3. Bod uchycení termočláňkové skříňky
4. Horní varná deska
5. Posuvník pro zajištění víka a nastavení výšky horního víka
6. Horní vývod tuku varné desky
7. Spodní vývod tuku varné desky
8. Tlačítko pro uvolnění krytu (otevřené grilování)
9. Dolní varná deska
10. Odkapávací miska
11. Ovládací panel s displejem
12. Tlačítko pro demontáž spodní desky
13. Připojovací bod termosondy s krytkou
14. Vaflové talíře
15. Plochá prostěradla
16. Termosonda
17. Úložný prostor pro termosondu

Technické údaje

Power	1830-2200 W
Napětí / frekvence	220-240 V~ 50-60 Hz
Teplotní rozsah	60-230°C
Časovač	0-90 min

Ovládací panel



Symbol	Popis
	Tlačítko Steak mode - nastavení stupně propečení (rare, med. rare, medium, well done)
	Tlačítko režimu vafle
	Tlačítko režimu klobásy
	Tlačítko režimu Kuře
	Tlačítko režimu ryba
	Tlačítko režimu Burger
	Tlačítko sendvičového režimu
	Tlačítko prodloužení času
	Tlačítko pro zkrácení času
	Tlačítko pro výběr horní/spodní desky
	Tlačítko pro zvýšení teploty
	Tlačítko pro snížení teploty
	Vypínač

Teplotní a časová tabulka pro automatické programy

Program		Teplota ve středu desek	Čas
Steak	rare	230±10°C	3 min
	med. rare		4 min
	medium		5 min
	well done		6 min
Vafle		180±10°C	4,5 min
Klobásy		220±10°C	12 min
Burger		210±10°C	6,5 min
Kuře		190±10°C	11 min
Ryby		210±10°C	8 min
Sendviče		210±10°C	6 min

Manuální režim

Přístroj umožňuje nastavit požadovanou teplotu plotýnek a dobu provozu.

Na ovládacím panelu lze samostatně zapínat a vypínat ohřev horní a dolní plotýnky a individuálně nastavovat jejich teplotu.

Za tímto účelem stiskněte tlačítko , poté pomocí  nebo  nastavte teplotu horní plotýnky. Znovu stiskněte , poté pomocí  nebo  nastavte teplotu spodní plotýnky. Rozsah nastavení teploty je 100-230 °C. Vyčkejte několik sekund a potvrďte volbu.

Pomocí  nebo , nastavte dobu, po které se má gril vypnout. Rozsah nastavení časovače je 0-90 minut. Vyčkejte několik sekund, abyste potvrdili volbu.

Poznámka: Čas a teplotu lze nastavit pouze v manuálním režimu.

Termosonda

Spotřebič je vybaven termosondou umístěnou ve speciálním prostoru, která umožňuje sledovat teplotu grilovaného pokrmu.

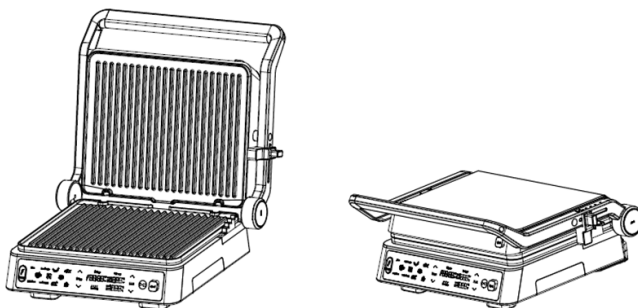
Vyjměte termosondou a poté ji připojte ke spotřebiči a ke grilovanému pokrmu. Na displeji se poté rozsvítí  a zobrazí se aktuální teplota termosondy.

Důležité: Dbejte na to, aby se termosonda nedostala do kontaktu s žádnou částí grilu. Ujistěte se, že je správně umístěna v pokrmu.

Volitelně nastavte požadovanou teplotu termosondy pomocí  nebo . Počkejte přibližně 5 sekund, dokud se teplota nepotvrdí. Počkejte dalších cca 5 sekund a na displeji se opět zobrazí aktuální teplota termosondy. Jakmile termosonda dosáhne požadované teploty, spotřebič vydá charakteristický zvukový signál. Poté můžete spotřebič vypnout a vyjmout připravené potraviny.

Grilovací pozice

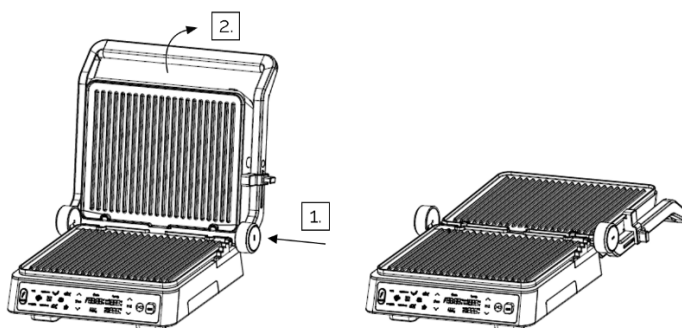
Uzavřený gril



Slouží ke grilování pokrmů z obou stran současně.

Potravinu položte na spodní talíř a poté na něj spusťte horní kryt.

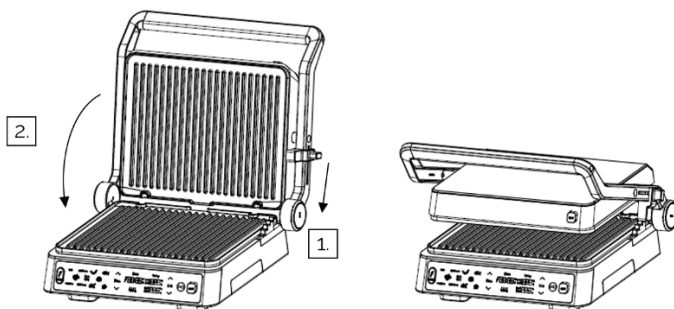
Otevřený gril



Umožňuje větší grilovací plochu (jednostranné grilování).

Uchopte rukojeť víka, stiskněte tlačítko pro uvolnění víka a víko opatrně spusťte na podlahu. Potraviny rovnoměrně rozprostřete na oba talíře.

Přípitek



Používá se k opékání sendvičů, zapékaných pokrmů a choulostivých potravin, aniž by přišly do kontaktu s horní deskou.

Pomocí posuvníku nastavte výškovou polohu víka a spusťte jej nad grilovaný pokrm.

Před prvním použitím

- Postupujte podle pokynů v části "Čištění a údržba".
- Při prvním použití spotřebiče se ujistěte, že je místnost dostatečně větraná, protože ze spotřebiče může vycházet mírný kouř. Jedná se o normální jev, který by měl rychle odeznít.

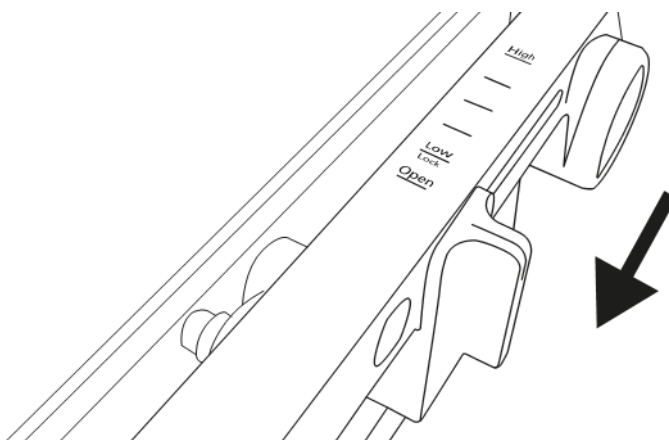


POZNÁMK

- Desky a některé další části krytu grilu se velmi zahřívají. Nikdy se jich nedotýkejte, pokud je spotřebič v provozu nebo dokud nestačil vychladnout, abyste se nepopálili!
- Při zvednutí víka během grilování může ze spotřebiče unikat horká pára. Při používání spotřebiče buďte vždy opatrní. Doporučujeme používat kuchyňské rukavice.

- Pokud jsou desky horké, neměňte polohu grilování. Před spuštěním spotřebiče zvolte grilovací polohu.
- Při přenášení grilu se ujistěte, že je jezdec zámku víka nastaven do polohy "Lock", aby se víka náhodně neotevřela. Gril přenášejte držením za rukojeť.
- Nepoužívejte kovové vidličky, nože apod. k obracení pokrmů, protože by mohlo dojít k poškození nepřilnavé vrstvy.
- Pod jídlo na grilovacích deskách nikdy nepokládejte talíře, tácky hliníkovou fólii.
- Nepokládejte hrnce, pánve apod. na varné desky.

1. Umístěte přístroj na suché místo na rovném a tepelně odolném povrchu.
2. Ujistěte se, že je správně nasazen zásobník na tuk a varné desky.
3. Přesuňte jezdec zámku krytu do polohy "Open".



4. Držte rukojeť a otevřete kryt.
5. Nastavte gril do požadované polohy: grilování v zavřeném stavu, grilování v otevřeném stavu nebo opékání.
6. Zapojte zástrčku do elektrické zásuvky.

Poznámka: Po přibližně 20 sekundách nečinnosti se displej vypne a tlačítko  začne blikat. Chcete-li pokračovat v práci se zařízením, stiskněte tlačítko .

7. Zvolte automatický program nebo ručně nastavte požadovanou teplotu horních a dolních plotýnek a dobu provozu spotřebiče. Program spustíte stisknutím tlačítka . Gril se začne zahřívat a na displeji se rozsvítí  a . Dosažení nastavené teploty bude signalizováno zvukovým signálem a rozsvícením nápisu **Ready**. Přibližně po 10 sekundách se na displeji začne zobrazovat zbývající čas programu nebo symbol --:--, pokud doba grilování nebyla nastavena.
8. Pokrmy pokládejte přímo na varné desky (v případě grilování a opékání pouze na spodní varnou desku). Při otevřeném grilování grilovaný pokrm občas otočte.
9. Pokrm se griluje ve vlastní šťávě, přičemž přebytečná šťáva odtéká do zásobníku na tuk. Nahromaděnou tekutinu nelze znovu použít.
10. Volitelně můžete připojit termosondu a sledovat teplotu grilovaného pokrmu na displeji nebo nastavit požadovanou teplotu termosondy a vypnout spotřebič, když gril vydá charakteristický zvukový signál.
11. Po dokončení grilování vydá spotřebič charakteristický zvukový signál. Na displeji se rozsvítí --:--. Vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky.

Důležité: Pokud spotřebič pracuje v manuálním režimu, funkce ohřevu se po skončení odpočítávání na displeji nevypne. Po

uplynutí příslušné doby vypněte spotřebič stisknutím tlačítka . V opačném případě bude spotřebič pokračovat v provozu dalších přibližně 90 minut. Po uplynutí této doby se funkce ohřevu vypne a přístroj přejde do pohotovostního režimu.

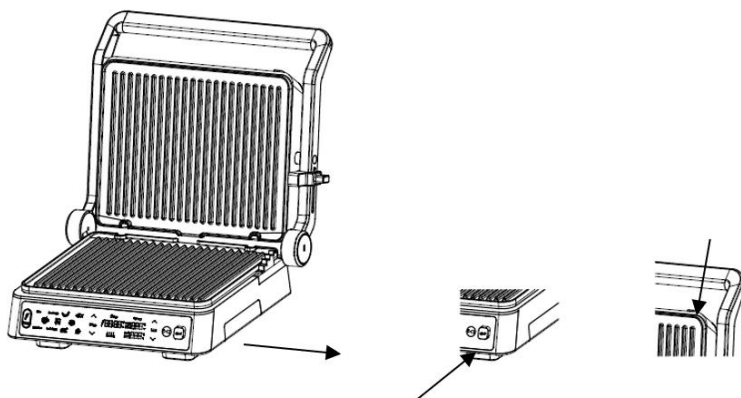
- 12.** Grilované pokrmy sundejte z plotny pomocí dřevěného náčiní, například kuchyňských kleští. V závislosti na druhu se potraviny mohou během grilování velmi rozpálit, zejména pokud obsahují hodně vody, jako například rajčata. Při odstraňování tohoto typu potravin z grilu dbejte zvýšené opatrnosti.

Čištění a údržba

Upozornění: Nikdy neponořujte kryt grilu do vody!

Důležité: Po každém použití přístroj vyčistěte.

1. Před čištěním odpojte přístroj od napájení a počkejte, až vychladne
2. Před vyjmutím talířů je osušte papírovou utěrkou od přebytečného tuku.
3. Vytáhněte zásobník na tuk jeho vytažením dopředu. Varné desky vyjměte tak, že je přidržíte a stisknete tlačítka pro vyjmutí varných desek.



4. Umyjte zásobník na tuk (nejprve se ujistěte, že tuk není horký!) a varné desky v teplé vodě s jemným mycím prostředkem. K odstranění zaschlých nečistot můžete použít měkký hadřík. Dávejte přitom pozor, abyste příliš netlačili, protože byste mohli poškodit nepřilnavou vrstvu. Plech a plotýnky opláchněte a důkladně osušte.
5. K čištění vnější části přístroje použijte mírně navlhčený hadřík s jemným čisticím prostředkem. Poté všechny součásti před dalším použitím důkladně osušte měkkým suchým hadříkem.
6. Pokud jsou kontakty topných těles znečištěné, vyčistěte je zubním kartáčkem. Před sestavením desek se ujistěte, že jsou kontakty zcela suché.
7. Kovovou část a držák termosondy očistěte vlhkým, měkkým a čistým hadříkem. Neponořujte trubičku termosondy do vody nebo jiné kapaliny. K čištění prostoru pro termosondu a trubice termosondy použijte suchý, měkký a čistý hadřík. Vyčištěné součásti osušte měkkým, čistým a suchým hadříkem. Termosondu skladujte v dodaném úložném prostoru na suchém místě.
8. K čištění jakýchkoli částí tohoto spotřebiče nepoužívejte žíravé chemické prostředky. Nikdy nepoužívejte drátěný kartáč nebo jiné ostré předměty.

9. Desky znovu namontujte tak, že stranu se dvěma drážkami zasunete pod západky na krytu grilu a zatlačíte na opačnou stranu desky, dokud neuslyšíte charakteristické cvaknutí.
10. Znovu vložte zásobník na tuk.
11. Přístroj skladujte na suchém a čistém místě.

Tip: Grilovací desky lze mýt v myčce nádobí při teplotě do 70°C.

Řešení problému

Problém	Možná příčina	Řešení
Zařízení nefunguje	Zástrčka je odpojena od zásuvky.	Zapojte zástrčku do elektrické zásuvky
Víko se neotevívá	Posuvník zámku víka je nastaven do polohy "Lock"	Posuňte posuvník do polohy "Open"
Jednotka je zapnutá, ale disky se nezahřívají	Nastavený čas časovače vypršel	Nastavení nové požadované provozní doby
	Varné desky jsou nesprávně nainstalovány	Vyjměte desky a znovu je nasadte tak, že stranu se dvěma drážkami zasunete pod výstupky na krytu grilu a přitlačte opačnou stranu desek dolů
	Zařízení bylo poškozeno	Odpojte zařízení od napájení a kontaktujte servis Yoer

Problém	Možná příčina	Řešení
Zařízení vydává nepříjemný zápach a/nebo kouř	Zařízení se používá poprvé	Jedná se o běžný jev, který by měl rychle odeznít
	Zařízení je znečištěné	Provádění čištění a údržby
	Zařízení bylo poškozeno	Odpojte zařízení od napájení a kontaktujte servis Yoer
Na displeji se zobrazí "Err temp. no, no"	Problém s teplotou	Kontaktujte službu Yoer
Na obrazovce se zobrazí "Err temp ---, ---"	Spotřebič dosáhl příliš vysoké teploty	Odpojte přístroj od zdroje napájení a počkejte, až zcela vychladne. Pokud problém přetrvává, obraťte se na servis Yoer
Na displeji se zobrazí "Err temp. oP, 230°C" nebo "Err temp. CL, 230°C"	Zařízení bylo poškozeno	Odpojte zařízení od napájení a kontaktujte servis Yoer

Životní prostředí



Výrobek obsahuje recyklovatelné materiály.

Nevyhazujte výrobek do komunálního odpadu.



Kontaktujte nejbližší sběrné místo odpadu.

Záruka a podmínky opravy

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 snadno rozbitných dílů, jako je sklo nebo keramika.

Tato záruka neomezuje zákonná práva spotřebitele ani žádná jiná práva, která má spotřebitel podle platných právních předpisů vztahujících se na nákup 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 respetarse 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.** Mantenga la unidad alejada de fuentes de humedad, calor y luz solar directa.
- 4.** Para evitar incendios, descargas eléctricas y lesiones, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en agua u otros líquidos.
- 5.** 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 y han sido instruidos en el uso del aparato y comprenden los peligros 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.

- 6.** Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- 7.** No utilice un aparato con el cable o el enchufe dañados o en caso de cualquier otro fallo.
- 8.** 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 peligros.
- 9.** Asegúrese de que el cable de alimentación no toque la carcasa de la parrilla ni las placas de cocción cuando estos componentes estén calientes.
- 10.** Apague el aparato antes de desenchufarlo.

- 11.** Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de manipularlo y limpiarlo.
- 12.** No coja el enchufe con las manos mojadas, ya que podría sufrir una descarga eléctrica.
- 13.** Si se produce un sonido u olor anormal durante el funcionamiento, apague inmediatamente el aparato y desconecte la alimentación eléctrica.
- 14.** No utilice el aparato si tiene las manos mojadas o si está descalzo.
- 15.** Cuando utilice un alargador, asegúrese de no superar la potencia/carga nominal del alargador.
- 16.** Cuando desconecte la unidad de la fuente de alimentación, sujete el enchufe, no el cable.
- 17.** No intente reparar, desmontar o modificar la unidad.
No hay piezas reparables por el usuario en el interior de la unidad.
- 18.** No conecte nunca el aparato a un temporizador externo o a un sistema de mando a distancia independiente.

- 19.** Coloque la unidad en un lugar seco sobre una superficie plana y resistente al calor.
- 20.** Coloque la barbacoa a una distancia adecuada y segura de objetos inflamables como muebles, cortinas, etc., y al menos a 15 cm de la pared.
- 21.** Las placas de cocción y algunas partes de la carcasa del grill se calientan mucho. No las toque nunca mientras el aparato esté en funcionamiento para evitar quemarse.
- 22.** El aparato no debe cubrirse con ningún material pesado 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 un sobrecalentamiento del aparato y daños graves.
- 23.** No utilice el aparato de forma incompatible con su uso previsto.
- 24.** No deje el aparato sin vigilancia.
- 25.** No utilice nunca el aparato al aire libre.

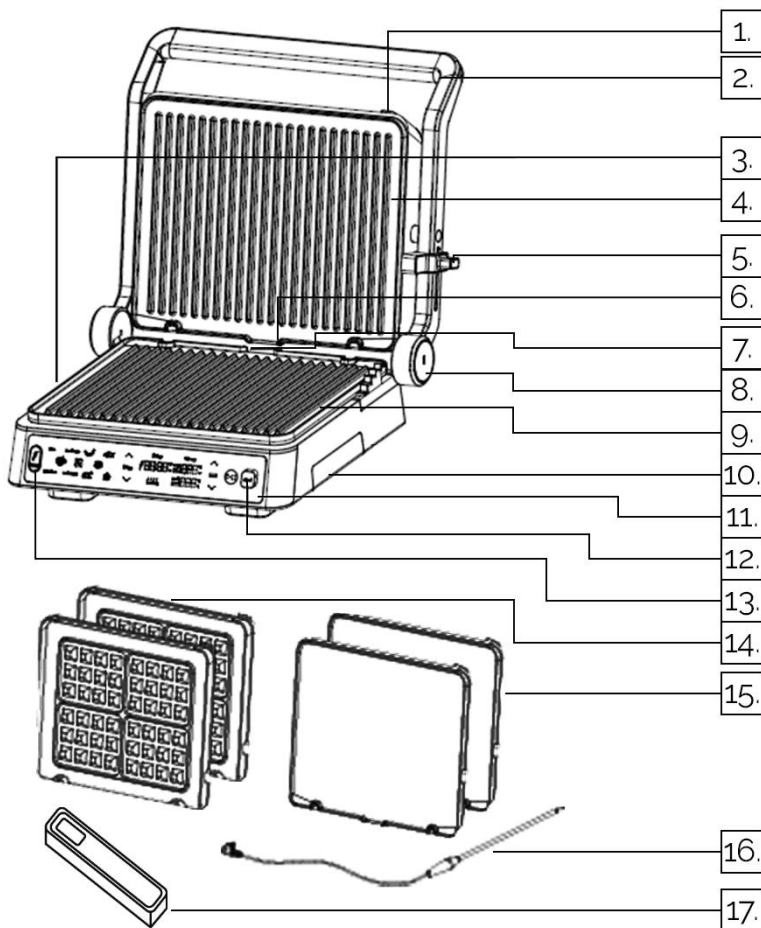
- 26.** El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico (no comercial). Cualquier otro uso se considera inadecuado y peligroso.
- 27.** El fabricante no se hace responsable de los daños derivados del incumplimiento de estas instrucciones de uso.



ADVERTENCIA, CALIENTE:

Algunos componentes del grill, como las placas de cocción y la tapa, se calientan mucho. No los toque nunca cuando el grill esté caliente para evitar el riesgo de quemarse.

Conozca su parrilla eléctrica

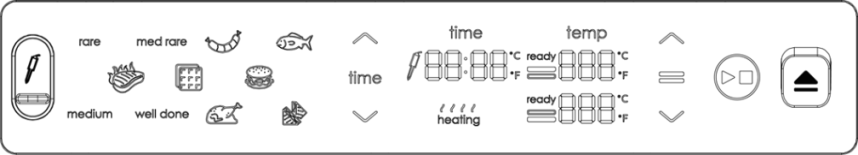


1. Botón para extraer la placa superior
2. Mango
3. Punto de fijación del armario termopar
4. Placa superior
5. Deslizador para bloquear la tapa y ajustar la altura de la tapa superior
6. Engrasador superior
7. Salida de grasa inferior de la encimera
8. Botón de apertura de la tapa (asado abierto)
9. Placa inferior
10. Bandeja de goteo
11. Panel de control con pantalla
12. Botón para desmontar la placa inferior
13. Punto de fijación de la sonda térmica con tapa
14. Placas para gofres
15. Sábanas planas
16. Termoprobe
17. Compartimento para termosonda

Datos técnicos

Potencia	1830-2200 W
Tensión / Frecuencia	220-240 V~ 50-60 Hz
Temperatura	60-230°C
Temporizador	0-90 min

Panel de control



Símbolo	Descripción
	Botón de modo filete: ajuste del grado de tostado (rare, med. rare, medium, well done)
	Botón de modo gofre
	Botón de modo salchicha
	Botón de modo pollo
	Botón de modo Pez
	Botón de modo hamburguesa
	Botón de modo sándwich
	Botón para aumentar el tiempo
	Botón de reducción de tiempo
	Botón de selección de placa superior/inferior
	Botón para aumentar la temperatura
	Botón para reducir la temperatura
	Interruptor de encendido/apagado

Tabla de temperaturas y tiempos para programas automáticos

Programa		Temperatura en el centro de las placas	Tiempo
Bistec	rare	230±10°C	3 minutos
	med. rare		4 minutos
	medium		5 minutos
	well done		6 minutos
Gofres		180±10°C	4,5 minutos
Salchichas		220±10°C	12 minutos
Hamburguesa		210±10°C	6,5 minutos
Pollo		190±10°C	11 minutos
Pescado		210±10°C	8 minutos
Bocadillos		210±10°C	6 minutos

Modo manual

El aparato permite ajustar la temperatura deseada de las placas y el tiempo de funcionamiento.

En el panel de control, la calefacción de las placas superior e inferior puede encenderse y apagarse por separado y sus temperaturas pueden ajustarse individualmente.

Para ello, pulse , luego utilice  o  para ajustar la temperatura de la placa superior. Pulse de nuevo , y, a continuación, utilice  o  para ajustar la temperatura de la placa inferior. El intervalo de ajuste de la temperatura es de 100-230°C. Espere unos segundos para confirmar la selección.

Utilice  o , para ajustar el tiempo tras el cual debe apagarse el grill. El intervalo de ajuste del temporizador es de 0-90 minutos. Espere unos segundos para confirmar la selección.

Nota: La hora y la temperatura sólo pueden ajustarse en modo manual.

Termoprobe

El aparato está equipado con una sonda térmica situada en un compartimento especial, que permite controlar la temperatura de los alimentos asados.

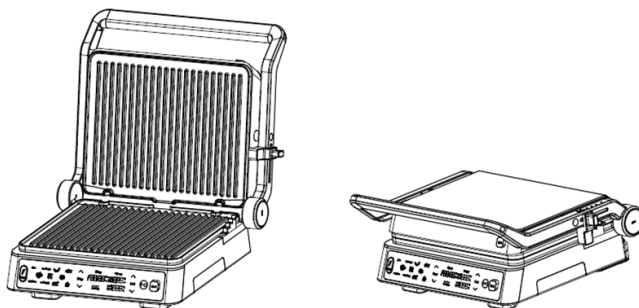
Retire la sonda térmica y, a continuación, colóquela en el aparato y en el alimento que va a asar. La pantalla se iluminará  y mostrará la temperatura actual de la sonda térmica.

Importante: Asegúrese de que la sonda térmica no entra en contacto con ninguna parte del grill. Asegúrese de que está bien colocada en los alimentos.

Opcionalmente, ajuste la temperatura deseada de la sonda térmica mediante  o . Espere unos 5 segundos hasta que se confirme la temperatura. Espere otros 5 segundos aproximadamente y la pantalla volverá a mostrar la temperatura actual de la sonda térmica. Cuando la sonda térmica haya alcanzado la temperatura deseada, el aparato emitirá un pitido característico. Entonces podrá apagar el aparato y retirar los alimentos preparados.

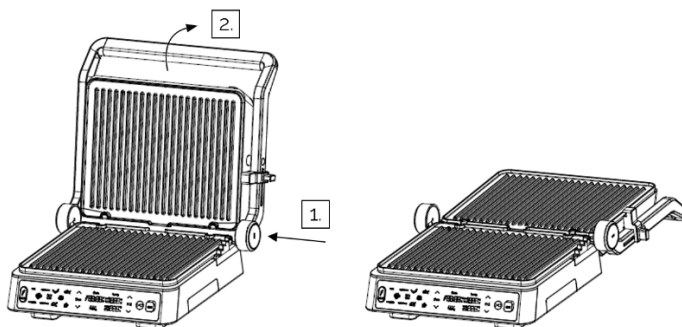
Posiciones de asado

Barbacoa cerrada



Se utiliza para asar alimentos por ambos lados al mismo tiempo. Coloque los alimentos en el plato inferior y, a continuación, baje la tapa superior sobre él.

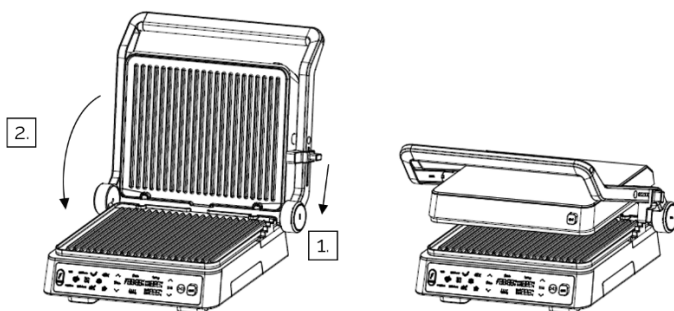
Barbacoa abierta



Permite aumentar la superficie de asado (asado unilateral).

Sujete el asa de la tapa, pulse el botón de apertura de la tapa y bájela suavemente hasta el suelo. Reparta la comida uniformemente en ambos platos.

Para tostar



Sirve para tostar sándwiches, guisos y alimentos delicados sin que entren en contacto con la placa superior.

Utilice el control deslizante para ajustar la altura de la posición de la tapa y bájela sobre los alimentos asados.

Antes del primer uso

- Siga los pasos del apartado "Limpieza y mantenimiento".
- Cuando utilice el aparato por primera vez, asegúrese de que la habitación está suficientemente ventilada, ya que puede salir un ligero humo del aparato. Esto es normal y debería desaparecer rápidamente.

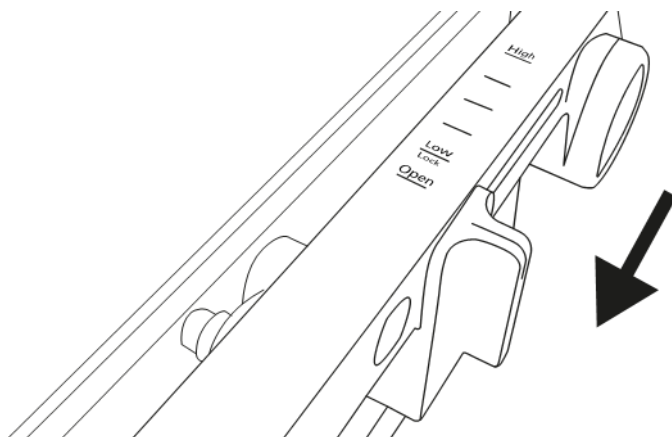


NOTA

- Las placas y algunas otras partes de la carcasa del grill se calientan mucho. No las toque nunca mientras el aparato esté en funcionamiento o antes de que haya tenido tiempo de enfriarse, así evitará quemarse!
- Puede salir vapor caliente del aparato al levantar la tapa durante el asado. Tenga siempre cuidado al utilizar el aparato. Se recomienda el uso de guantes de cocina.

- No cambie la posición de asado si las placas están calientes. Seleccione la posición de asado antes de encender el aparato.
- Cuando transporte el grill, asegúrese de que la corredera de bloqueo de la tapa está en la posición "Lock" para que las tapas no se abran accidentalmente. Transporte el grill sujetándolo por el asa.
- No utilice tenedores metálicos, cuchillos, etc. para dar la vuelta a los alimentos, ya que podría dañar la capa antiadherente.
- No coloque nunca platos, bandejas o papel de aluminio debajo de los alimentos en las placas del grill.
- No coloque ollas, sartenes, etc. sobre las placas de cocción.

1. Coloque la unidad en un lugar seco sobre una superficie plana y resistente al calor.
2. Asegúrese de que la bandeja recogegrasa y las placas de cocción están correctamente colocadas.
3. Mueva el control deslizante de bloqueo de la tapa a la posición "Open".



