

yoer



Beef
Chef

GGo6BK



WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU ZEWNĘTRZNEGO PRZY ZACHOWANIU DOSTATECZNEJ WENTYLACJI
FOR OUTDOOR USE ONLY WITH ADEQUATE VENTILATION
ЛИШЕ ДЛЯ ЗОВНІШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ ЗА УМОВ ДОСТАТНЬОЇ ВЕНТИЛЯЦІЇ

PL	●	INSTRUKCJA OBSŁUGI	3
EN	●	INSTRUCTION MANUAL	59
UA	●	ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ	114

Warunki bezpieczeństwa

Przed przystąpieniem do użytkowania dokładnie zapoznaj się z niniejszą instrukcją i zachowaj ją na przyszłość.

Ostrzeżenie: Nieprzestrzeganie niniejszej instrukcji może spowodować niebezpieczny pożar lub wybuch, doprowadzając do obrażeń ciała i/lub zniszczenia mienia. Obowiązkiem użytkownika jest sprawdzenie, czy grill jest odpowiednio zmontowany, zainstalowany i zadbany.

Jeśli masz jakiegokolwiek pytania dotyczące montażu lub użytkowania tego urządzenia, skontaktuj się z dostawcą gazu lub z serwisem Yoer.

UŻYWAJ TYLKO WĘŻA I REDUKTORA ODPOWIEDNIEGO DLA TEGO URZĄDZENIA. JEŚLI KONIECZNA JEST WYMIANA, SKONTAKTUJ SIĘ Z WYKWALIFIKOWANĄ OSOBĄ LUB SERWISEM YOER. KORZYSTANIE Z NIEAUTORYZOWANYCH CZĘŚCI JEST NIEBEZPIECZNE.

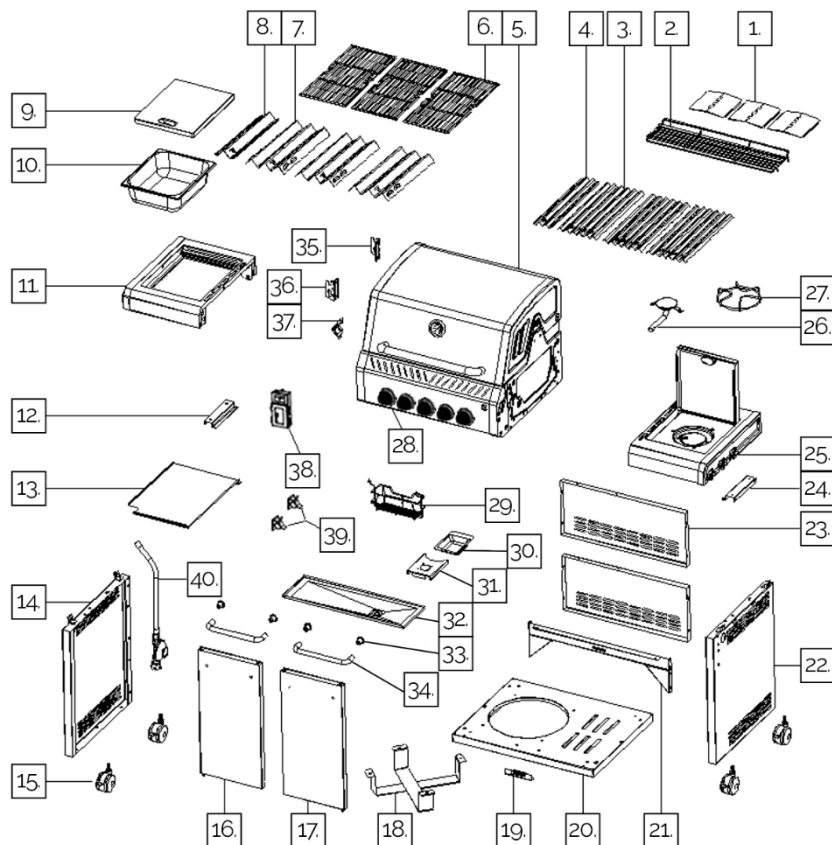
Dla własnego bezpieczeństwa, jeśli poczujesz gaz:

1. Zakręć zawór butli z gazem.
2. Nie odłączaj reduktora.
3. Zgaś wszystkie otwarte źródła ognia, nie obsługuj żadnych urządzeń elektrycznych.
4. Zapewnij odpowiednią wentylację.
5. Sprawdź, czy nie ma nieszczelności w instalacji gazowej, zgodnie z zaleceniami opisanymi w instrukcji.
6. Jeżeli zapach gazu się utrzymuje, natychmiast powiadom odpowiednie służby i skontaktuj się z dostawcą gazu (butli) i serwisem Yoer.

Środki ostrożności

- 1.** Sprawdź szczelność instalacji gazowej po każdej wymianie butli.
- 2.** Niedopuszczalne jest sprawdzanie szczelności za pomocą otwartego ognia (np. zapalką lub świecą). Nigdy nie sprawdzaj szczelności przy użyciu otwartego ognia, ponieważ grozi to wybuchem!
- 3.** Nie przechowuj niepodłączonej butli z gazem oraz innych łatwopalnych substancji w pobliżu tego urządzenia, gdy jest ono użytkowane.

Poznaj swój grill



Lista załączonych części

Numer	Nazwa	Sztuk
1	Ostona palnika	3
2	Miniruszt (do podgrzewania)	1
3	Górna ostona palnika	3
4	Mniejsza górna ostona palnika	1
5	Obudowa grilla	1
6	Ruszt żeliwny 1/3	3
7	Dolna ostona palnika	3
8	Mniejsza dolna ostona palnika	1
9	Deska do krojenia	1
10	Tacka	1
11	Lewa półka (na tackę)	1
12	Lewy uchwyt do montażu tacki ociekowej	1
13	Ostona termiczna butli z gazem	1
14	Panel lewego boku	1
15	Kółko	4
16	Lewe drzwi	1
17	Prawe drzwi	1
18	Wspornik butli z gazem	2
19	Magnes	1
20	Dolna półka	1
21	Górna listwa frontowa	1
22	Panel boczny	1
23	Panel tylny	2
24	Prawy uchwyt do montażu tacki ociekowej	1
25	Prawa półka (na palnik boczny) wraz z haczykami	1
26	Palnik boczny	1
27	Ruszt palnika bocznego	1
28	Pokrętło kontrolne	5
29	Kosz	1

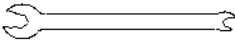
Numer	Nazwa	Sztuk
30	Tacka na tłuszcz	1
31	Uchwyt na tackę na tłuszcz	1
32	Tacka ociekowa	1
33	Śruba mocująca uchwyty do drzwi	4
34	Uchwyt drzwi	2
35	Dekoracja uchwyty do drzwi	1
36	Uchwyt półki bocznej	1
37	Otwieracz do butelek*	1
38	Gniazdo na baterie	1
39	Uchwyt na przewód zasilający gniazda na baterie	2
40	Wąż z reduktorem	1

*Akcesoria opcjonalne

Lista załączonych śrub

Lp.	Nazwa	Sztuk
1	M6x12 	52
2	Śruba pozycjonowana 	4
3	M4x6 	4
4	M4x10 	2
5	M6 	10
6	ST4x10 	2

Lista załączonych narzędzi

Lp.	Nazwa		Sztuk
1	G		1
2	H		1

Montaż

Ostrzeżenie: Chociaż dotożyliśmy wszelkich starań, aby w procesie produkcji usunąć ostre krawędzie elementów grilla, ze wszystkimi elementami należy obchodzić się z ostrożnością w celu uniknięcia przypadkowych obrażeń.

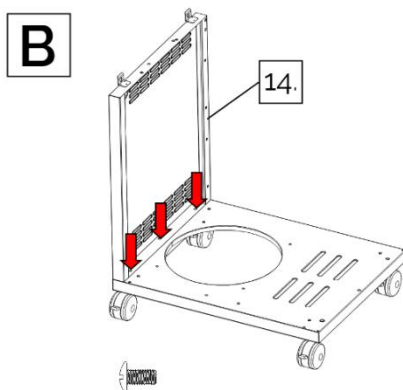
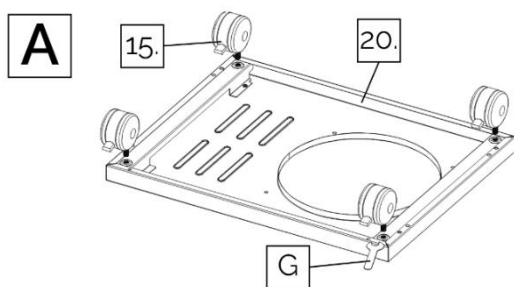
Wymagane narzędzia

Możesz użyć śrubokręta krzyżakowego (narzędzie nie wchodzi w skład zestawu), klucza płaskiego oraz klucza wielofunkcyjnego (narzędzia wchodzi w skład zestawu) lub szczypiec (narzędzie nie wchodzi w skład zestawu).

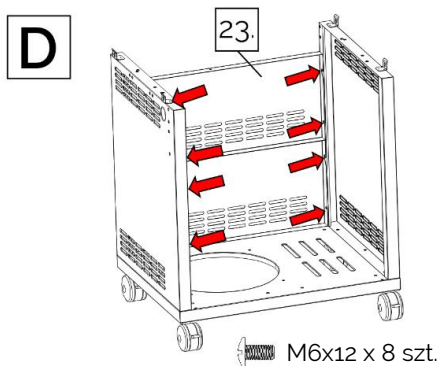
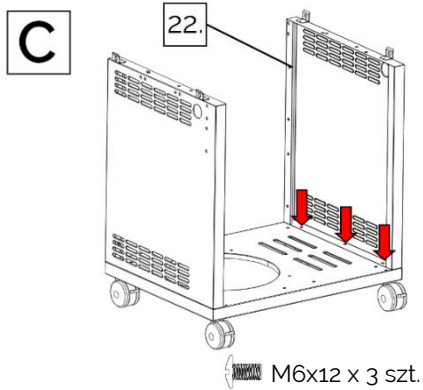
Przed przystąpieniem do montażu przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje i zapoznaj się z listą części oraz schematem montażu. Znajdź dużą, czystą powierzchnię, na której możesz złożyć grill. W skład części grilla wchodzi wiele dużych elementów, dlatego zaleca się, żeby urządzenie montowały dwie osoby.

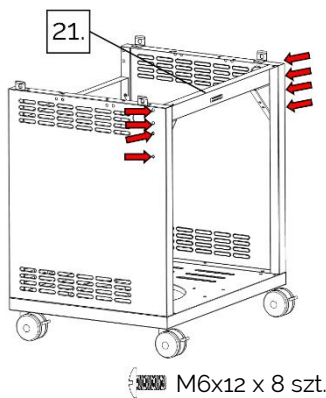
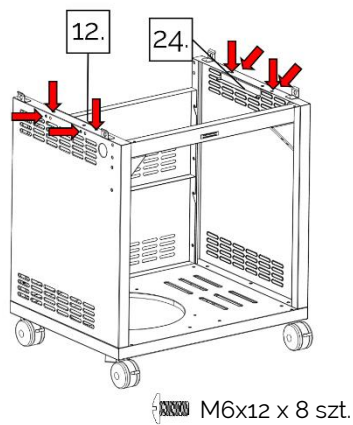
UWAGA: Upewnij się, że wszystkie folie ochronne zostały zerwane przed montażem.

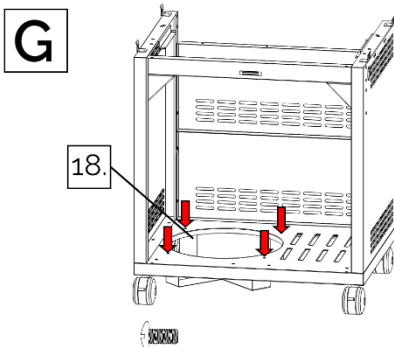
I. Instrukcja montażu



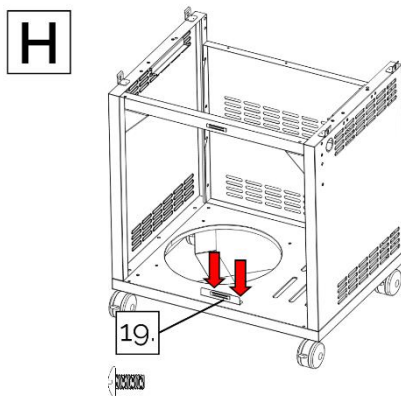
M6x12 x 3 szt.



E**F**

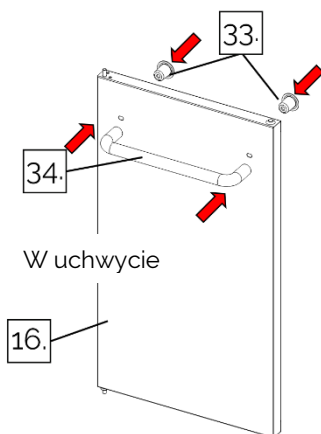


M6x12 x 4 szt.



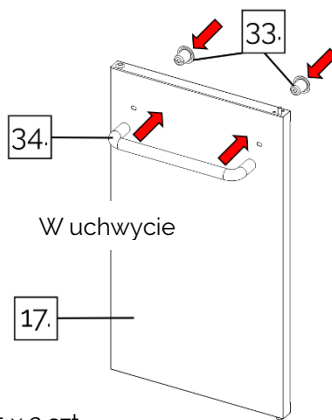
M6x12 x 2 szt.

I

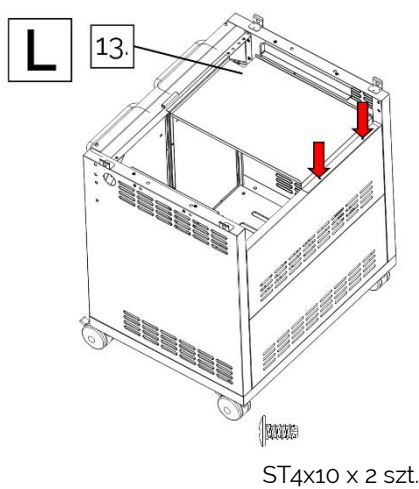
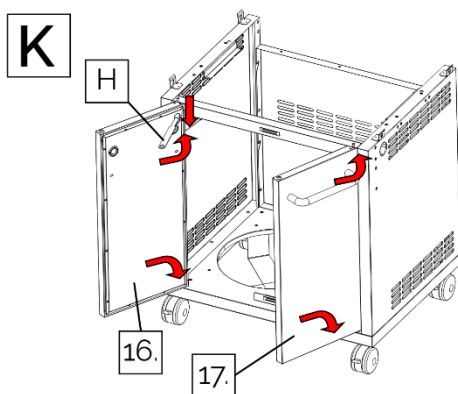


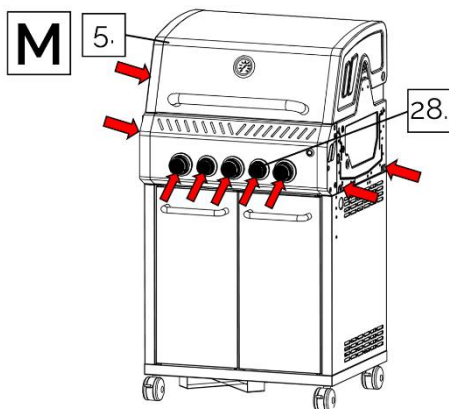
M6x25 x 2 szt.

J



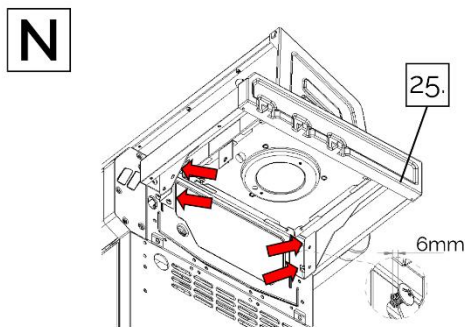
M6x25 x 2 szt.





Przed nałożeniem obudowy usunąć drut trzymający przewód gazu razem z wtyczką do podświetlenia pod obudową grilla.

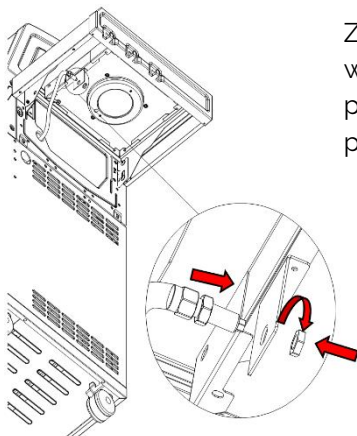
 M6x12 x 4 szt.



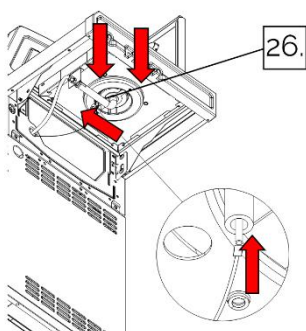
Poluzuj śruby po obu stronach, wysuwając je na długość ok. 6 mm.

 M6x12 x 4 szt.

 M6 x 4 szt.

O

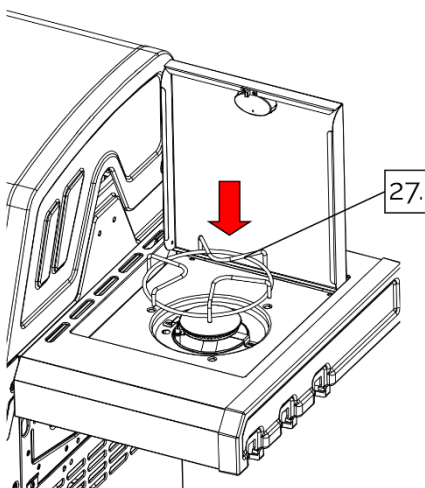
Zdejmij nakrętkę, umieść dyszę w otworze wspornika, a następnie przymocuj dyszę do wspornika za pomocą nakrętki.