4. Sujetando el asa, abra la tapa.
5. Coloque el grill en la posición deseada: grill cerrado, grill abierto o tostado.
6. Conecta el enchufe a una toma de corriente.

Nota: Tras aproximadamente 20 segundos de inactividad, la pantalla se apagará y el botón  parpadeará. Pulse  para seguir trabajando con el dispositivo.

7. Seleccione el programa automático o ajuste manualmente la temperatura deseada de las placas superior e inferior y el tiempo de funcionamiento del aparato. Pulse  para iniciar el programa. El grill comenzará a calentarse y en la pantalla se iluminarán  y . Alcanzada la temperatura programada, se indicará con un pitido y se iluminará la señal **Ready**. Transcurridos aproximadamente 10 segundos, la pantalla comenzará a indicar el tiempo restante del programa o el símbolo --:-- si no se ha ajustado el tiempo del grill.
8. Coloque los alimentos directamente sobre las placas de cocción (para asar a la parrilla cerrada y tostar, sólo en la placa inferior). Durante el asado abierto, gire los alimentos de vez en cuando.
9. Los alimentos se asan en su propio jugo, y el exceso fluye hacia la bandeja de grasa. El líquido almacenado en ella no puede reutilizarse.
10. Opcionalmente, acople la sonda térmica y controle la temperatura de los alimentos asados en la pantalla o ajuste la temperatura

deseada de la sonda térmica y apague el aparato cuando el grill emita un pitido característico.

11. Cuando la barbacoa esté terminada, el aparato emitirá un pitido característico. La pantalla se iluminará --:--. Retire el enchufe de la toma de corriente.

Importante: Si el aparato funciona en modo manual, la función de calefacción no se desconectará una vez finalizada la cuenta atrás que aparece en la pantalla. Una vez transcurrido el tiempo correspondiente, apague el aparato pulsando . De lo contrario, el aparato seguirá funcionando durante unos 90 minutos más. Transcurrido este tiempo, la función de calefacción se desconectará y el aparato entrará en modo de espera.

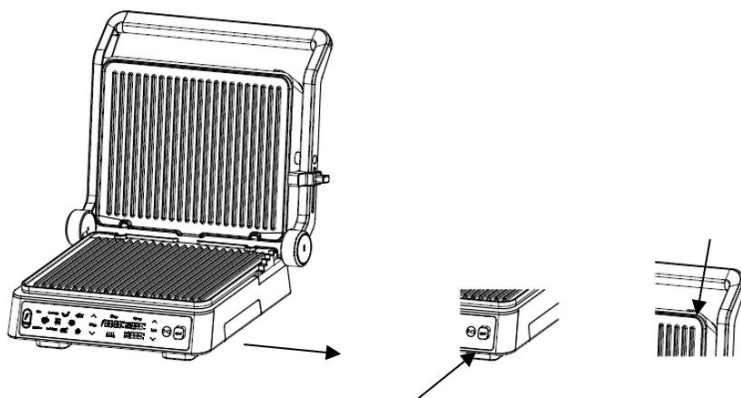
12. Retira los alimentos asados de los fogones utilizando utensilios de madera, como pinzas de cocina. Dependiendo del tipo, los alimentos pueden calentarse mucho durante el asado, especialmente si contienen mucha agua, como los tomates. Tenga mucho cuidado al retirar este tipo de alimentos de la parrilla.

Limpieza y mantenimiento

Nota: ¡No sumerja nunca la carcasa del grill en agua!

Importante: Limpie el aparato después de cada uso.

1. Desenchufe el aparato de la red eléctrica y espere a que se enfríe antes de limpiarlo
2. Seque las placas del exceso de grasa con una toalla de papel antes de retirarlas.
3. Extraiga la bandeja recogegrasa tirando de ella hacia delante. Retire las placas de cocción sujetándolas hacia abajo y pulsando los botones de extracción de las placas.



4. Lave la bandeja recoge grasa (¡asegúrese primero de que la grasa no está caliente!) y las placas de cocción con agua templada y un detergente suave. Puede utilizar un paño suave para eliminar la suciedad seca. Al hacerlo, tenga cuidado de no presionar demasiado, ya que podría dañar la capa antiadherente. Aclare la bandeja y las placas y séquelas bien.
5. Utilice un paño ligeramente humedecido con detergente suave para limpiar el exterior de la unidad. A continuación, seque bien todos los componentes con un paño suave y seco antes de volver a utilizarlos.
6. Si los contactos del calentador de las placas están sucios, límpielos con un cepillo de dientes. Asegúrese de que los contactos estén completamente secos antes de montar las placas.
7. Limpie la parte metálica y el soporte de la termosonda con un paño húmedo, suave y limpio. No sumerja el tubo de la termosonda en agua ni en ningún otro líquido. Utilice un paño seco, suave y limpio para limpiar el compartimento de la termosonda y el tubo de la termosonda. Seque los componentes limpiados con un paño suave, limpio y seco. Guarde la termosonda en el compartimento de almacenamiento suministrado, en un lugar seco.

8. No utilice productos químicos cáusticos para limpiar ninguna pieza de este aparato. No utilice nunca un cepillo de alambre u otros objetos afilados.
9. Vuelva a instalar las placas deslizando el lado con las dos ranuras bajo los pestillos de la carcasa de la parrilla y presionando el lado opuesto de la placa hasta que oiga el clic característico.
10. Vuelva a colocar la bandeja recoge grasa.
11. Guarde el aparato en un lugar seco y limpio.

Consejo: Las placas del grill se pueden lavar en el lavavajillas hasta 70°C.

Solución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
El dispositivo no funciona	El enchufe está desconectado de la toma de corriente.	Conecta el enchufe a una toma de corriente
La tapa no se abre	La corredera de bloqueo de la tapa está en la posición "Lock"	Mueva el control deslizante a la posición "Open"
El aparato está encendido pero los discos no se calientan	El tiempo del temporizador ajustado ha expirado	Ajuste el nuevo tiempo de funcionamiento deseado
	Las placas de cocción están mal instaladas	Retire las placas y vuelva a colocarlas deslizando el lado con las dos ranuras bajo las lengüetas de la carcasa de la parrilla y presionando el lado opuesto de las placas hacia abajo
	El aparato estaba dañado	Desconecte el aparato de la red eléctrica y póngase en contacto con el servicio técnico de Yoer

Problema	Posible causa	Solución
El aparato emite olor desagradable y/o humo	El dispositivo se utiliza por primera vez	Esto es normal y debería resolverse rápidamente.
	El aparato está sucio	Realizar el procedimiento de limpieza y mantenimiento
	El aparato estaba dañado	Desconecte el aparato de la red eléctrica y póngase en contacto con el servicio técnico de Yoer.
La pantalla muestra "Err temp. no, no"	Problema de temperatura	Contactar con el servicio Yoer
La pantalla muestra "Err temp. --- ,---"	El aparato ha alcanzado una temperatura demasiado alta	Desenchufe el aparato de la red eléctrica y espere a que se enfrie por completo. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio técnico de Yoer
La pantalla muestra "Err temp. oP, 230°C" o "Err temp. CL, 230°C"	El aparato estaba dañado	Desconecte el aparato de la red eléctrica y póngase en contacto con el servicio técnico de Yoer

Medio ambiente



El producto contiene materiales reciclables.

No tirar el producto a la basura municipal.

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 las piezas 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 vigente aplicable a la compra de artículos 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.** Tenir l'appareil à l'écart des sources d'humidité, de la chaleur et de la lumière directe du soleil.
- 4.** Pour éviter les incendies, les chocs électriques et les blessures, ne pas immerger le câble, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- 5.** 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, s'ils sont surveillés et ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil et s'ils comprennent les risques liés à 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.

6. Tenir l'appareil hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
7. N'utilisez pas un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé(e) ou en cas d'autre défaillance.
8. 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 pour le faire, afin d'éviter tout danger.
9. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne touche pas le boîtier du gril ou les plaques de cuisson lorsque ces éléments sont chauds.

- 10.** Éteindre l'appareil avant de retirer la fiche d'alimentation.
- 11.** Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant de le manipuler et de le nettoyer.
- 12.** Ne saisissez pas la fiche d'alimentation avec des mains mouillées, car vous risquez de vous électrocuter.
- 13.** Si un bruit ou une odeur anormale se produit pendant le fonctionnement, éteignez immédiatement l'appareil et coupez l'alimentation électrique.
- 14.** N'utilisez pas l'appareil si vos mains sont mouillées ou si vous êtes pieds nus.
- 15.** Lorsque vous utilisez une rallonge, veillez à ne pas dépasser la puissance/charge nominale de la rallonge.
- 16.** Lorsque vous débranchez l'appareil de l'alimentation électrique, tenez la fiche et non le cordon.

- 17.** N'essayez pas de réparer, de démonter ou de modifier l'appareil. L'appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur.
- 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.
- 20.** Placez le barbecue à une distance appropriée et sûre des objets inflammables tels que les meubles, les rideaux, etc. et à au moins 15 cm du mur.
- 21.** Les plaques de cuisson et certaines parties du boîtier du gril sont très chaudes. Ne les touchez jamais lorsque l'appareil est en marche pour éviter de vous brûler.
- 22.** L'appareil ne doit pas être recouvert d'un matériau lourd ou flexible tel qu'une barquette en aluminium, une feuille d'aluminium ou des barquettes fabriquées dans un autre matériau résistant à la

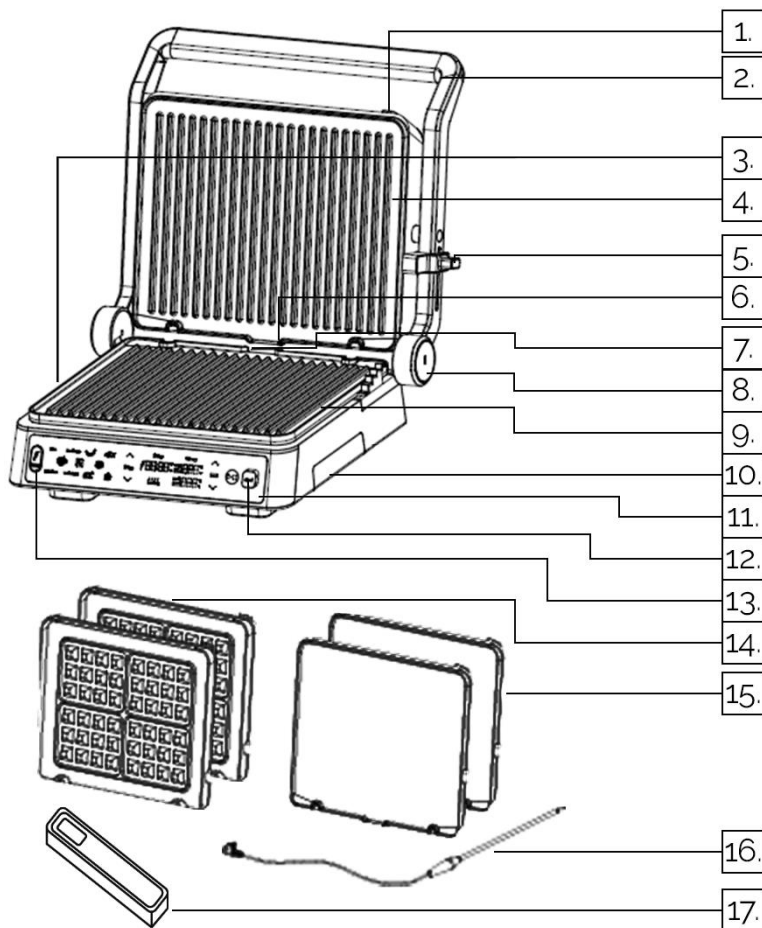
chaleur. L'utilisation de tels objets ou matériaux sur le gril peut entraîner une surchauffe de l'appareil et de graves dommages.

- 23.** N'utilisez pas l'appareil d'une manière incompatible avec l'usage auquel il est destiné.
- 24.** Ne laissez pas l'appareil sans surveillance.
- 25.** Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
- 26.** L'appareil est destiné à un usage domestique uniquement (pas d'usage commercial). Toute autre utilisation est considérée comme inappropriée et dangereuse.
- 27.** Le fabricant ne sera pas tenu responsable des dommages résultant du non-respect de ces instructions d'utilisation.

**AVERTISSEMENT, CHAUD :**

Certains éléments du gril, tels que les plaques de cuisson et le couvercle, sont très chauds. Ne les touchez jamais lorsque le gril est chaud afin d'éviter tout risque de brûlure.

Apprenez à connaître votre gril électrique

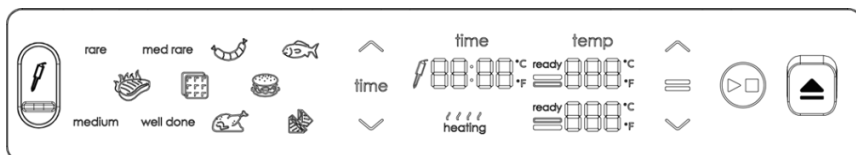


1. Bouton pour retirer la plaque supérieure
2. Poignée
3. Point de fixation du thermocouple
4. Plaque de cuisson supérieure
5. Coulisseau pour le verrouillage du couvercle et le réglage de la hauteur du couvercle supérieur
6. Sortie de graisse de la table de cuisson supérieure
7. Sortie de graisse de la table de cuisson inférieure
8. Bouton d'ouverture du couvercle (gril ouvert)
9. Plaque de cuisson inférieure
10. Plateau d'égouttage
11. Panneau de contrôle avec écran
12. Bouton de démontage de la plaque de fond
13. Point de fixation de la thermosonde avec capuchon
14. Plaques à gaufres
15. Draps plats
16. Thermosonde
17. Compartiment de rangement de la thermosonde

Données techniques

Puissance	1830-2200 W
Tension / Fréquence	220-240 V~ 50-60 Hz
Plage de température	60-230°C
Minuterie	0-90 min

Panneau de contrôle



Symbole	Description
	Touche mode steak - réglage du degré de cuisson (rare, med. rare, medium, well done)
	Bouton du mode gaufre
	Bouton du mode saucisse
	Bouton du mode poulet
	Bouton du mode poisson
	Bouton du mode burger
	Bouton de mode sandwich
	Bouton d'augmentation du temps
	Bouton de réduction du temps
	Bouton de sélection de la plaque supérieure/inférieure
	Bouton pour augmenter la température
	Bouton de réduction de la température
	Interrupteur marche/arrêt

Tableau des températures et des durées pour les programmes automatiques

Programme		Température au centre des plaques	L'heure
Steak	rare	230±10°C	3 min
	med. rare		4 min
	medium		5 min
	well done		6 min
Gaufres		180±10°C	4.5 min
Saucisses		220±10°C	12 min
Burger		210±10°C	6.5 min
Poulet		190±10°C	11 min
Poisson		210±10°C	8 min
Sandwichs		210±10°C	6 min

Mode manuel

L'appareil permet de régler la température souhaitée des plaques de cuisson et le temps de fonctionnement.

Le panneau de commande permet d'activer et de désactiver séparément le chauffage des plaques de cuisson supérieure et inférieure et de régler individuellement leur température.

Pour ce faire, appuyez sur , puis utilisez  ou  pour régler la température de la plaque supérieure. Appuyez à nouveau sur , puis utilisez  ou  pour régler la température de la plaque inférieure. La plage de réglage de la température est comprise entre 100 et 230°C. Attendez quelques secondes pour confirmer la sélection.

Utilisez  ou , pour régler la durée après laquelle le gril doit s'éteindre. La plage de réglage de la minuterie est de 0 à 90 minutes. Attendez quelques secondes pour confirmer la sélection.

Remarque : L'heure et la température ne peuvent être réglées qu'en mode manuel.

Thermosonde

L'appareil est équipé d'une sonde thermos située dans un compartiment spécial, qui permet de contrôler la température des aliments grillés.

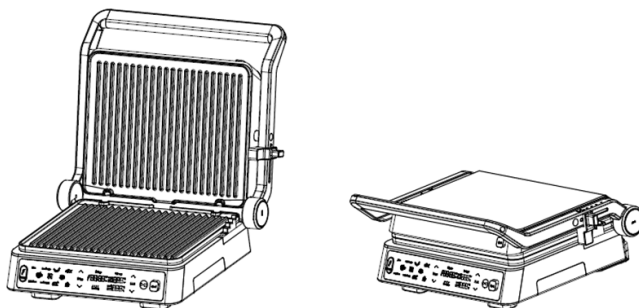
Retirez la thermosonde, puis fixez-la à l'appareil et à l'aliment à griller. L'écran s'allume alors  et indique la température actuelle de la thermosonde.

Important : Veillez à ce que la sonde thermos n'entre pas en contact avec les parties du gril. Veillez à ce qu'elle soit correctement placée dans l'aliment.

En option, régler la température souhaitée de la thermosonde à l'aide de  ou . Attendez environ 5 secondes jusqu'à ce que la température soit confirmée. Attendez encore environ 5 secondes et l'écran affichera à nouveau la température actuelle de la thermosonde. Lorsque la thermosonde a atteint la température souhaitée, l'appareil émet un signal sonore caractéristique. Vous pouvez alors éteindre l'appareil et retirer les aliments préparés.

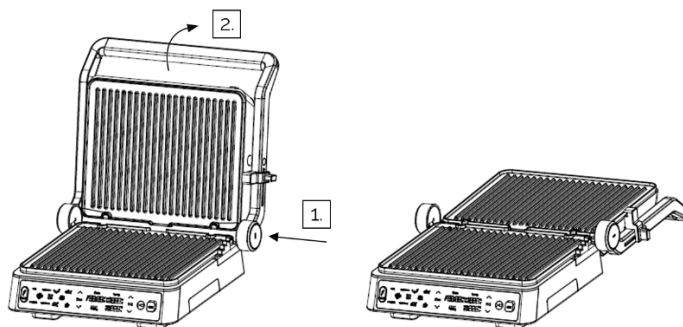
Positions de grill

Barbecue fermé



Il est utilisé pour griller les aliments des deux côtés en même temps. Placez les aliments sur la plaque inférieure, puis abaissez le couvercle supérieur sur celle-ci.

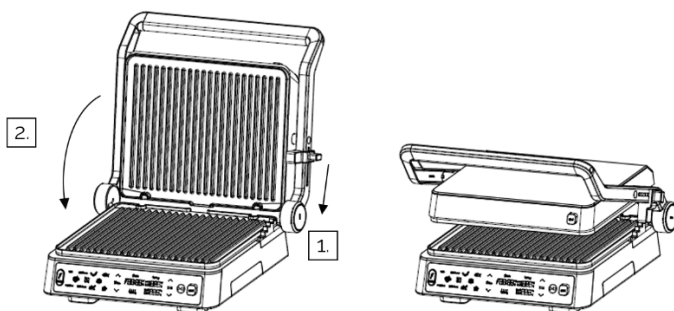
Barbecue ouvert



Permet d'augmenter la surface de grillade (grillade unilatérale).

Saisir la poignée du couvercle, appuyer sur le bouton de déverrouillage du couvercle et abaisser doucement le couvercle sur le sol. Répartir uniformément les aliments sur les deux assiettes.

Toast



Il est utilisé pour griller les sandwichs, les plats cuisinés et les aliments délicats sans entrer en contact avec la plaque supérieure.

Utilisez le curseur pour régler la hauteur de la position du couvercle et abaissez-le sur les aliments grillés.

Avant la première utilisation

- Suivez les étapes de la section "Nettoyage et entretien".
- Lors de la première utilisation de l'appareil, assurez-vous que la pièce est suffisamment ventilée, car il est possible qu'une légère fumée s'échappe de l'appareil. Il s'agit d'un phénomène normal qui devrait s'atténuer rapidement.



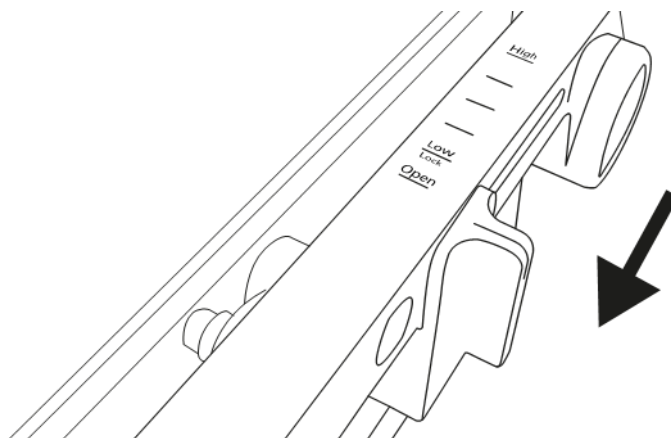
NOTE

- Les plaques et certaines autres parties du boîtier du gril deviennent très chaudes. Ne les touchez jamais lorsque l'appareil est en marche ou avant qu'il n'ait eu le temps de refroidir, afin de ne pas vous brûler !
- De la vapeur chaude peut s'échapper de l'appareil lorsque le couvercle est soulevé pendant la cuisson. Soyez toujours prudent

lorsque vous utilisez l'appareil. L'utilisation de gants de cuisine est recommandée.

- Ne changez pas la position du gril si les plaques sont chaudes. Sélectionnez la position de cuisson avant de mettre l'appareil en marche.
- Lorsque vous transportez le gril, assurez-vous que le curseur de verrouillage du couvercle est en position "Lock" (verrouillé) afin que les couvercles ne s'ouvrent pas accidentellement. Portez le gril en le tenant par la poignée.
- N'utilisez pas de fourchettes, de couteaux, etc. en métal pour retourner les aliments, car cela pourrait endommager la couche antiadhésive.
- Ne placez jamais d'assiettes, de plateaux ou de feuilles d'aluminium sous les aliments sur les plaques du gril.
- Ne pas placer de casseroles, de poêles, etc. sur les plaques de cuisson.

1. Placez l'appareil dans un endroit sec sur une surface plane et résistante à la chaleur.
2. Assurez-vous que le bac à graisse et les plaques de cuisson sont correctement installés.
3. Placez le curseur de verrouillage du couvercle en position "Open".



4. Ouvrir le couvercle en tenant la poignée.
5. Réglez le gril sur la position souhaitée : gril fermé, gril ouvert ou grillage.
6. Branchez la fiche dans une prise électrique.

Note : Après environ 20 secondes d'inactivité, l'écran s'éteint et la touche  clignote. Appuyez sur  pour continuer à travailler avec l'appareil.

7. Sélectionnez le programme automatique ou réglez manuellement la température souhaitée pour les plaques supérieure et inférieure ainsi que la durée de fonctionnement de l'appareil. Appuyez sur  pour lancer le programme. Le gril commence à chauffer et l'écran affiche  et . L'atteinte de la température programmée est signalée par un signal sonore et l'indication **Ready** s'allume. Après environ 10 secondes, l'écran commence à indiquer la durée restante du programme ou le symbole --:-- si la durée du gril n'a pas été réglée.
8. Placez les aliments directement sur les plaques de cuisson (pour les grillades fermées et les toasts, uniquement sur la plaque de cuisson inférieure). Pendant la cuisson au gril, retournez de temps en temps les aliments grillés.
9. Les aliments sont grillés dans leur propre jus, l'excédent s'écoulant dans le bac à graisse. Le liquide accumulé ne peut pas être réutilisé.
10. Il est possible de fixer la sonde thermique et de surveiller la température des aliments grillés sur l'écran ou de régler la

température souhaitée de la sonde thermique et d'éteindre l'appareil lorsque le gril émet un signal sonore caractéristique.

11. Lorsque le barbecue est terminé, l'appareil émet un bip caractéristique. L'écran s'allume --:--. Retirez la fiche de la prise de courant.

Important : Si l'appareil fonctionne en mode manuel, la fonction de chauffage ne s'éteint pas après la fin du compte à rebours affiché sur l'écran. Lorsque le temps approprié s'est écoulé, éteignez l'appareil en appuyant sur . Sinon, l'appareil continuera à fonctionner pendant environ 90 minutes supplémentaires. Passé ce délai, la fonction de chauffage s'éteint et l'appareil passe en mode veille.

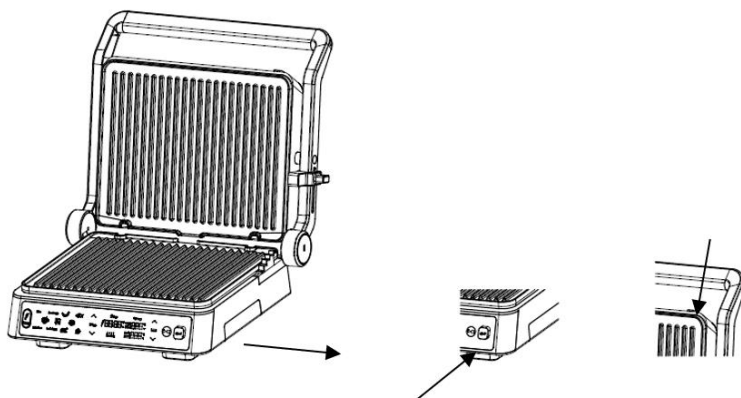
12. Retirez les aliments grillés des plaques de cuisson à l'aide d'ustensiles en bois, tels que des pinces de cuisine. Selon leur nature, les aliments peuvent devenir extrêmement chauds pendant la cuisson, surtout s'ils contiennent beaucoup d'eau, comme les tomates. Faites très attention lorsque vous retirez ce type d'aliments du gril.

Nettoyage et entretien

Remarque : Ne jamais immerger le boîtier du gril dans l'eau !

Important : Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

1. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et attendez qu'il refroidisse avant de le nettoyer
2. Essuyez les assiettes de l'excès de graisse avec une serviette en papier avant de les retirer.
3. Retirez le bac à graisse en le tirant vers l'avant. Retirez les plaques de cuisson en les maintenant enfoncées et en appuyant sur les boutons de retrait des plaques.



4. Lavez le bac à graisse (assurez-vous d'abord que la graisse n'est pas chaude !) et les plaques de cuisson à l'eau tiède avec un détergent doux. Vous pouvez utiliser un chiffon doux pour enlever la saleté séchée. Veillez à ne pas appuyer trop fort pour ne pas endommager la couche antiadhésive. Rincez le plateau et les plaques et séchez-les soigneusement.
5. Utilisez un chiffon légèrement humide avec un détergent doux pour nettoyer l'extérieur de l'appareil. Séchez ensuite soigneusement tous les composants à l'aide d'un chiffon doux et sec avant de les réutiliser.
6. Si les contacts des plaques chauffantes sont sales, nettoyez-les à l'aide d'une brosse à dents. Assurez-vous que les contacts sont complètement secs avant d'assembler les plaques.
7. Nettoyez la partie métallique et le support de la thermosonde avec un chiffon humide, doux et propre. Ne pas immerger le tube thermosonde dans l'eau ou dans tout autre liquide. Utilisez un chiffon sec, doux et propre pour nettoyer le compartiment de la thermosonde et le tube de la thermosonde. Séchez les composants nettoyés avec un chiffon doux, propre et sec. Stockez la thermosonde dans le compartiment de stockage fourni, dans un endroit sec.

8. N'utilisez pas de produits chimiques caustiques pour nettoyer les pièces de l'appareil. N'utilisez jamais de brosse métallique ou d'autres objets pointus.
9. Réinstallez les plaques en glissant le côté avec les deux rainures sous les loquets du boîtier du gril et en appuyant sur le côté opposé de la plaque jusqu'à ce que vous entendiez le clic caractéristique.
10. Remettre en place le bac à graisse.
11. Conservez l'appareil dans un endroit sec et propre.

Conseil : les plaques de gril peuvent être lavées au lave-vaisselle jusqu'à 70°C.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	La fiche est débranchée de la prise de courant	Brancher la fiche dans une prise de courant
Le couvercle ne s'ouvre pas	Le curseur de verrouillage du couvercle est en position "Lock"	Déplacer le curseur en position "Open"
L'appareil est en marche mais les disques ne chauffent pas	La durée de la minuterie réglée a expiré	Régler la nouvelle durée de fonctionnement souhaitée
	Les plaques de cuisson sont mal installées	Retirez les plaques et remettez-les en place en glissant le côté comportant les deux rainures sous les languettes du boîtier du gril et en appuyant sur le côté opposé des plaques
	L'appareil a été endommagé	Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et contacter le service après-vente de Yoer

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil émet une odeur désagréable et/ou de la fumée	Le dispositif est utilisé pour la première fois	Il s'agit d'un phénomène normal qui devrait se résoudre rapidement
	L'appareil est sale	Effectuer les procédures de nettoyage et d'entretien
	L'appareil a été endommagé	Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et contacter le service après-vente de Yoer
L'écran affiche "Err temp. no, no".	Problème de température	Contactez le service Yoer
L'écran affiche "Err temp. ---, ---"	L'appareil a atteint une température trop élevée	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et attendez qu'il ait complètement refroidi. Si le problème persiste, contactez le service après-vente de Yoer
L'écran affiche "Err temp. 0P, 230°C" ou "Err temp. CL, 230°C"	L'appareil a été endommagé	Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et contacter le service après-vente de Yoer

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 à la suite d'une utilisation ou d'un transport incorrects. La garantie ne couvre pas l'usure naturelle des composants ni les pièces facilement cassables telles 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 en vigueur qui s'applique 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 upotrebe, molimo pažljivo pročitajte ovaj priručnik i sačuvajte ga za buduću upotrebu.
- 2.** Provjerite odgovara li naponu u vašoj električnoj utičnici naponu navedenom na naljepnici s nazivnim vrijednostima. Provjerite je li utičnica pravilno uzemljena.
- 3.** Uređaj držite dalje od izvora vlage, topline i izravne sunčeve svjetlosti.
- 4.** Kako biste spriječili požar, strujni udar ili ozljede, nemojte uranjati kabel, utikač ili uređaj u vodu ili druge tekućine.
- 5.** Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija te osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili bez iskustva i znanja,

pod uvjetom da su pod nadzorom ili da su upućeni u način korištenja 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.

- 6.** Uređaj držite dalje od djece mlađe od 8 godina.
- 7.** Ne koristite uređaj s oštećenim kabelom ili utikačem ili u slučaju bilo kakvog drugog kvara.
- 8.** Ako je kabel za napajanje oštećen, smije ga popraviti samo servis proizvođača ili kvalificirana osoba kako bi se izbjegla opasnost.
- 9.** Pazite da kabel za napajanje ne dodiruje kućište roštilja ili ploče za kuhanje kada su te komponente vruće.
- 10.** Isključite uređaj prije nego što ga isključite iz struje.
- 11.** Isključite uređaj iz izvora napajanja prije premještanja ili čišćenja.