P

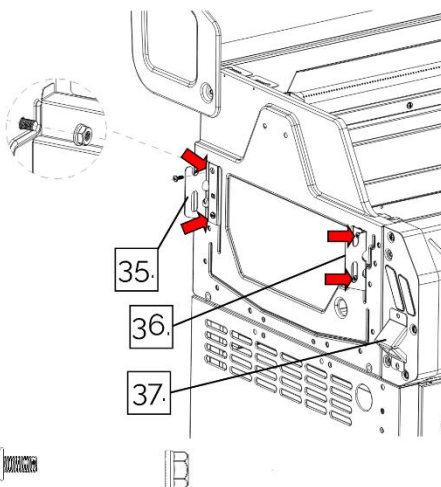
Podłącz przewód palnika bocznego do bolca zapłonowego.

 M4x10 x 2 szt.

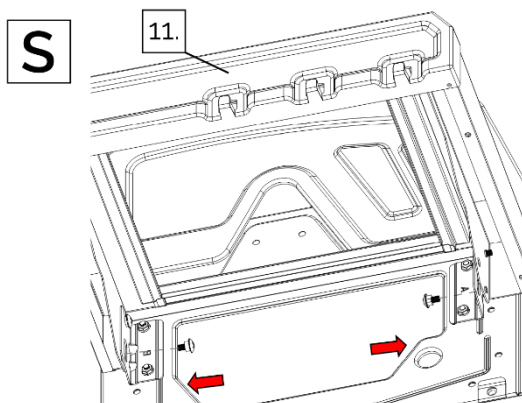
Q



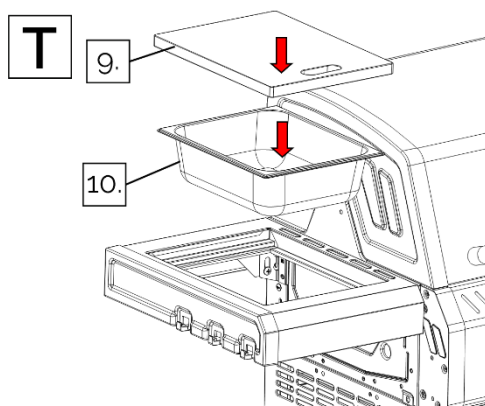
R

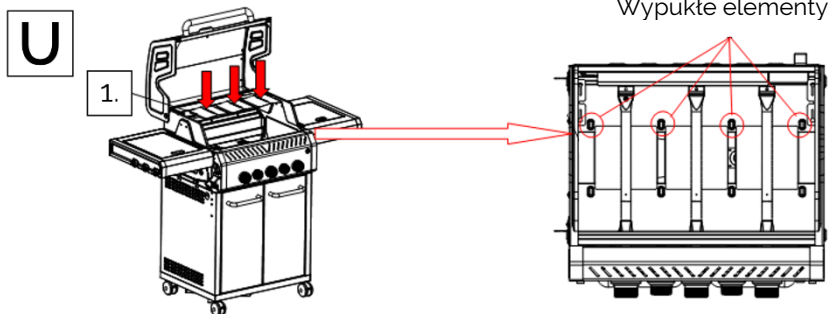


M6x12 x 6 szt. M6 x 4 szt.

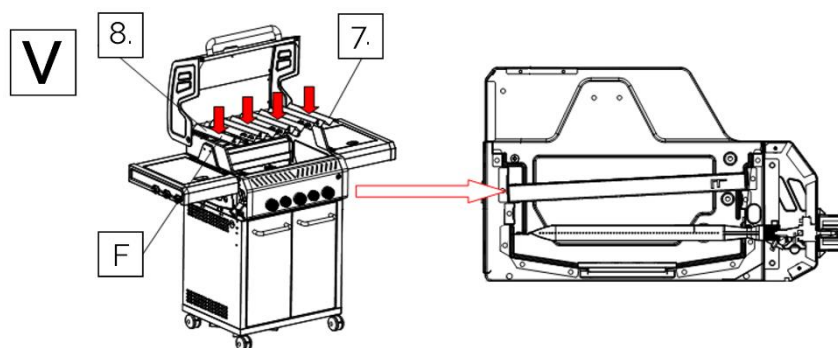


 Śruba pozycjonowana x 2 szt.

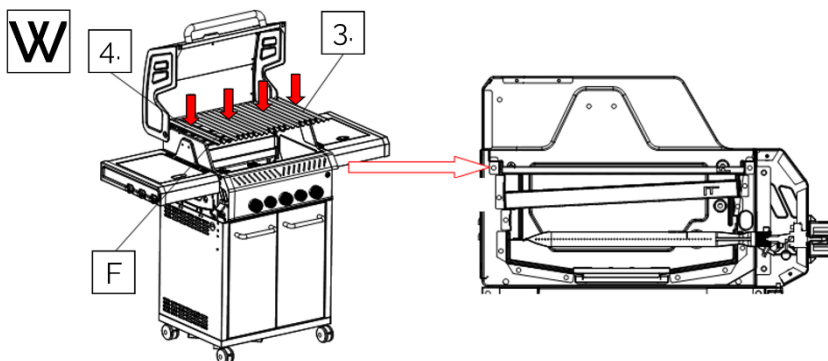




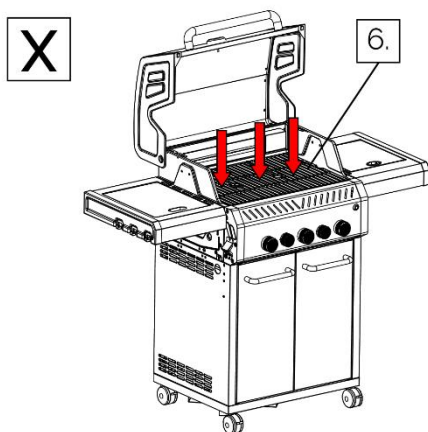
Umieść element o numerze 1 pomiędzy dwoma wypukłymi elementami.



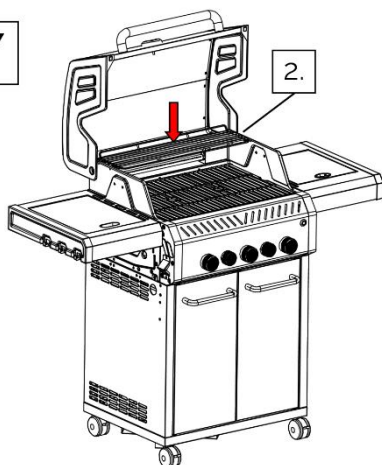
Umieść elementy o numerach 7 i 8 na drugim poziomie nad palnikiem.
"F" oznacza umieszczenie z przodu.



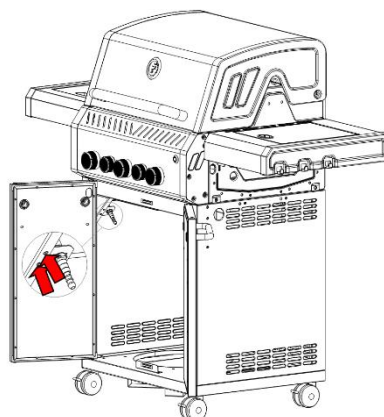
Umieść elementy o numerach 3 i 4 na drugim poziomie nad palnikami.
"F" oznacza umieszczenie z przodu.

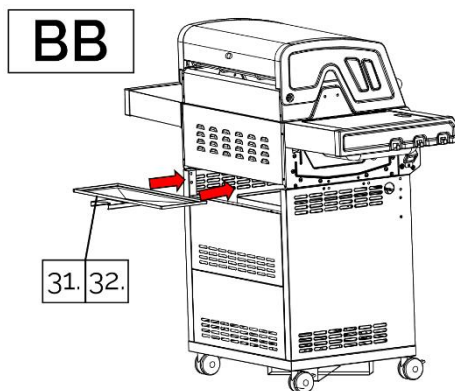
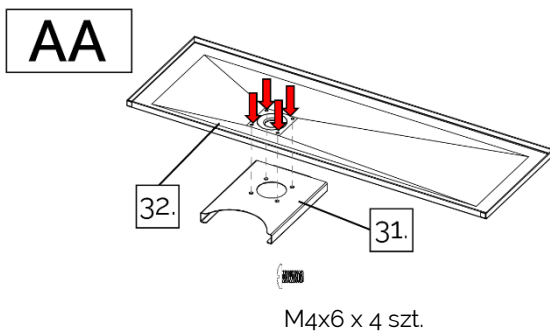


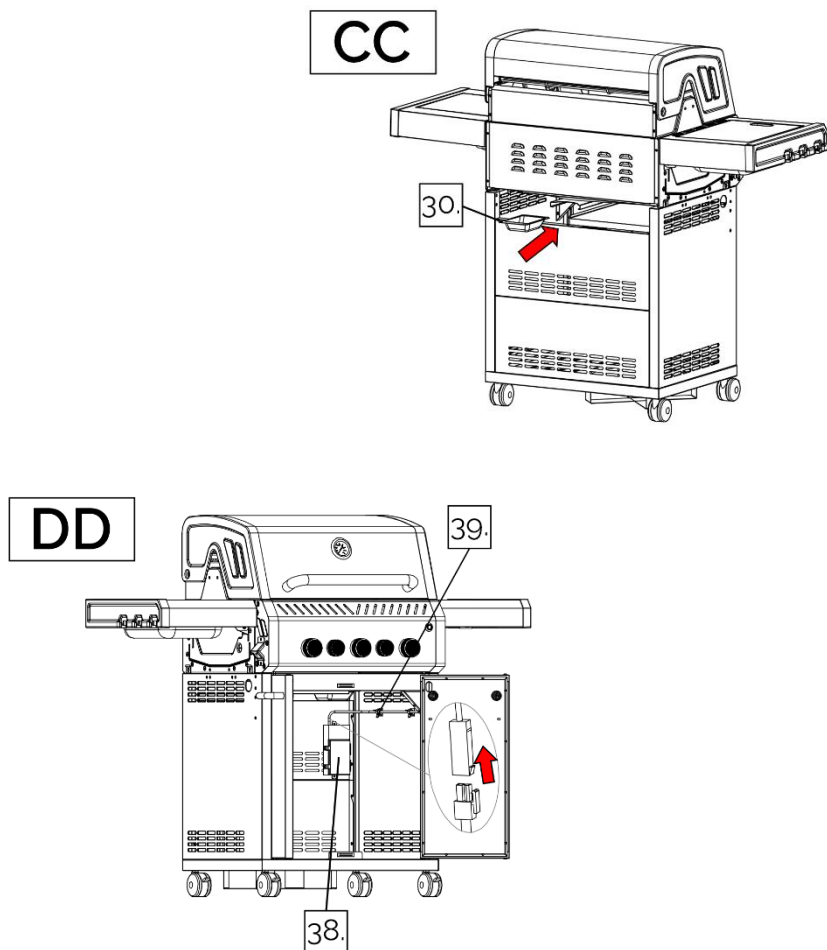
Y



Z

 M6x12 x 2 szt.

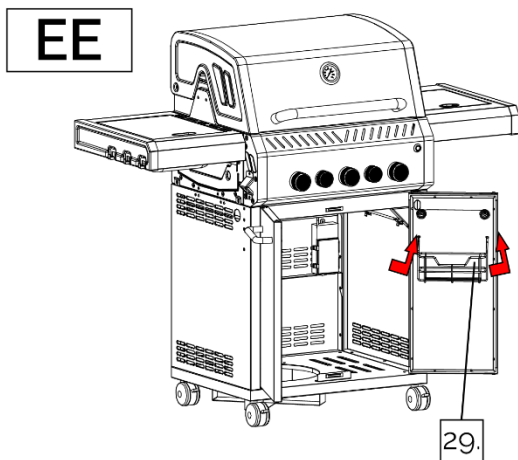




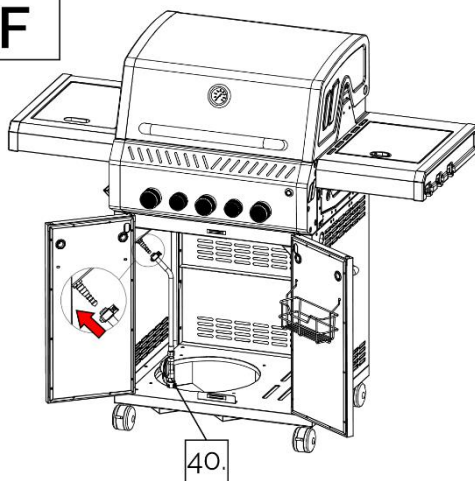
Umieść w gnieździe na baterie odpowiednie baterie. Przymocuj gniazdo do wewnętrznej obudowy grilla, a następnie podłącz

przewód. Przymocuj uchwyty na przewód do wewnętrznej obudowy grilla tak, aby przewód był poprowadzony wzdłuż obudowy i nie kolidował z innymi elementami, w tym z butlą gazową. Upewnij się, że przewód jest starannie zamocowany w uchwytach, aby zapobiec jego przemieszczaniu się i ewentualnym uszkodzeniom podczas użytkowania grilla.

Ważne: Nie umieszczaj gniazda na baterie na zewnętrznej obudowie grilla. Zachowaj bezpieczną odległość między gniazdem na baterie a palnikami, butlą gazową i innymi elementami grzewczymi.



FF



II. Instrukcja podłączania butli gazowej



NIGDY NIE PAL TYTONIU W POBLIŻU BUTLI Z GAZEM, NIE UŻYWAJ OTWARTEGO OGNIA ANI URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH!



To urządzenie nadaje się do użytku wyłącznie z propanem, butanem oraz mieszaną propan-butan (LPG), wyposażonymi w odpowiedni reduktor ciśnienia i elastyczny wąż gazowy.



PRZED KAŻDYM UŻYCIEM SPRAWDŹ SZCZELNOŚĆ INSTALACJI GAZOWEJ

Nigdy nie sprawdzaj szczelności przy użyciu otwartego płomienia, korzystaj ze środka do wykrywania nieszczelności lub płynu sporządzonego wg wskazówek instrukcji.

Reduktor ciśnienia i wąż gazowy (dołączone do zestawu)

Grill gazowy kategorii I3B/P(37) przystosowany jest do pracy z reduktorem o ciśnieniu roboczym 37 mbar. Upewnij się, że reduktor posiada certyfikat zgodny z normą EN 16129. Należy stosować wyłącznie reduktor i wąż przystosowany do gazu o powyższym ciśnieniu i pamiętać o regularnej wymianie tych elementów.

Zastosowanie niewłaściwego reduktora lub węża jest niebezpieczne. Przed uruchomieniem grilla gazowego zawsze sprawdzaj, czy masz odpowiednie elementy.

Używany wąż musi być zgodny z odpowiednią normą dla kraju użytkowania. Długość węża musi wynosić maksymalnie 1,5 metra. Zużyty lub uszkodzony wąż należy zastąpić nowym. Upewnij się, że wąż nie jest zatkany, zagięty ani nie styka się z żadną częścią grilla inną niż na jego połączeniu.

Butla gazowa

Ten grill gazowy może być używany z butlą gazową o masie 3,5 kg lub 11 kg. Grill będzie działał najlepiej, jeśli zastosujesz propan lub LPG (mieszaną propanu i butanu). Możesz także zastosować butan, ale w takim przypadku ze względu na tempo pracy urządzenia butla ma tendencję do zamarzania i dostarczania gazu pod zmniejszonym ciśnieniem, co wpływa na wydajność pracy grilla.

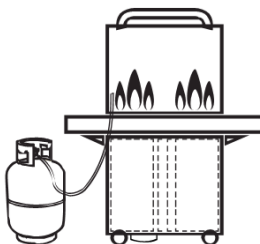
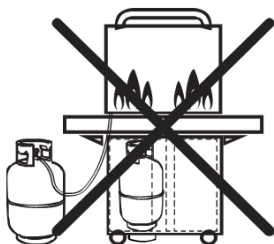
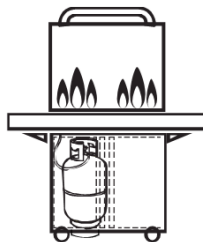
Z butlą gazową należy obchodzić się ostrożnie, nie dopuszczając, żeby została upuszczona lub uszkodzona. Podczas pracy zawsze trzymaj butlę w pozycji pionowej. Przed wymianą butli upewnij się, że zawór butli jest zamknięty oraz że pokrętła grilla są zakręcone. Jeśli urządzenie nie jest używane, butlę należy zakręcić i odłączyć od urządzenia. Po odłączeniu butli od urządzenia załóż na zawór butli nakrętkę zamykającą oraz osłonę.

Butlę należy przechowywać na zewnątrz, w pozycji pionowej, poza zasięgiem dzieci, osłoniętą przed bezpośrednim promieniowaniem słońca. Butli nie wolno przechowywać w miejscach, w których temperatura może przekroczyć 50°C. Nie przechowuj butli w pobliżu płomieni lub innych źródeł zapłonu.

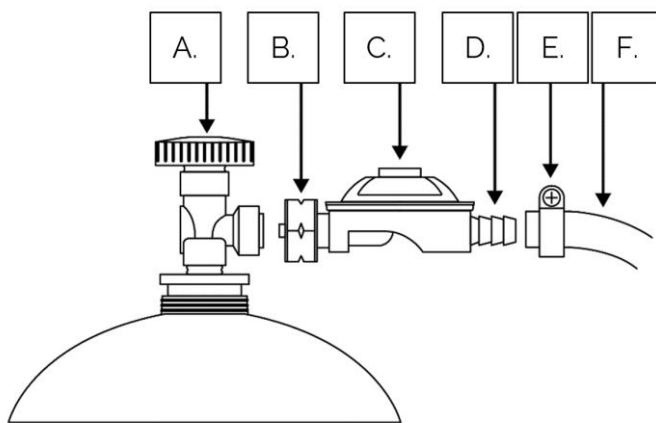


W urządzeniu można użyć tylko jednej butli z gazem w przeznaczonym dla niej miejscu, wskazanym przez otwór.