- 12.** Ne držite utikač mokrim rukama jer to može uzrokovati strujni udar.
- 13.** Ako se tijekom rada pojavi bilo kakav neobičan zvuk ili miris, odmah isključite uređaj i odspojite ga iz struje.
- 14.** Ne koristite uređaj ako imate mokre ruke ili dok stojite bosi.
- 15.** Prilikom korištenja produžnog kabela, pazite da ne prekoračite nazivnu snagu/opterećenje produžnog kabela.
- 16.** Prilikom isključivanja uređaja iz struje, držite utikač, a ne kabel.
- 17.** Ne pokušavajte popravljati, rastavljati ili modificirati uređaj. Unutar uređaja nema dijelova koje korisnik može popraviti.
- 18.** Nikada ne spajajte uređaj na vanjski timer ili zaseban sustav daljinskog upravljanja.
- 19.** Uređaj postavite na suho mjesto na ravnoj, toplinski otpornoj površini.

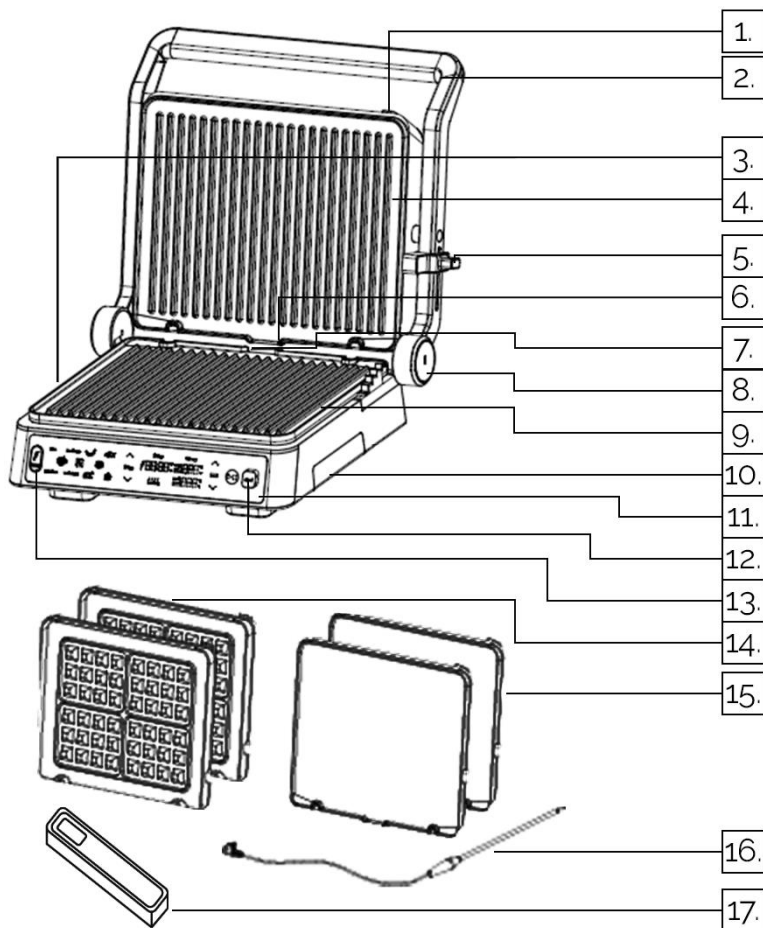
- 20.** Roštilj postavite na odgovarajuću, sigurnu udaljenost od zapaljivih predmeta poput namještaja, zavjesa itd., i najmanje 15 cm od zida.
- 21.** Grijaće ploče i neki elementi kućišta roštilja zagrijavaju se na vrlo visoke temperature. Nikada ih ne dodirujte dok uređaj radi kako biste izbjegli opekline.
- 22.** Uređaj ne smije biti prekriven teškim ili fleksibilnim materijalom, poput aluminijskog pladnja, aluminijske folije ili pladnjeva izrađenih od drugog materijala otpornog na toplinu. Korištenje takvih predmeta ili materijala na roštilju može uzrokovati pregrijavanje uređaja i ozbiljna oštećenja.
- 23.** Ne koristite uređaj na način koji nije u skladu s njegovom namjenom.
- 24.** Ne ostavljajte uređaj bez nadzora.
- 25.** Nikada ne koristite uređaj na otvorenom.

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

**UPOZORENJE, VRUĆE:**

Neki dijelovi roštilja, poput ploča za kuhanje i poklopca, postaju vrlo vrući. Nikada ih ne dirajte dok je roštilj vruć kako biste izbjegli rizik od opekline.

Upoznajte svoj električni roštilj

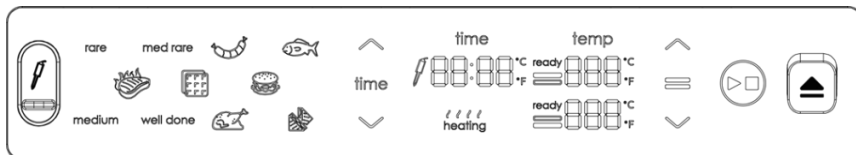


1. Gumb za uklanjanje gornje ploče
2. Ručka
3. Položaj odjeljka za termoelement
4. Gornja grijaća ploča
5. Klizač za bravu poklopca i podešavanje visine gornjeg poklopca
6. Izlaz za masnoću gornje grijaće ploče
7. Izlaz za masnoću donje grijaće ploče
8. Gumb za otpuštanje poklopca (otvoren roštilj)
9. Donja grijaća ploča
10. Posuda za kapanje
11. Upravljačka ploča sa zaslonom
12. Gumb za uklanjanje donje ploče
13. Mjesto za pričvršćivanje termoelementa s poklopcem
14. Tanjuri za vafle
15. Ravne ploče
16. Termometar
17. Odjeljak za termometar

Tehnički podaci

Vlast	1830-2200 W
Napon / Frekvencija	220-240 V~ 50-60 Hz
Raspon temperature	60-230 °C
Programator tajmera	0-90 minuta

Upravljačka ploča



Simbol	Opis
	Tipka za odrezak – podesite stupanj pečenja (rare, med. rare, medium, well done)
	Tipka za vafle
	Gumb za način rada s kobasicom
	Gumb za način rada s piletinom
	Gumb za način rada za ribu
	Gumb za način rada burgera
	Gumb za sendvič način rada
	Tipka za povećanje radnog vremena (vrijeme)
	Tipka za smanjenje radnog vremena (vrijeme)
	Gumb za odabir gornje/donje ploče
	Tipka za povećanje temperature
	Tipka za snižavanje temperature
	Prekidač za uključivanje/isključivanje

Tablica temperatura i vremena automatskih programa

Program		Temperatura u sredini ploča	Vrijeme
Odrezak	rare	230 ±10°C	3 minute
	med. rare		4 minute
	medium		5 minuta
	well done		6 minuta
Vafli		180 ±10°C	4,5 minuta
Kobasice		220 ±10°C	12 minuta
Hamburger		210 ±10°C	6,5 minuta
Piletina		190 ±10°C	11 minuta
Riba		210 ±10°C	8 minuta
Sendviči		210 ±10°C	6 minuta

Ručni način rada

Uređaj vam omogućuje postavljanje željene temperature grijaćih ploča i vremena rada.

Na upravljačkoj ploči možete zasebno uključiti i isključiti grijanje gornje i donje grijaće ploče te pojedinačno podesiti njihovu temperaturu.

Za to pritisnite , a zatim pomoću  ili  postavite temperaturu gornje ploče. Ponovno pritisnite , a zatim pomoću  ili  postavite temperaturu donje ploče. Raspon kontrole temperature je 100-230°C. Za potvrdu odabira pričekajte nekoliko sekundi.

Koristite  ili  za postavljanje vremena nakon kojeg se roštilj treba isključiti. Raspon podešavanja timera je 0-90 minuta. Za potvrdu odabira pričekajte nekoliko sekundi.

Napomena: Vrijeme i temperatura mogu se podesiti samo u ručnom načinu rada.

Termometar

Uređaj je opremljen temperaturnom sondom smještenom u posebnom odjeljku, koja vam omogućuje kontrolu temperature hrane na roštilju.

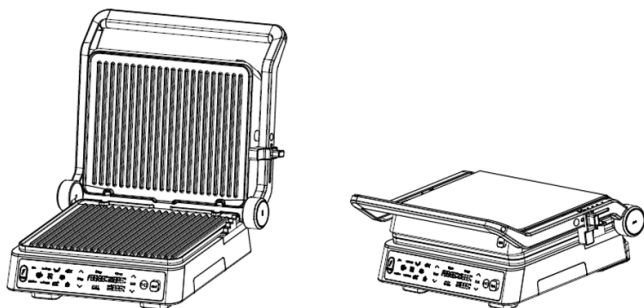
Izvadite sondu za meso, a zatim je pričvrstite na uređaj i hranu koju pečete na roštilju. Zaslone će se zatim upaliti  i prikazat će se trenutna temperatura sonde za meso.

Važno: Pazite da sonda za meso ne dodiruje dijelove roštilja. Pazite da je pravilno postavljen u hranu.

Po želji, postavite željenu temperaturu sonde za meso pomoću  ili . Pričekajte otprilike 5 sekundi da se temperatura potvrdi. Pričekajte još otprilike 5 sekundi i zaslon će se vratiti na prikaz trenutne temperature sonde za meso. Kada sonda za meso dostigne željenu temperaturu, uređaj će ispustiti karakterističan zvučni signal. Zatim možete isključiti uređaj i izvaditi pripremljenu hranu.

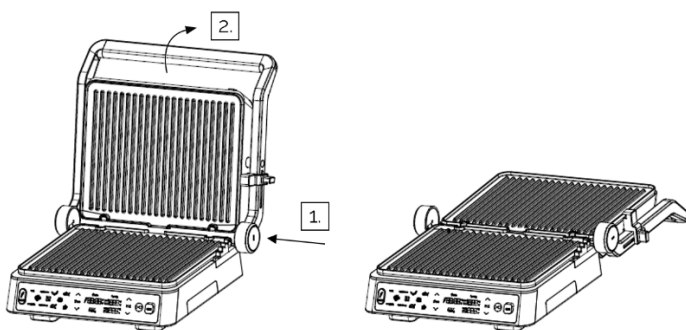
Položaji za roštiljanje

Roštiljanje zatvoreno



Koristi se za pečenje hrane na roštilju s obje strane odjednom. Stavite hranu na donju ploču, a zatim spustite gornji poklopac na nju.

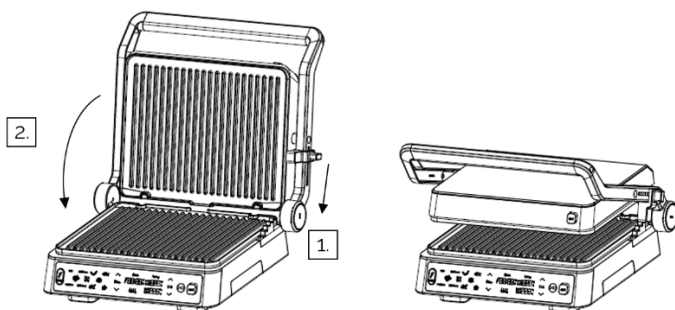
Otvoreno roštiljanje



Omogućuje povećanje površine za roštiljanje (pečenje s jedne strane).

Uhvatite ručku poklopca, pritisnite gumb za otpuštanje poklopca i nježno spustite poklopac na tlo. Ravnomjerno rasporedite hranu na oba tanjura.

Tostiranje



Koristi se za tostiranje sendviča, složenaca i osjetljive hrane bez kontakta s gornjom pločom.

Pomoću klizača podesite visinu poklopca i spustite ga preko hrane koju pečete na roštilju.

Prije prve upotrebe

- Slijedite korake u odjeljku "Čišćenje i održavanje".
- Prilikom prve upotrebe uređaja, provjerite je li prostorija dovoljno prozračena jer iz uređaja može izlaziti mala količina dima. Ovo je normalna pojava i trebala bi brzo proći.

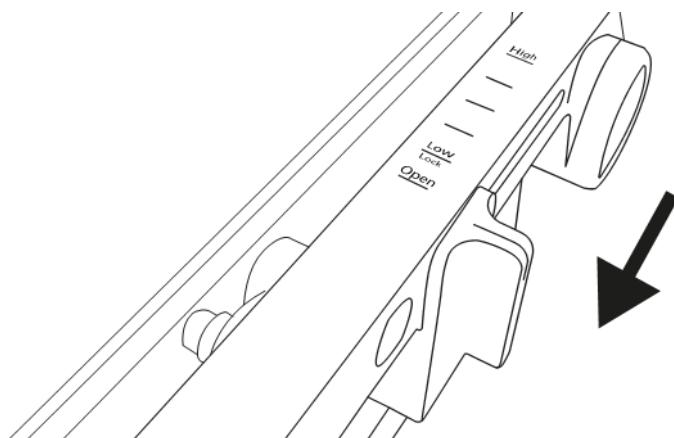


Upozorenje

- Ploče i neki drugi dijelovi kućišta roštilja postaju vrlo vrući. Kako biste izbjegli opekline, nikada ih ne dodirujte dok uređaj radi ili prije nego što se ohladi!
- Ako podignete poklopac tijekom pečenja na roštilju, iz uređaja može izlaziti vruća para. Uvijek budite oprezni pri korištenju uređaja. Preporučuje se korištenje rukavica za pećnicu.

- Ne mijenjajte položaj roštiljanja ako su ploče vruće. Odaberite položaj za roštiljanje prije uključivanja uređaja.
- Prilikom pomicanja roštilja provjerite je li klizač poklopca u položaju "Lock" kako biste spriječili slučajno otvaranje poklopca. Nosite roštilj držeći ga za ručku.
- Ne koristite metalne vilice, noževe itd. za okretanje hrane jer to može oštetiti neprianjajući premaz.
- Nikada ne stavljajte tanjure, pladnjeve ili aluminijsku foliju ispod hrane na pločama za roštilj.
- Ne stavljajte lonce, tave itd. na grijaće ploče.

1. Uređaj postavite na suho mjesto na ravnoj, toplinski otpornoj površini.
2. Provjerite jesu li posuda za masnoću i grijaće ploče pravilno postavljene.
3. Pomaknite klizač za zaključavanje poklopca u položaj "Open".



4. Držeći ručku, otvorite poklopac.
5. Postavite roštilj u željeni položaj: zatvoreno, otvoreno ili tostiranje.
6. Spojite utikač u električnu utičnicu.

Napomena : Nakon cca. Nakon 20 sekundi neaktivnosti, zaslon će se isključiti i tipka  će početi treptati. Pritisnite  z a nastavak rada s uređajem.

7. Odaberite automatski program ili ručno postavite željenu temperaturu gornje i donje ploče i vrijeme rada. Pritisnite  za pokretanje programa. Roštilj će se početi zagrijavati i na  zaslonu će se upaliti . Dostizanje zadane temperature bit će označeno zvučnim signalom i osvjetljenim znakom **Ready**. Nakon cca. Nakon 10 sekundi, na zaslonu će se prikazati preostalo vrijeme do kraja programa ili simbol --:-- ako vrijeme pečenja na roštilju nije postavljeno.
8. Stavite hranu izravno na grijaće ploče (u slučaju pečenja na roštilju i pečenja u zatvorenom prostoru - samo na donju ploču). Prilikom pečenja na otvorenom roštilju, povremeno okrećite pečenu hranu.
9. Hrana se peče u vlastitom soku, a višak soka slijeva se u posudu za masnoću. Tekućina sakupljena u njemu ne može se ponovno upotrijebiti.
10. Po želji, pričvrstite sondu za meso i pratite temperaturu hrane s roštilja na zaslonu ili postavite željenu temperaturu sonde za meso i isključite uređaj kada roštilj ispusti karakterističan zvučni signal.

- 11.** Nakon završetka pečenja na roštilju, uređaj će ispustiti karakterističan zvučni signal. Na zaslonu će se prikazati --:--. Izvucite utikač iz električne utičnice.

Važno : Ako je uređaj u ručnom načinu rada, funkcija grijanja se neće isključiti nakon što se odbrojavanje vremena prikazanog na zaslonu završi. Nakon što istekne odgovarajuće vrijeme, isključite uređaj pritiskom na . U suprotnom, uređaj će nastaviti raditi još otprilike 90 minuta. Nakon tog vremena, funkcija grijanja će se isključiti i uređaj će prijeći u stanje pripravnosti.

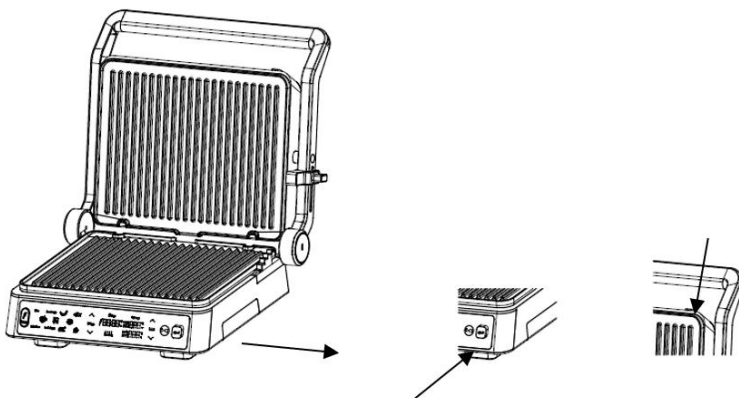
- 12.** Uklonite pečenu hranu s grijaćih ploča drvenim priborom poput kuhinjskih hvataljki. Ovisno o vrsti, hrana može postati izuzetno vruća prilikom pečenja na roštilju, posebno ako sadrži puno vode, poput rajčica. Budite posebno oprezni prilikom vađenja ove vrste hrane s roštilja.

Čišćenje i održavanje

Napomena: Kućište roštilja nikada ne uranjajte u vodu!

Važno: Očistite uređaj nakon svake upotrebe.

1. Prije čišćenja, isključite uređaj iz izvora napajanja i pričekajte da se ohladi,
2. Prije vađenja ploča, osušite ih papirnatim ručnikom od viška masnoće.
3. Izvadite posudu za masnoću povlačenjem prema naprijed. Uklonite grijaće ploče tako da ih držite i pritisnete gumbе za uklanjanje ploča.



4. Operite posudu za masnoću (prvo provjerite da mast nije vruća!) i grijaće ploče u toploj vodi s blagim deterdžentom. Za uklanjanje osušene prljavštine možete koristiti meku krpu . Pazite da ne pritiskate prejako jer to može oštetiti neprianjajući premaz. Isperite pladanj i tanjure, a zatim ih temeljito osušite.
5. Za čišćenje vanjske strane uređaja koristite blago vlažnu krpu i blagi deterdžent. Zatim sve komponente temeljito osušite mekom, suhom krpom prije ponovne upotrebe.
6. Ako su kontakti grijaćeg elementa na grijaćim pločama prljavi, očistite ih četkom. Prije postavljanja ploča, provjerite jesu li spojevi potpuno suhi.
7. Metalni dio i držač sonde za meso očistite vlažnom, mekom i čistom krpom. Ne uranjajte kabel senzora temperature jezgre u vodu ili bilo koju drugu tekućinu. Za čišćenje odjeljka i kabela temperature sonde koristite suhu, meku i čistu krpu . Očišćene elemente osušite mekom, čistom i suhom krpom. Sondu za hranu čuvajte u priloženoj kutijici na suhom mjestu.
8. Ne koristite jake kemikalije za čišćenje bilo kojeg dijela ovog uređaja. Nikada ne koristite žičanu četku ili druge oštre predmete.
9. Ponovno postavite ploče tako da gurnete stranu s dva utora ispod zasuna na kućištu roštilja i pritisnete suprotnu stranu ploče dok ne čujete klik.

- 10.** Ponovno umetnite posudu za masnoću.
- 11.** Uređaj čuvajte na suhom i čistom mjestu.

Savjet: Ploče za roštilj mogu se prati u perilici posuđa na temperaturama do 70°C.

Otklanjanje problema

Problem	Mogući uzrok	Otopina
Uređaj ne radi	Utikač je isključen iz utičnice	Spojite utikač u utičnicu
Poklopac se ne otvara	Klizač za zaključavanje poklopca postavljen je u položaj "Lock"	Pomaknite klizač u položaj "Open"
Uređaj je uključen, ali ploče se ne zagrijevaju	Isteklo je postavljeno vrijeme timera	Postavite novo željeno vrijeme rada uređaja
	Grijaće ploče su nepravilno postavljene	Uklonite ploče i ponovno ih pričvrstite tako da stranu s dva utora pomaknete ispod zasuna na kućištu roštilja i pritisnete suprotnu stranu ploča
	Uređaj je oštećen	Isključite uređaj iz napajanja i obratite se servisu

Problem	Mogući uzrok	Otopina
Uređaj ispušta neugodan miris i/ili dim	Uređaj se koristi prvi put	Ovo je normalna pojava i trebala bi brzo nestati
	Uređaj je prljav	Izvršite postupak čišćenja i održavanja
	Uređaj je oštećen	Isključite uređaj iz napajanja i obratite se servisu
Na zaslonu se prikazuje "Err temp. no, no"	Postoji problem s temperaturom	Kontaktirajte Vašu službu
Na zaslonu se prikazuje „Err temp. --- ,---"	Uređaj je dosegao previsoku temperaturu	Isključite uređaj iz struje i pričekajte da se potpuno ohladi. Ako problem i dalje postoji, obratite se servisu tvrtke Yoer
Na zaslonu se prikazuje "Err temp. oP, 230°C" ili "Err temp. CL, 230°C"	Uređaj je oštećen	Isključite uređaj iz napajanja i obratite se servisu.

Okoliš



Proizvod sadrži materijale koji se mogu reciklirati.

Ne odlažite ovaj proizvod s kućnim otpadom.

Molimo vas da se obratite najbližem sabirnom centru za 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 lomljive komponente 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.** Tartsa a készüléket nedvességtől, hőforrástól és közvetlen napfénytől távol.
- 4.** A tűz, áramütés és sérülés elkerülése érdekében ne merítse a kábelt, a dugót vagy a készüléket vízbe vagy más folyadékba.
- 5.** Ezt a készüléket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, valamint korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező személyek

vagy tapasztalat és ismeretek hiányában használhatják, ha felügyelet alatt állnak, és ha a készülék használatára vonatkozóan eligazítást kaptak, és megértették a készülék használatával kapcsolatos veszélyeket. Különös gondot kell fordítani arra, hogy a gyermekek ne játszanak a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek megfelelő felügyelet nélkül nem végezhetik.

6. Tartsa a készüléket 8 év alatti gyermekektől távol.
7. Ne használja a készüléket sérült kábellel, dugóval vagy bármilyen más meghibásodás esetén.
8. Ha a tápkábel megsérül, azt a veszély elkerülése csak a gyártó szervizében vagy erre szakképzett személy javíthatja meg.
9. Ügyeljen arra, hogy a tápkábel ne érjen a grillházhoz vagy a főzőlapokhoz, amikor ezek az alkatrészek forróak.

- 10.** Kapcsolja ki a készüléket, mielőtt kihúzza a hálózati csatlakozót.
- 11.** Kezelés és tisztítás előtt válassza le a készüléket a tápegységről.
- 12.** Ne fogja meg a hálózati csatlakozót nedves kézzel, mert ez áramütéshez vezethet.
- 13.** Ha működés közben rendellenes hangot vagy szagot észlel, azonnal kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki az áramellátást.
- 14.** Ne használja a készüléket, ha nedves a keze, vagy ha mezítláb áll.
- 15.** Ha hosszabbítót használ, ügyeljen arra, hogy ne lépje túl a hosszabbító névleges teljesítményét / terhelését.
- 16.** Amikor leválasztja a készüléket a tápegységről, a dugót fogja meg, ne a kábelt.
- 17.** Ne kísérelje meg a készülék javítását, szétszerelését vagy módosítását. A készülék belsejében nincsenek a felhasználó által szervizelhető alkatrészek.

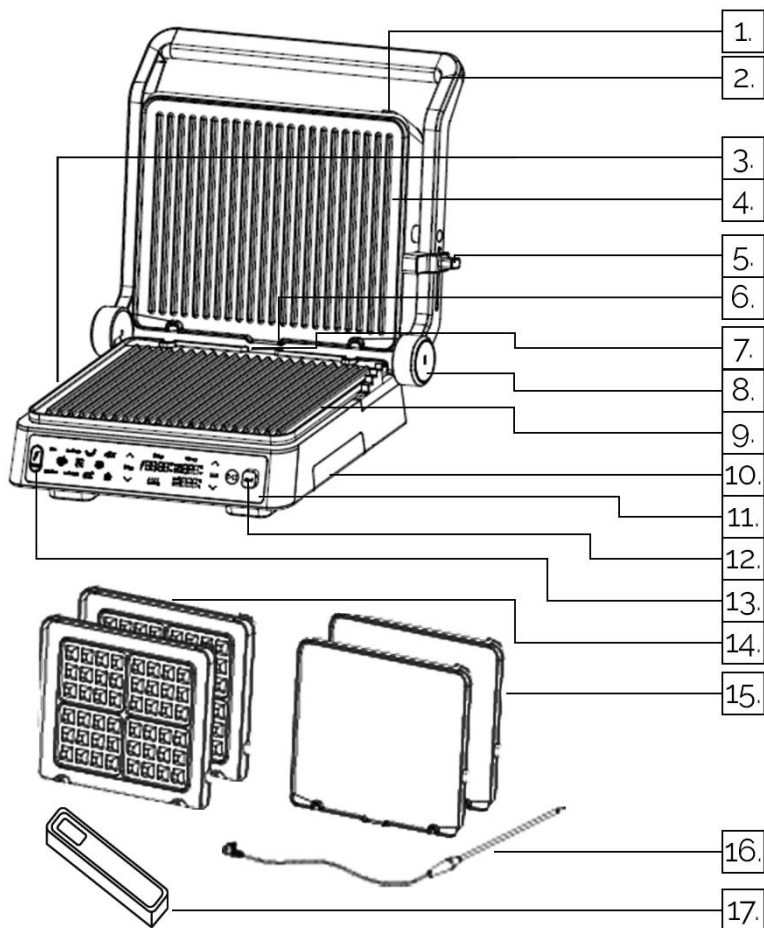
- 18.** Soha ne csatlakoztassa a készüléket külső időzítőhöz vagy külön távirányító rendszerhez.
- 19.** Helyezze a készüléket száraz helyre, sima és hőálló felületre.
- 20.** Helyezze a grillsütőt megfelelő, biztonságos távolságra a gyúlékony tárgyaktól, például bútoroktól, függönyöktől stb. és legalább 15 cm-re a faltól.
- 21.** A főzőlapok és a grillház egyes részei nagyon felforrósodnak. Soha ne nyúljon hozzájuk a készülék működése közben, nehogy megégesse magát.
- 22.** A készüléket nem szabad nehéz vagy rugalmas anyaggal, például alumíniumtálcával, alumíniumfóliával vagy más hőálló anyagból készült tálcával letakarni. Az ilyen tárgyak vagy anyagok használata a grillen a készülék túlmelegedéséhez és súlyos károsodásához vezethet.
- 23.** Ne használja a készüléket a rendeltetésszerű használatnak nem megfelelő módon.

- 24.** Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- 25.** Soha ne használja a készüléket kültéren.
- 26.** A készüléket kizárólag háztartási használatra szánták (nem kereskedelmi használatra). Minden más használat nem megfelelőnek és veszélyesnek minősül.
- 27.** A gyártó nem vállal felelősséget a jelen használati utasítás be nem tartásából eredő károkért.

**FIGYELMEZTETÉS, HEVES:**

A grill egyes alkatrészei, mint például a főzőlapok és a fedél, nagyon forróak. Soha ne nyúljon hozzájuk, amikor a grill forró, hogy elkerülje az égési sérülések veszélyét.

Ismerje meg elektromos grilljét

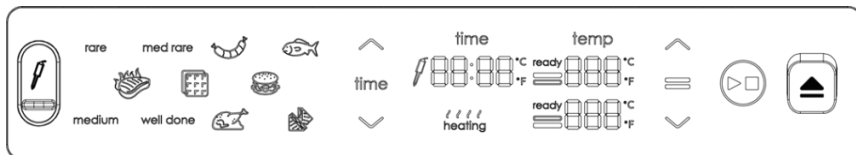


1. Gomb a felső lemez eltávolításához
2. Fogantyú
3. Termoelem szekrény rögzítési pontja
4. Felső főzőlap
5. Csúszka a fedél zárásához és a felső fedél magasságának beállításához
6. Felső főzőlap zsírkivezetés
7. Alsó főzőlap zsírkivezetés
8. Fedélkioldó gomb (nyitott grillezés)
9. Alsó főzőlap
10. Csepegtető tálca
11. Vezérlőpanel kijelzővel
12. Gomb az alsó lemez szétszereléséhez
13. Termoszonda rögzítési pont sapkával
14. Gofri tányérok
15. Lapos lepedők
16. Thermoprobe
17. Termoszonda tárolórekesz

Műszaki adatok

Teljesítmény	1830-2200 W
Feszültség / frekvencia	220-240 V~ 50-60 Hz
Hőmérséklet-tartomány	60-230°C
Időzítő	0-90 perc

Vezérlőpanel



Szimbólum	Leírás
	Steak mód gomb - a piritás fokának beállítása (rare, med. rare, medium, well done)
	Gofri üzemmód gomb
	Kolbász üzemmód gomb
	Csirke üzemmód gomb
	Hal mód gomb
	Burger mód gomb
	Szendvics üzemmód gomb
	Idő növelés gomb
	Időcsökkentő gomb
	Felső/alsó lemez kiválasztó gomb
	Gomb a hőmérséklet növeléséhez
	Gomb a hőmérséklet csökkentéséhez
	Be/ki kapcsoló

Hőmérséklet és idő táblázat az automatikus programokhoz

Program		Hőmérséklet a lemezek közepén	Idő
Steak	rare	230±10°C	3 perc
	med. rare		4 perc
	medium		5 perc
	well done		6 perc
Gofri		180±10°C	4.5 perc
Kolbászok		220±10°C	12 perc
Burger		210±10°C	6.5 perc
Csirke		190±10°C	11 perc
Hal		210±10°C	8 perc
Szendvicsek		210±10°C	6 perc

Kézi üzemmód

A készülék lehetővé teszi a főzőlapok kívánt hőmérsékletének és az üzemidőnek a beállítását.