Nie można przechowywać ani używać w grillu więcej niż jednej butli z gazem naraz. Nie wolno również trzymać zapasowej butli z gazem w pobliżu grilla, gdy jest on uruchomiony.



Podłączanie butli gazowej



- A. Zawór butli gazowej
- B. Nakrętka złączkowa
- C. Reduktor ciśnienia
- D. Gwint przyłączeniowy
- E. Opaska zaciskowa
- F. Wąż

Grill gazowy może być zainstalowany i uruchomiony przez użytkownika zgodnie z instrukcjami montażu. Jednak, w celu zwiększenia bezpieczeństwa, zaleca się skorzystanie z usług uprawnionego do tego podmiotu.

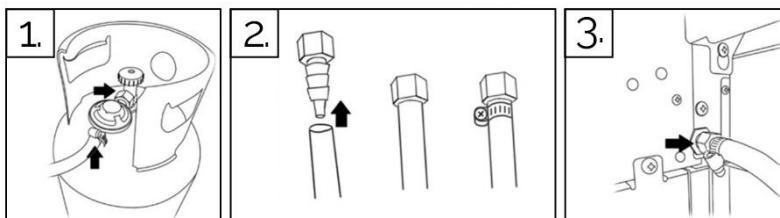
Przed rozpoczęciem instalacji upewnij się, że samo urządzenie, wąż oraz reduktor nie są uszkodzone.

Urządzenie może być zasilane z butli przez odpowiedni reduktor i elastyczny wąż. Wąż powinien być zamocowany na przyłączy do urządzenia i do reduktora przy użyciu opaski zaciskowej. Standardowo urządzenie jest przygotowane do pracy z reduktorem o ciśnieniu wyjściowym 37 mbar. Elementy te nie są dostarczane wraz z butlą i muszą być dostosowane przez dystrybutora lub dostawcę gazu do parametru gazu w danym kraju. Należy stosować tylko węże certyfikowane dla gazu propan-butan. Trwałość reduktora jest oceniana na 10 lat i zaleca się, aby po tym okresie wymienić go na nowy (data produkcji jest widoczna na tabliczce reduktora). Stosowanie niewłaściwego węża i reduktora jest niebezpieczne. Przed uruchomieniem urządzenia zawsze sprawdzaj, czy elementy są prawidłowe. Wąż powinien spełniać odpowiednie normy krajowe (na wężu powinien być trwały napis zawierający nazwę gazu i rok produkcji) i nie powinien być dłuższy niż 1,5 m. Popękany albo uszkodzony wąż należy wymienić. Należy sprawdzić, czy wąż nie jest zagięty i czy nie styka się z innymi elementami urządzenia poza miejscem podłączenia. Podczas podłączania do butli nie należy skręcać i zginać węża.

W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek wad skontaktuj się ze sprzedawcą. W czasie wykonywania wszystkich poniższych czynności zawór na butli gazowej musi być zakręcony.

Podłączanie węża do reduktora ciśnienia i urządzenia

Przed podłączeniem upewnij się, że zawór butli jest zakręcony oraz że w głowicy butli z gazem, reduktorze, palnikach i otworach palnika nie ma żadnych zanieczyszczeń. Sprawdź stan uszczelki gumowej w zaworze butli. Zapchanie któregokolwiek z tych elementów może doprowadzić do powstania pożaru.



1. Ustaw pokrętkę na panelu urządzenia w pozycji WYŁ. a następnie podłącz reduktor do butli gazowej, dokręcając nakrętkę złączkową za pomocą klucza – typowy klucz 27 (UWAGA: przeciwnie do ruchu wskazówek zegara – lewy gwint). Umieść butlę gazową w wyznaczonym miejscu. Dopilnuj, aby wąż nie był skręcony ani przygnieciony oraz żeby nie dotykał rozgrzanych części grilla.
2. Nałóż wąż na całej długości króćca i zamocuj go za pomocą opaski zaciskowej.

3. Przymocuj wąż na gwincie przyłączeniowym urządzenia, dokręcając nakrętkę złączkową za pomocą klucza.

Uwaga: Po każdym dwóch tygodniach użytkowania grilla sprawdź opaski i w przypadku poluzowania dokręć je.

Uwaga: Wymiana butli gazowej powinna być przeprowadzana z dala od źródeł ognia.

Uwaga: Przed zapaleniem zapłonu należy sprawdzić za pomocą węchu całe otoczenie grilla na obecność gazu. Gaz można wyczuć blisko podłogi, ponieważ propan-butan jest gazem cięższym od powietrza i będzie osiadać na podłodze.

Ostrzeżenie: Dla bezpieczeństwa trzymaj opakowanie (karton, styropian, plastikowe torby itp.) z dala od dzieci.

Sprawdzanie szczelności

1. W celu sprawdzenia szczelności układu połączeń można zastosować specjalistyczny płyn posiadający certyfikat zgodności z normą DIN 2470, dopuszczający go do użytku w montażu rurociągów gazowych. Zamiennie można sporządzić własnoręcznie roztwór do sprawdzania nieszczelności: rozpuść płyn do mycia naczyń w wodzie w proporcji 1:3 (1 porcja płynu do mycia naczyń na 3 porcje wody).
2. Upewnij się, że wszystkie pokrętła są ustawione w pozycji WYŁ.
3. Podłącz butlę gazową do urządzenia zgodnie z wcześniejszymi instrukcjami i odkręć zawór.
4. Nanieś przygotowany środek na miejsca wszystkich połączeń zgodnie z instrukcją na nim zawartą, nałóż pędzlem spienione mydliny sporządzonego samodzielnie roztworu albo użyj spryskiwacza i obserwuj, czy nie wydziela się gaz. Jeśli pojawiają się bąbelki, oznacza to, że instalacja nie jest szczelna.
5. Zakręć zawór butli i popraw łączenia elementów w celu ich uszczelnienia.
6. Ponów test szczelności.
7. Jeżeli w dalszym ciągu występuje nieszczelność, skontaktuj się z dostawcą gazu i nie korzystaj z urządzenia do momentu, aż instalacja gazowa zostanie uszczelniona.

Zasady obchodzenia się z butlą gazową

Z butlą należy obchodzić się ostrożnie – nie można jej upuszczać i uderzać. Gdy urządzenie nie jest używane, należy odłączyć butlę, a na króciec zaworu butlowego nakręcić kapturek zabezpieczający. Butla powinna być przechowywana na zewnątrz w pozycji pionowej, niedostępna dla dzieci i osób postronnych. Nie należy przechowywać butli w miejscach, gdzie temperatura może przekraczać poziom 50°C. Nie wolno przechowywać butli w pobliżu płomieni, czynnych palników lub innych źródeł zapłonu. Bezwzględnie zabrania się palenia tytoniu podczas wymiany butli.

Odłączanie butli gazowej

Po zakończeniu korzystania z grilla zakręć zawór butli z gazem, ustaw wszystkie pokrętki w pozycji WYŁ. i odłącz butlę. Odłącz reduktor od butli gazowej. Zadbaj o to, by wąż nie był zgięty.

III. Instrukcja użytkowania

Uwaga: Podczas użytkowania grilla konieczne jest stosowanie osłon palników.

Przeczytaj uważnie poniższe instrukcje i upewnij się, że grill jest prawidłowo zainstalowany, zmontowany i zadbany. Nieprzestrzeganie instrukcji może spowodować poważne obrażenia ciała i/lub zniszczenie mienia.



UWAGA GORĄCE! Chronić przed dziećmi

Niektóre części grilla mogą być bardzo gorące podczas pracy. Dzieci przez cały czas muszą przebywać z dala od grilla, także w trakcie jego stygnięcia.

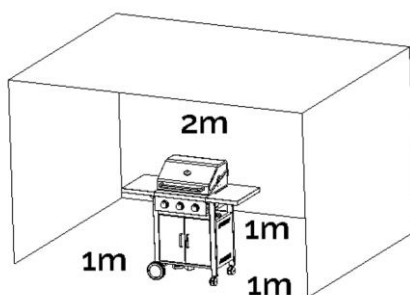
Rekomendujemy stosowanie rękawic kuchennych podczas pracy z grillem.

Odpowiednie umieszczenie grilla

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku zewnętrznego, z zachowaniem odpowiedniej wentylacji. Ważne jest, aby otwory wentylacyjne urządzenia nie były zatkane.

Urządzenie powinno być chronione przed bezpośrednimi przeciągami i oddziaływaniem wody, w tym deszczu.

Urządzenie zawsze musi być umieszczone na płaskim, stabilnym podłożu.



Należy zachować minimalną odległość grilla od materiałów i substancji łatwopalnych, która wynosi 1 metr z każdej strony i 2 metry od góry.

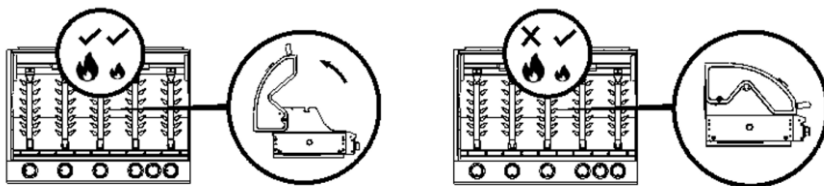
Odległość materiałów niełatwopalnych od urządzenia powinna wynosić co najmniej 25 cm.

Przechowywanie urządzenia

Przechowywanie urządzenia w pomieszczeniu jest dopuszczalne tylko wtedy, gdy butla gazowa jest odłączona i wyjęta z urządzenia. Kiedy

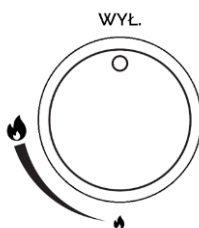
urządzenie nie będzie używane przez pewien czas, powinno być przechowywane pod przykryciem, w suchym, wolnym od kurzu otoczeniu.

Środki ostrożności



1. Nigdy nie odpalaj palników grilla, gdy pokrywa grilla jest zamknięta.
2. Nigdy nie odpalaj palnika bocznego, gdy jego pokrywa jest zamknięta.
3. W trakcie grillowania z zamkniętą pokrywą nie ustawiaj pokręteł w maksymalnej pozycji i pilnuj, żeby temperatura na termometrze nie przekroczyła 250°C, gdy na ruszcie nie znajduje się żywność.
4. Nie przemieszczaj urządzenia, gdy jest uruchomione.
5. Wyłącz dopływ gazu za pomocą zaworu butli, gdy grill nie jest używany.
6. Nie modyfikuj żadnej części tego urządzenia.

7. Grill jest przeznaczony do użytku z gazem płynnym (propan, butan lub LPG), nigdy nie używaj węgla drzewnego ani innego rodzaju paliwa niż zalecone do pracy z tym urządzeniem.
8. Nigdy nie wykorzystuj grilla do ogrzewania pomieszczeń.
9. Garnki i patelnie mogą być używane wyłącznie na przeznaczonym do tego palniku bocznym, nie używaj ich na pozostałych palnikach.
10. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do grillowania nadających się do tego produktów spożywczych.
11. Nie zostawiaj rozpalonego grilla bez nadzoru.



Za pomocą pokrętła dopasuj odpowiednią wielkość płomienia dla dowolnego palnika

Ostrzeżenie: Przed użyciem grilla wypełnij tackę na tłuszcz warstwą niepalnego materiału odpowiedniego do wchłaniania skapującego tłuszczu (np. czystym, suchym piaskiem), w przeciwnym razie podczas

grillowania skapujący tłuszcz może się zapalić. Nigdy nie wypełniaj tacki materiałami łatwopalnymi, takimi jak żwirek dla kota, trociny itp.

Wskazówka: Przy pierwszym uruchomieniu grilla, zanim umieścisz na nim żywność, pozwól, aby przez 15 minut grill pracował z zamkniętą pokrywą na małym ogniu. W ten sposób pod wpływem wysokiej temperatury oczyścisz wewnętrzne elementy grilla i usuniesz zapach lakierowanego wykończenia.



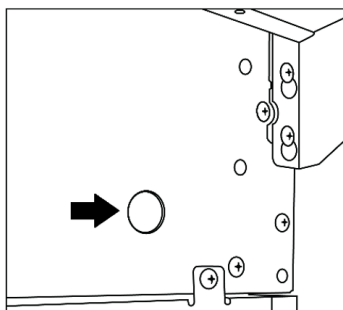
**PRZED KAŻDYM UŻYCIEM SPRAWDŹ
SZCZELNOŚĆ INSTALACJI GAZOWEJ**

Nigdy nie sprawdzaj szczelności przy użyciu otwartego płomienia, wykonaj to wg zaleceń niniejszej instrukcji.

Instrukcja korzystania z grilla

Uwaga: Przed przystąpieniem do użycia sprawdź szczelność instalacji gazowej zgodnie z wcześniejszymi wskazówkami. Pamiętaj o uniesieniu pokrywy przed odpaleniem palnika. Nie pochylaj się nad grillem podczas wykonywania poniższych czynności.

1. Otwórz pokrywę grilla przed próbą odpalenia palników.
2. **Opcjonalnie:** Naciśnij włącznik, aby podświetlić pokrętła.
3. Ustaw wszystkie pokrętła w pozycji WYŁ.
4. Podłącz reduktor do butli gazowej. Otwórz dopływ gazu za pomocą zaworu butli.
5. Wciśnij i przytrzymaj pokrętło dowolnego palnika, przekręcając je w lewo do momentu, aż usłyszysz kliknięcie. Jeżeli palnik się nie zapali, powtórz tę czynność.
6. Jeżeli palnik nie zapalił się po kolejnej próbie, odczekaj 5 minut i powtórz krok 4.
7. Dopasuj wielkość płomienia za pomocą pokrętła.
8. Jeżeli palnik się nie zapala, rozpal go za pomocą zapalniczki, korzystając z otworów umieszczonych po bokach urządzenia (patrz zdjęcie niżej). Skonsultuj się z dostawcą gazu, aby skorygować zapłon.



Otwór na zapatkę znajduje się po obu stronach urządzenia.

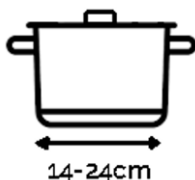
9. W celu wyłączenia grilla zamknij dopływ gazu za pomocą zaworu butli. Następnie ustaw wszystkie pokrętki w pozycji WYŁ.
10. Gdy urządzenie wystygnie, wyczyść zabrudzone elementy zgodnie ze wskazówkami zamieszczonymi w sekcji CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.

Ostrzeżenie: Jeżeli palnik nie chce się zapalić, ustaw wszystkie pokrętki w pozycji WYŁ. i zamknij dopływ gazu za pomocą zaworu butli. Oczekaj 5 minut przed ponowną próbą uruchomienia palnika.

Instrukcja korzystania z palnika bocznego

Uwaga: Przed przystąpieniem do użycia sprawdź szczelność instalacji gazowej zgodnie z wcześniejszymi wskazówkami. Pamiętaj o uniesieniu pokrywy przed odpaleniem palnika. Nie pochylaj się nad grillem podczas wykonywania poniższych czynności.

Ważne: Średnica naczynia używanego na palniku bocznym musi wynosić 14-24 cm.



1. Otwórz pokrywę nad palnikiem bocznym przed próbą jego odpalenia.
2. Ustaw wszystkie pokrętki w pozycji WYŁ.
3. Podłącz reduktor do butli gazowej. Otwórz dopływ gazu za pomocą zaworu butli.
4. Wciśnij i przytrzymaj pokrętkę z oznaczeniem „PALNIK BOCZNY”, przekręcając ją w lewo do momentu, aż usłyszysz kliknięcie. Jeżeli palnik się nie zapali, powtórz tę czynność.

5. Jeżeli palnik nie zapalił się po kolejnej próbie, odczekaj 5 minut i powtórz krok 4.
6. Dopasuj wielkość płomienia za pomocą pokrętki.
7. Jeżeli palnik się nie zapala, rozpal go za pomocą długiej zapalniczki. Skonsultuj się z dostawcą gazu, aby skorygować zapłon.
8. W celu wyłączenia grilla zamknij dopływ gazu za pomocą zaworu butli. Następnie ustaw wszystkie pokrętki w pozycji WYŁ.
9. Gdy urządzenie wystygnie, wyczyść zabrudzone elementy zgodnie ze wskazówkami zamieszczonymi w sekcji CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.

Ostrzeżenie: Jeżeli palnik nie chce się zapalić, ustaw wszystkie pokrętki w pozycji WYŁ. i zamknij dopływ gazu za pomocą zaworu butli. Odczekaj 5 minut przed ponowną próbą uruchomienia palnika.

Instrukcja korzystania z palnika tylnego

Uwaga: Przed przystąpieniem do użycia sprawdź szczelność instalacji gazowej zgodnie z wcześniejszymi wskazówkami. Pamiętaj o uniesieniu pokrywy grilla przed odpaleniem palnika. Nie pochylaj się nad grillem podczas wykonywania poniższych czynności. Nie korzystaj jednocześnie z palników głównych oraz palnika tylnego.

1. Otwórz pokrywę grilla przed próbą odpalenia palnika tylnego.
2. Zdemontuj miniruszt (do podgrzewania), a następnie zamontuj rożen obrotowy, postępując zgodnie z dołączoną do niego instrukcją obsługi.
3. Ustaw wszystkie pokrętki w pozycji WYŁ.
4. Podłącz reduktor do butli gazowej. Otwórz dopływ gazu za pomocą zaworu butli.
5. Wciśnij i przytrzymaj pokrętkę z oznaczeniem „PALNIK TYLNY”, przekręcając je w lewo do momentu, aż usłyszysz kliknięcie. Jeżeli palnik się nie zapali, powtórz tę czynność.
6. Jeżeli palnik nie zapalił się po kolejnej próbie, odczekaj 5 minut i powtórz krok 4.
7. Dopasuj wielkość płomienia za pomocą pokrętki.
8. Jeżeli palnik się nie zapala, rozpal go za pomocą długiej zapalniczki. Skonsultuj się z dostawcą gazu, aby skorygować zapłon.

9. W celu wyłączenia grilla zamknij dopływ gazu za pomocą zaworu butli. Następnie ustaw wszystkie pokrętki w pozycji WYŁ.
10. Gdy urządzenie wystygnie, wyczyść zabrudzone elementy zgodnie ze wskazówkami zamieszczonymi w sekcji CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.

Ostrzeżenie: Jeżeli palnik nie chce się zapalić, ustaw wszystkie pokrętki w pozycji WYŁ. i zamknij dopływ gazu za pomocą zaworu butli. Odczekaj 5 minut przed ponowną próbą uruchomienia palnika.

Czyszczenie i konserwacja

1. Czyść urządzenie po każdym użyciu.
2. Przed przystąpieniem do czyszczenia grilla zamknij dopływ gazu za pomocą zaworu butli, następnie ustaw wszystkie pokrętki w pozycji WYŁ., zakręć zawór butli gazowej i odłącz reduktor od butli.
3. Urządzenie musi całkowicie ostygnąć przed rozpoczęciem jego czyszczenia lub konserwacji.
4. Nie używaj żrących ani łatwopalnych środków czyszczących, ponieważ mogą one uszkodzić elementy grilla i spowodować pożar.

Wskazówka: Wypalanie grilla przez ok. 15 minut na małym ogniu po każdym użyciu ograniczy nadmiar resztek jedzenia do minimum.

Jak dbać o poszczególne elementy?

Obudowa

Wyczyść obudowę po zewnętrznej i wewnętrznej stronie za pomocą miękkiej szmatki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń, a następnie dokładnie ją osusz.

Ruszt żeliwny

Wyczyść ruszt za pomocą specjalnej szczotki do rusztów żeliwnych. Następnie umyj ruszt za pomocą gąbki przy użyciu ciepłej wody z płynem do mycia naczyń. Na koniec dokładnie go optucz i osusz.

Miniruszt (do podgrzewania), tacka i tacka ociekowa

Wyczyść miniruszt za pomocą miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń, a następnie dokładnie optucz go i osusz. Regularnie opróżniaj tackę ociekową z wszelkich zabrudzeń i czyść ją.

Tacka na tłuszcz

Regularnie opróżniaj tackę na tłuszcz z wszelkich zabrudzeń i wymieniaj materiał wchłaniający tłuszcz na nowy, w przeciwnym razie skapujący tłuszcz może się zapalić. Nigdy nie wypełniaj tacki materiałami łatwopalnymi, takimi jak żwirek dla kota, trociny itp.

Pokrywa grilla

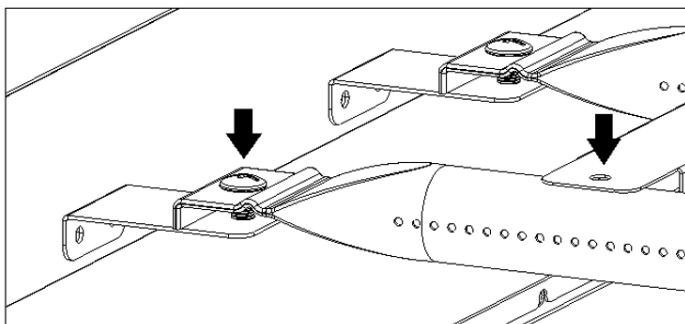
Czyść pokrywę grilla za pomocą miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń, a następnie dokładnie osusz wszystkie elementy suchą, miękką ściereczką.

Deska do krojenia

Deskę do krojenia wyczyścić za pomocą miękkiej szmatki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń, a następnie dokładnie optucz i całkowicie osusz.

Palniki

Pająki i owady mogą zagnieździć się wewnątrz palnika i zatkać tzw. zwężkę Venturiego kokonami lub siecią pajęczą, blokując przepływ gazu. Zapchany palnik może doprowadzić do powstania pożaru. Zdejmij osłonę palnika i zdemontuj palnik. Sprawdź, czy palnik jest drożny i czy nie posiada żadnych uszkodzeń (pęknięć lub dziur). Jeżeli palnik jest uszkodzony, wymień go na nowy. Oczyszczyć wewnętrzną część palnika, tzw. zwężkę Venturiego, za pomocą szczotki do czyszczenia palników. Zatkane otwory palnika wyczyścić igłą. Oczyszczyć zewnętrzną powierzchnię palnika miękką, suchą ściereczką.



Ponownie zamontuj palnik prawidłowo na swoim miejscu. Sprawdź, czy dysza gazowa jest prawidłowo ustawiona i umieszczona we wlocie palnika. Podczas czyszczenia palników uważaj, żeby nie uszkodzić świec zapłonowych znajdujących się obok.

Pielęgnacja i ochrona powierzchni ze stali nierdzewnej

Grill posiada elementy wykonane ze szczotkowanej stali nierdzewnej. Wszystkie gatunki stali nierdzewnej wymagają odpowiedniej pielęgnacji i ochrony, aby mogły zachować swój wygląd. Stal nierdzewna nie jest odporna na korozję i wymaga odpowiedniej konserwacji. Aby zachować pożądaną jakość wykończenia grilla, należy postępować zgodnie z poniższymi radami.

Wykończenie szczotkowane uzyskuje się poprzez przepuszczenie blach ze stali nierdzewnej przez proces ścierny, który usuwa lustrzane wykończenie i pozostawia efekt wykończenia szczotkowanego. Szczotkowane wykończenie stali nierdzewnej wymaga częstego czyszczenia i pielęgnacji, aby zachować odpowiedni wygląd.

Po montażu zalecamy nałożenie cienkiej warstwy oliwy spożywczej przy użyciu miękkiej, czystej szmatki na wszystkie odstonięte obszary

ze stali nierdzewnej. Następnie należy ją wypolerować inną miękką, czystą szmatką, aby uzyskać nietłuste wykończenie.

Proces ten pomoże chronić przed brudem i zanieczyszczeniami, które mogą powodować korodowanie, zapewniając tymczasową osłonę bezpieczną dla żywności. Warstwa oliwy ułatwia również późniejsze polerowanie i usuwanie odcisków palców. Proces ten należy powtarzać podczas każdego czyszczenia grilla.

Zaleca się przykrycie grilla, gdy nie jest on używany, aby go zabezpieczyć. Jeśli grill nie jest chłodny, czysty i suchy, użycie pokrowca może jednak w rzeczywistości być szkodliwe. Przykrycie umieszczone na ciepłym, mokrym lub nieczystym grillu może stać się poważnym źródłem korozji! Z tego powodu grill powinien być zawsze chłodny, oczyszczony z wszelkich zanieczyszczeń i całkowicie suchy przed założeniem osłony ochronnej. Jest to szczególnie ważne, jeśli grill będzie przechowywany przez dłuższy czas, np. w okresie zimy.



Należy dokonywać regularnego przeglądu drożności grilla oraz szczelności instalacji gazowej z pomocą wyspecjalizowanej osoby. Jednym z warunków koniecznych dla prawidłowego, bezpiecznego użytkowania grilla gazowego jest poddawanie go przeglądom okresowym. Serwis, wykonywany raz do roku, powinien obejmować badanie stanu instalacji gazowej. Nie wolno dokonywać żadnych zmian w konstrukcji i instalacji urządzenia. Grill gazowy to urządzenie wymagające dokładnego stosowania się do wskazań producenta. Dotyczy to zarówno montażu, użytkowania, jak i serwisowania. Najmniejsze odstępstwa mogą wpłynąć na zwiększenie ryzyka powstania awarii, a także mogą doprowadzić do niepożądanych zdarzeń wypadkowych.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Zapach ulatniającego się gazu	Instalacja gazowa jest nieszczelna	Natychmiast zaprzestań użytkowania grilla i przeprowadź test szczelności instalacji zgodnie z zaleceniami wskazanymi w niniejszej instrukcji obsługi. Następnie dokręć lub wymień nieszczelny element
Palnik nie chce się odpalić	Butla z gazem jest pusta	Wymień butlę z gazem
	Zawór butli jest zakręcony	Odkręć zawór butli
	Wadliwy reduktor ciśnienia	Wymień reduktor ciśnienia
	Zanieczyszczony palnik	Wyczyść palnik
	Zanieczyszczona dysza gazowa	Wyczyść dyszę gazową
	Palnik jest zamontowany nieprawidłowo. Dysza gazowa nie jest skierowana do wlotu palnika	Sprawdź, czy palnik jest nałożony na dyszę gazową. Jeśli nie jest, zdemontuj go i zamontuj prawidłowo
	Skrzywiona lub uszkodzona świeca zapłonowa	Skontaktuj się z serwisem Yoer

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Mały płomień lub przeskok płomienia w palniku	Butla gazowa jest za mała	Użyj większej butli
	Zanieczyszczony palnik	Wyczyść palnik
	Zanieczyszczone dysze gazowe lub gwinty przyłączeniowe węża	Wyczyść dysze gazowe i gwinty przyłączeniowe węża
	Zbyt silny wiatr	Używaj grilla w miejscu osłoniętym od wiatru

Środowisko

Produkt zawiera materiały nadające się do recyklingu. Nie wyrzucaj produktu razem z odpadami komunalnymi. Skontaktuj się z najbliższym punktem zbiórki odpadów.

Dane techniczne

Producent	Yoer sp. z o.o., Dąbrowskiego 267, 60-406 Poznań, Polska
Model	GG06BK
Moc wejściowa	17,65 kW (1284 g/h) moc wejściowa palnika głównego: 3,5 kW moc wejściowa palnika bocznego: 3,15 kW moc wejściowa palnika tylnego: 4,0 kW (291 g/h)
Kategoria urządzenia	I3B/P(37)
Typ gazu	propan, butan, mieszanka propan-butan (LPG)
Ciśnienie robocze	37 mbar
Średnica dyszy	palnik główny: 0,87 mm palnik boczny: 0,8 mm palnik tylny: 0,9 mm  2575-25
Kod identyfikacyjny	2575DO35343
Kraj przeznaczenia	Polska

Warunki gwarancji i naprawy

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

Read this manual carefully before use and keep it for future reference.

Warning: Failure to follow these instructions may result in a dangerous fire or explosion, leading to personal injury and/or property damage. It is the user's responsibility to check that the grill is properly assembled, installed and cared for.

If you have any questions about the installation or use of this appliance, please contact your gas supplier or Yoer service.

ONLY USE A HOSE AND REGULATOR SUITABLE FOR THIS APPLIANCE. IF REPLACEMENT IS NECESSARY, CONTACT A QUALIFIED PERSON OR YOER SERVICE. THE USE OF UNAUTHORISED PARTS IS DANGEROUS.

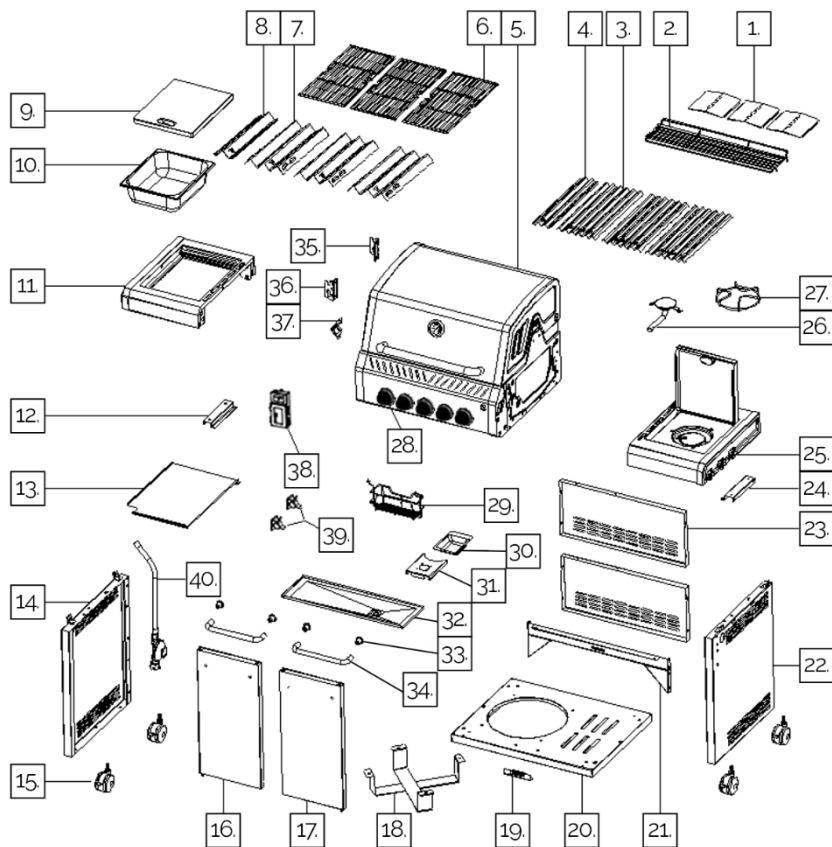
For your own safety, if you smell gas:

1. Turn off the valve of the gas cylinder.
2. Do not disconnect the reducer.
3. Extinguish all open sources of fire, do not operate any electrical appliances.
4. Ensure adequate ventilation.
5. Check for leaks in the gas system as described in the instructions.
6. If the smell of gas persists, notify the relevant services immediately and contact your gas (cylinder) supplier and Yoer service.

Precautions

- 1.** Check the gas system for leaks after every cylinder change.
- 2.** It is not permissible to check for leaks using an open flame (e.g. with a match or candle). Never check for leaks using an open flame, as there is a risk of explosion!
- 3.** Do not store an unconnected gas cylinder or other flammable substances near this appliance when it is in use.

Know your grill



List of enclosed parts

Number	Name	Pcs
1	Burner cover	3
2	Warming rack (for heating)	1
3	Top burner cover	3
4	Smaller top burner cover	1
5	Grill housing	1
6	Cast iron grate 1/3	3
7	Lower burner cover	3
8	Smaller lower burner cover	1
9	Cutting board	1
10	Tray	1
11	Left shelf (for tray)	1
12	Left-hand mounting bracket for drip tray	1
13	Gas cylinder heat shield	1
14	Left-hand side panel	1
15	Circle	4
16	Left-hand door	1
17	Right-hand door	1
18	Gas cylinder support	2
19	Magnet	1
20	Lower shelf	1
21	Upper front trim	1
22	Side panel	1
23	Back panel	2
24	Right-hand mounting bracket for drip tray	1
25	Right shelf (for side burner) with hooks	1
26	Side burner	1
27	Side burner grate	1
28	Control knob	5
29	Bin	1
30	Fat tray	1

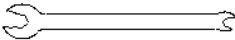
Number	Name	Pcs
31	Fat tray holder	1
32	Drip tray	1
33	Door handle fixing screw	4
34	Door handle	2
35	Door handle decoration	1
36	Side shelf bracket	1
37	Bottle opener*	1
38	Battery socket	1
39	Power cable holder for battery sockets	2
40	Hose with reducer	1

*Accessories optional

List of enclosed screws

Lp.	Name	Pcs
1	M6x12 	52
2	Positioning screw 	4
3	M4x6 	4
4	M4x10 	2
5	M6 	10
6	ST4x10 	2

List of enclosed tools

Lp.	Name		Pcs
1	G		1
2	H		1

Assembly

Warning: Although every effort has been made to remove the sharp edges of the grill components in the manufacturing process, all components must be handled with care to avoid accidental injury.

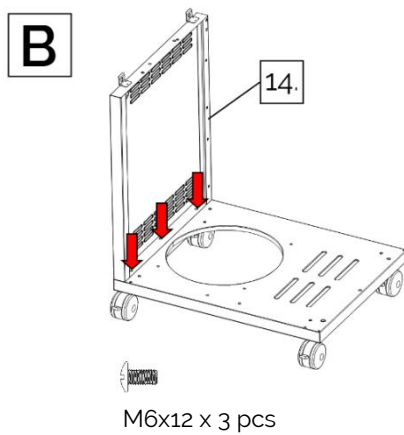
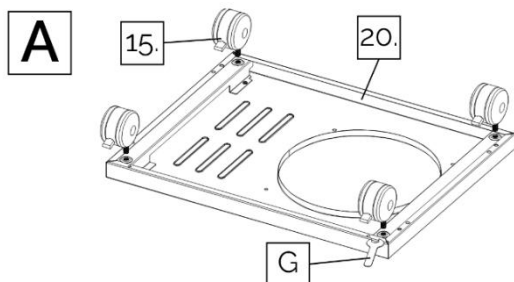
Required tools

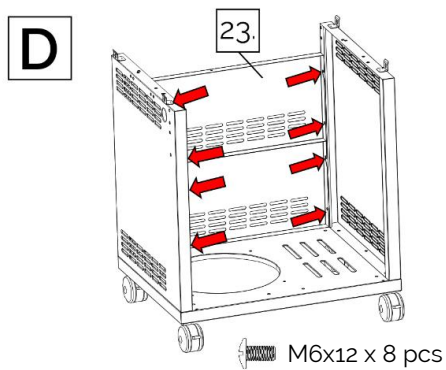
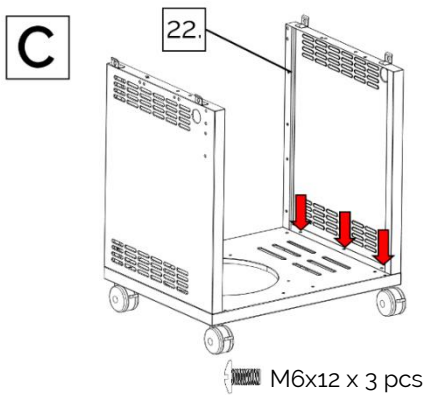
You can use a Phillips screwdriver (tool not included), a spanner spanner and a multi-function spanner (tools included) or pliers (tool not included).