A kezelőpanelen a felső és az alsó főzőlapok fűtése külön-külön be- és kikapcsolható, és hőmérsékletük külön-külön beállítható.

Ehhez nyomja meg a  gombot, majd a  vagy a  segítségével állítsa be a felső lemez hőmérsékletét. Nyomja meg ismét a  gombot, majd a  vagy a  segítségével állítsa be az alsó lemez hőmérsékletét. A hőmérséklet beállítási tartománya 100-230°C. Várjon néhány másodpercet a kiválasztás megerősítéséhez.

A  vagy a  segítségével állítsa be azt az időt, amely után a grillnek ki kell kapcsolnia. Az időzítő beállítási tartománya 0-90 perc. Várjon néhány másodpercet a kiválasztás megerősítéséhez.

Megjegyzés: Az idő és a hőmérséklet csak kézi üzemmódban állítható be.

Thermoprobe

A készülék egy speciális rekeszben elhelyezett termoszszzondával van felszerelve, amely lehetővé teszi a grillezett étel hőmérsékletének ellenőrzését.

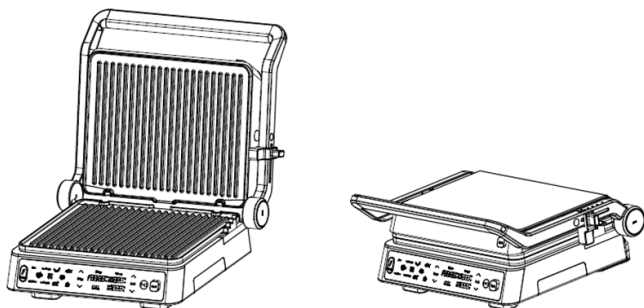
Vegye ki a hőérzékelőt, majd csatlakoztassa a készülékhez és a grillezendő ételhez. A kijelző ekkor fel fog világítani  és a hőszonda aktuális hőmérsékletét fogja mutatni.

Fontos: Ügyeljen arra, hogy a termosz szondája ne érintkezzen a grill semmilyen részével. Győződjön meg róla, hogy megfelelően van elhelyezve az ételben.

Opcionálisan állítsa be a hőszonda kívánt hőmérsékletét a  vagy a  segítségével. Várjon kb. 5 másodpercet a hőmérséklet megerősítéséig. Várjon további kb. 5 másodpercet, és a kijelzőn ismét megjelenik az aktuális hőszondahőmérséklet. Ha a hőszonda elérte a kívánt hőmérsékletet, a készülék jellegzetes hangjelzést ad. Ezután kikapcsolhatja a készüléket, és kiveheti az elkészített ételt.

Grillezési pozíciók

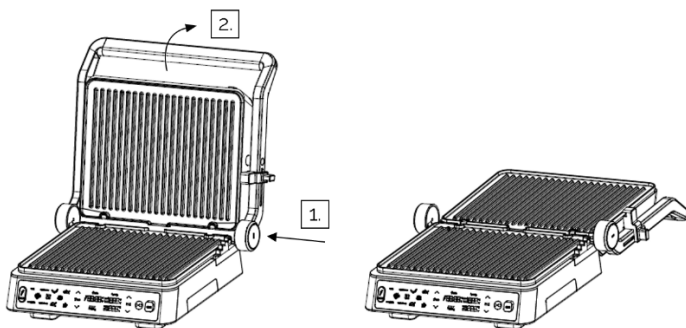
Zárt grill



Az ételek mindkét oldalát egyszerre grillezi.

Helyezze az ételt az alsó tányérra, majd engedje rá a felső fedelet.

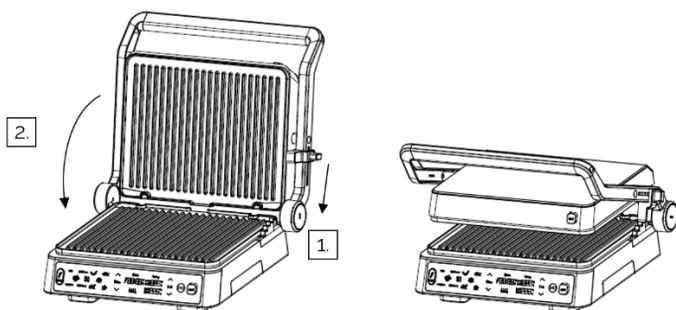
Nyitott grillezés



Nagyobb grillezési felületet tesz lehetővé (egyoldalú grillezés).

Fogja meg a fedél fogantyúját, nyomja meg a fedélkioldó gombot, és óvatosan engedje le a fedelet a padlóra. Terítse el az ételt egyenletesen mindkét tányérra.

Pirítós



Szendvicsek, rakott ételek és finom ételek pirítására szolgál anélkül, hogy a felső tányérral érintkezne.

A csúszka segítségével állítsa be a fedél pozíciójának magasságát, és engedje le a grillezett étel fölé.

Első használat előtt

- Kövesse a "Tisztítás és karbantartás" szakaszban leírtakat.
- A készülék első használatakor győződjön meg arról, hogy a helyiség kellően szellőztetett, mivel a enyhe füst szállhat ki. Ez normális jelenség, és gyorsan el fog múlni.

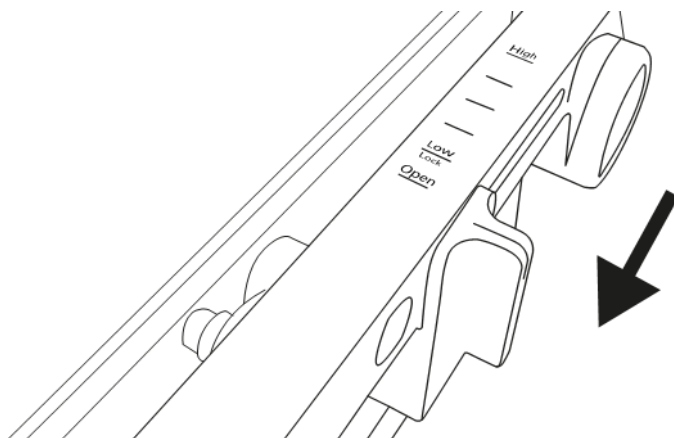


MEGJEGYZ

- A lemezek és a grillház néhány más része nagyon felforrósodik. Soha ne nyúljon hozzájuk a készülék működése közben vagy azelőtt, hogy a készüléknek ideje lett volna lehűlni, nehogy megégesse magát!
- A készülékből forró gőz távozhat, amikor a fedelet grillezés közben felemelik. A készülék használatakor mindig legyen óvatos. A sütőkesztyű használata ajánlott.

- Ne változtassa meg a grillezési pozíciót, ha a lemezek forróak. A készülék bekapcsolása előtt válassza ki a grillezési pozíciót.
- A grillsütő szállításakor ügyeljen arra, hogy a fedélzár csúszka "Lock" állásba legyen állítva, hogy a fedelek véletlenül se nyíljanak ki. A grillt a fogantyút megfogva hordozza.
- Ne használjon fémvillát, kést stb. az ételek forgatásához, mivel ez károsíthatja a tapadásmentes réteget.
- Soha ne tegyen tányérokat, tálcaikat vagy alumíniumfóliát a grilllapokon lévő ételek alá.
- Ne helyezzen edényeket, serpenyőket stb. a főzőlapra.

1. Helyezze a készüléket száraz helyre, sima és hőálló felületre.
2. Győződjön meg arról, hogy a zsírtálca és a főzőlapok megfelelően vannak-e felszerelve.
3. Mozdassa a fedelet rögzítő csúszkát a "Open" állásba.



4. A fogantyút fogva nyissa ki a fedelet.
5. Állítsa a grillt a kívánt pozícióba: zárt grillezés, nyitott grillezés vagy pirítás.
6. Csatlakoztassa a csatlakozót egy konnektorba.

Megjegyzés: Körülbelül 20 másodperc inaktivitás után a kijelző kikapcsol, és a  gomb villogni fog. A készülékkel való további munkavégzéshez nyomja meg a  gombot.

7. Válassza ki az automatikus programot, vagy állítsa be kézzel a felső és alsó lemezek kívánt hőmérsékletét és a készülék működési idejét. A program indításához nyomja meg a  gombot. A grill elkezd melegedni, és a kijelzőn a  és a  világít. A beállított hőmérséklet elérését egy hangjelzés és a **Ready** jelzőfény jelzi. Körülbelül 10 másodperc elteltével a kijelzőn elkezdődik a programból hátralévő idő, vagy a --:-- szimbólum, ha a grillezési idő nem lett beállítva.
8. Helyezze az ételt közvetlenül a főzőlapra (zárt grillezéshez és piritáshoz csak az alsó főzőlapon). Nyitott grillezés során időnként forgassa meg a grillezett ételt.
9. Az ételek a saját levükben sülnek, a felesleg a zsírtálcába folyik. A felgyülemlett folyadékot nem lehet újra felhasználni.
10. Opcionálisan csatlakoztassa a hőszondát, és a kijelzőn ellenőrizze a grillezett étel hőmérsékletét, vagy állítsa be a hőszonda kívánt hőmérsékletét, és kapcsolja ki a készüléket, amikor a grill jellegzetes hangjelzést ad.

- 11.** Amikor a grillezés befejeződik, a készülék jellegzetes hangjelzést ad. A kijelzőn --:-- világít. Húzza ki a dugót az elektromos aljzatból.

Fontos: Ha a készülék kézi üzemmódban működik, a fűtési funkció nem kapcsol ki a kijelzőn megjelenő visszaszámlálás után.

A megfelelő idő leteltével kapcsolja ki a készüléket a  gomb megnyomásával. Ellenkező esetben a készülék még kb. 90 percig tovább működik. Ezen idő letelte után a fűtési funkció kikapcsol, és a készülék készenléti üzemmódba lép.

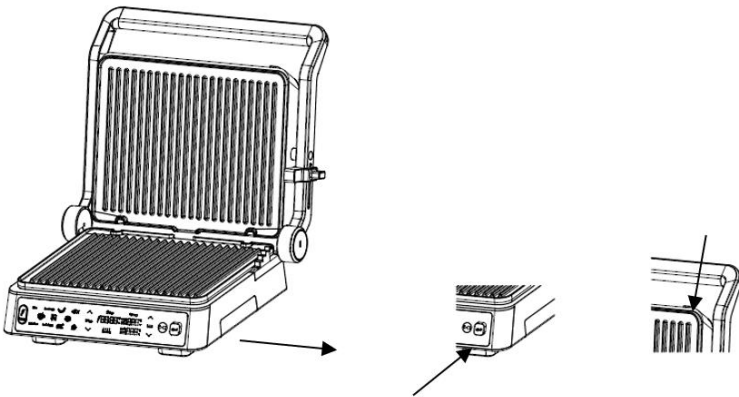
- 12.** A grillezett ételt fából készült eszközökkel, például konyhai fogóval vegye le a főzőlapról. Az ételek típusuktól függően rendkívül forróvá válhatnak a grillezés során, különösen, ha sok vizet tartalmaznak, mint például a paradicsom. Legyen különösen óvatos, amikor az ilyen típusú ételeket leveszi a grillről.

Tisztítás és karbantartás

Megjegyzés: Soha ne merítse a grillsütő házáat vízbe!

Fontos: Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.

1. Húzza ki a készüléket a tápegységből, és tisztítás előtt várja meg, amíg lehűl
2. Mielőtt eltávolítaná a tányérokat, papírtörkövel törölje le a felesleges zsírtól.
3. Húzza ki a zsírtálcát előre felé húzva. Vegye ki a főzőlapokat úgy, hogy lenyomva tartja őket, és megnyomja a főzőlap eltávolító gombokat.



4. Mossa ki a zsírtálcát (először győződjön meg róla, hogy a zsír nem forró!) és a főzőlapokat meleg vízben, enyhe mosószerrel. A rászáradt szennyeződések eltávolításához használhat puha ruhát. Ennek során ügyeljen arra, hogy ne nyomja túl erősen, mert ez károsíthatja a tapadásmentes réteget. Öblítse le a tálcát és a tányérokat, és alaposan szárítsa meg őket.
5. A készülék külsejének tisztításához enyhén nedves, enyhe tisztítószeret tartalmazó ruhát használjon. Ezután minden alkatrészt alaposan szárítson meg egy puha, száraz ruhával, mielőtt újra használná őket.
6. Ha a főzőlapok fűtőérintkezői piszkosak, tisztítsa meg őket fogkefével. A lemezek összeszerelése előtt győződjön meg róla, hogy az érintkezők teljesen szárazak.
7. Tisztítsa meg a fémrészt és a termoszonda tartóját nedves, puha, tiszta ruhával. Ne merítse a termoszonda csövet vízbe vagy más folyadékba. Száraz, puha, tiszta, puha ruhával tisztítsa meg a termoszondatartót és a termoszonda csövet. A megtisztított alkatrészeket puha, tiszta, száraz ruhával szárítsa meg. Tárolja a termoszondát a mellékelt tárolórekeszben, száraz helyen.
8. Ne használjon maró vegyszereket a készülék bármely részének tisztításához. Soha ne használjon drótkefét vagy más éles tárgyakat.

9. Helyezze vissza a lemezeket úgy, hogy a két horonnyal ellátott oldalt a grillházon lévő reteszek alá csúsztatja, és addig nyomja a lemez ellentétes oldalát, amíg a jellegzetes kattánást nem hallja.
10. Helyezze vissza a zsírtálcát.
11. Tárolja a készüléket száraz, tiszta helyen.

Tipp: A grilllapok 70°C-ig mosogatógépben moshatóak.

Hibaelhárítás

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik	A dugó ki van húzva a konnektorból	Csatlakoztassa a dugót egy konnektorból
A fedél nem nyílik	A fedélzár csúszka a "Lock" állásban van	Mozgassa a csúszkát a "Open" állásba
A készülék be van kapcsolva, de a lemezek nem melegsenek fel	A beállított időzítő ideje lejárt	Állítsa be az új kívánt működési időt
	A főzőlapok helytelenül vannak beszerelve	Vegye ki a lemezeket, és helyezze vissza őket úgy, hogy a két hornyos oldalt a grillházon lévő fűlek alá csúsztatja, és a lemezek másik oldalát lenyomja
	A készülék megsérült	Válassza le a készüléket a tápegységről, és lépjen kapcsolatba a Yoer szervizzel

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék kellemetlen szagot és/vagy füstöt bocsát ki	A készüléket először használják	Ez egy normális jelenség, és gyorsan meg fog oldódni
	A készülék piszkos	Tisztítási és karbantartási eljárás végrehajtása
	A készülék megsérült	Válassa le a készüléket a tápegységről, és lépjen kapcsolatba a Yoer szervizzel
A képernyőn megjelenik a "Err temp. no, no"	Hőmérsékleti probléma	Kapcsolatfelvétel a Yoer szolgálattal
A képernyőn megjelenik a "Err temp. ---, ---"	A készülék túl magas hőmérsékletet ért el	Húzza ki a készüléket a tápegységből, és várja meg, amíg teljesen lehűl. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon a Yoer szervizhez
A képernyőn megjelenik a "Err temp. oP, 230°C" vagy a "Err temp. CL, 230°C" kijelzés	A készülék megsérült	Válassa le a készüléket a tápegységről, és lépjen kapcsolatba a Yoer szervizzel

Környezetvédelem



A termék újrahasznosítható anyagokat tartalmaz.

Ne dobja ki a terméket a kommunális hulladékkal együtt.

Vegye fel a kapcsolatot a legközelebbi hulladékgyűjtő ponttal.

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 alkatrészekre, például üvegre vagy kerámiára.

Ez a garancia nem korlátozza a fogyasztó törvényes jogait vagy a fogyasztónak a hatályos jogszabályok alapján a fogyasztási cikkek vásárlására vonatkozó 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.** Tenere l'unità lontano da fonti di umidità, calore e luce solare diretta.
- 4.** Per evitare incendi, scosse elettriche e lesioni, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- 5.** Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con

manca di esperienza e conoscenza, a condizione che siano sorvegliati e che siano stati istruiti sull'uso dell'apparecchio e che comprendano i pericoli. 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.

- 6.** Tenere il dispositivo lontano dai bambini di età inferiore agli 8 anni.
- 7.** Non utilizzare un dispositivo con cavo o spina danneggiati o in caso di altri guasti.
- 8.** Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere riparato solo dal servizio di assistenza del produttore o da una persona qualificata per evitare pericoli.
- 9.** Assicurarsi che il cavo di alimentazione non tocchi l'alloggiamento della griglia o le piastre di cottura quando questi componenti sono caldi.

- 10.** Spegnerne l'apparecchio prima di togliere la spina.
- 11.** Scollegare l'unità dall'alimentazione prima di maneggiarla e pulirla.
- 12.** Non afferrare la spina di alimentazione con le mani bagnate per non incorrere in scosse elettriche.
- 13.** Se durante il funzionamento si avvertono suoni o odori anomali, spegnere immediatamente l'apparecchio e scollegare l'alimentazione.
- 14.** Non utilizzare il dispositivo con le mani bagnate o a piedi nudi.
- 15.** Quando si utilizza una prolunga, assicurarsi di non superare la potenza/il carico nominale della prolunga stessa.
- 16.** Quando si scollega l'unità dall'alimentazione, tenere la spina e non il cavo.
- 17.** Non tentare di riparare, smontare o modificare l'unità.
L'unità non contiene parti riparabili dall'utente.
- 18.** Non collegare mai l'unità a un timer esterno o a un sistema di controllo remoto separato.

- 19.** Collocare l'unità in un luogo asciutto su una superficie piana e resistente al calore.
- 20.** Posizionare il barbecue a una distanza adeguata e sicura da oggetti infiammabili come mobili, tende, ecc. e ad almeno 15 cm dalla parete.
- 21.** Le piastre e alcune parti dell'alloggiamento del grill sono molto calde. Non toccarli mai quando l'apparecchio è in funzione per evitare di scottarsi.
- 22.** L'apparecchio non deve essere coperto con materiali pesanti 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 il surriscaldamento dell'apparecchio e gravi danni.
- 23.** Non utilizzare il dispositivo in modo incompatibile con l'uso previsto.
- 24.** Non lasciare il dispositivo incustodito.
- 25.** Non utilizzare mai il dispositivo all'aperto.

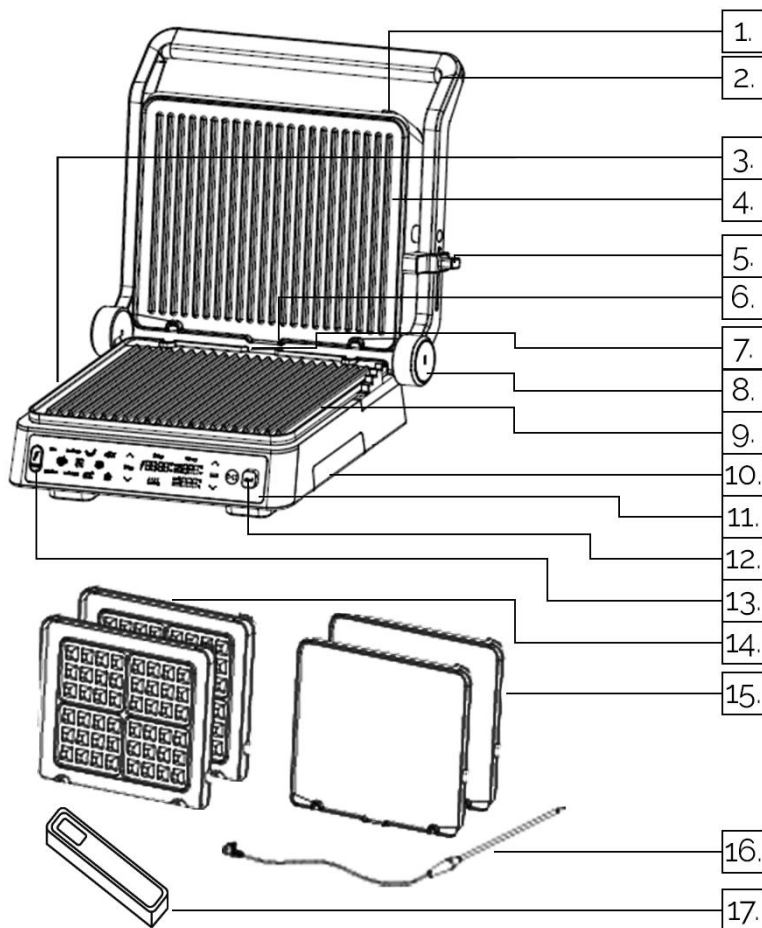
- 26.** L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico (non all'uso commerciale). Qualsiasi altro uso è considerato inappropriato e pericoloso.
- 27.** Il produttore non è responsabile di eventuali danni derivanti dall'inosservanza delle presenti istruzioni per l'uso.



AVVERTENZA, CALDO:

Alcuni componenti del grill, come le piastre e il coperchio, sono molto caldi. Non toccarli mai quando il grill è caldo per evitare il rischio di scottarsi.

Conosci la tua griglia elettrica

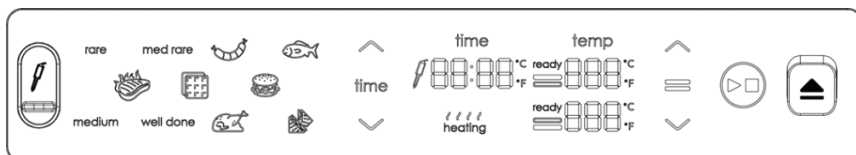


1. Pulsante per la rimozione della piastra superiore
2. Maniglia
3. Punto di fissaggio dell'armadietto della termocoppia
4. Piano cottura superiore
5. cursore per il bloccaggio del coperchio e per la regolazione dell'altezza del coperchio superiore
6. Uscita del grasso del piano di cottura superiore
7. Uscita del grasso del piano di cottura inferiore
8. Pulsante di sblocco del coperchio (griglia aperta)
9. Piano cottura inferiore
10. Vassoio di raccolta
11. Pannello di controllo con display
12. Pulsante per lo smontaggio della piastra inferiore
13. Punto di attacco della termosonda con cappuccio
14. Piastre per waffle
15. Lenzuola piatte
16. Termosonda
17. Vano porta termosonde

Dati tecnici

Potenza	1830-2200 W
Tensione / Frequenza	220-240 V~ 50-60 Hz
Intervallo di temperatura	60-230°C
Timer	0-90 min

Pannello di controllo



Simbolo	Descrizione
	Tasto modalità bistecca - per regolare il grado di tostatura (rare, med. rare, medium, well done)
	Pulsante della modalità Waffle
	Pulsante modalità salsiccia
	Pulsante modalità pollo
	Pulsante modalità pesce
	Pulsante modalità Burger
	Pulsante modalità Sandwich
	Pulsante di aumento del tempo
	Pulsante di riduzione del tempo
	Pulsante di selezione della piastra superiore/inferiore
	Pulsante per aumentare la temperatura
	Pulsante per ridurre la temperatura
	Interruttore on/off

Tabella delle temperature e dei tempi per i programmi automatici

Programma		Temperatura al centro delle piastre	Tempo
Bistecca	rare	230±10°C	3 min
	med. rare		4 min
	medium		5 min
	well done		6 min
Cialde		180±10°C	4,5 min
Salsicce		220±10°C	12 min
Hamburger		210±10°C	6,5 min
Pollo		190±10°C	11 min
Pesce		210±10°C	8 min
Panini		210±10°C	6 min

Modalità manuale

L'apparecchio consente di impostare la temperatura desiderata delle piastre e il tempo di funzionamento.

Sul pannello di controllo è possibile accendere e spegnere separatamente il riscaldamento dei piani di cottura superiore e inferiore e regolarne le temperature in modo individuale.

A tal fine, premere , quindi utilizzare  o  per impostare la temperatura della piastra superiore. Premere nuovamente , quindi utilizzare  o  per impostare la temperatura della piastra inferiore. L'intervallo di regolazione della temperatura è compreso tra 100 e 230°C. Attendere qualche secondo per confermare la selezione.

Utilizzare  o , per impostare il tempo dopo il quale il grill deve spegnersi. L'intervallo di regolazione del timer è 0-90 minuti. Attendere qualche secondo per confermare la selezione.

Nota: L'ora e la temperatura possono essere regolate solo in modalità manuale.

Termosonda

L'apparecchio è dotato di una sonda thermos posizionata in un apposito vano, che consente di monitorare la temperatura del cibo grigliato.

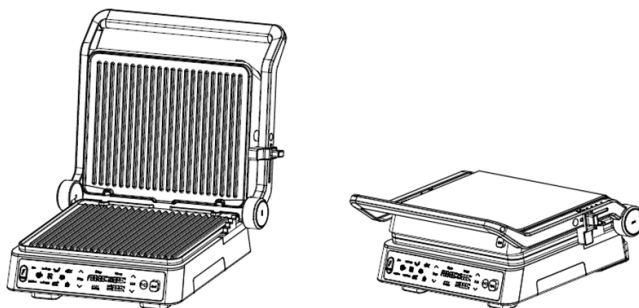
Rimuovere la termosonda e collegarla all'apparecchio e al cibo da grigliare. Il display si illumina su  e visualizza la temperatura attuale della termosonda.

Importante: Assicurarsi che la sonda del thermos non entri in contatto con le parti del grill. Assicurarsi che sia posizionata correttamente nel cibo.

In alternativa, impostare la temperatura desiderata della termosonda con  o . Attendere circa 5 secondi fino alla conferma della temperatura. Attendere altri 5 secondi circa e il display tornerà a visualizzare la temperatura attuale della termosonda. Quando la termosonda ha raggiunto la temperatura desiderata, l'apparecchio emette un segnale acustico caratteristico. A questo punto è possibile spegnere l'apparecchio e rimuovere il cibo preparato.

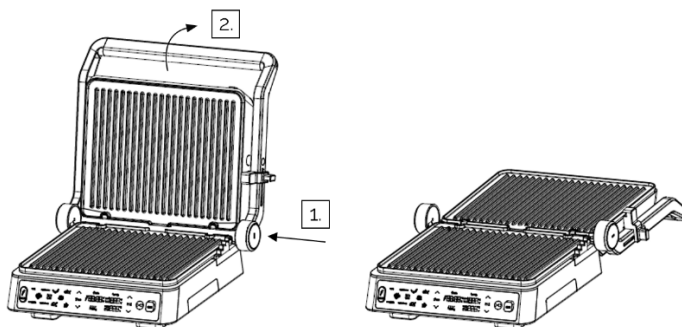
Posizioni per grigliare

Barbecue chiuso



Si usa per grigliare il cibo su entrambi i lati contemporaneamente. Posizionare il cibo sul piatto inferiore e poi abbassare il coperchio superiore.

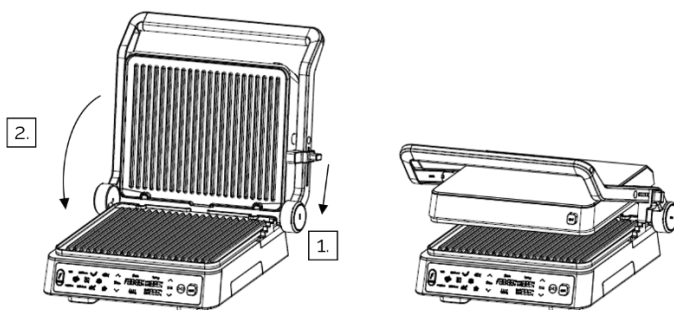
Barbecue aperto



Consente di aumentare la superficie di grigliatura (grigliatura su un lato).

Afferrare il manico del coperchio, premere il pulsante di rilascio del coperchio e abbassarlo delicatamente sul pavimento. Distribuire il cibo in modo uniforme su entrambi i piatti.

Tostatura



Si usa per tostare panini, sformati e cibi delicati senza che vengano a contatto con la piastra superiore.

Usare il cursore per regolare l'altezza del coperchio e abbassarlo sul cibo grigliato.

Prima del primo utilizzo

- Seguire i passaggi indicati nella sezione "Pulizia e manutenzione".
- Quando si utilizza l'apparecchio per la prima volta, assicurarsi che la stanza sia sufficientemente ventilata, in quanto è possibile che dall'apparecchio esca un leggero fumo. Si tratta di un fenomeno normale che si attenua rapidamente.

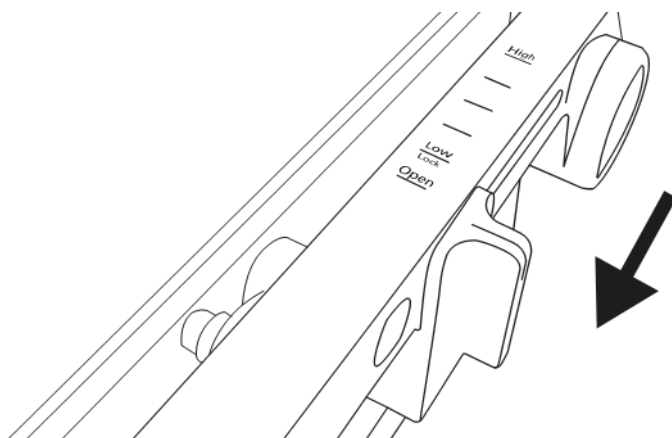


NOTA

- Le piastre e alcune altre parti dell'alloggiamento del grill sono molto calde. Non toccatele mai quando l'apparecchio è in funzione o prima che abbia avuto il tempo di raffreddarsi, per evitare di scottarvi!
- Il vapore caldo può fuoriuscire dall'apparecchio quando si solleva il coperchio durante la cottura alla griglia. Usare sempre con cautela l'apparecchio. Si raccomanda l'uso di guanti da forno.

- Non cambiare la posizione di cottura se le piastre sono calde. Selezionare la posizione di cottura prima di avviare l'apparecchio.
- Quando si trasporta il grill, assicurarsi che il cursore di blocco dei coperchi sia impostato sulla posizione "Lock" (blocco), in modo che i coperchi non si aprano accidentalmente. Trasportare il grill tenendo la maniglia.
- Non utilizzare forchette, coltelli, ecc. di metallo per girare i cibi, perché potrebbero danneggiare lo strato antiaderente.
- Non mettere mai piatti, vassoi o fogli di alluminio sotto il cibo sulle piastre della griglia.
- Non collocare pentole, padelle ecc. sui piani di cottura.