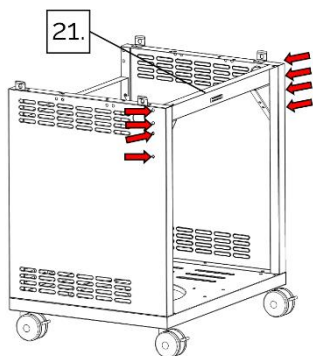
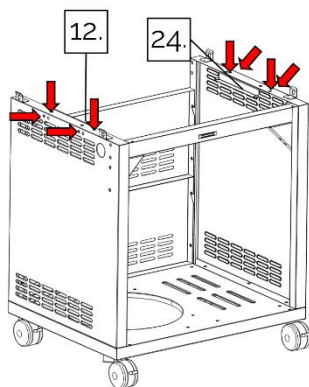
Read all instructions carefully and refer to the parts list and assembly diagram before assembling. Find a large, clean surface on which to assemble the grill. The parts of the grill include many large components, so it is recommended that two people assemble the unit.

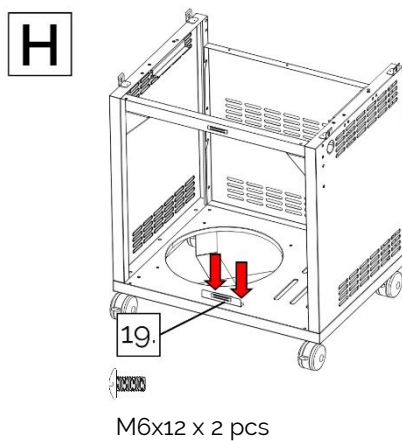
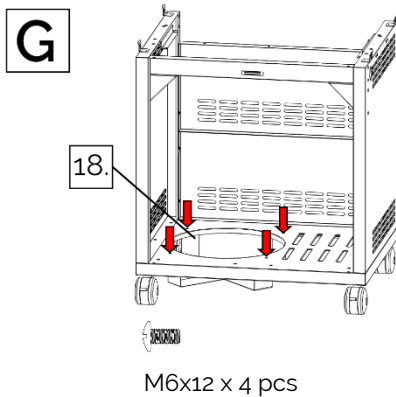
NOTE: Ensure that all protective films are peeled off before installation.

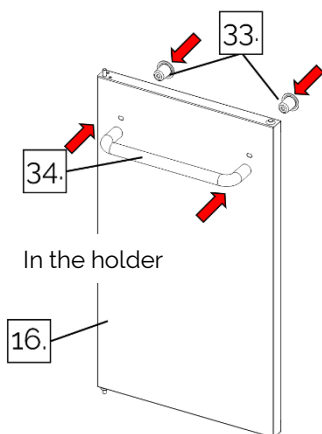
I. Assembly instructions



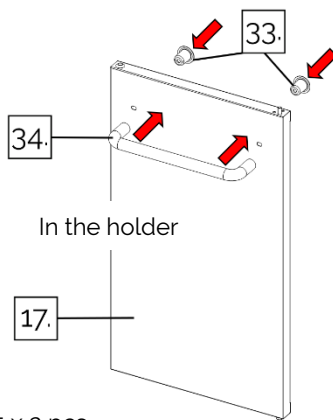


E M6x12 x 8 pcs**F** M6x12 x 8 pcs

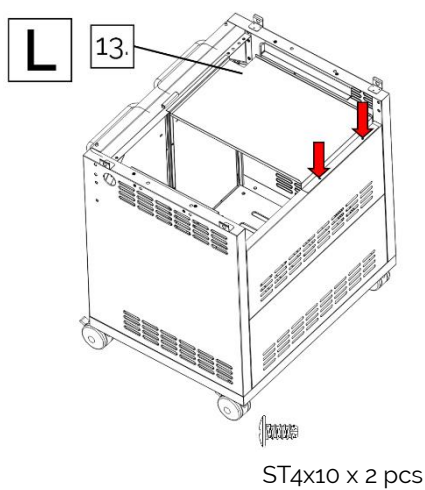
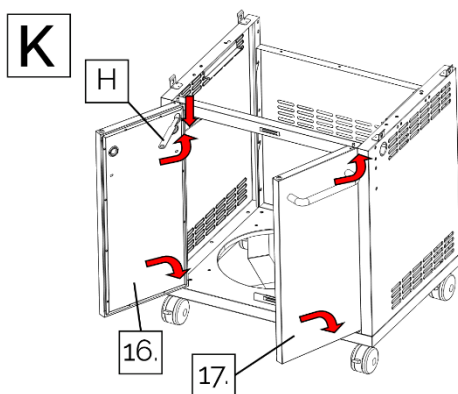


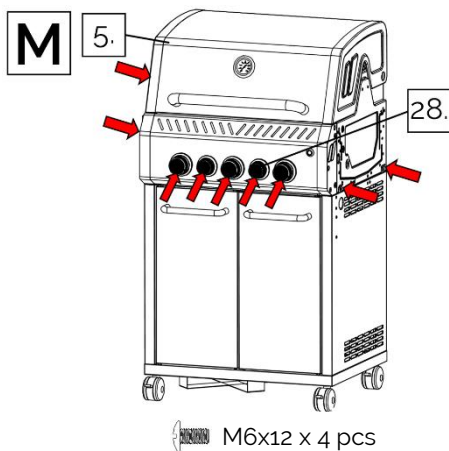
I

M6x25 x 2 pcs

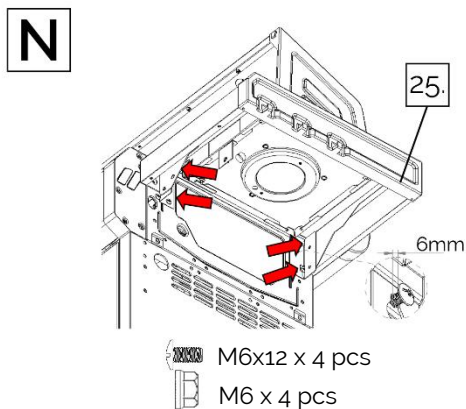
J

M6x25 x 2 pcs

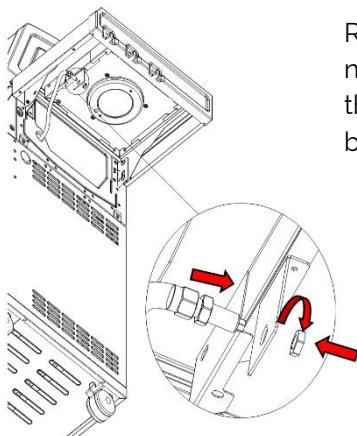




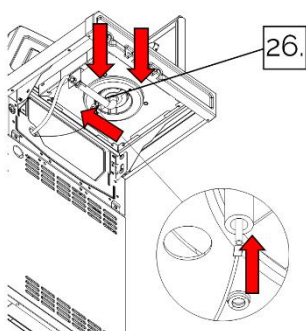
Before applying the housing, remove the wire holding the gas line together with the plug for the backlight under the grill housing.



Loosen the screws on both sides, extending them about 6 mm.

O

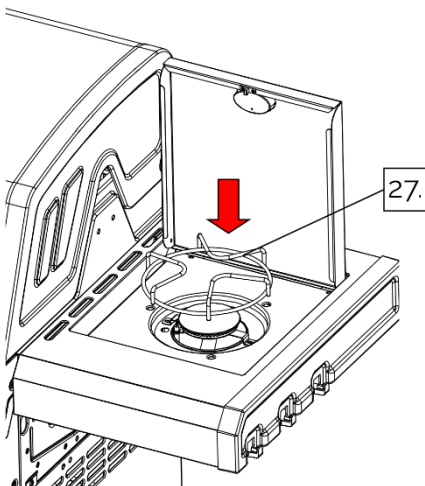
Remove the nut, place the nozzle in the bracket hole and then fix the nozzle to the bracket with the nut.

P

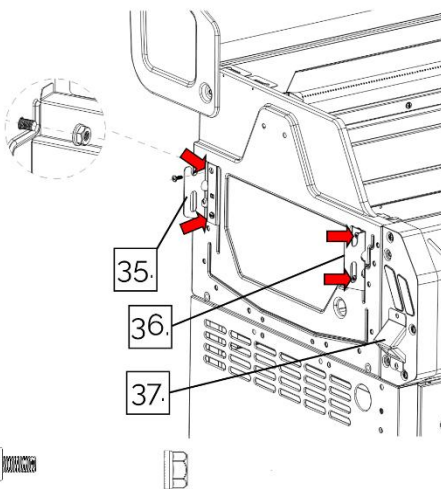
Connect the side burner cable to the ignition pin.

 M4x10 x 2 pcs

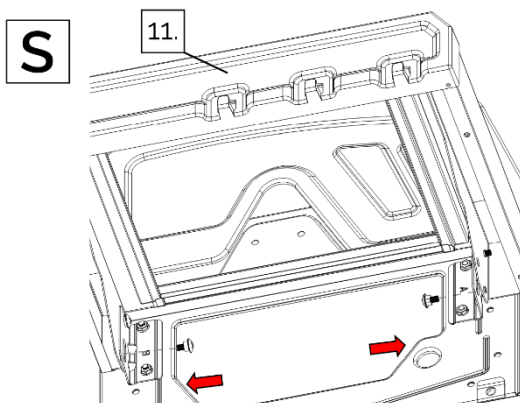
Q



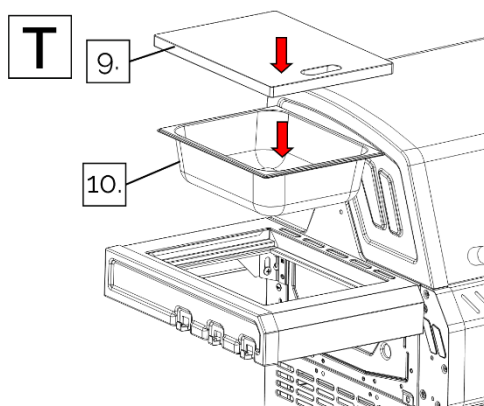
R

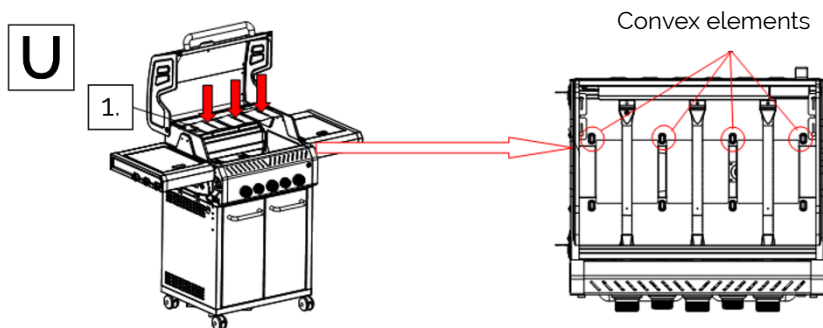


M6x12 x 6 pcs M6 x 4 pcs

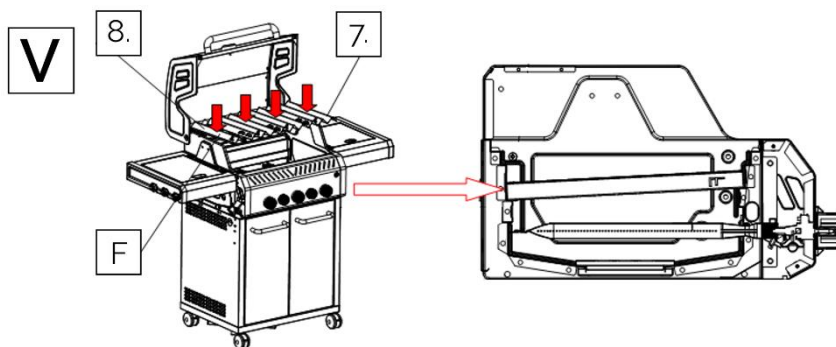


 Positioning screw x 2 pcs

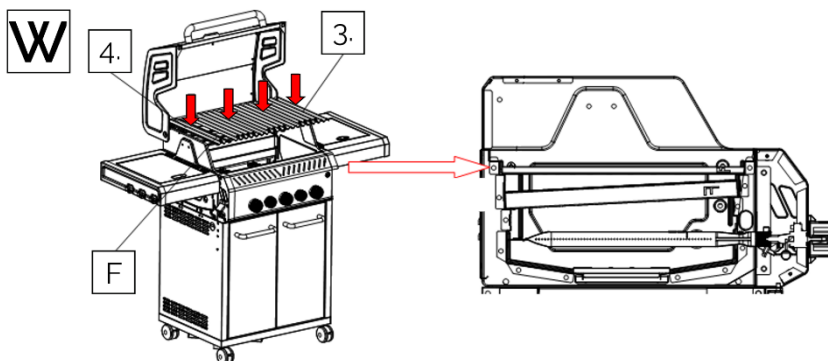




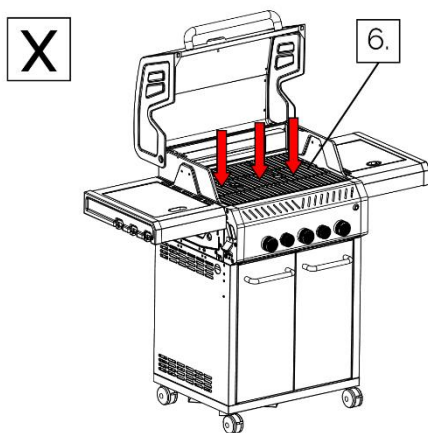
Place element number 1 between the two convex elements.



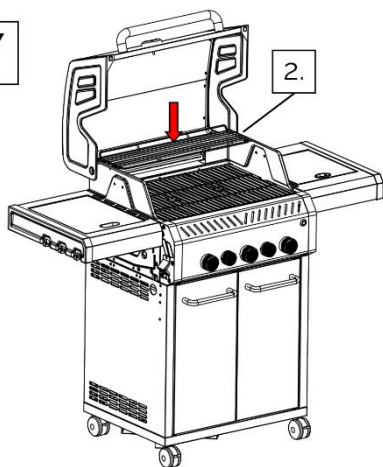
Place items numbered 7 and 8 on the second level above the burner.
"F" indicates placement at the front.



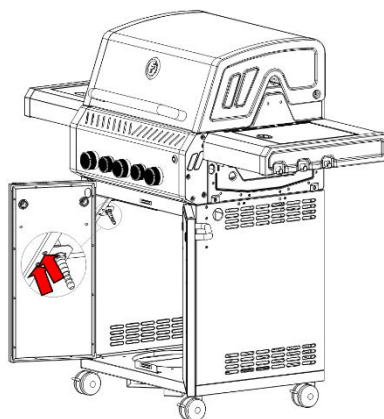
Place items numbered 3 and 4 on the second level above the burner.
"F" indicates placement at the front.

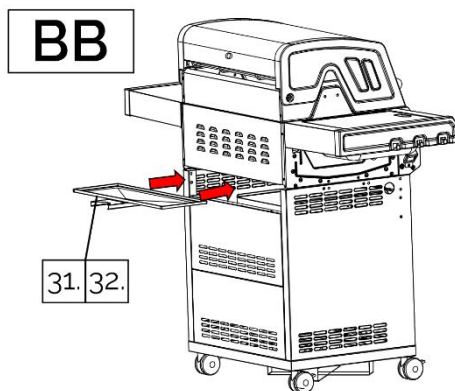
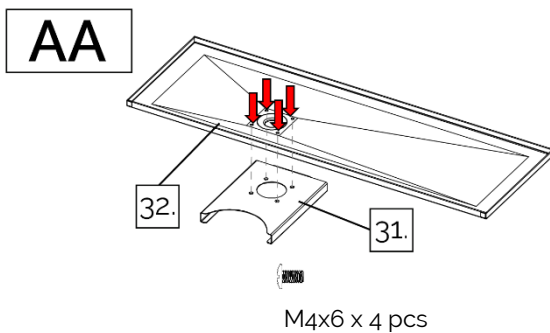


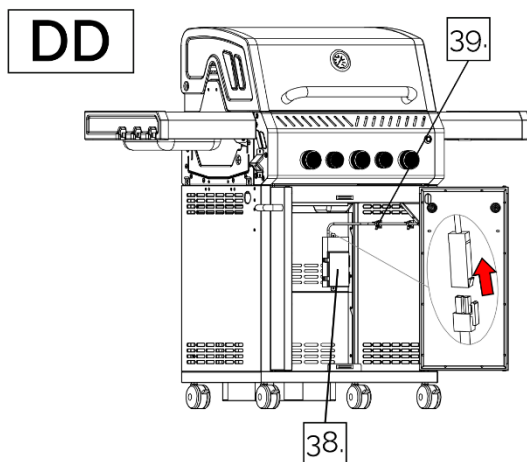
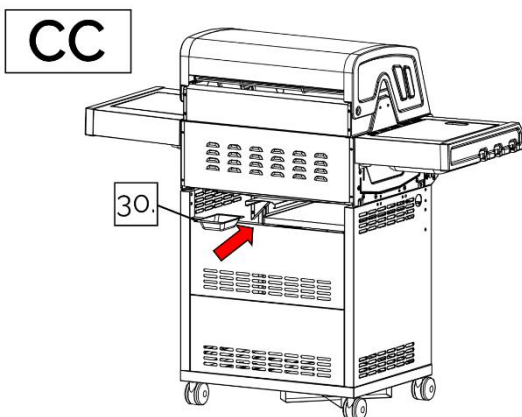
Y



Z

 M6x12 x 2 pcs

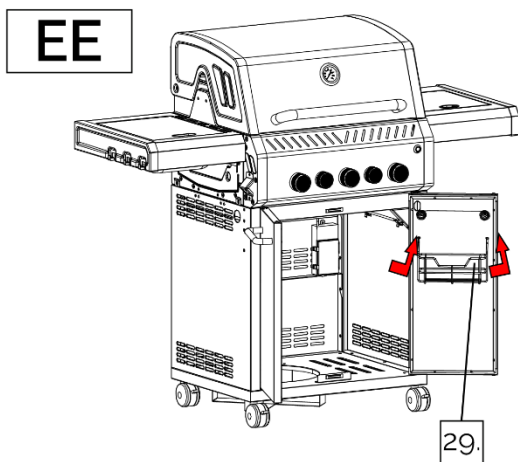




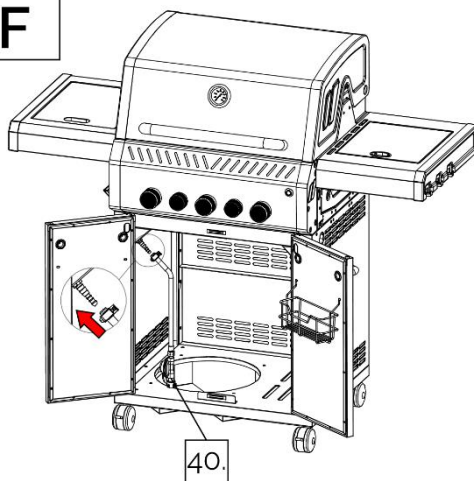
Place the appropriate batteries in the battery socket. Attach the socket to the inner grill housing and then connect the cable. Attach cord

holders to the inner grill casing so that the cord runs along the casing and does not interfere with other components, including the gas cylinder. Ensure that the cable is carefully secured in the holders to prevent movement and possible damage when using the grill.

Important: Do not place the battery socket on the outer casing of the grill. Keep a safe distance between the battery socket and the burners, gas cylinder and other heating elements.



FF



II. Instructions for connecting the gas cylinder



NEVER SMOKE IN THE VICINITY OF GAS CYLINDERS, USE OPEN FLAMES OR ELECTRICAL APPLIANCES!



This appliance is only suitable for use with propane, butane and propane-butane mixture (LPG), fitted with a suitable pressure regulator and flexible gas hose.



CHECK THE GAS SYSTEM FOR LEAKS BEFORE EACH USE

Never check for leaks using an open flame, use a leak detection agent or liquid prepared according to the instructions.

Pressure regulator and gas hose (included in the kit)

The category I3B/P(37) gas grill is suitable for use with a regulator with an operating pressure of 37 mbar. Ensure that the regulator is certified in accordance with EN 16129. Only use a regulator and hose suitable for gas of the above pressure and remember to replace these components regularly.

Using the wrong regulator or hose is dangerous. Always check that you have the correct components before starting your gas barbecue.

The hose used must comply with the relevant standard for the country of use. The length of the hose must be a maximum of 1.5 metres. A worn or damaged hose must be replaced by a new one. Ensure that the hose is not clogged, kinked or in contact with any part of the grill other than at its connection.

Gas cylinder

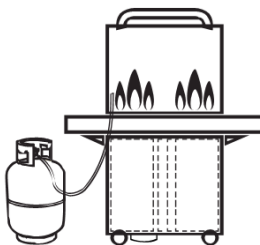
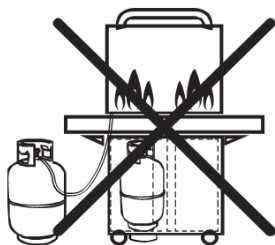
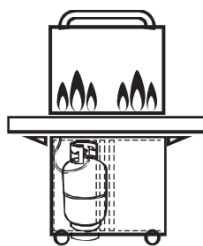
This gas barbecue can be used with a 3.5 kg or 11 kg gas cylinder. The barbecue will work best if you use propane or LPG (a mixture of propane and butane). You can also use butane, but in this case, due to the speed of the appliance, the cylinder tends to freeze and deliver the gas at reduced pressure, which affects the performance of the barbecue.

Handle the gas cylinder with care and do not allow it to be dropped or damaged. Always keep the cylinder in an upright position during operation. Before replacing the cylinder, ensure that the cylinder valve is closed and that the grill knobs are turned off. If the appliance is not in use, the cylinder should be capped and disconnected from the appliance. Once the cylinder has been disconnected from the appliance, fit the locking nut and cap onto the cylinder valve.

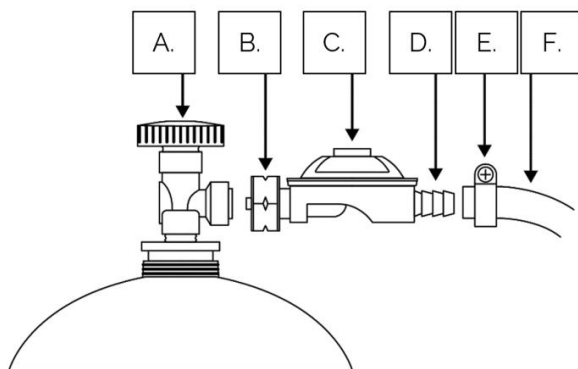
Store the cylinder outdoors, in an upright position, out of the reach of children and shielded from direct sunlight. Do not store the cylinder in areas where the temperature may exceed 50°C. Do not store the cylinder near flames or other sources of ignition



Only one gas cylinder can be used in the appliance in its intended location, indicated by the opening. You must not store or use more than one gas cylinder in the grill at a time. You must also not keep a spare gas cylinder near the grill when it is running.



Connecting the gas cylinder



- A.** Gas cylinder valve
- B.** Coupling nut
- C.** Pressure reducer
- D.** Connection thread
- E.** Clamp
- F.** Hose

The gas barbecue can be installed and started up by the user in accordance with the installation instructions. However, in order to increase safety, it is advisable to use the services of a qualified technician.

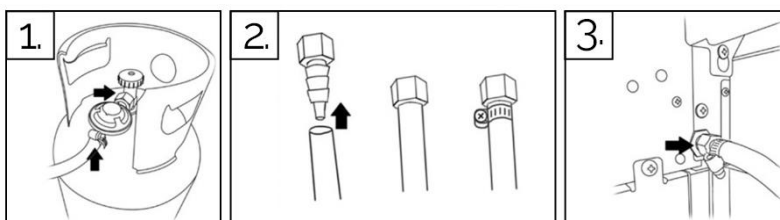
Make sure that the appliance itself, the hose and the reducer are not damaged before starting the installation.

The appliance can be supplied from a cylinder via a suitable regulator and flexible hose. The hose should be secured to the connection to the unit and to the regulator using a hose clamp. As standard, the unit is prepared for use with a regulator with an output pressure of 37 mbar. These components are not supplied with the cylinder and must be adjusted by the distributor or gas supplier to the gas parameter in your country. Only hoses certified for propane-butane gas should be used. The service life of the regulator is rated at 10 years and it is recommended that it should be replaced with a new one after this period (the date of manufacture can be seen on the regulator plate). Using the wrong hose and reducer is dangerous. Always check that the components are correct before starting the appliance. The hose should comply with the relevant national standards (there should be a permanent inscription on the hose showing the name of the gas and the year of manufacture) and should not be longer than 1.5 m. A cracked or damaged hose should be replaced. Check that the hose is not kinked and that it does not come into contact with other parts of the appliance outside the connection point. Do not twist or bend the hose when connecting to the cylinder.

If any defects are found, contact your dealer. The valve on the gas cylinder must be turned off during all the following operations.

Connecting the hose to the pressure regulator and the appliance

Before connecting, ensure that the cylinder valve is turned off and that there is no contamination in the gas cylinder head, regulator, burners or burner openings. Check the condition of the rubber gasket in the cylinder valve. Clogging of any of these components can lead to a fire.



1. Set the knobs on the appliance panel to the OFF position and then connect the regulator to the gas cylinder by tightening the union nut with a spanner - typical 27 spanner (NOTE: counterclockwise - left hand thread). Place the gas cylinder in the designated location. Ensure that the hose is not twisted or pinched and that it does not touch the heated parts of the grill.
2. Thread the hose over the entire length of the spigot and fix it with a hose clamp.

3. Attach the hose to the unit's connection thread by tightening the union nut with a spanner.

Note: After every fortnight of using the grill, check the bands and tighten them if loose.

Note: Replacement of the gas cylinder should be carried out away from fire sources.

Note: Before lighting the ignition, use your sense of smell to check the entire surroundings of the grill for the presence of gas. You can smell the gas close to the floor, as propane-butane is a heavier gas than air and will settle on the floor.

Warning: Keep packaging (cardboard, polystyrene, plastic bags, etc.) away from children for safety.

Checking for leaks

1. To check for leaks in the connection system, a specialised liquid can be used which is certified according to DIN 2470 for use in the installation of gas pipelines. Alternatively, you can make your own leak testing solution: dissolve the washing-up liquid in water at a ratio of 1:3 (1 portion washing-up liquid to 3 portions water).
2. Ensure that all knobs are set to the OFF position.
3. Connect the gas cylinder to the appliance according to the previous instructions and unscrew the valve.
4. Apply the prepared product to the places of all connections according to the instructions on it, apply the frothy suds of the self-made solution with a brush or use a sprayer and observe whether gas is emitted. If bubbles appear, it means that the installation is not airtight.
5. Turn off the cylinder valve and improve the joints of the components to seal them.
6. Renew the leak test.
7. If there is still a leak, contact your gas supplier and do not use the appliance until the gas system has been sealed.

Rules for handling gas cylinders

The cylinder must be handled with care - it must not be dropped or knocked. When not in use, the cylinder should be disconnected and a safety cap should be screwed onto the spigot of the cylinder valve. The cylinder should be stored outside in an upright position, out of the reach of children and members of the public. Do not store the cylinder in areas where the temperature may exceed the 50°C level. Do not store cylinders near flames, active burners or other sources of ignition. Smoking is strictly prohibited when changing cylinders.

Gas cylinder disconnection

When you have finished using the grill, turn off the gas cylinder valve, turn all knobs to the OFF position and disconnect the cylinder. Disconnect the regulator from the gas cylinder. Ensure that the hose is not bent.

III. Instructions for use

Note: Burner guards are required when using the grill.

Read the following instructions carefully and ensure that the grill is properly installed, assembled and cared for. Failure to follow the instructions could result in serious personal injury and/or damage to property.



WARNING HOT! Keep out of reach of children

Some parts of the barbecue can be very hot during operation. Children must stay away from the grill at all times, including while it is cooling down.

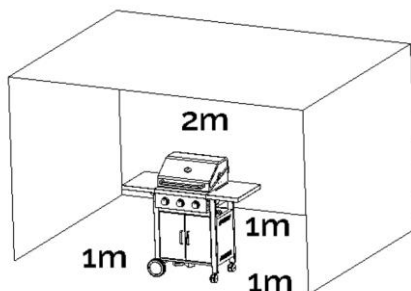
We recommend the use of oven gloves when working with the grill.

Appropriate placement of the barbecue

This appliance is intended for outdoor use only, with adequate ventilation. It is important that the ventilation openings of the unit are not obstructed.

The unit should be protected from direct draughts and the effects of water, including rain.

The device must always be placed on a flat, stable surface.



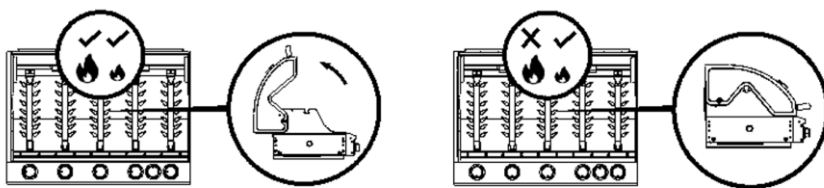
Keep the barbecue at a minimum distance from flammable materials and substances, which is 1 metre on each side and 2 metres from the top.

The distance of non-flammable materials from the appliance should be at least 25 cm.

Storage of the device

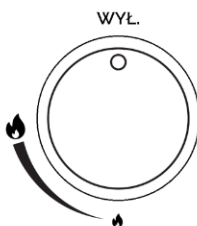
Storing the appliance indoors is only permitted when the gas cylinder is disconnected and removed from the appliance. When the appliance will not be used for a period of time, it should be stored under cover in a dry, dust-free environment.

Precautions



1. Never fire the grill burners when the grill lid is closed.
2. Never fire the side burner when its lid is closed.
3. When grilling with the lid closed, do not set the dials to their maximum position and ensure that the temperature on the thermometer does not exceed 250°C when there is no food on the grill.
4. Do not move the device while it is running.
5. Turn off the gas supply using the cylinder valve when the grill is not in use.
6. Do not modify any part of this device.
7. The barbecue is designed for use with LPG (propane, butane or LPG), never use charcoal or any other type of fuel other than that recommended for use with this appliance.
8. Never use the barbecue for space heating.

9. Pots and pans must only be used on the designated side burner, do not use them on the other burners.
10. The appliance is intended only for grilling suitable foodstuffs.
11. Do not leave a lit barbecue unattended.



Use the knob to adjust the appropriate flame size for any burner

Warning: Before using the grill, fill the grease tray with a layer of non-flammable material suitable for absorbing dripping fat, (e.g. clean, dry sand), otherwise the dripping fat may catch fire during grilling. Never fill the tray with flammable materials such as cat litter, sawdust etc.

Tip: When you first start the grill, before you place food on it, allow the grill to run with the lid closed over a low heat for 15 minutes. This will clean the grill's internal components under the heat and remove the smell of the varnished finish.



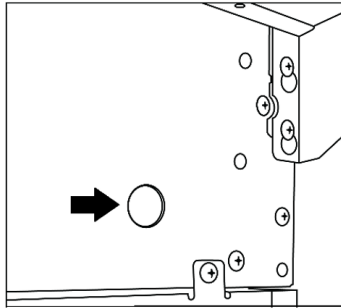
CHECK THE GAS SYSTEM FOR LEAKS BEFORE EACH USE

Never check for leaks using an open flame, do so according to the instructions in this manual.

Instructions for using the grill

Note: Before use, check the gas system for leaks as previously indicated. Remember to lift the lid before firing the burner. Do not lean over the grill while performing the following operations.

1. Open the grill lid before attempting to fire the burners.
2. **Optional:** Press the switch to illuminate the dials.
3. Set all knobs to the OFF position.
4. Connect the regulator to the gas cylinder. Open the gas supply using the cylinder valve.
5. Press and hold the knob of any burner, turning it to the left until you hear a click. If the burner does not light, repeat this action.
6. If the burner has not ignited after another attempt, wait 5 minutes and repeat step 4.
7. Adjust the flame size using the dial.
8. If the burner does not ignite, light it with a match using the holes located on the sides of the appliance (see photo below). Consult your gas supplier to correct the ignition.



The match hole is located on either side of the unit.

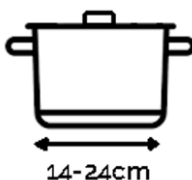
9. To switch off the grill, close the gas supply using the cylinder valve. Then move all knobs to the OFF position.
10. When the appliance has cooled down, clean the soiled parts according to the instructions in the CLEANING AND MAINTENANCE section.

Warning: If the burner does not want to light, turn all knobs to the OFF position and shut off the gas supply using the cylinder valve. Wait 5 minutes before attempting to start ner again.

Instructions for using the side burner

Note: Before use, check the gas system for leaks as previously indicated. Remember to lift the lid before firing the burner. Do not lean over the grill while performing the following operations.

Important: The diameter of the pot used on the side burner must be 14-24 cm.



1. Open the lid over the side burner before attempting to fire it.
2. Set all knobs to the OFF position.
3. Connect the regulator to the gas cylinder. Open the gas supply using the cylinder valve.
4. Press and hold the knob marked "SIDE BURNER", turning it counterclockwise until you hear a click. If the burner does not light, repeat this action.
5. If the burner has not ignited after another attempt, wait 5 minutes and repeat step 4.
6. Adjust the flame size using the dial.

7. If the burner does not ignite, light it with a long match. Consult your gas supplier to correct the ignition.
8. To switch off the grill, close the gas supply using the cylinder valve. Then move all knobs to the OFF position.
9. When the appliance has cooled down, clean the soiled parts according to the instructions in the CLEANING AND MAINTENANCE section.

Warning: If the burner does not want to light, turn all knobs to the OFF position and shut off the gas supply using the cylinder valve. Wait 5 minutes before attempting to start the burner again.

Instructions for using the back burner

Note: Before use, check the gas system for leaks as previously indicated. Remember to lift the grill lid before firing the burner. Do not lean over the grill while performing the following operations. Do not use the main burners and the back burner at the same time.

1. Open the grill lid before attempting to fire the back burner.
2. Remove the mini-spit (for heating) and then install the rotating spit, following the instructions provided.
3. Set all knobs to the OFF position.
4. Connect the regulator to the gas cylinder. Open the gas supply using the cylinder valve.
5. Press and hold the knob marked "BACK burner", turning it anticlockwise until you hear a click. If the burner does not light, repeat this action.
6. If the burner has not ignited after another attempt, wait 5 minutes and repeat step 4.
7. Adjust the flame size using the dial.
8. If the burner does not ignite, light it with a long match. Consult your gas supplier to correct the ignition.
9. To switch off the grill, close the gas supply using the cylinder valve. Then move all knobs to the OFF position.

10. When the appliance has cooled down, clean the soiled parts according to the instructions in the CLEANING AND MAINTENANCE section.

Warning: If the burner does not want to light, turn all knobs to the OFF position and shut off the gas supply using the cylinder valve. Wait 5 minutes before attempting to start the burner again.