1. Collocare l'unità in un luogo asciutto su una superficie piana e resistente al calore.
2. Assicurarsi che la vaschetta di raccolta del grasso e le piastre siano montate correttamente.
3. Portare il cursore di blocco del coperchio in posizione "Open".



4. Tenendo la maniglia, aprire il coperchio.
5. Impostare la griglia sulla posizione desiderata: griglia chiusa, griglia aperta o tostatura.
6. Inserire la spina in una presa di corrente.

Nota: Dopo circa 20 secondi di inattività, il display si spegne e il pulsante  lampeggia. Premere  per continuare a lavorare con il dispositivo.

7. Selezionare il programma automatico o impostare manualmente la temperatura desiderata della piastra superiore e inferiore e la durata di funzionamento dell'apparecchio. Premere  per avviare il programma. Il grill inizierà a riscaldarsi e il display si illuminerà  e . Il raggiungimento della temperatura impostata viene segnalato da un segnale acustico e dall'accensione della scritta **Ready**. Dopo circa 10 secondi, il display inizierà a indicare il tempo rimanente del programma o il simbolo --:-- se il tempo del grill non è stato impostato.
8. Collocare gli alimenti direttamente sui piani di cottura (per grigliate e tostature chiuse, solo sul piano inferiore). Durante le grigliate aperte, girare di tanto in tanto gli alimenti grigliati.
9. Il cibo viene grigliato nei suoi stessi succhi, mentre l'eccesso scorre nel vassoio del grasso. Il liquido accumulato non può essere riutilizzato.
10. In alternativa, è possibile collegare la termosonda e monitorare la temperatura del cibo grigliato sul display o impostare la temperatura desiderata della termosonda e spegnere

l'apparecchio quando il grill emette un segnale acustico caratteristico.

- 11.** Quando il barbecue è terminato, l'apparecchio emette un segnale acustico caratteristico. Il display si illumina --:--. Togliere la spina dalla presa di corrente.

Importante: Se l'apparecchio funziona in modalità manuale, la funzione di riscaldamento non si spegne al termine del conto alla rovescia visualizzato sul display. Allo scadere del tempo previsto, spegnere l'apparecchio premendo . In caso contrario, l'apparecchio continuerà a funzionare per altri 90 minuti circa. Trascorso questo tempo, la funzione di riscaldamento si spegne e l'apparecchio entra in modalità standby.

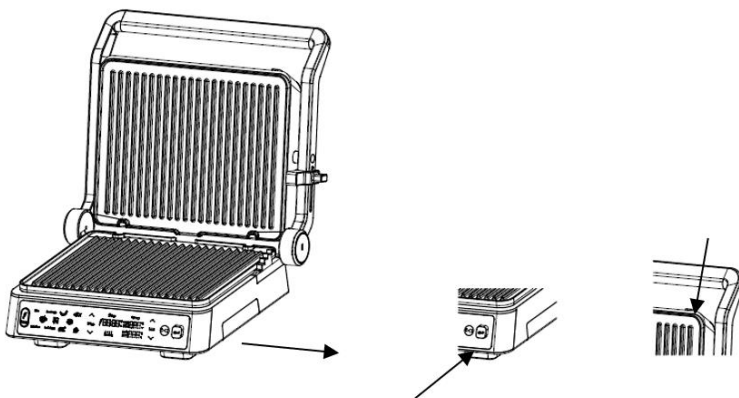
- 12.** Togliere il cibo grigliato dai fornelli usando utensili di legno, come le pinze da cucina. A seconda del tipo, gli alimenti possono diventare molto caldi durante la cottura alla griglia, soprattutto se contengono molta acqua, come i pomodori. Fate molta attenzione quando togliete questo tipo di alimenti dalla griglia.

Pulizia e manutenzione

Nota: Non immergere mai l'alloggiamento del grill nell'acqua!

Importante: Pulire il dispositivo dopo ogni utilizzo.

1. Scollegare l'unità dall'alimentazione e attendere che si raffreddi prima di pulirla
2. Asciugare le piastre dal grasso in eccesso con un tovagliolo di carta prima di rimuoverle.
3. Estrarre la vaschetta del grasso tirandola in avanti. Rimuovere i piani di cottura tenendoli premuti e premendo i pulsanti di rimozione dei piani di cottura.



4. Lavare la vaschetta del grasso (prima assicurarsi che il grasso non sia caldo!) e i piani di cottura in acqua calda con un detergente delicato. Per rimuovere lo sporco secco si può usare un panno morbido. Fate attenzione a non premere troppo per non danneggiare lo strato antiaderente. Sciacquare la piastra e i piatti, quindi asciugarli accuratamente.
5. Per pulire l'esterno dell'unità, utilizzare un panno leggermente umido con un detergente delicato. Quindi asciugare accuratamente tutti i componenti con un panno morbido e asciutto prima di utilizzarli nuovamente.
6. Se i contatti del riscaldatore sulle piastre sono sporchi, pulirli con uno spazzolino da denti. Assicurarsi che i contatti siano completamente asciutti prima di montare le piastre.
7. Pulire la parte metallica e il supporto della termosonda con un panno umido, morbido e pulito. Non immergere il tubo della termosonda in acqua o altri liquidi. Utilizzare un panno asciutto, morbido e pulito per pulire il vano della termosonda e il tubo della termosonda. Asciugare i componenti puliti con un panno morbido, pulito e asciutto. Conservare la termosonda nell'apposito scomparto in dotazione, in un luogo asciutto.

8. Non utilizzare prodotti chimici caustici per pulire le parti dell'apparecchio. Non utilizzare mai spazzole metalliche o altri oggetti appuntiti.
9. Reinstallare le piastre facendo scorrere il lato con le due scanalature sotto i fermi dell'alloggiamento della griglia e premendo il lato opposto della piastra fino a sentire il caratteristico clic.
10. Reinserire il vassoio del grasso.
11. Conservare il dispositivo in un luogo asciutto e pulito.

Suggerimento: Le piastre della griglia sono lavabili in lavastoviglie fino a 70°C.

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il dispositivo non funziona	La spina è scollegata dalla presa di corrente	Inserire la spina in una presa di corrente
Il coperchio non si apre	Il cursore di blocco del coperchio è impostato sulla posizione "Lock"	Spostare il cursore in posizione "Open"
L'unità è accesa ma i dischi non si riscaldano	Il tempo impostato per il timer è scaduto	Impostare il nuovo tempo di funzionamento desiderato
	Le piastre sono installate in modo errato	Rimuovere le piastre e riattaccarle facendo scorrere il lato con le due scanalature sotto le linguette dell'involucro della griglia e premendo il lato opposto delle piastre
	Il dispositivo è stato danneggiato	Scollegare il dispositivo dall'alimentazione elettrica e contattare il servizio di assistenza Yoer

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il dispositivo emette odore sgradevole e/o fumo	Il dispositivo viene utilizzato per la prima volta	Si tratta di un evento normale che dovrebbe risolversi rapidamente
	Il dispositivo è sporco	Eseguire la procedura di pulizia e manutenzione
	Il dispositivo è stato danneggiato	Scollegare il dispositivo dall'alimentazione elettrica e contattare il servizio di assistenza Yoer
Sullo schermo viene visualizzato "Err temp. no, no"	Problema di temperatura	Contattare il servizio Yoer
Lo schermo visualizza "Err temp. ---, ---".	L'apparecchio ha raggiunto una temperatura troppo elevata	Scollegare l'unità dall'alimentazione e attendere che si raffreddi completamente. Se il problema persiste, contattare il servizio di assistenza Yoer
Lo schermo visualizza "Err temp. 0P, 230°C" o "Err temp. CL, 230°C"	Il dispositivo è stato danneggiato	Scollegare il dispositivo dall'alimentazione elettrica e contattare il servizio di assistenza Yoer

Ambiente



Il prodotto contiene materiali riciclabili.

Non smaltire il prodotto con i rifiuti urbani.

Contattare il 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 la naturale usura dei componenti o le parti facilmente frangibili come il vetro o la ceramica.

La presente garanzia non limita i diritti legali del consumatore o qualsiasi altro diritto che il consumatore ha in base alla legislazione vigente che si applica 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.** Houd het apparaat uit de buurt van vocht, hitte en direct zonlicht.
- 4.** Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om brand, elektrische schokken of letsel te voorkomen.
- 5.** Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of gebrek aan

ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan en instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat en de gevaren van het gebruik begrijpen. 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.

6. Houd het apparaat uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar.
7. Gebruik het apparaat niet met een beschadigd snoer of beschadigde stekker.
8. Als de voedingskabel beschadigd is, mag deze alleen worden gerepareerd door de servicedienst van de fabrikant of door een persoon die hiervoor gekwalificeerd is om gevaar te voorkomen.
9. Zorg ervoor dat het netsnoer de behuizing van de grill of de kookplaten niet aanraakt wanneer deze onderdelen heet zijn.

- 10.** Schakel het apparaat uit voordat u de stekker uit het stopcontact haalt.
- 11.** Koppel het apparaat los van de voeding voordat u het hanteert en schoonmaakt.
- 12.** Pak de stekker niet vast met natte handen, want dit kan leiden tot een elektrische schok.
- 13.** Als er tijdens het gebruik een abnormaal geluid of een abnormale geur optreedt, schakel het apparaat dan onmiddellijk uit en trek de stekker uit het stopcontact.
- 14.** Gebruik het apparaat niet als je handen nat zijn of als je op blote voeten staat.
- 15.** Als u een verlengsnoer gebruikt, zorg er dan voor dat u het nominale vermogen/belasting van het verlengsnoer niet overschrijdt.
- 16.** Houd de stekker vast wanneer u het apparaat loskoppelt van de voeding, niet het snoer.
- 17.** 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.

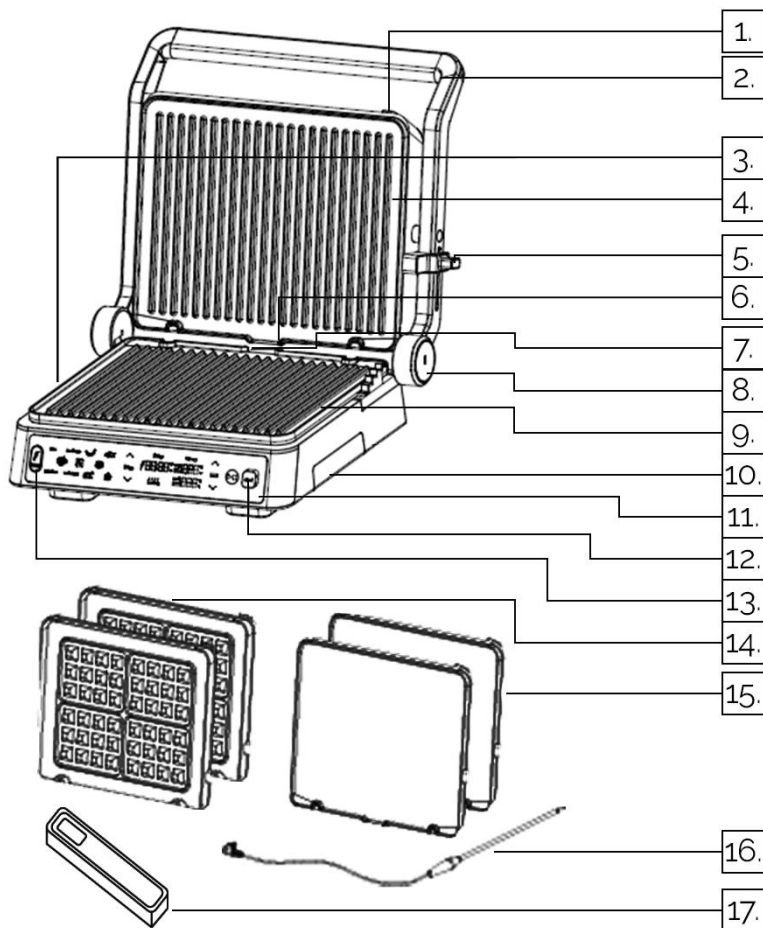
- 18.** Sluit het apparaat nooit aan op een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- 19.** Plaats het apparaat op een droge plaats op een vlak en hittebestendig oppervlak.
- 20.** Plaats de barbecue op een geschikte, veilige afstand van brandbare voorwerpen zoals meubels, gordijnen, enz. en minstens 15 cm van de muur.
- 21.** De kookplaten en sommige delen van de grillbehuizing worden zeer heet. Raak ze nooit aan terwijl het apparaat in werking is om te voorkomen dat u zich brandt.
- 22.** Het apparaat mag niet worden afgedekt met zwaar 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 oververhitting van het apparaat en ernstige schade.

- 23.** Gebruik het apparaat niet op een manier die onverenigbaar is met het beoogde gebruik.
- 24.** Laat het apparaat niet onbeheerd achter.
- 25.** Gebruik het apparaat nooit buitenshuis.
- 26.** Het apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik (niet voor commercieel gebruik). Elk ander gebruik wordt als ongepast en gevaarlijk beschouwd.
- 27.** 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 kookplaten en het deksel, worden erg heet. Raak ze nooit aan als de grill heet is om het risico te vermijden dat u zich brandt.

Leer uw elektrische grill kennen

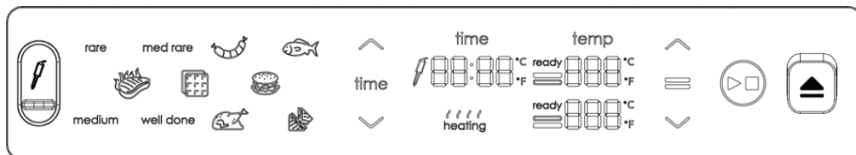


1. Knop om de bovenplaat te verwijderen
2. Handgreep
3. Bevestigingspunt thermokoppelslot
4. Bovenste kookplaat
5. Schuifknop voor dekselvergrendeling en hoogteverstelling
bovendeksel
6. Vetuitlaat bovenste kookplaat
7. Vetafvoer onder kookplaat
8. Ontgrendelknop deksel (open grillen)
9. Onderste kookplaat
10. Lekbak
11. Bedieningspaneel met display
12. Knop voor demontage van de bodemplaat
13. Thermoprobe bevestigingspunt met kap
14. Wafelplaten
15. Platte lakens
16. Thermosonde
17. Thermosonde opbergvak

Technische gegevens

Stroom	1830-2200 W
Spanning / frequentie	220-240 V~ 50-60 Hz
Temperatuurbereik	60-230°C
Timer	0-90 min

Bedieningspaneel



Symbol	Beschrijving
	Steak mode knop - instellen van de mate van roosteren (rare, med. rare, medium, well done)
	Knop voor wafelmodus
	Knop worststand
	Modusknop Kip
	Visstandknop
	Burger mode knop
	Sandwichmodusknop
	Tijd verhogen knop
	Tijdreductieknop
	Bovenste/onderste plaatkeuzeknop
	Knop om de temperatuur te verhogen
	Knop om de temperatuur te verlagen
	Aan/uit-schakelaar

Temperatuur- en tijdtabel voor automatische programma's

Programma		Temperatuur in het midden van de platen	Tijd
Biefstuk	rare	230±10°C	3 min
	med. rare		4 min
	medium		5 min
	well done		6 min
Wafels		180±10°C	4.5 min
Worsten		220±10°C	12 min
Burger		210±10°C	6.5 min
Kip		190±10°C	11 min
Vis		210±10°C	8 min
Broodjes		210±10°C	6 min

Handmatige modus

Met het apparaat kun je de gewenste temperatuur van de kookplaten en de inschakelduur instellen.

Op het bedieningspaneel kan de verwarming van de bovenste en onderste kookplaten afzonderlijk worden in- en uitgeschakeld en kan hun temperatuur afzonderlijk worden ingesteld.

Druk hiervoor op , gebruik dan  of  om de temperatuur van de bovenste plaat in te stellen. Druk nogmaals op  en gebruik vervolgens  of  om de temperatuur van de onderplaat in te stellen. Het temperatuurinstelbereik is 100-230°C. Wacht enkele seconden om de selectie te bevestigen.

Gebruik  of  om de tijd in te stellen waarna de grill moet uitschakelen. Het instelbereik van de timer is 0-90 minuten. Wacht enkele seconden om de selectie te bevestigen.

Opmerking: Tijd en temperatuur kunnen alleen worden aangepast in handmatige modus.

Thermosonde

Het apparaat is uitgerust met een thermosonde in een speciaal compartiment waarmee de temperatuur van het gegrilde voedsel kan worden gecontroleerd.

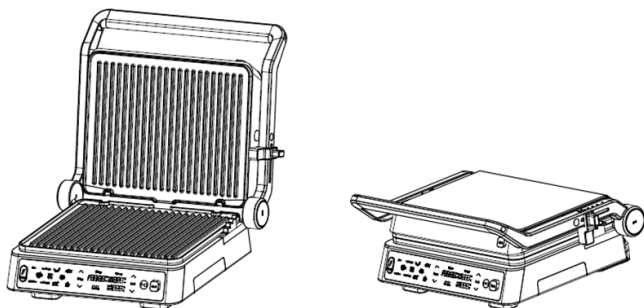
Verwijder de thermosonde en bevestig deze aan het apparaat en het te grillen voedsel. Het display zal dan  oplichten en de huidige temperatuur van de thermosonde weergeven.

Belangrijk: Zorg ervoor dat de thermosonde niet in contact komt met onderdelen van de grill. Zorg ervoor dat hij goed in het voedsel is geplaatst.

Stel optioneel de gewenste temperatuur van de thermosonde in met  of . Wacht ca. 5 seconden totdat de temperatuur wordt bevestigd. Wacht nog ca. 5 seconden en het scherm geeft weer de huidige temperatuur van de thermosonde weer. Wanneer de thermosonde de gewenste temperatuur heeft bereikt, geeft het apparaat een karakteristieke pieptoon. U kunt het apparaat dan uitschakelen en het bereide voedsel verwijderen.

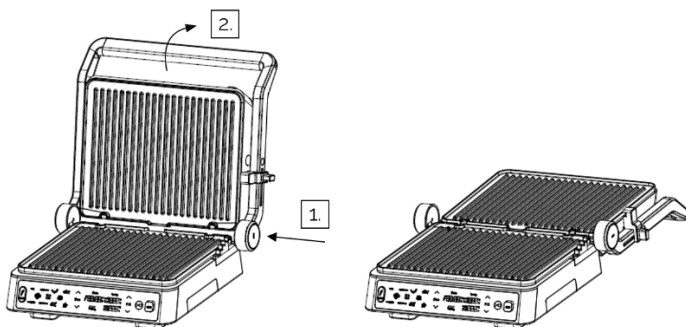
Posities voor grillen

Gesloten barbecue



Het wordt gebruikt om voedsel aan beide kanten tegelijk te grillen. Plaats het voedsel op de onderste plaat en laat vervolgens de bovenste deksel erop zakken.

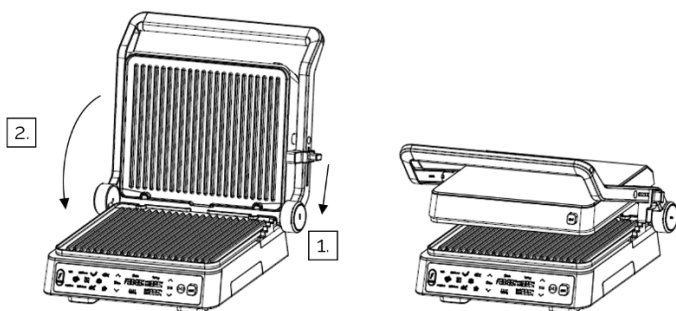
Open barbecue



Zorgt voor een groter grilloppervlak (eenzijdig grillen).

Pak de handgreep van het deksel vast, druk op de knop om het deksel los te maken en laat het deksel voorzichtig op de vloer zakken. Verdeel het voedsel gelijkmatig over beide borden.

Toasten op



Hij wordt gebruikt om sandwiches, stoofschotels en delicaat voedsel te roosteren zonder in contact te komen met de bovenplaat.

Gebruik de schuifknop om de hoogte van het deksel aan te passen en laat het deksel zakken over het gegrilde voedsel.

Voor het eerste gebruik

- Volg de stappen in het gedeelte "Reiniging en onderhoud".
- Als u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, zorg er dan voor dat de ruimte voldoende geventileerd is, want er kan lichte rook uit het apparaat komen. Dit is normaal en zou snel moeten verdwijnen.

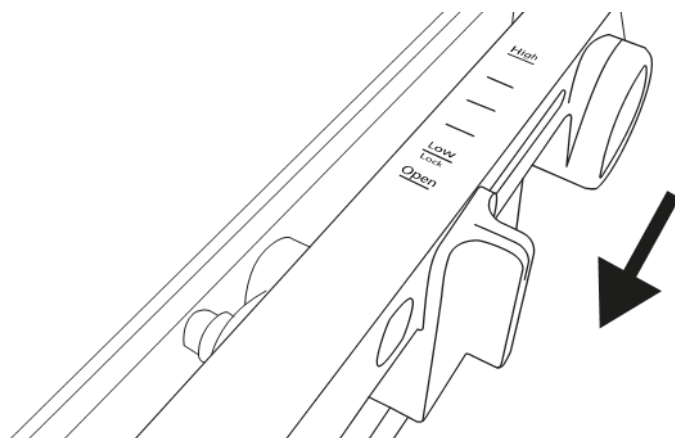


OPMERKIN

- De platen en sommige andere onderdelen van de grillbehuizing worden erg heet. Raak ze nooit aan terwijl het apparaat in werking is of voordat het de tijd heeft gehad om af te koelen, zodat u zich niet verbrandt!
- Hete stoom kan uit het apparaat ontsnappen wanneer het deksel wordt opgetild tijdens het grillen. Wees altijd voorzichtig wanneer u het apparaat gebruikt. Het gebruik van ovenwanten wordt aanbevolen.

- Verander de grillpositie niet als de platen heet zijn. Kies de grillpositie voordat u het apparaat start.
- Zorg er bij het dragen van de grill voor dat de schuif voor dekselvergrendeling in de stand "Lock" staat, zodat de deksels niet per ongeluk opengaan. Draag de grill door de handgreep vast te houden.
- Gebruik geen metalen vorken, messen, enz. om voedsel om te draaien, want dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.
- Plaats nooit borden, bakjes of aluminiumfolie onder het voedsel op de grillplaten.
- Plaats geen potten, pannen enz. op kookplaten.

1. Plaats het apparaat op een droge plaats op een vlak en hittebestendig oppervlak.
2. Zorg ervoor dat de vetopvangbak en kookplaten correct zijn gemonteerd.
3. Zet de schuif voor de dekselvergrendeling in de positie "Open".



4. Houd de hendel vast en open het deksel.
5. Stel de grill in op de gewenste stand: gesloten grillen, open grillen of roosteren.
6. Steek de stekker in een stopcontact.

Opmerking: Na ongeveer 20 seconden inactiviteit wordt het scherm uitgeschakeld en gaat de knop  knipperen. Druk op  om verder te werken met het apparaat.

7. Selecteer het automatische programma of stel handmatig de gewenste temperatuur van de bovenste en onderste platen en de inschakeltijd van het apparaat in. Druk op  om het programma te starten. De grill begint te verwarmen en op het display branden  en . Het bereiken van de ingestelde temperatuur wordt aangegeven met een pieptoon en het oplichten van het **Ready**. Na ongeveer 10 seconden begint het display de resterende tijd van het programma aan te geven of het --:-- symbool als de griltijd niet is ingesteld.
8. Plaats het voedsel direct op de kookplaten (voor gesloten grillen en roosteren alleen op de onderste kookplaat). Draai tijdens open grillen het gegrilde voedsel af en toe om.
9. Het voedsel wordt gegrild in zijn eigen sappen, waarbij het overschot in de vetopvangbak stroomt. De vloeistof die erin is opgeslagen, kan niet opnieuw worden gebruikt.
10. Bevestig optioneel de thermosensor en controleer de temperatuur van het gegrilde voedsel op het display of stel de gewenste

temperatuur van de thermosensor in en schakel het apparaat uit wanneer de grill een karakteristieke pieptoon geeft.

11. Als de barbecue klaar is, geeft het apparaat een karakteristieke pieptoon. Op het display verschijnt --:--. Haal de stekker uit het stopcontact.

Belangrijk: Als het apparaat in de handmatige modus werkt, wordt de verwarmingsfunctie niet uitgeschakeld nadat het aftellen op het display is afgelopen. Schakel het apparaat na afloop van de ingestelde tijd uit door op  te drukken. Anders blijft het apparaat nog ongeveer 90 minuten werken. Na deze tijd wordt de verwarmingsfunctie uitgeschakeld en schakelt het apparaat over naar de stand-bymodus.

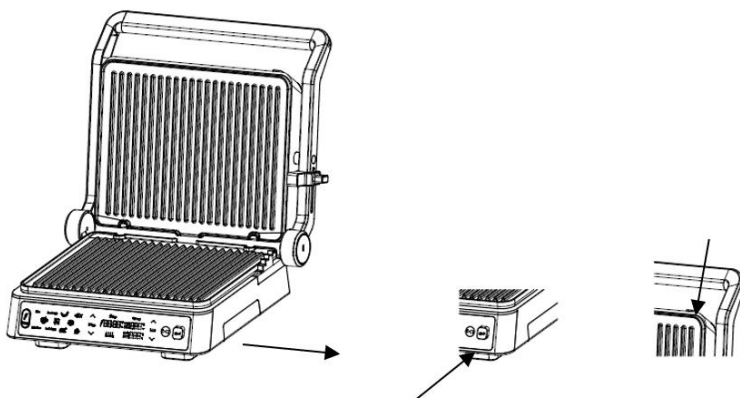
12. Haal het gegrilde voedsel van het vuur met houten voorwerpen, zoals een keukentang. Afhankelijk van het type kan voedsel extreem heet worden tijdens het grillen, vooral als het veel water bevat, zoals tomaten. Wees extra voorzichtig als je dit soort voedsel van de grill haalt.

Reiniging en onderhoud

Opmerking: Dompel de behuizing van de grill nooit onder in water!

Belangrijk: Reinig het apparaat na elk gebruik.

1. Haal de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld voordat u het schoonmaakt
2. Droog de borden van overtollig vet met een papieren handdoek voordat je ze verwijderd.
3. Trek de vetopvangbak naar voren. Verwijder de kookplaten door ze ingedrukt te houden en op de knoppen voor het verwijderen van de kookplaten te drukken.



4. Was de vetopvangbak (zorg ervoor dat het vet niet heet is!) en de kookplaten in warm water met een mild schoonmaakmiddel. Je kunt een zachte doek gebruiken om opgedroogd vuil te verwijderen. Druk hierbij niet te hard, want dit kan de antiaanbaklaag beschadigen. Spoel het dienblad en de platen af en droog ze grondig.
5. Gebruik een licht vochtige doek met een mild schoonmaakmiddel om de buitenkant van het apparaat schoon te maken. Droog alle onderdelen vervolgens grondig af met een zachte, droge doek voordat u ze weer gebruikt.
6. Als de verwarmingscontacten op de kookplaten vuil zijn, maak ze dan schoon met een tandenborstel. Zorg ervoor dat de contacten volledig droog zijn voordat u de platen in elkaar zet.
7. Reinig het metalen deel en de thermoprobehouder met een vochtige, zachte, schone doek. Dompel de thermoprobebuis niet onder in water of een andere vloeistof. Gebruik een droge, zachte, schone doek om het thermoprobecompartiment en de thermoprobebuis schoon te maken. Droog de gereinigde onderdelen met een zachte, schone, droge doek. Bewaar de thermoprobe in het meegeleverde opbergvak, op een droge plaats.

8. Gebruik geen bijtende chemische producten om onderdelen van dit apparaat schoon te maken. Gebruik nooit een staalborstel of andere scherpe voorwerpen.
9. Plaats de platen terug door de kant met de twee groeven onder de vergrendelingen op de grillbehuizing te schuiven en op de tegenoverliggende kant van de plaat te drukken tot u de kenmerkende klik hoort.
10. Plaats de vetopvangbak terug.
11. Bewaar het apparaat op een droge, schone plaats.

Tip: De grillplaten zijn vaatwasserbestendig tot 70°C.

Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Apparaat werkt niet	De stekker is uit het stopcontact	Steek de stekker in een stopcontact
Het deksel gaat niet open	De schuifknop voor dekselvergrendeling staat in de positie "Lock"	Verplaats de schuifregelaar naar de positie "Open"
Apparaat staat aan maar schijven worden niet warm	De ingestelde timer tijd is verstreken	Stel de nieuwe gewenste bedrijfstijd in
	Kookplaten zijn verkeerd geïnstalleerd	Verwijder de platen en bevestig ze opnieuw door de kant met de twee groeven onder de lipjes op de grillbehuizing te schuiven en de andere kant van de platen naar beneden te drukken
	Het apparaat was beschadigd	Koppel het apparaat los van de voeding en neem contact op met Yoer service

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat geeft een onaangename geur en/of rook af	Het apparaat wordt voor het eerst gebruikt	Dit is een normaal verschijnsel en zou snel moeten oplossen
	Het apparaat is vuil	Schoonmaak- en onderhoudsprocedure uitvoeren
	Het apparaat was beschadigd	Koppel het apparaat los van de voeding en neem contact op met Yoer service
Op het scherm verschijnt "Err temp. no, no"	Temperatuurprobleem	Neem contact op met de Yoer-service
Op het scherm verschijnt "Err temp. ---, ---"	Het apparaat heeft een te hoge temperatuur bereikt	Haal de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld. Neem contact op met Yoer service als het probleem aanhoudt
Het scherm toont "Fout temp. oP, 230°C" of "Fout temp. CL, 230°C"	Het apparaat was beschadigd	Koppel het apparaat los van de voeding en neem contact op met Yoer service

Milieu



Het product bevat recyclebare materialen.

Gooi het product niet weg met het huishoudelijk afval.

Neem contact op met het dichtstbijzijnde afvalinzamelpunt.

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 gemakkelijk breekbare onderdelen zoals glas of keramiek.

Deze garantie beperkt niet de wettelijke rechten van de consument of andere rechten die de consument heeft onder de huidige wetgeving die van toepassing is op 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 păstrați-l 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.** Păstrați unitatea departe de surse de umiditate, căldură și lumina directă a soarelui.
- 4.** Pentru a preveni incendiile, șocurile electrice și rănille, nu scufundați cablul, fișa sau aparatul în apă sau alte lichide.
- 5.** 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 și au fost instruiți cu privire la utilizarea aparatului și înțeleg pericolele utilizării 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.