Cleaning and maintenance

1. Clean the device after each use.
2. Before cleaning the grill, shut off the gas supply using the cylinder valve, then turn all knobs to the OFF position, turn off the gas cylinder valve and disconnect the regulator from the cylinder.
3. The appliance must cool down completely before cleaning or maintenance.
4. Do not use caustic or flammable cleaning agents, as these can damage the grill components and cause a fire.

Tip: Firing the grill for about 15 minutes over a low heat after each use will keep excess food residue to a minimum.

How do you look after the various components?

Grill housing

Clean the housing on the outside and inside with a soft cloth dampened with warm water and dishwashing liquid, then dry it thoroughly.

Cast iron grate

Clean the grate with a special brush for cast iron grates. Then wash the grate with a sponge using warm water and washing up liquid. Finally, rinse and dry it thoroughly.

Warming rack (for heating), tray and drip tray

Clean the mini-fridge with a soft cloth with warm water and dishwashing liquid, then rinse and dry it thoroughly. Empty the drip tray of any dirt and clean it regularly.

Fat tray

Regularly empty the grease tray of any dirt and replace the grease-absorbing material with a new one, otherwise the dripping grease may catch fire. Never fill the tray with flammable materials such as cat litter, sawdust etc.

Grill lid

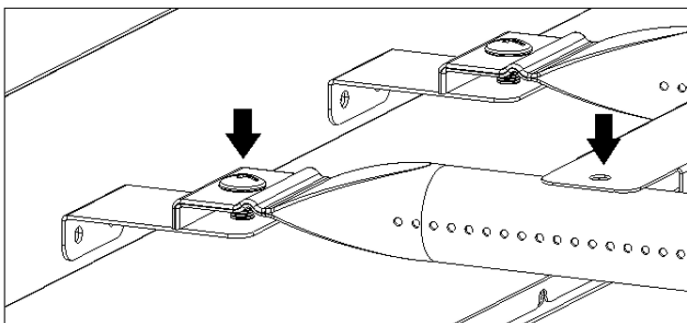
Clean the grill lid with a soft cloth dampened with warm water and dishwashing liquid, then dry all parts thoroughly with a dry, soft cloth.

Cutting board

Clean the cutting board with a soft cloth dampened with warm water and dishwashing liquid, then rinse thoroughly and dry completely.

Burners

Spiders and insects can nest inside the burner and clog the so-called Venturi coil with cocoons or spider webs, blocking the gas flow. A clogged burner can lead to a fire. Remove the burner cover and dismantle the burner. Check that the burner is unobstructed and has no damage (cracks or holes). If the burner is damaged, replace it with a new one. Clean the inner part of the burner, the so-called Venturi tube, with a burner cleaning brush. Clean clogged burner holes with a needle. Clean the outer surface of the burner with a soft, dry cloth.



Reinstall the burner correctly in its place. Check that the gas nozzle is correctly aligned and positioned in the burner inlet. When cleaning the burners, take care not to damage the spark plugs next to them.

Care and protection of stainless steel surfaces

The grill features brushed stainless steel components. All stainless steel requires proper care and protection to maintain its appearance. Stainless steel is not corrosion resistant and requires proper maintenance. To maintain the desired quality of the grill finish, follow the advice below.

The brushed finish is achieved by running stainless steel sheets through an abrasive process that removes the mirror finish and leaves a brushed finish effect. The brushed stainless steel finish requires frequent cleaning and care to maintain its appearance.

After installation, we recommend applying a thin coat of food-grade oil using a soft, clean cloth to all exposed areas of stainless steel. It should then be polished with another soft, clean cloth to achieve a non-greasy finish.

This process will help protect against dirt and contaminants that can corrode, providing a temporary food-safe cover. The layer of oil also makes it easier to polish and remove fingerprints later. This process should be repeated each time the grill is cleaned.

It is advisable to cover the grill when not in use to protect it. However, if the grill is not cool, clean and dry, the use of a cover can actually be detrimental. A cover placed on a warm, wet or unclean grill can become a serious source of corrosion! For this reason, the barbecue should always be cool, cleaned of any debris and completely dry before the protective cover is put on. This is particularly important if the barbecue will be stored for an extended period of time, such as during the winter.



The patency of the barbecue and the tightness of the gas system should be regularly checked with the help of a specialist person. One of the prerequisites for the correct, safe use of your gas barbecue is to have it serviced periodically. The service, carried out once a year, should include an examination of the condition of the gas system. No modifications may be made to the design and installation of the appliance. A gas barbecue is an appliance that requires strict adherence to the manufacturer's instructions. This applies to installation, use and servicing. The smallest deviations can increase the risk of failure and can also lead to unwanted accidental incidents.

Problem solving

Problem	Possible cause	Solution
Smell of escaping gas	The gas installation is leaking	Immediately discontinue use of the grill and carry out a leak test of the installation according to the instructions indicated in this manual. Then tighten or replace the leaking component
Burner won't start	The gas cylinder is empty	Replace the gas cylinder
	The cylinder valve is turned off	Unscrew the cylinder valve
	Faulty pressure regulator	Replace the pressure regulator
	Contaminated burner	Clean the burner
	Contaminated gas nozzle	Clean the gas nozzle
	The burner is installed incorrectly. The gas nozzle is not directed towards the burner inlet	Check that the burner is applied to the gas nozzle. If it is not, dismantle it and fit it correctly
	Spark plug bent or damaged	Contact the Yoer service
Small flame or flame skip in the burner	The gas cylinder is too small	Use a larger cylinder
	Contaminated burner	Clean the burner
	Contaminated gas nozzles or hose connection threads	Clean the gas nozzles and hose connection threads
	Too much wind	Use the barbecue in a place sheltered from the wind

Technical data

Manufacturer	Yoer sp. z o.o., Dąbrowskiego 267, 60-406 Poznań,
Model	GG06BK
Input power	17.65 kW (1284 g/h) main burner input power: 3.5 kW/ side burner input power: 3.15 kW/ rear burner input power: 4.0 kW (291 g/h)
Equipment category	I3B/P(37)
Gas type	propane, butane, propane-butane mixture (LPG)
Operating pressure	37 mbar
Nozzle diameter	main burner: 0.87 mm side burner: 0.8 mm back burner: 0.9 mm  2575-25
Identification code	2575DO35343
Country of destination	Poland

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.

Умови безпеки

Уважно прочитайте цей посібник перед використанням і збережіть його для подальшого використання.

Попередження: Недотримання цих інструкцій може призвести до небезпечної пожежі або вибуху, що може спричинити травми та/або пошкодження майна. Користувач несе відповідальність за правильність збирання, встановлення та догляду за грилем.

Якщо у вас виникли запитання щодо встановлення або використання цього приладу, зверніться до вашого постачальника газу або до сервісного центру Yoer.

ВИКОРИСТОВУЙТЕ ТІЛЬКИ ШЛАНГ І РЕГУЛЯТОР, ЯКІ ПІДХОДЯТЬ ДЛЯ ЦЬОГО ПРИЛАДУ. ЯКЩО НЕОБХІДНА ЗАМІНА, ЗВЕРНІТЬСЯ ДО КВАЛІФІКОВАНОГО ФАХІВЦЯ АБО ДО СЕРВІСНОГО ЦЕНТРУ.

ВИКОРИСТАННЯ НЕСАНКЦІОНОВАНИХ ДЕТАЛЕЙ
Є НЕБЕЗПЕЧНИМ.

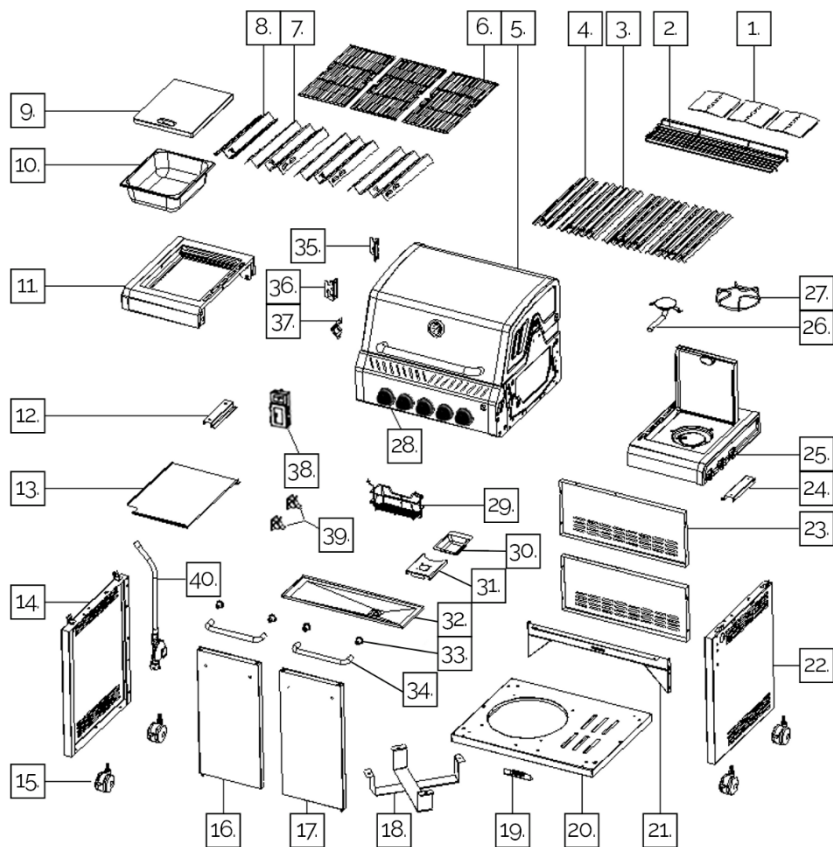
Для вашої власної безпеки, якщо ви відчули запах газу:

- 1.** Перекрийте вентиль газового балону.
- 2.** Не відключайте редуктор.
- 3.** Погасіть усі відкриті джерела вогню, не вмикайте електроприлади.
- 4.** Забезпечити належну вентиляцію.
- 5.** Перевірте наявність витоків у газовій системі, як описано в інструкції.
- 6.** Якщо запах газу не зникає, негайно повідомте відповідні служби та зв'яжіться з постачальником газу (балонів) і сервісною службою Yoer.

Запобіжні заходи

- 1.** Перевіряйте газову систему на герметичність після кожної заміни балонів.
- 2.** Не можна перевіряти герметичність за допомогою відкритого полум'я (наприклад, сірника або свічки). Ніколи не перевіряйте герметичність за допомогою відкритого полум'я, оскільки існує ризик вибуху!
- 3.** Не зберігайте від'єднаний газовий балон або інші легкозаймисті речовини поблизу приладу, коли він працює.

Знай свій гриль



Перелік деталей, що додаються

Номер	Ім'я	Мистецтво
1	Кришка пальника	3
2	Мініруш (для опалення)	1
3	Верхня кришка конфорки	3
4	Менша кришка верхньої конфорки	1
5	Корпус гриля	1
6	Чавунна решітка 1/3	3
7	Нижня кришка пальника	3
8	Зменшена нижня кришка конфорки	1
9	Обробна дошка	1
10	Піднос	1
11	Ліва полиця (для лотка)	1
12	Лівий монтажний кронштейн для піддону для крапель	1
13	Тепловий екран газового балону	1
14	Ліва бічна панель	1
15	Коло	4
16	Ліві двері	1
17	Праві двері	1
18	Підставка для газових балонів	2
19	Магніт	1
20	Нижня полиця	1
21	Верхня передня панель	1
22	Бічна панель	1
23	Задня панель	2
24	Правий монтажний кронштейн для піддону для крапель	1
25	Права полиця (для бічної конфорки) з гачками	1
26	Бічна конфорка	1
27	Решітка бічної конфорки	1

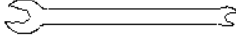
Номер	Ім'я	Місцецтво
28	Ручка управління	5
29	Смітник	1
30	Піддон для жиру	1
31	Тримач для жиру	1
32	Піддон для крапель	1
33	Гвинт для кріплення дверної ручки	4
34	Дверна ручка	2
35	Оздоблення дверної ручки	1
36	Кронштейн для бічної полиці	1
37	Відкривачка для пляшок*.	1
38	Гніздо для акумулятора	1
39	Тримач кабелю живлення для батарейних розеток	2
40	Шланг з редуктором	1

*Аксесуари за бажанням

Перелік доданих гвинтів

Іл.	Ім'я	Місце
1	M6x12 	52
2	Позиціюючий гвинт 	4
3	M4x6 	4
4	M4x10 	2
5	M6 	10
6	ST4x10 	2

Перелік інструментів, що додаються

Іл.	Ім'я	Місце
1	G 	1
2	H 	1

Збірка

Попередження: Незважаючи на те, що в процесі виробництва було докладено всіх зусиль для видалення гострих країв компонентів гриля, з усіма компонентами слід поводитися обережно, щоб уникнути випадкових травм.

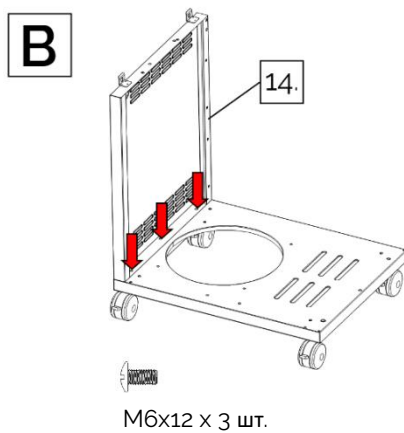
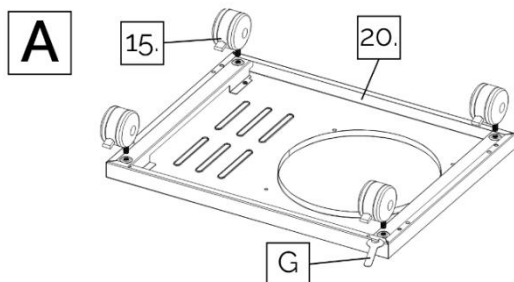
Необхідні інструменти

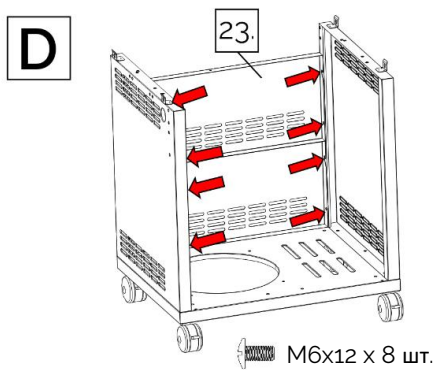
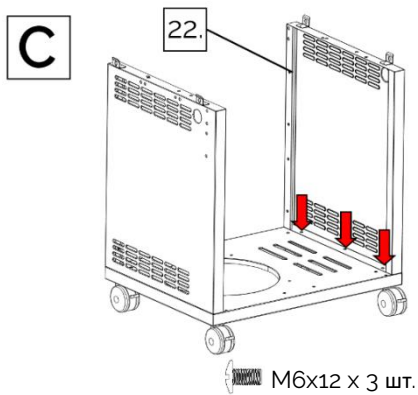
Ви можете використовувати хрестоподібну викрутку (інструмент не входить до комплекту), гайковий і багатофункціональний ключі (інструменти входять до комплекту) або плоскогубці (інструмент не входить до комплекту).

Уважно прочитайте всі інструкції та зверніться до переліку деталей і схеми збірки перед складанням. Знайдіть велику, чисту поверхню, на якій ви будете збирати гриль. Частини гриля включають багато великих компонентів, тому рекомендується, щоб пристрій збирали двоє людей.

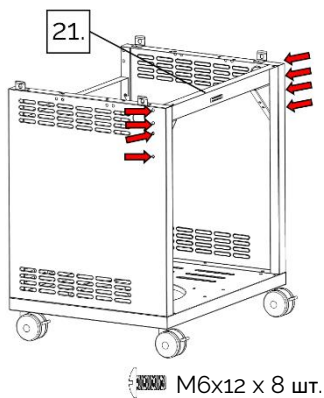
ПРИМІТКА: Перед встановленням переконайтеся, що всі захисні плівки зняті.

I. Інструкція з монтажу

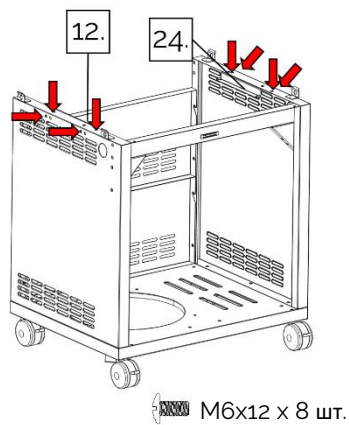


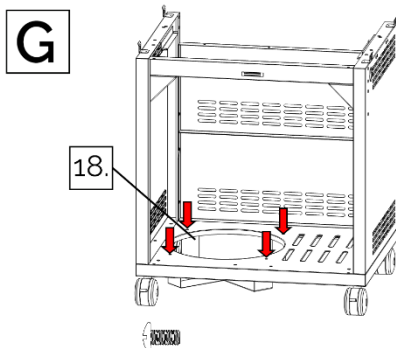


E

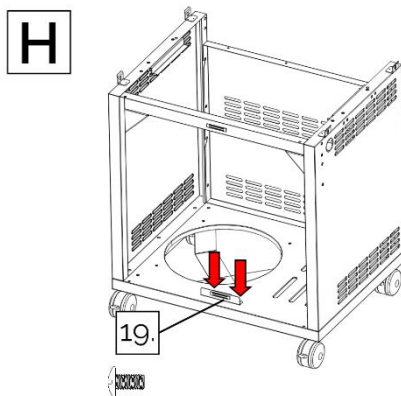


F



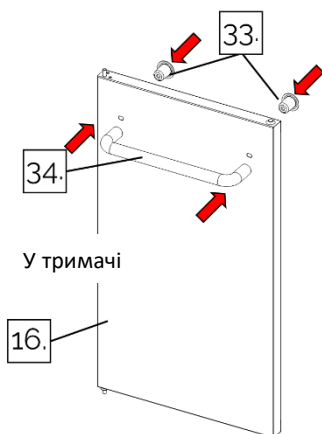


M6x12 x 4 шт.