- 6.** Țineți dispozitivul departe de copiii sub 8 ani.
- 7.** Nu utilizați un dispozitiv cu un cablu sau o fișă deteriorate sau în cazul oricărei alte defecțiuni.
- 8.** 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.
- 9.** Asigurați-vă că cablul de alimentare nu atinge carcasa grătarului sau plitele atunci când aceste componente sunt fierbinți.
- 10.** Opriți aparatul înainte de a scoate fișa de alimentare.

- 11.** Deconectați unitatea de la sursa de alimentare înainte de manipulare și curățare.
- 12.** Nu prindeți fișa de alimentare cu mâinile ude, deoarece acest lucru poate duce la un șoc electric.
- 13.** Dacă apare un sunet sau un miros anormal în timpul funcționării, opriți imediat aparatul și deconectați sursa de alimentare.
- 14.** Nu utilizați dispozitivul dacă mâinile sunt ude sau dacă stați desculți.
- 15.** Atunci când utilizați un cablu prelungitor, asigurați-vă că nu depășiți puterea/încărcarea nominală a cablului prelungitor.
- 16.** Atunci când deconectați unitatea de la sursa de alimentare, țineți fișa, nu cablul.
- 17.** Nu încercați să reparați, să dezasamblați sau să modificați unitatea. În interiorul unității nu există piese care pot fi reparate de utilizator.
- 18.** Nu conectați niciodată unitatea la un temporizator extern sau la un sistem de telecomandă separat.

- 19.** Așezați unitatea într-un loc uscat, pe o suprafață plană și rezistentă la căldură.
- 20.** Poziționați grătarul la o distanță adecvată și sigură de obiectele inflamabile, cum ar fi mobila, perdelele etc., și la cel puțin 15 cm de perete.
- 21.** Plitele de încălzire și unele părți ale carcasei grătarului se încălzesc foarte tare. Nu le atingeți niciodată în timp ce aparatul este în funcțiune pentru a evita să vă ardeți.
- 22.** Aparatul nu trebuie acoperit cu niciun material greu 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 obiecte sau materiale pe grătar poate duce la supraîncălzirea aparatului și la deteriorări grave.
- 23.** Nu utilizați dispozitivul într-un mod incompatibil cu utilizarea prevăzută.
- 24.** Nu lăsați dispozitivul nesupravegheat.
- 25.** Nu utilizați niciodată dispozitivul în aer liber.

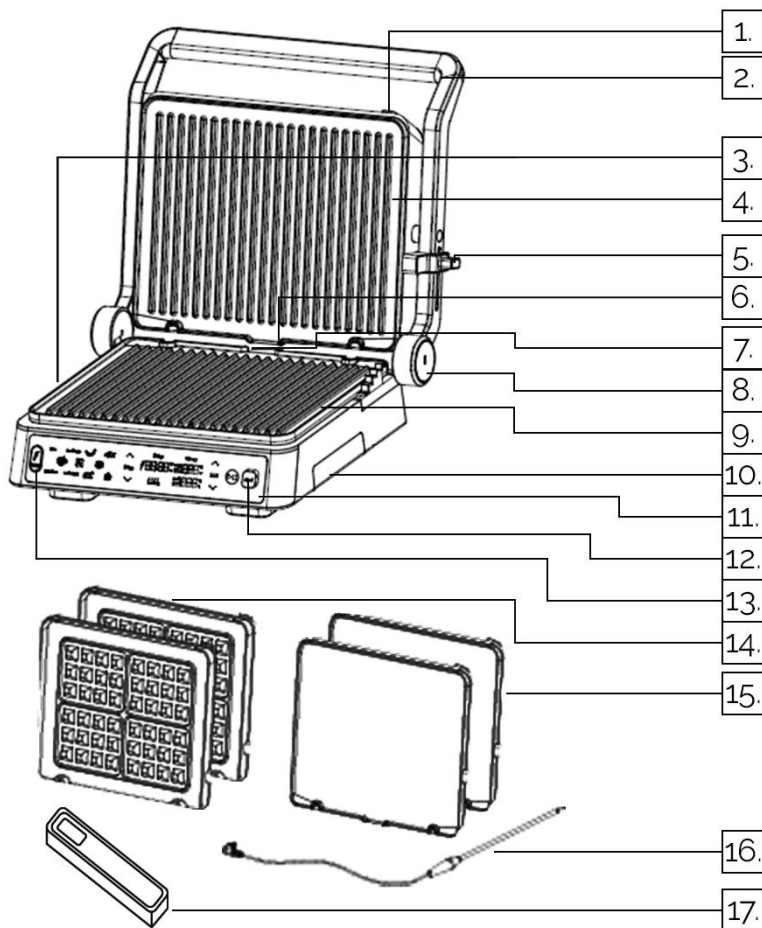
- 26.** Aparatul este destinat exclusiv uzului casnic (nu pentru uz comercial). Orice altă utilizare este considerată inadecvată și periculoasă.
- 27.** Producătorul nu va fi tras la răspundere pentru niciun prejudiciu rezultat din nerespectarea acestor instrucțiuni de utilizare.



AVERTISMENT, FIERBINTE:

Unele componente ale grătarului, cum ar fi plitele și capacul, se încălzesc foarte tare. Nu le atingeți niciodată atunci când grătarul este fierbinte pentru a evita riscul de a vă arde.

Faceți cunoștință cu grătarul electric

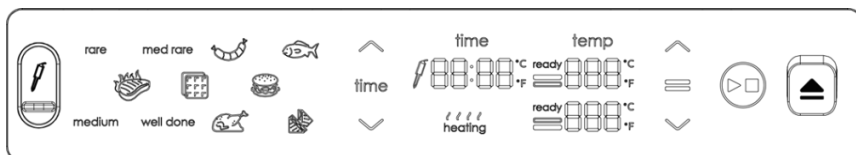


1. Buton pentru îndepărtarea plăcii superioare
2. Mâner
3. Punct de fixare a dulapului pentru termocuplu
4. Plită superioară
5. Glisieră pentru blocarea capacului și reglarea înălțimii capacului superior
6. Ieșire de grăsime superioară a plitei
7. Ieșire inferioară a grăsimii de pe plita de gătit
8. Buton de eliberare a capacului (grătar deschis)
9. Plită inferioară
10. Tavă de picurare
11. Panou de control cu afișaj
12. Buton pentru demontarea plăcii inferioare
13. Punct de fixare a sondei termometrice cu capac
14. Farfurii pentru vafe
15. Cearșafuri plate
16. Sondă termică
17. Compartiment de depozitare a termosondei

Date tehnice

Putere	1830-2200 W
Tensiune / Frecvență	220-240 V~ 50-60 Hz
Intervalul de temperatură	60-230°C
Cronometru	0-90 min

Panou de control



Simbol	Descriere
	Butonul Mod friptură - reglarea gradului de prăjire (rare, med. rare, medium, well done)
	Buton mod Waffle
	Buton mod cârnați
	Buton mod pui
	Buton mod pește
	Butonul modului Burger
	Buton mod sandwich
	Butonul de creștere a timpului
	Buton de reducere a timpului
	Buton de selectare a plăcii superioare/inferioare
	Buton pentru creșterea temperaturii
	Buton pentru reducerea temperaturii
	Comutator pornit/oprit

Tabel de temperatură și timp pentru programele automate

Program		Temperatura la centrul plăcilor	Timp
Friptură	rare	230±10°C	3 min
	med. rare		4 min
	medium		5 min
	well done		6 min
Waffles		180±10°C	4.5 min
Cârnați		220±10°C	12 min
Burger		210±10°C	6,5 min
Pui		190±10°C	11 min
Pește		210±10°C	8 min
Sandvișuri		210±10°C	6 min

Mod manual

Unitatea vă permite să setați temperatura dorită a plitelor de încălzire și timpul de funcționare.

Pe panoul de control, încălzirea plitelor superioare și inferioare poate fi pornită și oprită separat, iar temperaturile acestora pot fi ajustate individual.

Pentru a face acest lucru, apăsați , apoi utilizați  sau  pentru a seta temperatura plăcii superioare. Apăsați din nou , apoi utilizați  sau  pentru a seta temperatura plăcii de jos. Intervalul de reglare a temperaturii este 100-230°C. Așteptați câteva secunde pentru a confirma selecția.

Utilizați  sau , pentru a seta timpul după care grătarul trebuie să se oprească. Intervalul de reglare al temporizatorului este de 0-90 minute. Așteptați câteva secunde pentru a confirma selecția.

Notă: Ora și temperatura pot fi reglate numai în modul manual.

Sondă termică

Aparatul este echipat cu o sondă termos amplasată într-un compartiment special, care permite monitorizarea temperaturii alimentelor la grătar.

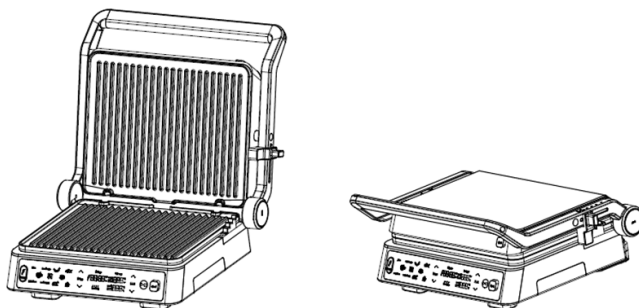
Scoateți termosonda și apoi atașați-o la aparat și la alimentele care urmează să fie prăjite. Afișajul se va aprinde apoi  și va indica temperatura curentă a sondei termometrice.

Important: Asigurați-vă că sonda termos nu intră în contact cu nicio parte a grătarului. Asigurați-vă că este plasată corect în mâncare.

Opțional, setați temperatura dorită a sondei termice utilizând  sau . Așteptați aprox. 5 secunde până când temperatura este confirmată. Așteptați încă aprox. 5 secunde și afișajul va reveni la temperatura curentă a sondei termice. Atunci când sonda termică a atins temperatura dorită, aparatul va emite un semnal sonor caracteristic. Puteți apoi să opriți aparatul și să scoateți alimentele preparate.

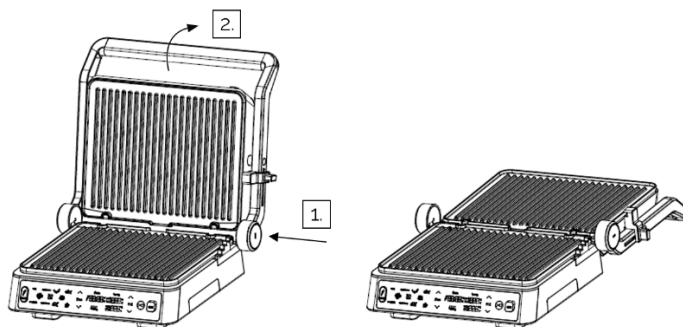
Poziții de grătar

Grătar închis



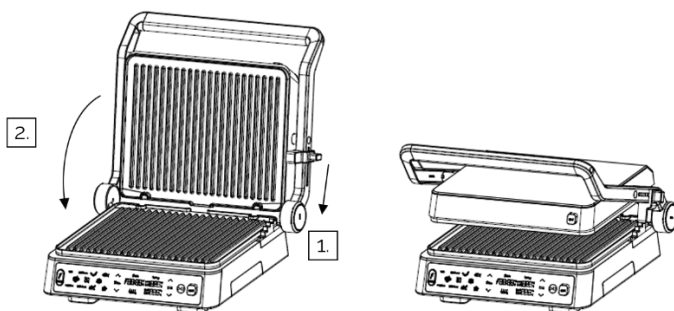
Se utilizează pentru a frige alimentele pe ambele părți în același timp. Așezați alimentele pe farfuria inferioară și apoi coborâți capacul superior peste ele.

Grătar deschis



Permite creșterea suprafeței de grătar (grătar pe o singură parte).
Prindeți mânerul capacului, apăsați butonul de eliberare a capacului și coborâți ușor capacul pe podea. Răspândiți uniform mâncarea pe ambele farfurii.

Toasting



Acesta este utilizat pentru a prăji sandvișuri, caserole și alimente delicate fără a intra în contact cu placa superioară.

Utilizați cursorul pentru a regla înălțimea poziției capacului și coborâți-l peste alimentele la grătar.

Înainte de prima utilizare

- Urmăți pașii din secțiunea "Curățare și întreținere".
- Atunci când utilizați aparatul pentru prima dată, asigurați-vă că încăperea este suficient de aerisită, deoarece este posibil să iasă puțin fum din aparat. Aceasta este o situație normală și ar trebui să dispară rapid.

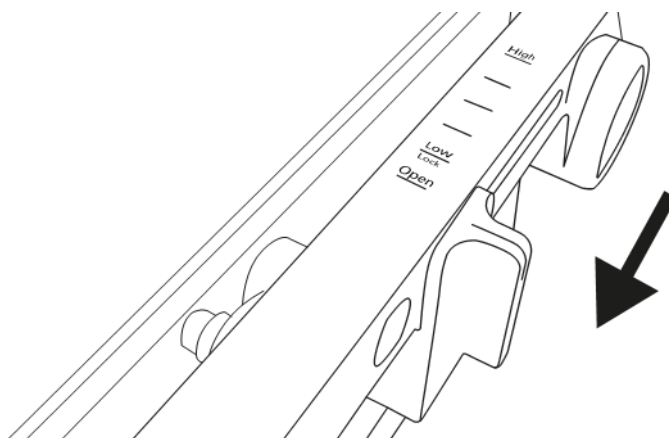


NOTĂ

- Plăcile și alte părți ale carcasei grătarului devin foarte fierbinți. Nu le atingeți niciodată în timp ce aparatul este în funcțiune sau înainte ca acesta să fi avut timp să se răcească, astfel încât să nu vă ardeți!
- Aburul fierbinte poate ieși din aparat atunci când capacul este ridicat în timpul grătarului. Folosiți întotdeauna prudență atunci când utilizați aparatul. Se recomandă utilizarea mănușilor de cuptor.

- Nu schimbați poziția de grătar dacă plitele sunt fierbinți. Selectați poziția de grătar înainte de a porni aparatul.
- Atunci când transportați grătarul, asigurați-vă că glisorul de blocare a capacului este setat în poziția "Lock" (Blocare), astfel încât capacele să nu se deschidă accidental. Transportați grătarul ținând mânerul.
- Nu folosiți furculițe metalice, cuțite etc. pentru a întoarce mâncarea, deoarece acestea pot deteriora stratul neaderent.
- Nu puneți niciodată farfurii, tăvi sau folii de aluminiu sub alimentele de pe plăcile de grătar.
- Nu așezați oale, cratițe etc. pe plite.

1. Așezați unitatea într-un loc uscat, pe o suprafață plană și rezistentă la căldură.
2. Asigurați-vă că tava de grăsime și plitele de gătit sunt montate corect.
3. Deplasați cursorul de blocare a capacului în poziția "Open".



4. Ținând mânerul, deschideți capacul.
5. Setați grătarul în poziția dorită: grătar închis, grătar deschis sau prăjire.
6. Conectați ștecherul la o priză electrică.

Notă: După aproximativ 20 de secunde de inactivitate, afișajul se va opri și butonul  va clipi. Apăsați  pentru a continua lucrul cu dispozitivul.

7. Selectați programul automat sau setați manual temperatura dorită a plăcilor superioară și inferioară și timpul de funcționare al aparatului. Apăsați  pentru a porni programul. Grătarul va începe să se încălzească, iar afișajul va ilumina  și . Atingerea temperaturii setate va fi indicată de un semnal sonor, iar semnul **Ready** se va aprinde. După aproximativ 10 secunde, afișajul va începe să indice timpul rămas din program sau simbolul --:-- dacă nu a fost setat timpul pentru grătar.
8. Așezați alimentele direct pe plite (pentru grătar închis și prăjire, numai pe plita inferioară). În timpul grătarului deschis, întoarceți ocazional alimentele prăjite.
9. Alimentele sunt prăjite în sucurile proprii, excesul curgând în tava de grăsime. Lichidul acumulat nu poate fi reutilizat.
10. Opțional, atașați termoprobe și monitorizați temperatura alimentelor la grătar pe afișaj sau setați temperatura dorită a termoprobei și opriți aparatul atunci când grătarul emite un semnal sonor caracteristic.

- 11.** Când grătarul este gata, aparatul va emite un bip caracteristic. Afișajul va lumina --:--. Scoateți ștecherul din priza electrică.

Important: Dacă aparatul funcționează în modul manual, funcția de încălzire nu se va opri după încheierea numărătorii inverse de pe afișaj. După ce a trecut timpul corespunzător, opriți aparatul apăsând . În caz contrar, aparatul va continua să funcționeze pentru încă aproximativ 90 de minute. După acest timp, funcția de încălzire va fi oprită și aparatul va intra în modul de așteptare.

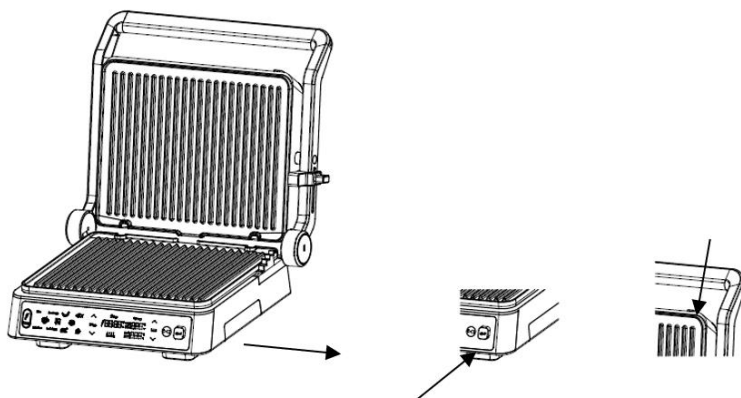
- 12.** Îndepărtați alimentele prăjite de pe plită folosind ustensile din lemn, cum ar fi cleștele de bucătărie. În funcție de tip, alimentele pot deveni extrem de fierbinți în timpul grătarului, mai ales dacă conțin multă apă, cum ar fi roșiile. Aveți grijă sporită atunci când scoateți acest tip de alimente de pe grătar.

Curățare și întreținere

Notă: Nu scufundați niciodată carcasa grătarului în apă!

Important: Curățați dispozitivul după fiecare utilizare.

1. Deconectați unitatea de la sursa de alimentare și așteptați ca aceasta să se răcească înainte de curățare
2. Uscați farfuriile de excesul de grăsime cu un prosop de hârtie înainte de a le scoate.
3. Scoateți tava de grăsime trăgând-o în față. Scoateți plitele ținându-le în jos și apăsând butoanele de scoatere a plitelor.



4. Spălați tava de grăsime (asigurați-vă mai întâi că grăsimea nu este fierbinte!) și plitele în apă caldă cu un detergent ușor. Puteți folosi o cârpă moale pentru a îndepărta murdăria uscată. Când faceți acest lucru, aveți grijă să nu apăsați prea tare, deoarece acest lucru poate deteriora stratul neaderent. Clătiți tava și farfuriile și uscați-le bine.
5. Utilizați o cârpă ușor umedă cu detergent ușor pentru a curăța exteriorul unității. Apoi uscați bine toate componentele cu o cârpă moale și uscată înainte de a le utiliza din nou.
6. Dacă contactele încălzitorului de pe plăcile de încălzire sunt murdare, curățați-le folosind o periuță de dinți. Asigurați-vă că contactele sunt complet uscate înainte de a asambla plăcile.
7. Curățați partea metalică și suportul termosondei cu o cârpă umedă, moale și curată. Nu scufundați tubul sondei termice în apă sau în orice alt lichid. Utilizați o cârpă uscată, moale și curată pentru a curăța compartimentul sondei termice și tubul sondei termice. Uscați componentele curățate cu o cârpă moale, curată și uscată. Depozitați termoprobe în compartimentul de depozitare furnizat, într-un loc uscat.
8. Nu utilizați produse chimice caustice pentru a curăța nicio parte a acestui aparat. Nu utilizați niciodată o perie de sârmă sau alte obiecte ascuțite.

9. Reinstalați plăcile glisând partea cu cele două caneluri sub încuietorile de pe carcasa grătarului și apăsând pe partea opusă a plăcii până când auziți clicul caracteristic.
10. Reintroduceți tava de grăsime.
11. Depozitați dispozitivul într-un loc uscat și curat.

Sfat: Plăcile de grătar pot fi spălate în mașina de spălat vase la o temperatură de până la 70°C.

Depanare

Problema	Cauza posibilă	Soluție
Dispozitivul nu funcționează	Ștecherul este deconectat de la priză	Conectați fișa la o priză
Capacul nu se deschide	Cursorul de blocare a capacului este setat în poziția "Lock" (blocare)	Deplasați cursorul în poziția "Open" (deschis)
Aparatul este pornit, dar discurile nu se încălzesc	Timerul setat a expirat	Setați noul timp de funcționare dorit
	Plăcile de gătit sunt instalate incorect	Scoateți plăcile și reatașați-le glisând partea cu cele două caneluri sub filele de pe carcasa grătarului și apăsând partea opusă a plăcilor în jos
	Dispozitivul a fost deteriorat	Deconectați dispozitivul de la sursa de alimentare și contactați service-ul Yoer

Problema	Cauza posibilă	Soluție
Dispozitivul emite miros neplăcut și/sau fum	Dispozitivul este utilizat pentru prima dată	Acesta este un eveniment normal și ar trebui să se rezolve rapid
	Dispozitivul este murdar	Efectuați procedura de curățare și întreținere
	Dispozitivul a fost deteriorat	Deconectați dispozitivul de la sursa de alimentare și contactați service-ul Yoer
Ecranul afișează "Err temp. no, no"	Problema temperaturii	Contactați serviciul Yoer
Ecranul afișează "Err temp. ---,---"	Aparatul a atins o temperatură prea ridicată	Deconectați unitatea de la sursa de alimentare și așteptați până când aceasta se răcește complet. Dacă problema persistă, contactați service-ul Yoer
Ecranul afișează "Err temp. oP, 230°C" sau "Err temp. CL, 230°C"	Dispozitivul a fost deteriorat	Deconectați dispozitivul de la sursa de alimentare și contactați service-ul Yoer

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 a pieselor ușor de spart, cum ar fi sticla sau ceramica.

Această garanție nu limitează drepturile legale ale consumatorului sau orice alte drepturi pe care consumatorul le are în temeiul legislației în vigoare care se aplică achiziționării 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. Uistite sa, že je zásuvka správne uzemnená.
- 3.** Prístroj uchovávajte mimo dosahu zdrojov vlhkosti, tepla a priameho slnečného žiarenia.
- 4.** Aby ste zabránili požiaru, úrazu elektrickým prúdom a zraneniu, neponárajte kábel, zástrčku ani zariadenie do vody alebo iných kvapalín.
- 5.** Tento spotrebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, ak sú

pod dohľadom, boli poučené o používaní spotrebiča a rozumejú nebezpečenstvám spojeným s jeho používaním. Osobitnú pozornosť treba venovať tomu, aby sa deti so spotrebičom nehrali. Čistenie a údržbu spotrebiča by nemali vykonávať deti bez primeraného dozoru.

- 6.** Zariadenie uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- 7.** Nepoužívajte zariadenie s poškodeným káblom, zástrčkou alebo v prípade akejkoľvek inej poruchy.
- 8.** Ak je napájací kábel poškodený, smie ho opravovať len servisné oddelenie výrobcu alebo osoba, ktorá je na to kvalifikovaná, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- 9.** Dbajte na to, aby sa napájací kábel nedotýkal krytu grilu alebo varnej dosky, keď sú tieto komponenty horúce.
- 10.** Pred vytiahnutím sieťovej zástrčky spotrebič vypnite.
- 11.** Pred manipuláciou a čistením odpojte zariadenie od napájania.

- 12.** Zástrčku napájania neuchopujte mokrými rukami, pretože to môže viesť k úrazu elektrickým prúdom.
- 13.** Ak sa počas prevádzky vyskytne neobvyklý zvuk alebo zápach, okamžite spotrebič vypnite a odpojte od napájania.
- 14.** Zariadenie nepoužívajte, ak máte mokré ruky alebo ak stojíte bosí.
- 15.** Pri používaní predlžovacieho kábla dbajte na to, aby ste neprekročili menovitý výkon/zatiaženie predlžovacieho kábla.
- 16.** Pri odpojovaní zariadenia od zdroja napájania držte zástrčku, nie kábel.
- 17.** Nepokúšajte sa jednotku opravovať, rozoberať alebo upravovať. Vo vnútri jednotky sa nenachádzajú žiadne časti, ktoré by mohol používateľ opravovať.
- 18.** Prístroj nikdy nepripájajte k externému časovaču alebo samostatnému systému diaľkového ovládania.
- 19.** Jednotku umiestnite na suché miesto na rovný a tepelne odolný povrch.

- 20.** Gril umiestnite do vhodnej, bezpečnej vzdialenosti od horľavých predmetov, ako je nábytok, záclony atď., a aspoň 15 cm od steny.
- 21.** Varné dosky a niektoré časti grilovacieho telesa sa veľmi zahrievajú. Nikdy sa ich nedotýkajte, keď je spotrebič v prevádzke, aby ste sa nepopálili.
- 22.** Spotrebič by nemal byť zakrytý žiadnym ťažkým 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 prehriatiu spotrebiča a jeho vážnemu poškodeniu.
- 23.** Zariadenie nepoužívajte spôsobom, ktorý nie je zlučiteľný s jeho určeným použitím.
- 24.** Nenechávajte zariadenie bez dozoru.
- 25.** Zariadenie nikdy nepoužívajte vonku.
- 26.** Spotrebič je určený len na domáce použitie (nie na komerčné použitie). Akékoľvek iné použitie sa považuje za nevhodné a nebezpečné.

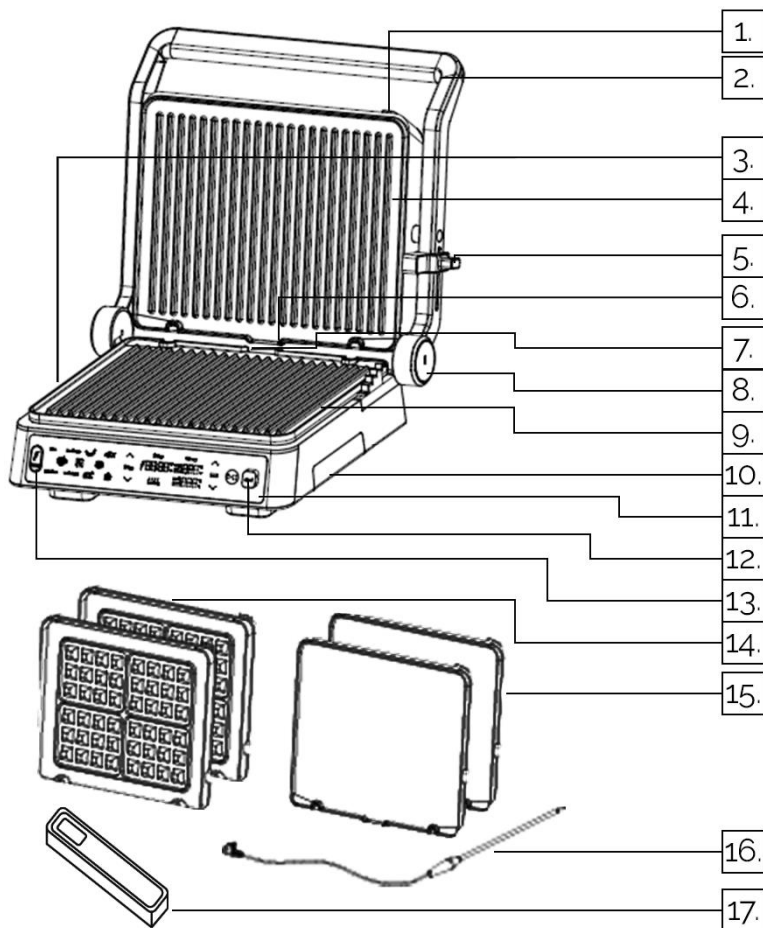
27. Výrobca nenesie zodpovednosť za škody vzniknuté nedodržaním tohto návodu na obsluhu.



VAROVANIE, HORÚCE:

Niektoré komponenty grilu, ako napríklad výhrevné dosky a veko, sú veľmi horúce. Nikdy sa ich nedotýkajte, keď je gril horúci, aby ste sa vyhli riziku popálenia.

Zoznámte sa so svojím elektrickým grilom

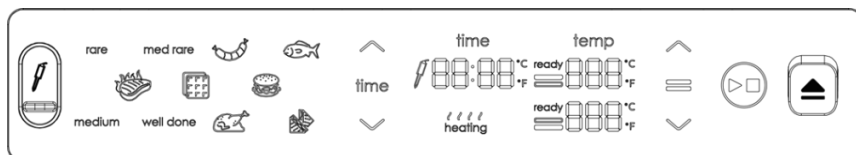


1. Tlačidlo na odstránenie hornej dosky
2. Rukoväť
3. Bod upevnenia termočlánkovej skrinky
4. Horná varná doska
5. Posuvník na uzamknutie veka a nastavenie výšky horného veka
6. Horný vývod tuku varnej dosky
7. Spodný vývod tuku varnej dosky
8. Tlačidlo na uvoľnenie krytu (otvorené grilovanie)
9. Spodná varná doska
10. Odkvapkávacia miska
11. Ovládací panel s displejom
12. Tlačidlo na demontáž spodnej dosky
13. Bod pripojenia termosondy s uzáverom
14. Vafľové taniere
15. Ploché prestieradlá
16. Termosonda
17. Odkladací priestor termosondy

Technické údaje

Napájanie	1830-2200 W
Napätie / frekvencia	220-240 V~ 50-60 Hz
Rozsah teplôt	60-230°C
Časovač	0-90 min

Ovládací panel



Symbol	Popis
	Tlačidlo Steak mode - nastavenie stupňa opečenia (rare, med. rare, medium, well done)
	Tlačidlo režimu vafle
	Tlačidlo režimu klobásy
	Tlačidlo režimu kurčťa
	Tlačidlo režimu ryba
	Tlačidlo režimu Burger
	Tlačidlo sendvičového režimu
	Tlačidlo na predĺženie času
	Tlačidlo na skrátenie času
	Tlačidlo výberu hornej/spodnej dosky
	Tlačidlo na zvýšenie teploty
	Tlačidlo na zníženie teploty
	Spínač zapnutia/vypnutia

Tabuľka teploty a času pre automatické programy

Program		Teplota v strede dosiek	Čas
Steak	rare	230±10°C	3 min
	med. rare		4 min
	medium		5 min
	well done		6 min
Oblátky		180±10°C	4,5 min
Klobásy		220±10°C	12 min
Burger		210±10°C	6,5 min
Kuracie mäso		190±10°C	11 min
Ryby		210±10°C	8 min
Sendviče		210±10°C	6 min

Manuálny režim

Prístroj umožňuje nastaviť požadovanú teplotu varných plôch a čas prevádzky.

Na ovládacom paneli možno samostatne zapínať a vypínať ohrev hornej a dolnej varnej dosky a individuálne nastavovať ich teplotu.

Ak to chcete urobiť, stlačte tlačidlo , potom pomocou  alebo  nastavte teplotu hornej platne. Opäť stlačte , potom pomocou  alebo  nastavte teplotu spodnej platne. Rozsah nastavenia teploty je 100-230°C. Počkajte niekoľko sekúnd na potvrdenie voľby.

Pomocou  alebo , nastavte čas, po ktorom sa má gril vypnúť. Rozsah nastavenia časovača je 0-90 minút. Počkajte niekoľko sekúnd na potvrdenie voľby.

Poznámka: Čas a teplotu možno nastaviť len v manuálnom režime.

Termosonda

Spotrebič je vybavený termosondou umiestnenou v špeciálnom priestore, ktorá umožňuje sledovať teplotu grilovaného pokrmu.

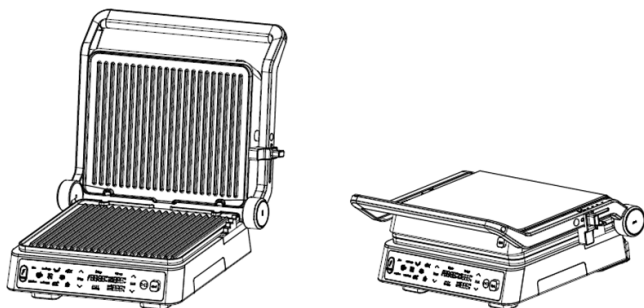
Odstráňte termosondou a potom ju pripevnite na spotrebič a grilované potraviny. Na displeji sa potom rozsvieti  a zobrazí sa aktuálna teplota termosondy.

Dôležité: Dbajte na to, aby sa termosonda nedostala do kontaktu so žiadnou časťou grilu. Uistite sa, že je správne umiestnená v potravinách.

Voliteľne nastavte požadovanú teplotu termosondy pomocou  alebo . Počkajte približne 5 sekúnd, kým sa teplota nepotvrdí. Počkajte ďalších približne 5 sekúnd a na displeji sa opäť zobrazí aktuálna teplota termosondy. Keď termosonda dosiahne požadovanú teplotu, spotrebič vydá charakteristický zvukový signál. Potom môžete spotrebič vypnúť a vybrať pripravené jedlo.

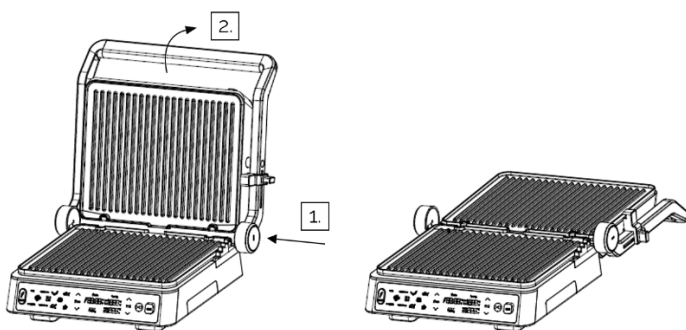
Pozície na grilovanie

Uzavretý gril



Používa sa na grilovanie potravín z oboch strán súčasne.
Položte jedlo na spodný tanier a potom naň spustíte horný kryt.

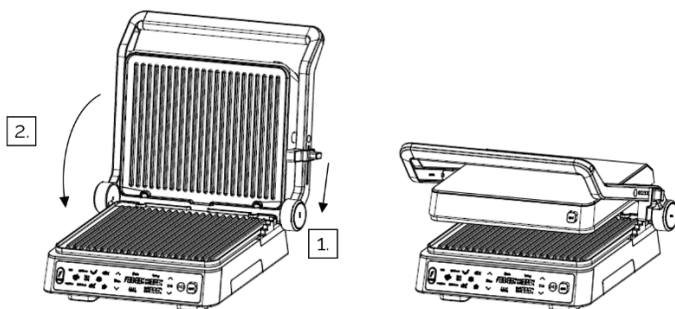
Otvorený gril



Umožňuje zväčšiť grilovaciu plochu (jednostranné grilovanie).

Uchopte rukoväť veka, stlačte tlačidlo uvoľnenia veka a opatrne spustite veko na podlahu. Jedlo rovnomerne rozložte na oba taniere.

Prípitok



Používa sa na opekanie sendvičov, zapekaných pokrmov a chýlostivých potravín bez toho, aby sa dostali do kontaktu s hornou doskou.

Pomocou posuvníka nastavte výšku polohy veka a spustíte ho nad grilované potraviny.

Pred prvým použitím

- Postupujte podľa pokynov v časti "Čistenie a údržba".
- Pri prvom použití spotrebiča sa uistite, že je miestnosť dostatočne vetraná, pretože zo spotrebiča môže vychádzať mierny dym. Je to normálny jav a mal by rýchlo ustúpiť.

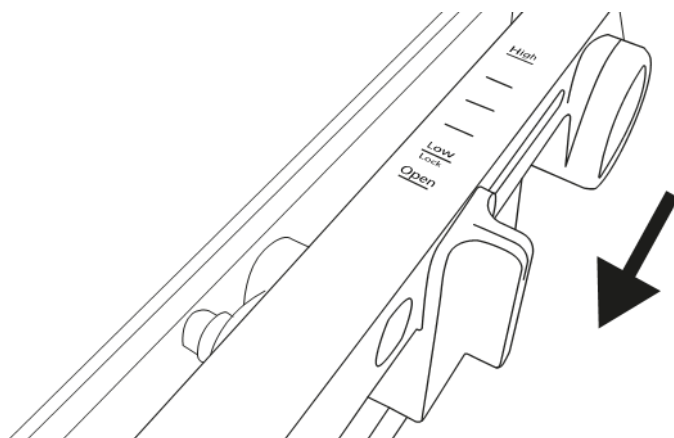


POZNÁMK

- Dosky a niektoré ďalšie časti krytu grilu sa veľmi zahrievajú. Nikdy sa ich nedotýkajte, keď je spotrebič v prevádzke alebo kým nestihnú vychladnúť, aby ste sa nepopálili!
- Pri zdvíhaní veka počas grilovania môže zo spotrebiča unikať horúca para. Pri používaní spotrebiča buďte vždy opatrní. Odporúča sa používať rukavice na pečenie.

- Ak sú dosky horúce, nemeňte polohu grilovania. Pred spustením spotrebiča vyberte grilovaciu polohu.
- Pri prenášaní grilu skontrolujte, či je posuvník zámku veka nastavený do polohy "Lock", aby sa veko náhodne neotvorilo. Gril prenášajte tak, že ho budete držať za rukoväť.
- Na otáčanie jedla nepoužívajte kovové vidličky, nože atď., pretože by mohli poškodiť nepríľnavú vrstvu.
- Pod jedlo na grilovacích doskách nikdy nedávajte taniere, podnosy hliníkovú fóliu.
- Na varné dosky neumiestňujte hrnce, panvice atď.

1. Jednotku umiestnite na suché miesto na rovný a tepelne odolný povrch.
2. Uistite sa, že sú zásobník na tuk a výhrevné platne správne nasadené.
3. Posuňte jazdec zámku krytu do polohy "Open".



4. Držiak rukoväť otvorte kryt.
5. Nastavte gril do požadovanej polohy: zatvorené grilovanie, otvorené grilovanie alebo opekanie.
6. Zapojte zástrčku do elektrickej zásuvky.

Poznámka: Po približne 20 sekundách nečinnosti sa displej vypne a tlačidlo  začne blikať. Ak chcete pokračovať v práci so zariadením, stlačte tlačidlo .

7. Vyberte automatický program alebo manuálne nastavte požadovanú teplotu horných a dolných platní a čas prevádzky spotrebiča. Stlačením tlačidla  spustíte program. Gril sa začne ohrievať a na displeji sa rozsvietia kontrolky  a . Dosiahnutie nastavenej teploty bude signalizované pípnutím a rozsvietením nápisu **Ready**. Približne po 10 sekundách sa na displeji začne zobrazovať zostávajúci čas programu alebo symbol --:-- , ak čas grilovania nebol nastavený.
8. Pokrmu umiestnite priamo na varné dosky (pri zatvorenom grilovaní a opekaní len na spodnej varnej doske). Počas otvoreného grilovania grilované potraviny občas otočte.
9. Pokrm sa griluje vo vlastnej šťave, pričom prebytočná šťava steká do zásobníka na tuk. Nahromadená tekutina sa nedá znovu použiť.
10. Prípadne pripojte termosondu a sledujte teplotu grilovaného pokrmu na displeji alebo nastavte požadovanú teplotu termosondy a vypnite spotrebič, keď gril vydá charakteristický zvukový signál.

- 11.** Po skončení grilovania spotrebič vydá charakteristický zvukový signál. Na displeji sa rozsvieti --:-- . Vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.

Dôležité: Ak spotrebič pracuje v manuálnom režime, funkcia vykurovania sa po skončení odpočítavania na displeji nevypne. Po uplynutí príslušného času spotrebič vypnete stlačením tlačidla . V opačnom prípade bude spotrebič pokračovať v prevádzke ďalších približne 90 minút. Po uplynutí tohto času sa funkcia vykurovania vypne a prístroj prejde do pohotovostného režimu.

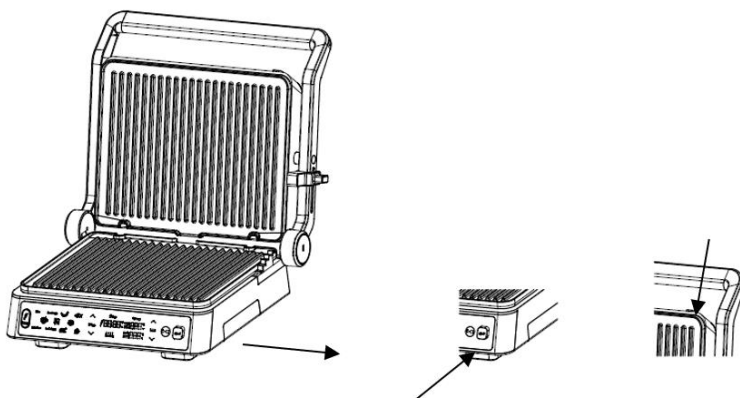
- 12.** Grilované pokrmy vyberte z varnej dosky pomocou dreveného náčinia, napríklad kuchynských klieští. V závislosti od druhu sa potraviny môžu počas grilovania veľmi zahriať, najmä ak obsahujú veľa vody, ako napríklad paradajky. Pri odstraňovaní tohto typu potravín z grilu buďte mimoriadne opatrní.

Čistenie a údržba

Poznámka: Nikdy neponárajte kryt grilu do vody!

Dôležité: Po každom použití zariadenie vyčistite.

1. Pred čistením odpojte zariadenie od napájania a počkajte, kým vychladne
2. Pred vybratím tanierov ich osušte od prebytočného tuku papierovou utierkou.
3. Vytiahnite zásobník na tuk jeho potiahnutím dopredu. Odstráňte varné dosky ich podržaním a stlačením tlačidiel na odstránenie varných dosiek.



4. Umyte zásobník na tuk (najprv sa uistite, že tuk nie je horúci!) a varné dosky v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Na odstránenie zaschnutých nečistôt môžete použiť mäkkú handričku. Pritom dávajte pozor, aby ste príliš netlačili, pretože by ste mohli poškodiť nepriľnavú vrstvu. Opláchnite podnos a dosky a dôkladne ich osušte.
5. Na čistenie vonkajšej časti zariadenia použite mierne navlhčenú handričku s jemným čistiacim prostriedkom. Potom všetky komponenty pred ďalším použitím dôkladne osušte mäkkou a suchou handričkou.
6. Ak sú kontakty ohrievača na varných plochách znečistené, vyčistite ich zubnou kefkou. Pred zostavením platní sa uistite, že sú kontakty úplne suché.
7. Kovovú časť a držiak termosondy očistite vlhkou, mäkkou a čistou handričkou. Trubicu termosondy neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny. Na čistenie priestoru pre termosondu a trubice termosondy použite suchú, mäkkú a čistú handričku. Vyčistené komponenty osušte mäkkou, čistou a suchou handričkou. Termosondu skladujte v dodanom úložnom priestore na suchom mieste.
8. Na čistenie akýchkoľvek častí tohto spotrebiča nepoužívajte žieravé chemické prostriedky. Nikdy nepoužívajte drôtenú kefu alebo iné ostré predmety.

9. Dosky znovu namontujte tak, že stranu s dvoma drážkami zasuniete pod západky na kryte grilu a zatlačíte na opačnú stranu dosky, kým nebudete počuť charakteristické cvaknutie.
10. Opätovne vložte zásobník na tuk.
11. Zariadenie skladujte na suchom a čistom mieste.

Tip: Grilovacie dosky je možné umývať v umývačke riadu pri teplote do 70°C.

Riešenie problémov

Problém	Možná príčina	Riešenie
Zariadenie nefunguje	Zástrčka je odpojená od elektrickej zásuvky	Zapojte zástrčku do elektrickej zásuvky
Veko sa neotvára	Posuvník zámku veka je nastavený do polohy "Lock"	Posuňte jazdec do polohy "Open"
Jednotka je zapnutá, ale disky sa nezahrievajú	Nastavený čas časovača uplynul	Nastavenie nového požadovaného prevádzkového času
	Varné dosky sú nesprávne nainštalované	Odstráňte dosky a znovu ich pripevnite tak, že stranu s dvoma drážkami zasuniete pod výstupky na kryte grilu a zatlačíte opačnú stranu dosiek nadol.
	Zariadenie bolo poškodené	Odpojte zariadenie od napájania a kontaktujte servis spoločnosti Yoer

Problém	Možná příčina	Riešenie
Zariadenie vydáva nepriemný zápach a/alebo dym	Zariadenie sa používa po prvýkrát	Je to normálny jav a mal by sa rýchlo vyriešiť
	Zariadenie je znečistené	Vykonávanie čistenia a údržby
	Zariadenie bolo poškodené	Odpojte zariadenie od napájania a kontaktujte servis spoločnosti Yoer
Na obrazovke sa zobrazí "Err temp. no, no"	Problém s teplotou	Kontaktujte službu Yoer
Na obrazovke sa zobrazí "Err temp. --- ,---"	Spotrebič dosiahol príliš vysokú teplotu	Odpojte zariadenie od zdroja napájania a počkajte, kým úplne vychladne. Ak problém pretrváva, obráťte sa na servis spoločnosti Yoer
Na obrazovke sa zobrazí "Err temp. oP, 230°C" alebo "Err temp. CL, 230°C"	Zariadenie bolo poškodené	Odpojte zariadenie od napájania a kontaktujte servis spoločnosti Yoer

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 ľahko rozbitných častí, ako je sklo alebo keramika.

Táto záruka neobmedzuje zákonné práva spotrebiteľa ani žiadne iné práva, ktoré má spotrebiteľ podľa platných právnych predpisov, ktoré sa vzťahujú na nákup spotrebiteľského 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.** Enoto hranite stran od virov vlage, toplote in neposredne sončne svetlobe.
- 4.** Da bi preprečili požar, električni udar in poškodbe, kabla, vtiča ali naprave ne potapljajte v vodo ali druge tekočine.
- 5.** To napravo lahko uporabljajo otroci, stari 8 let in več, ter osebe z omejenimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom in so bili poučeni o uporabi naprave ter razumejo nevarnosti njene

uporabe. Posebej je treba paziti, da se otroci ne igrajo z napravo. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati naprave brez ustreznega nadzora.

- 6.** Napravo hranite stran od otrok, mlajših od 8 let.
- 7.** Ne uporabljajte naprave s poškodovanim kablom, vtičem ali v primeru kakršne koli druge okvare.
- 8.** Če je napajalni kabel poškodovan, ga sme popraviti le servisna služba proizvajalca ali za to usposobljena oseba, da se izognili nevarnosti.
- 9.** Poskrbite, da se napajalni kabel ne dotakne ohišja žara ali kuhalne plošče, ko so ti elementi vroči.
- 10.** Preden izvlečete vtič, napravo izklopite.
- 11.** Pred rokovanjem in čiščenjem odklopite enoto iz električnega omrežja.
- 12.** Vtiča ne držite z mokrimi rokami, saj lahko pride do električnega udara.
- 13.** Če se med delovanjem pojavi nenavaden zvok ali vonj, napravo takoj izklopite in odklopite napajanje.

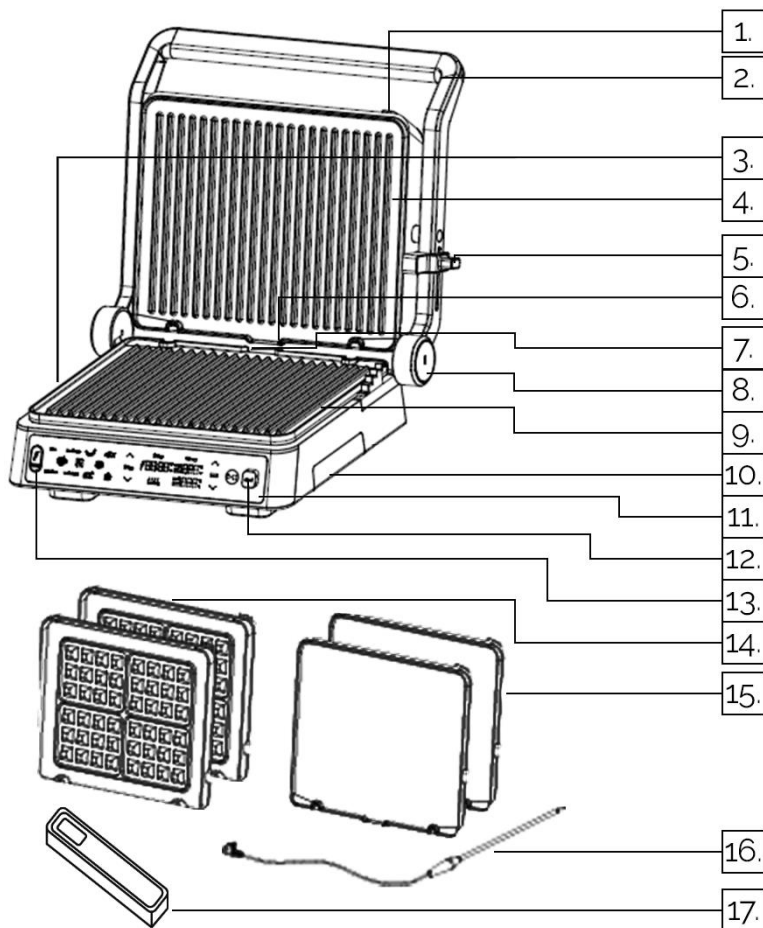
- 14.** Naprave ne uporabljajte, če imate mokre roke ali če stojite bosi.
- 15.** Pri uporabi podaljška pazite, da ne presežete nazivne moči/obremenitve podaljška.
- 16.** Ko napravo izključujete iz napajanja, držite vtič in ne kabla.
- 17.** Enote ne poskušajte popravljati, razstavljati ali spreminjati. V enoti ni delov, ki bi jih lahko popravljali uporabniki.
- 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.
- 20.** Žar postavite na primerno, varno razdaljo od vnetljivih predmetov, kot so pohištvo, zavese itd., in vsaj 15 cm od stene.
- 21.** Grelne plošče in nekateri deli ohišja žara so zelo vroči. Nikoli se jih ne dotikajte, ko aparat deluje, da se ne opečete.

- 22.** Naprave ne smete pokrivati s težkim 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 pregrevanje aparata in resne poškodbe.
- 23.** Naprave ne uporabljajte na način, ki ni združljiv z njeno predvideno uporabo.
- 24.** Naprave ne puščajte brez nadzora.
- 25.** Naprave nikoli ne uporabljajte na prostem.
- 26.** Naprava je namenjena samo za domačo uporabo (ne za komercialno uporabo). Vsaka druga uporaba se šteje za neprimerno in nevarno.
- 27.** Proizvajalec ne odgovarja za škodo, ki bi nastala zaradi neupoštevanja teh navodil za uporabo.

**OPOZORILO, VROČE:**

Nekateri sestavni deli žara, kot so grelna plošče in pokrov, so zelo vroči. Nikoli se jih ne dotikajte, ko je žar vroč, da se ne opečete.

Spoznavajte svoj električni žar

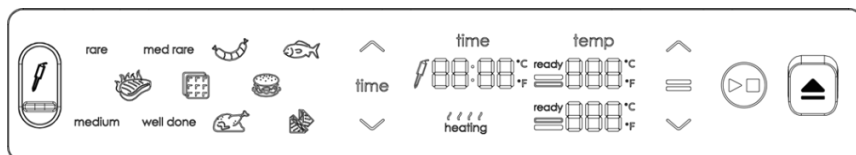


1. Gumb za odstranitev zgornje plošče
2. Ročaj
3. Točka za pritrditev ključavnice za termočlen
4. Zgornja kuhalna plošča
5. Drsnik za zaklepanje pokrova in nastavitev višine zgornjega pokrova
6. Odvod maščobe iz zgornje kuhalne plošče
7. Spodnji izhod za maščobo kuhalne plošče
8. Gumb za sprostitvev pokrova (odprt žar)
9. Spodnja kuhalna plošča
10. Pladenj za kapljanje
11. Nadzorna plošča z zaslonom
12. Gumb za demontažo spodnje plošče
13. Točka za pritrditev termosonde s pokrovčkom
14. Krožniki za vafle
15. Ploščati listi
16. Termosonda
17. Predal za shranjevanje termosonde

Tehnični podatki

Napajanje	1830-2200 W
Napetost / frekvenca	220-240 V ~ 50-60 Hz
Temperaturno območje	60-230°C
Časovnik	0-90 min

Nadzorna plošča



Simbol	Opis
	Gumb Steak mode - nastavev stopnje opečenosti (rare, med rare, medium, well done)
	Gumb za način vafeljev
	Gumb za način klobase
	Gumb za način piščanca
	Gumb za način ribe
	Gumb za način burgerja
	Gumb za način sendviča
	Gumb za podaljšanje časa
	Gumb za skrajšanje časa
	Gumb za izbiro zgornje/spodnje plošče
	Gumb za povečanje temperature
	Gumb za znižanje temperature
	Stikalo za vklop/izklop

Tabela temperature in časa za samodejne programe

Program		Temperatura na sredini plošč	Čas
Steak	rare	230±10°C	3 min
	med. rare		4 min
	medium		5 min
	well done		6 min
Vafli		180±10°C	4,5 min
Klobase		220±10°C	12 min
Burger		210±10°C	6,5 min
Piščanec		190±10°C	11 min
Ribe		210±10°C	8 min
Sendviči		210±10°C	6 min

Ročni način

Enota omogoča nastavitve zelene temperature grelnih plošč in časa delovanja.

Na nadzorni plošči lahko ločeno vklopite in izklopite ogrevanje zgornje in spodnje kuhalne plošče ter ločeno nastavite njuno temperaturo.

To storite tako, da pritisnete , nato pa s  ali  nastavite temperaturo zgornje plošče. Ponovno pritisnite , nato pa s  ali  nastavite temperaturo spodnje plošče. Razpon nastavitve temperature je 100-230°C. Za potrditev izbire počakajte nekaj sekund.

S spletno stranjo  ali , nastavite čas, po katerem naj se žar izklopi. Razpon nastavitve časovnika je od 0 do 90 minut. Za potrditev izbire počakajte nekaj sekund.

Opomba: Čas in temperaturo lahko nastavite samo v ročnem načinu.

Termosonda

Aparat je opremljen s termosondo v posebnem predelu, ki omogoča spremljanje temperature hrane na žaru.

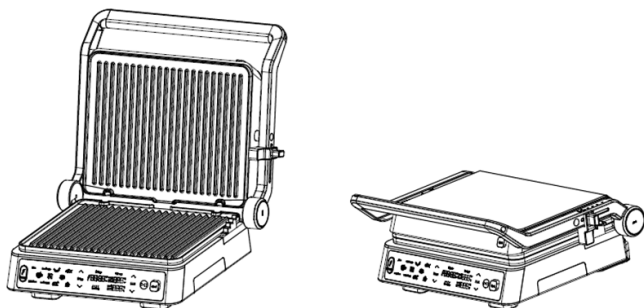
Odstranite termosondo in jo nato pritrdite na aparat in hrano, ki jo boste pekli na žaru. Na zaslonu se prikaže  in trenutna temperatura termosonde.

Pomembno: Prepričajte se, da sonda termoske ne pride v stik z nobenim delom žara. Prepričajte se, da je pravilno nameščena v živilo.

Po želji nastavite zeleno temperaturo termosonde z uporabo spletne strani  ali . Počakajte približno 5 sekund, da se temperatura potrdi. Počakajte še približno 5 sekund in na zaslonu se bo ponovno prikazala trenutna temperatura termosonde. Ko termosonda doseže zeleno temperaturo, naprava odda značilen zvočni signal. Nato lahko aparat izklopite in odstranite pripravljeno hrano.

Položaji za peko na žaru

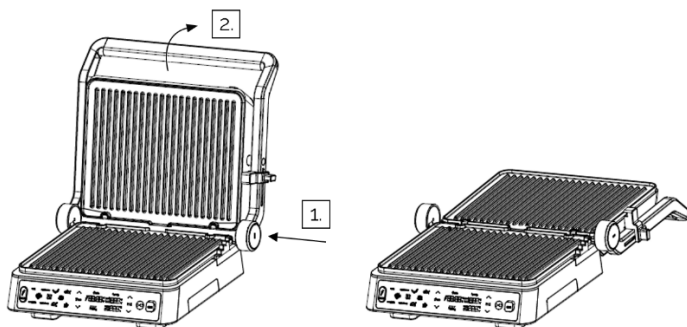
Zaprti žar



Uporablja se za hkratno peko hrane na žaru na obeh straneh.

Hrano položite na spodnji krožnik, nato pa nanjo spustite zgornji pokrov.

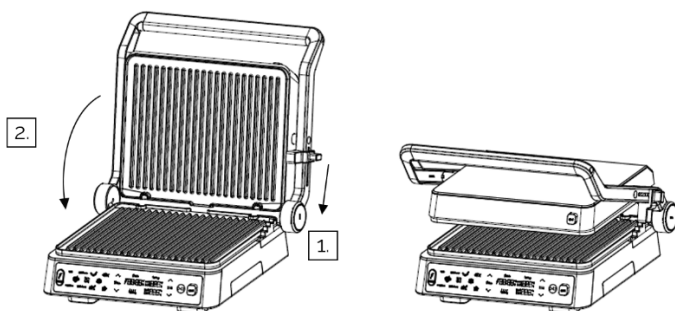
Odprt žar



Omogoča večjo površino za peko na žaru (enostranski žar).

Primite ročaj pokrova, pritisnite gumb za sprostitev pokrova in pokrov nežno spustite na tla. Hrano enakomerno razporedite po obeh krožnikih.

Toasting



Uporablja se za opekanje sendvičev, pečenk in občutljive hrane, ne da bi prišli v stik z zgornjo ploščo.

Z drsnikom nastavite višino položaja pokrova in ga spustite nad hrano na žaru.

Pred prvo uporabo

- Sledite korakom iz poglavja "Čiščenje in vzdrževanje".
- Ob prvi uporabi naprave se prepričajte, da je prostor dovolj prezračen, saj se lahko iz naprave rahlo kadi. To je normalen pojav in se mora hitro umiriti.

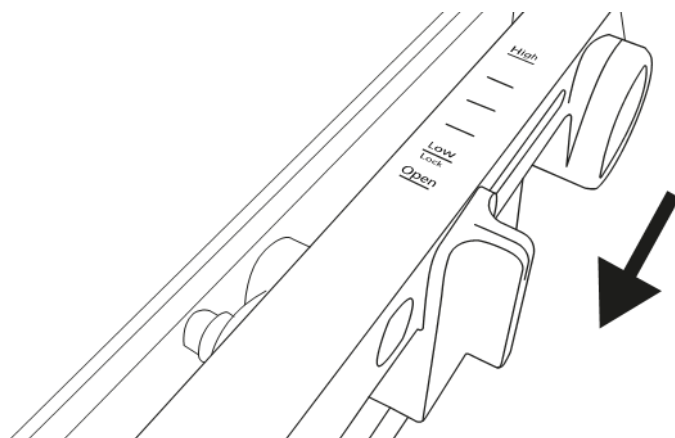


OPOMBA

- Plošče in nekateri drugi deli ohišja žara so zelo vroči. Nikoli se jih ne dotikajte, ko aparat deluje ali preden se ohladi, da se ne opečete!
- Ko med peko na žaru dvignete pokrov, lahko iz aparata uhaja vroča para. Pri uporabi aparata bodite vedno previdni. Priporočamo uporabo rokavic za peko v pečici.

- Če so plošče vroče, ne spreminjajte položaja za peko na žaru. Položaj za peko na žaru izberite, preden zaženete aparat.
- Pri prenašanju žara se prepričajte, da je drsnik za zaklepanje pokrovov nastavljen v položaj "Lock", da se pokrovi ne bi pomotoma odprli. Žar prenašajte tako, da ga držite za ročaj.
- Za obračanje hrane ne uporabljajte kovinskih vilic, nožev itd., saj lahko poškodujejo nelepljivo plast.
- Pod hrano na žar ploščah nikoli ne polagajte krožnikov, pladnjev ali aluminijaste folije.
- Na kuhalne plošče ne postavljajte loncev, ponev itd.

1. Napravo postavite na suho mesto na ravno in toplotno odporno površino.
2. Prepričajte se, da so pladenj za maščobo in kuhalne plošče pravilno nameščeni.
3. Drsnik za zaklepanje pokrova premaknite v položaj "Open".



4. Držite ročaj in odprite pokrov.
5. Žar nastavite v zeleni položaj: zaprt žar, odprt žar ali opekanje.
6. Vtič priključite v električno vtičnico.

Opomba: Po približno 20 sekundah neaktivnosti se zaslon izklopi, gumb  pa utripa. Če želite nadaljevati delo z napravo, pritisnite .

7. Izberite samodejni program ali ročno nastavite zeleno temperaturo zgornje in spodnje plošče ter čas delovanja aparata. Za zagon programa pritisnite . Žar se bo začel segrevati, na zaslonu pa bosta zasvetila naslova  in . Doseganje nastavljene temperature bo označeno s piskom in osvetljenim znakom **Ready**. Po približno 10 sekundah se bo na zaslonu začel prikazovati preostali čas, ki ostaja do konca programa, ali simbol --:--, če čas žara ni bil nastavljen.
8. Živila postavite neposredno na kuhalne plošče (za zaprto peko na žaru in opekanje samo na spodnji kuhalni plošči). Med odprtim pečenjem na žaru hrano občasno obrnite.
9. Hrana se peče v lastnih sokovih, odvečni sokovi pa odteka v posodo za maščobo. Nakopičene tekočine ni mogoče ponovno uporabiti.
10. Po želji lahko pritrdite termosondo in na zaslonu spremljate temperaturo hrane na žaru ali nastavite zeleno temperaturo termosonde in izklopite aparat, ko žar odda značilen zvočni signal.

- 11.** Ko je žar končan, naprava odda značilen zvočni signal. Na zaslonu se prikaže --:--. Vtič izvlecite iz električne vtičnice.

Pomembno: Če aparat deluje v ročnem načinu, se funkcija ogrevanja ne bo izklopila po koncu odštevanja na zaslonu. Po preteku ustreznega časa izklopite aparat s pritiskom na . V nasprotnem primeru bo aparat deloval še približno 90 minut. Po tem času se bo funkcija ogrevanja izklopila in naprava bo prešla v način pripravljenosti.

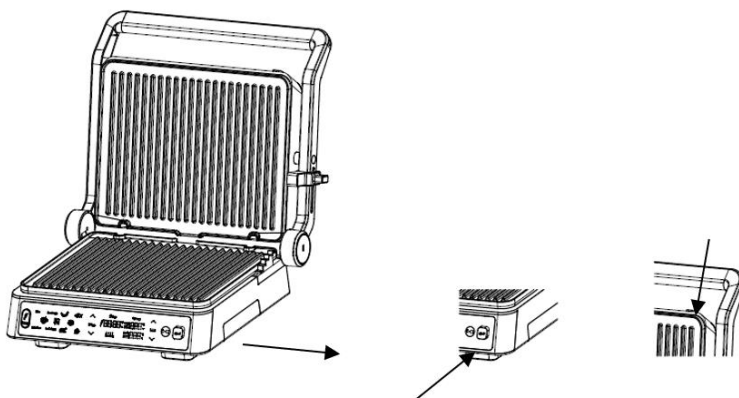
- 12.** Hrano z žara odstranite s kuhalnih plošč z lesenimi pripomočki, kot so kuhinjske klešče. Glede na vrsto se lahko živila med peko na žaru močno segrejejo, zlasti če vsebujejo veliko vode, na primer paradižnik. Pri odstranjevanju tovrstne hrane z žara bodite še posebej previdni.

Čiščenje in vzdrževanje

Opomba: Ohišja žara nikoli ne potopite v vodo!

Pomembno: Po vsaki uporabi napravo očistite.

1. Pred čiščenjem enoto izključite iz električnega omrežja in počakajte, da se ohladi
2. Preden odstranite krožnike, jih s papirnato brisačo osušite odvečne maščobe.
3. Pladenj za maščobo izvlecite tako, da ga potegnete naprej. Plošče odstranite tako, da jih držite navzdol in pritisnete gumb za odstranitev plošč.



4. Pladenj za maščobo (najprej se prepričajte, da maščoba ni vroča!) in kuhalne plošče operite v topli vodi z blagim detergentom. Zasušeno umazanijo lahko odstranite z mehko krpo. Pri tem pazite, da ne pritiskate premočno, saj lahko poškodujete neprijemljivo plast. Izperite pladenj in krožnike ter jih temeljito posušite.
5. Zunanost enote očistite z rahlo vlažno krpo z blagim detergentom. Pred ponovno uporabo vse sestavne dele temeljito osušite z mehko in suho krpo.
6. Če so kontakti grelnika na kuhalnih ploščah umazani, jih očistite z zobno ščetko. Pred sestavljanjem plošč se prepričajte, da so kontakti popolnoma suhi.
7. Kovinski del in držalo termosonde očistite z vlažno, mehko in čisto krpo. Cevke termosonde ne potopite v vodo ali katero koli drugo tekočino. Za čiščenje prostora za termosondo in cevi termosonde uporabite suho, mehko in čisto krpo. Očiščene sestavne dele posušite z mehko, čisto in suho krpo. Termosondo shranite v priloženem predalu za shranjevanje na suhem mestu.
8. Za čiščenje katerih koli delov te naprave ne uporabljajte jedkih kemičnih sredstev. Nikoli ne uporabljajte žične krtače ali drugih ostrih predmetov.
9. Ponovno namestite plošči tako, da stran z dvema utoroma potisnete pod zapahi na ohišju žara in pritisnete nasprotno stran plošče, dokler ne zaslišite značilnega klika.

- 10.** Ponovno vstavite pladenj za maščobo.
- 11.** Napravo shranjujte na suhem in čistem mestu.

Nasvet: Plošče za žar je mogoče pomivati v pomivalnem stroju pri temperaturi do 70°C.

Odpravljanje težav

Problem	Možen vzrok	Rešitev
Naprava ne deluje	Vtič je izključen iz vtičnice	Vtič priključite v električno vtičnico
Pokrov se ne odpre	Drsnik za zaklepanje pokrova je nastavljen v položaj "Lock"	Drsnik premaknite v položaj "Open"
Enota je vklopljena, vendar se diski ne segrejejo	Nastavljeni čas časovnika se je iztekel	Nastavite nov želeni čas delovanja
	Vroče plošče so nameščene nepravilno	Odstranite plošči in ju ponovno pritrdite tako, da stran z dvema utoroma potisnete pod jezička na ohišju žara in pritisnete nasprotno stran plošč navzdol
	Naprava je bila poškodovana	Odklopite napravo iz električnega omrežja in se obrnite na servisno službo Yoer

Problem	Možen vzrok	Rešitev
Naprava oddaja neprijeten vonj in/ali dim	Naprava je bila prvič uporabljena	To je normalen pojav in se mora hitro odpraviti.
	Naprava je umazana	Izvedite postopek čiščenja in vzdrževanja
	Naprava je bila poškodovana	Odklopite napravo iz električnega omrežja in se obrnite na servisno službo Yoer
Na zaslonu se prikaže "Err temp. no, no"	Težava s temperaturo	Obrnite se na službo Yoer
Na zaslonu se prikaže "Err temp. ---, ---"	Naprava je dosegla previsoko temperaturo	Odklopite enoto iz napajanja in počakajte, da se popolnoma ohladi. Če se težava nadaljuje, se obrnite na servisno službo Yoer
Na zaslonu se prikaže "Err temp. oP, 230°C" ali "Err temp. CL, 230°C"	Naprava je bila poškodovana	Odklopite napravo iz električnega omrežja in se obrnite na servisno službo Yoer

Okolje



Izdelek vsebuje materiale, ki jih je mogoče reciklirati.

Izdelka ne odlagajte skupaj s komunalnimi odpadki.

Obrnite se na najbližje zbirno mesto za odpadke.

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 delov, ki se lahko razbijejo, kot sta steklo ali keramika.

To jamstvo ne omejuje potrošnikovih zakonskih pravic ali drugih pravic, ki jih ima potrošnik v skladu z veljavno zakonodajo, ki velja za nakup potrošniških izdelkov.

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.** Тримайте пристрій подалі від джерел вологи, тепла та прямих сонячних променів.
- 4.** Щоб запобігти пожежі, ураженню електричним струмом і травмам, не занурюйте кабель, вилку або пристрій у воду або інші рідини.
- 5.** Цим приладом можуть користуватися діти віком від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з недостатнім досвідом

і знаннями, якщо вони перебувають під наглядом, проінструктовані щодо користування приладом і розуміють небезпеку його використання. Особливо слід подбати про те, щоб діти не гралися з приладом. Чищення та технічне обслуговування приладу не повинні виконуватися дітьми без належного нагляду.

6. Тримайте пристрій подалі від дітей віком до 8 років.
7. Не використовуйте пристрій з пошкодженим шнуром, вилкою або в разі будь-якої іншої несправності.
8. Якщо кабель живлення пошкоджено, щоб уникнути небезпеки, його ремонт повинен виконуватися тільки сервісною службою виробника або особою, яка має відповідну кваліфікацію.
9. Переконайтеся, що шнур живлення не торкається корпусу гриля або варильної поверхні, коли ці компоненти гарячі.
10. Вимкніть прилад перед тим, як виймати вилку з розетки.

- 11.** Перед обслуговуванням і чищенням від'єднайте пристрій від джерела живлення.
- 12.** Не беріть вилку мокрими руками, оскільки це може призвести до ураження електричним струмом.
- 13.** Якщо під час роботи з'являється ненормальний звук або запах, негайно вимкніть прилад і від'єднайте його від електромережі.
- 14.** Не використовуйте пристрій, якщо у вас мокрі руки або якщо ви стоїте босоніж.
- 15.** Використовуючи подовжувач, переконайтеся, що ви не перевищуєте номінальну потужність/навантаження подовжувача.
- 16.** Від'єднуючи пристрій від електромережі, тримайтеся за вилку, а не за шнур.
- 17.** Не намагайтеся ремонтувати, розбирати або модифікувати пристрій. Усередині пристрою немає деталей, які можна обслуговувати користувачем.

- 18.** Ніколи не підключайте пристрій до зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- 19.** Розмістіть пристрій у сухому місці на рівній і термостійкій поверхні.
- 20.** Розташовуйте барбекю на відповідній безпечній відстані від легкозаймистих предметів, таких як меблі, штори тощо, і на відстані не менше 15 см від стіни.
- 21.** Пластини та деякі частини корпусу гриля дуже сильно нагріваються. Ніколи не торкайтеся їх під час роботи приладу, щоб не обпектися.
- 22.** Прилад не слід накривати важкими або гнучкими матеріалами, такими як алюмінієва таця, алюмінієва фольга або таці з іншого термостійкого матеріалу. Використання таких предметів або матеріалів на грилі може призвести до перегрівання приладу та серйозних пошкоджень.
- 23.** Не використовуйте пристрій у спосіб, несумісний з його призначенням.

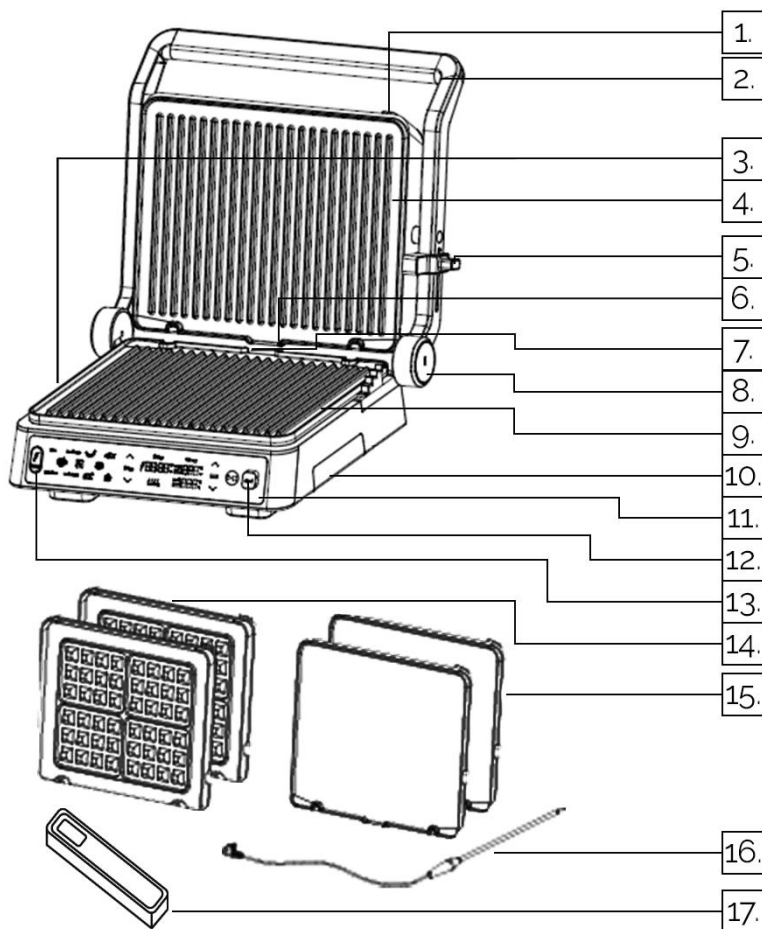
- 24.** Не залишайте пристрій без нагляду.
- 25.** Ніколи не використовуйте пристрій на відкритому повітрі.
- 26.** Прилад призначений лише для побутового використання (не для комерційного використання). Будь-яке інше використання вважається недоречним і небезпечним.
- 27.** Виробник не несе відповідальності за будь-яку шкоду, спричинену недотриманням цієї інструкції з експлуатації.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ, ГАРЯЧЕ:

Деякі компоненти гриля, такі як решітки та кришка, дуже сильно нагріваються. Ніколи не торкайтеся їх, коли гриль гарячий, щоб уникнути ризику обпектись.

Познайомтеся зі своїм електричним грилем

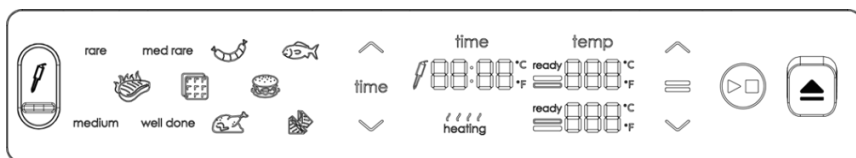


- 1.** Кнопка для зняття верхньої панелі
- 2.** Ручка.
- 3.** Місце для кріплення блокувального пристрою термопари
- 4.** Верхня варильна поверхня
- 5.** Повзунок для блокування кришки та регулювання висоти верхньої кришки
- 6.** Верхній отвір для зливу жиру варильної поверхні
- 7.** Зливний отвір для жиру внизу варильної поверхні
- 8.** Кнопка відкриття кришки (відкритий гриль)
- 9.** Нижня варильна поверхня
- 10.** Піддон для крапель
- 11.** Панель управління з дисплеєм
- 12.** Кнопка для демонтажу нижньої панелі
- 13.** Точка кріплення термощупа з ковпачком
- 14.** Вафельні тарілки
- 15.** Плоскі листи
- 16.** Термозонд
- 17.** Відсік для зберігання термозондів

Технічні характеристики

Сила	1830-2200 W
Напруга / Частота	220-240 В ~ 50-60 Гц
Температурний діапазон	60-230°C
Таймер	0-90 хв

Панель керування



Символ	Опис
	Кнопка режиму "Стейк" - регулювання ступеня підсмажування (rare, med. rare, medium, well done)
	Кнопка вафельного режиму
	Кнопка режиму ковбаски
	Кнопка режиму курки
	Кнопка режиму "Риба"
	Кнопка режиму бургера
	Кнопка сендвіч-режиму

Символ	Опис
	Кнопка збільшення часу
	Кнопка скорочення часу
	Кнопка вибору верхньої/нижньої пластини
	Кнопка для збільшення температури
	Кнопка для зменшення температури
	Вимикач увімкнення/вимкнення

Таблиця температури та часу для автоматичних програм

Програма		Температура в центрі пластин	Час
Стейк.	rare	230±10°C	3 хв
	med. rare		4 хв
	medium		5 хв
	well done		6 хв
Вафлі		180±10°C	4.5 хв
Ковбаси		220±10°C	12 хв
Бургер		210±10°C	6.5 хв

Програма	Температура в центрі пластин	Час
Курка	190±10°C	11 хв
Риба	210±10°C	8 хв
Бутерброди	210±10°C	6 хв

Ручний режим

Пристрій дозволяє встановлювати бажану температуру конфорок і час роботи.

На панелі керування можна окремо вмикати та вимикати нагрівання верхньої та нижньої варильних панелей, а також регулювати їхню температуру.

Для цього натисніть , а потім за допомогою  або  встановіть температуру верхньої пластини. Знову натисніть , а потім за допомогою  або  встановіть температуру нижньої пластини. Діапазон регулювання температури становить 100-230°C. Зачекайте кілька секунд, щоб підтвердити вибір.

Використовуйте  або , щоб встановити час, через який гриль повинен вимкнутися. Діапазон регулювання таймера - 0-90 хвилин. Зачекайте кілька секунд, щоб підтвердити вибір.

Примітка: Час і температуру можна регулювати лише в ручному режимі.

Термозонд

Прилад оснащений термощупом, розташованим у спеціальному відсіку, який дозволяє контролювати температуру їжі, що готується на грилі.

Вийміть термощуп, а потім прикладіть його до приладу та продуктів, що готуються на грилі. Після цього на дисплеї засвітиться  і відобразиться поточна температура термощупа.

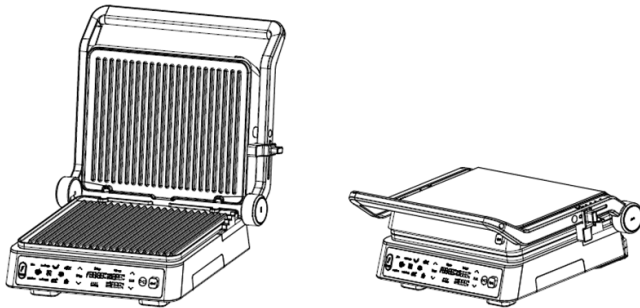
Важливо: Переконайтеся, що термощуп не контактує з будь-якими частинами гриля. Переконайтеся, що він правильно розміщений у їжі.

За бажанням, встановіть бажану температуру термощупа за допомогою  або . Зачекайте приблизно 5 секунд, поки температура не буде підтверджена. Зачекайте ще приблизно 5 секунд, і на дисплеї знову

відобразиться поточна температура термощупа. Коли термозонд досягне бажаної температури, прилад видасть характерний звуковий сигнал. Після цього можна вимкнути прилад і вийняти приготовану страву.

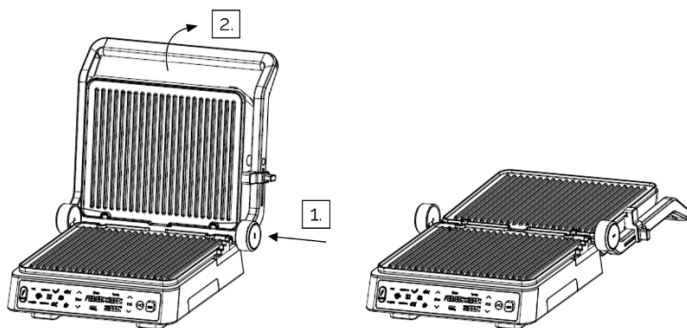
Позиції для гриля

Закрите барбекю



Використовується для приготування їжі на грилі з обох боків одночасно. Покладіть їжу на нижню тарілку, а потім опустіть на неї верхню кришку.

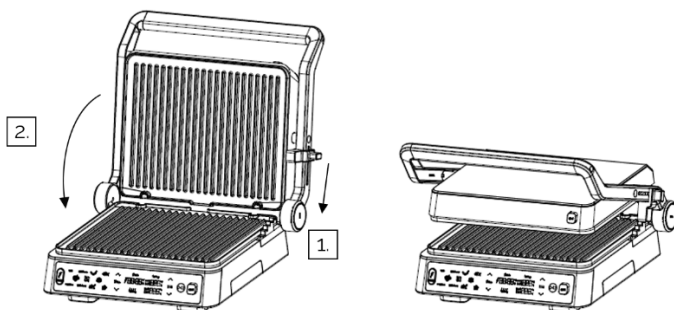
Відкрите барбекю



Дозволяє збільшити поверхню для смаження (одностороннє смаження).

Візьміться за ручку кришки, натисніть кнопку розблокування кришки і обережно опустіть кришку на підлогу. Рівномірно розподіліть їжу на обидві тарілки.

Запікання



Використовується для підсмажування бутербродів, запіканок і делікатних страв без контакту з верхньою тарілкою.

За допомогою повзунка відрегулюйте висоту положення кришки та опустіть її над стравами, що смажаться на грилі.

Перед першим використанням

- Виконайте дії, описані в розділі "Чищення та обслуговування".
- Під час першого ввімкнення приладу переконайтеся, що приміщення достатньо провітрюється, оскільки з приладу може з'явитися невеликий дим. Це нормальне явище, яке має швидко зникнути.

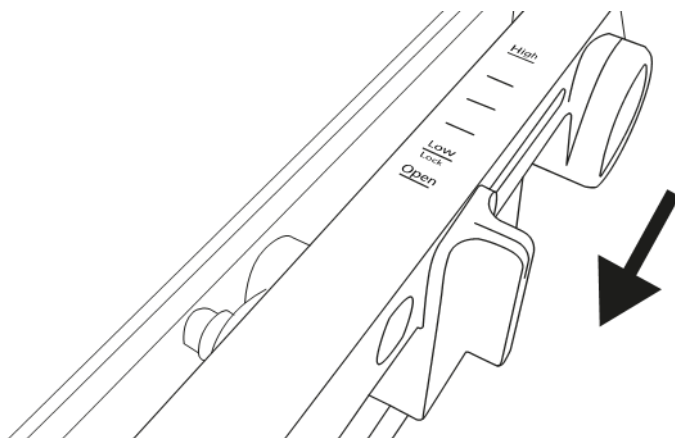


ПРИМІТКА

- Пластини та деякі інші частини корпусу гриля дуже сильно нагріваються. Ніколи не торкайтеся їх під час роботи приладу або до того, як він встигне охолонути, щоб не отримати опік!
- При піднятті кришки під час смаження з приладу може виходити гаряча пара. Завжди будьте обережні під час використання приладу. Рекомендується використовувати кухонні рукавички.

- Не змінюйте положення гриля, якщо тарілки гарячі. Виберіть положення для смаження перед початком роботи приладу.
- Під час перенесення гриля переконайтеся, що повзунок блокування кришок встановлений у положення "Lock", щоб кришки випадково не відкрилися. Переносьте гриль, тримаючись за ручку.
- Не використовуйте металеві виделки, ножі тощо для перевертання їжі, оскільки це може пошкодити антипригарний шар.
- Ніколи не ставте тарілки, підноси або алюмінієву фольгу під їжею на пластини гриля.
- Не ставте каструлі, сковорідки тощо на варильні поверхні.

1. Розмістіть пристрій у сухому місці на рівній і термостійкій поверхні.
2. Переконайтеся, що піддон для збору жиру та конфорки встановлені правильно.
3. Перемістіть повзунок фіксатора кришки в положення "Open".



4. Тримуючись за ручку, відкрийте кришку.
5. Встановіть гриль у потрібне положення: закритий гриль, відкритий гриль або запікання.
6. Підключіть вилку до електричної розетки.

Примітка: Приблизно через 20 секунд бездіяльності дисплей вимкнеться, а кнопка  почне блимати. Натисніть , щоб продовжити роботу з пристроєм.

7. Виберіть автоматичну програму або вручну встановіть бажану температуру верхньої та нижньої пластин і час роботи приладу. Натисніть кнопку  щоб запустити програму. Гриль почне нагріватися, а на дисплеї засвітиться  та . Досягнення заданої температури буде позначено звуковим сигналом і загорянням індикатора **"Ready"**. Приблизно через 10 секунд на дисплеї почне відображатися час, що залишився до завершення програми, або символ --:-- , якщо час гриля не було встановлено.
8. Викладайте продукти безпосередньо на конфорки (для закритого гриля та тостів – лише на нижню конфорку). Під час відкритого гриля час від часу перевертайте страви, що смажаться на грилі.
9. Їжа смажиться на грилі у власному соку, а надлишок стікає в піддон для жиру. Рідина, що зберігається в ньому, не може бути використана повторно.
10. За бажанням ви можете приєднати термощуп і стежити за температурою їжі, що готується на грилі, на дисплеї або встановити бажану температуру термощупа і вимкнути прилад, коли гриль видасть характерний звуковий сигнал.

- 11.** Після завершення приготування барбекю прилад видасть характерний звуковий сигнал. На дисплеї загориться напис --:--. Вийміть вилку з електричної розетки.

Важливо: Якщо прилад працює в ручному режимі, функція нагрівання не вимикається після закінчення зворотного відліку на дисплеї. Після закінчення відповідного часу вимкніть прилад, натиснувши кнопку . В іншому випадку прилад продовжить працювати ще приблизно 90 хвилин. Після закінчення цього часу функція нагрівання буде вимкнена і прилад перейде в режим очікування.

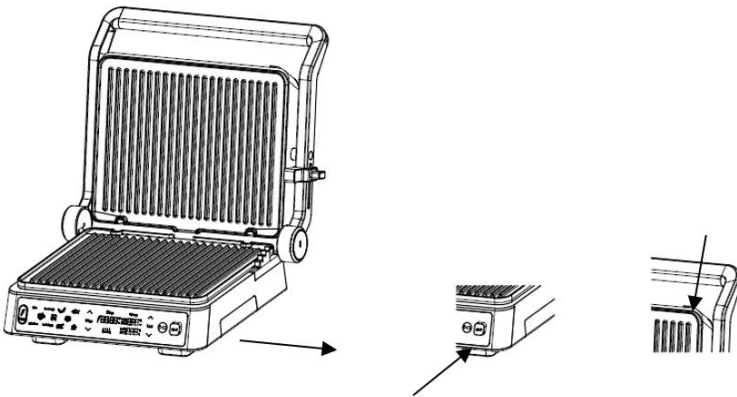
- 12.** Знімайте страви, приготовані на грилі, з варильної поверхні за допомогою дерев'яного посуду, наприклад, кухонних щипців. Залежно від типу, їжа може сильно нагріватися під час приготування на грилі, особливо якщо вона містить багато води, наприклад, помідори. Будьте особливо обережні, знімаючи таку їжу з гриля.

Прибирання та обслуговування

Примітка: Ніколи не занурюйте корпус гриля у воду!

Важливо: Очищайте пристрій після кожного використання.

1. Перед чищенням відключіть пристрій від електромережі та зачекайте, поки він охолоне
2. Перед тим, як вийняти тарілки, просушіть їх від надлишків жиру паперовим рушником.
3. Витягніть лоток для жиру, потягнувши його вперед. Зніміть варильні панелі, утримуючи їх і натискаючи на кнопки зняття панелей.



4. Вимийте піддон для жиру (спочатку переконайтеся, що жир не гарячий!) і варильну поверхню в теплій воді з м'яким миючим засобом. Засохлий бруд можна видалити м'якою ганчіркою. При цьому будьте обережні, не натискайте занадто сильно, оскільки це може пошкодити антипригарний шар. Промийте деко і тарілки, а потім ретельно висушіть їх.
5. Використовуйте злегка вологу тканину з м'яким миючим засобом для очищення зовнішніх частин пристрою. Потім ретельно просушіть усі компоненти м'якою сухою тканиною, перш ніж використовувати їх знову.
6. Якщо контакти нагрівача на конфорках забруднені, почистіть їх за допомогою зубної щітки. Перед встановленням конфорок переконайтеся, що контакти повністю висохли.
7. Очищайте металеву частину і тримач термощупа вологою, м'якою, чистою тканиною. Не занурюйте трубку термощупа у воду або будь-яку іншу рідину. Використовуйте суху, м'яку, чисту тканину для очищення відсіку для термощупа і трубки термощупа. Висушіть очищені компоненти м'якою, чистою, сухою тканиною. Зберігайте термозонд у відсіку для зберігання, що входить до комплекту постачання, у сухому місці.

8. Не використовуйте їдкі хімічні засоби для очищення будь-яких частин цього приладу. Ніколи не використовуйте дротяну щітку або інші гострі предмети.
9. Встановіть пластини на місце, вставивши сторону з двома пазами під засувки на корпусі гриля і натиснувши на протилежну сторону пластини, поки не почуєте характерне клацання.
10. Вставте на місце лоток для змащування.
11. Зберігайте пристрій у сухому, чистому місці.

Порада: тарілки для гриля можна мити в посудомийній машині при температурі до 70°C.

Усунення несправностей

Проблема	Можлива причина	Рішення
Пристрій не працює	Вилка від'єднана від розетки	Вставте вилку в розетку
Кришка не відкривається	Повзунок блокування кришки встановлюється в положення "Lock"	Перемістіть повзунок у положення "Open"
Пристрій увімкнено, але диски не нагріваються	Закінчився встановлений час таймера	Встановіть новий бажаний час роботи
	Неправильно встановлені конфорки	Зніміть пластини і встановіть їх на місце, просунувши сторону з двома пазами під виступи на корпусі гриля і притиснувши протилежну сторону пластин донизу.
	Пристрій був пошкоджений	Відключіть пристрій від електромережі та зверніться до сервісного центру Yoer

Проблема	Можлива причина	Рішення
Пристрій виділяє неприємний запах та/або дим	Пристрій використовується вперше	Це нормальне явище, яке має швидко вирішитися
	Пристрій забруднений	Виконуйте процедуру очищення та технічного обслуговування
	Пристрій був пошкоджений	Відключіть пристрій від електромережі та зверніться до сервісного центру Yoer
На екрані з'явиться повідомлення "Err temp. no, no"	Проблема з температурою	Зверніться до служби підтримки Yoer
На екрані з'явиться повідомлення "Err temp. --- ,---"	Прилад досягнув занадто високої температури	Відключіть пристрій від електромережі та зачекайте, поки він повністю охолоне. Якщо проблема не зникає, зверніться до сервісного центру
На екрані з'явиться повідомлення "Err temp. oP, 230°C" або "Err temp. CL, 230°C"	Пристрій був пошкоджений	Відключіть пристрій від електромережі та зверніться до сервісного центру Yoer

Навколишнє середовище



Продукт містить матеріали, придатні для вторинної переробки.

Не викидайте виріб разом із побутовими відходами.

Зверніться до найближчого пункту прийому 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 внаслідок неправильного використання або транспортування. Гарантія не поширюється на природний знос компонентів або деталей, що легко б'ються, таких як скло або кераміка.

Ця гарантія не обмежує законні права споживача або будь-які інші права, які споживач має згідно з чинним законодавством, що застосовуються до 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