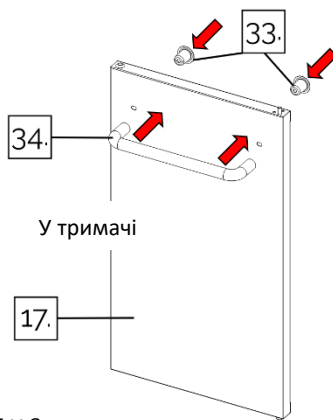
M6x12 x 2 шт.

I

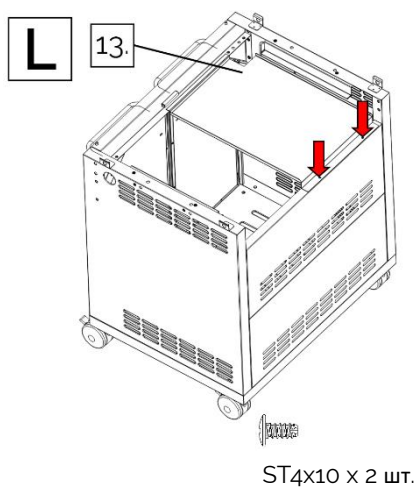
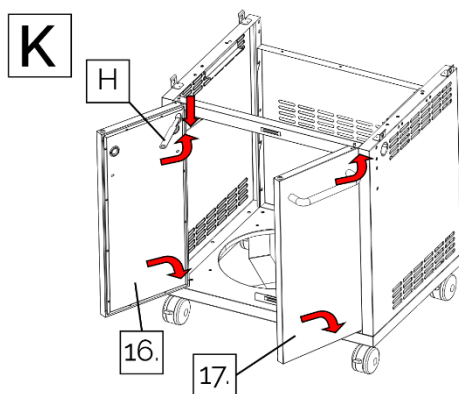


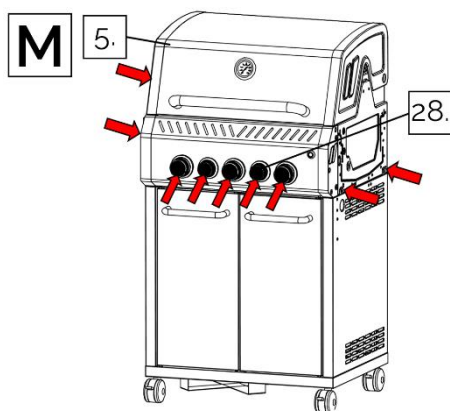
M6x25 x 2 шт.

J



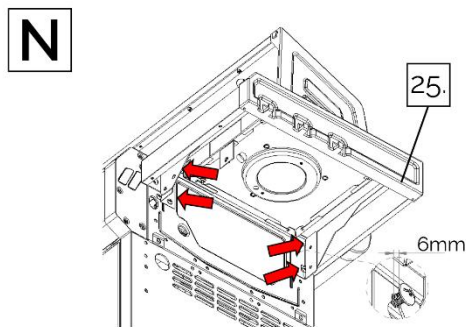
M6x25 x 2 шт.





Перед тим, як встановити корпус, вийміть дрiт, що утримує газову лiнiю, разом iз штекером пiдсвiчування пiд корпусом гриля.

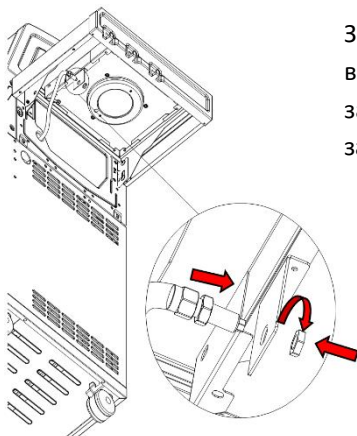
 M6x12 x 4 шт.



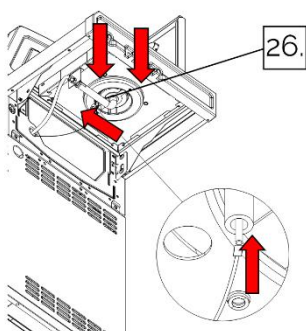
Ослабте гвинти з обох бокiв, подовживши їх приблизно на 6 мм.

 M6x12 x 4 шт.

 M6 x 4 шт.

O

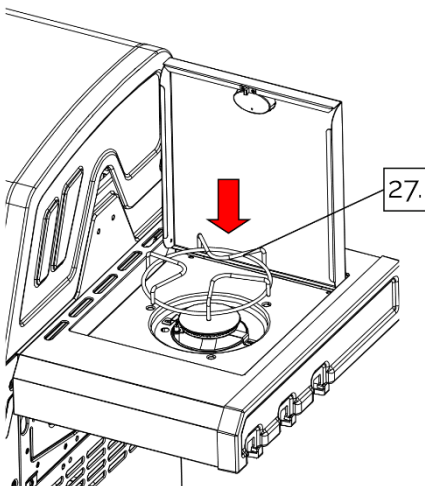
Зніміть гайку, помістіть насадку в отвір кронштейна, а потім закріпіть насадку на кронштейні за допомогою гайки.

P

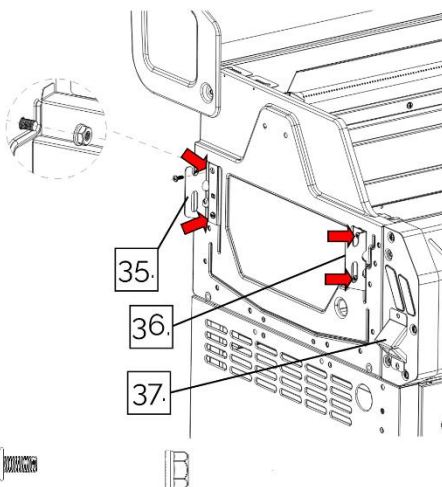
Підключіть кабель бічного пальника до контакту запалювання.

 M4x10 x 2 шт.

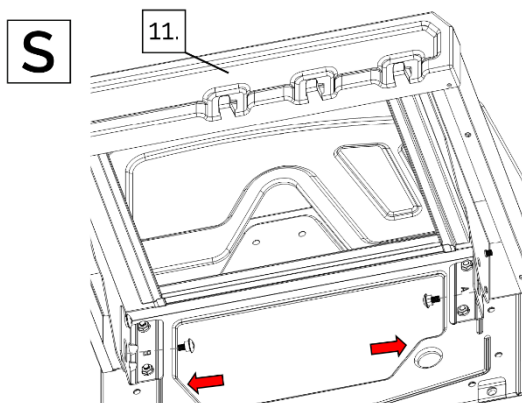
Q



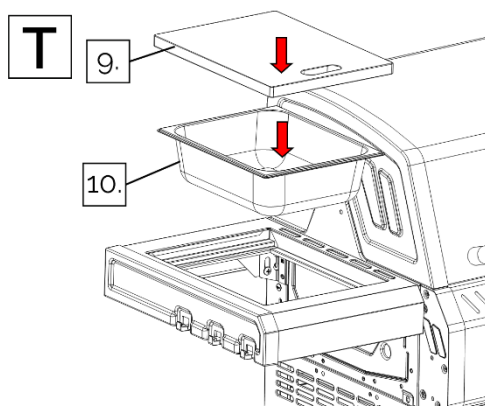
R

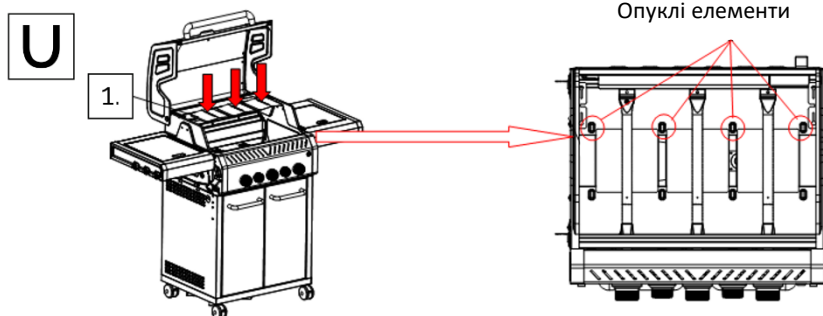


M6x12 x 6 шт. M6 x 4 шт.

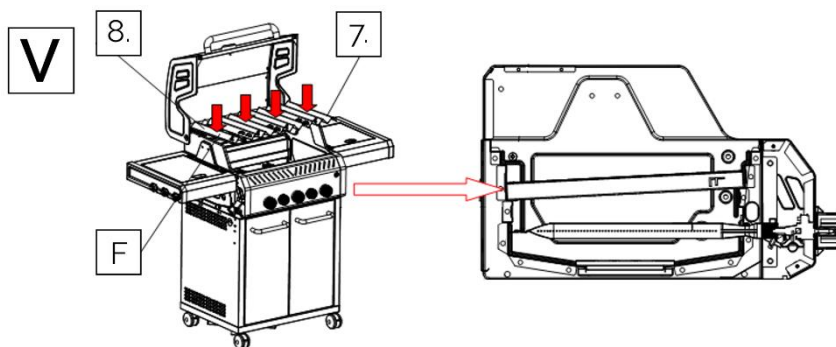


 Позиціонуючий гвинт x 2 шт.



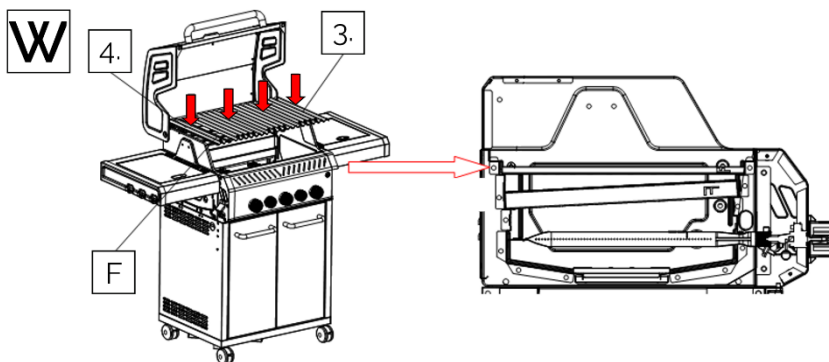


Помістіть елемент номер 1 між двома опуклими елементами.

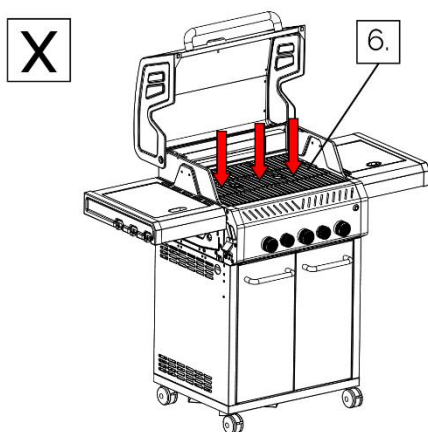


Розмістіть елементи під номерами 7 і 8 на другому рівні над конфоркою.

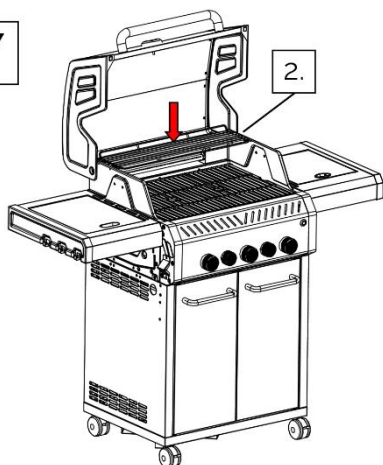
"F" означає розміщення спереду.



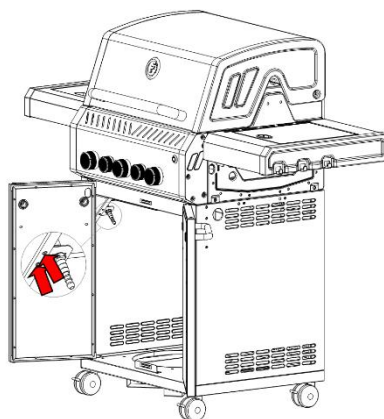
Елементи під номерами 3 і 4 розмістіть на другому рівні над конфоркою.
"F" означає розміщення спереду.



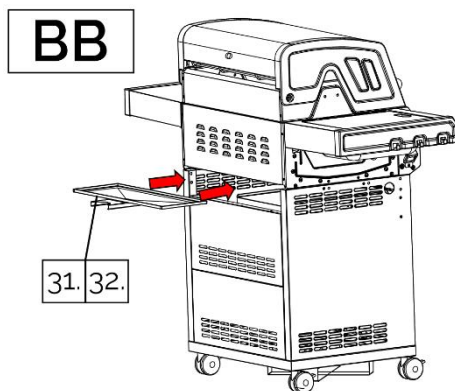
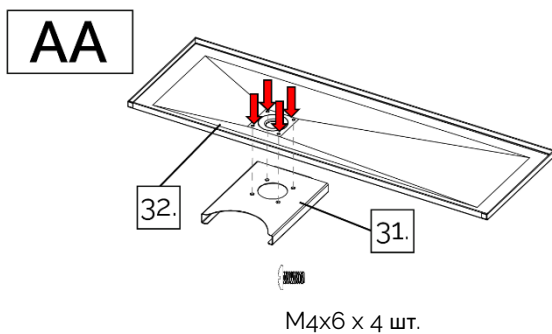
Y

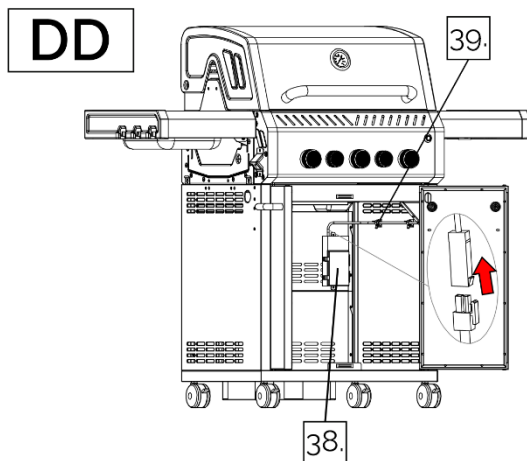
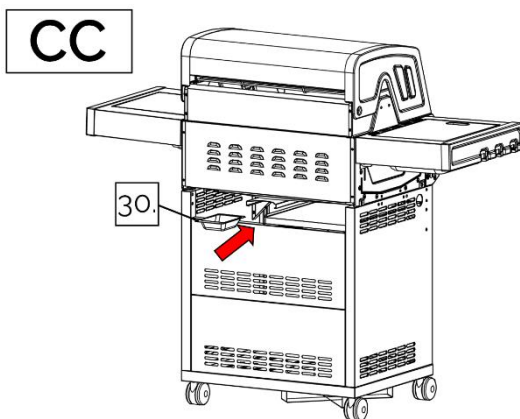


Z



 M6x12 x 2 шт.

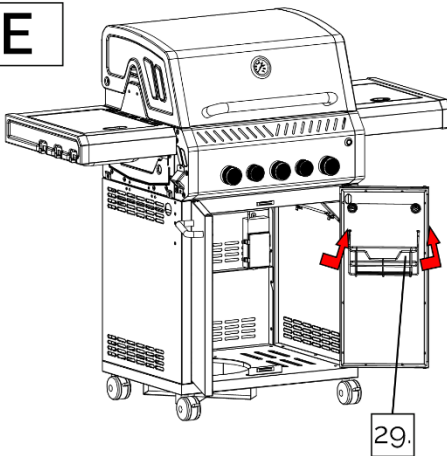




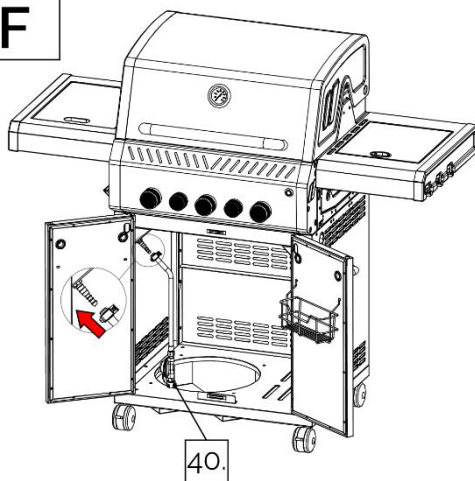
Вставте відповідні батарейки в гніздо для батарейок. Прикріпіть гніздо до внутрішнього корпусу гриля, а потім підключіть кабель. Прикріпіть тримачі

шнура до внутрішнього корпусу гриля так, щоб шнур проходив уздовж корпусу і не заважав іншим компонентам, зокрема газовому балону. Переконайтеся, що кабель ретельно закріплений у тримачах, щоб запобігти його переміщенню та можливому пошкодженню під час використання гриля.

Важливо: Не розміщуйте гніздо для акумулятора на зовнішньому корпусі гриля. Дотримуйтесь безпечної відстані між гніздом для батареї та конфорками, газовим балоном та іншими нагрівальними елементами.

EE

FF



II. Інструкція з підключення газового балону



НІКОЛИ НЕ ПАЛІТЬ ПОБЛИЗУ ГАЗОВИХ БАЛОНІВ, НЕ КОРИСТУЙТЕСЯ ВІДКРИТИМ ВОГНЕМ ТА ЕЛЕКТРОПРИЛАДАМИ!



Цей прилад підходить для використання тільки з пропаном, бутаном і пропан-бутановою сумішшю (LPG), оснащений відповідним регулятором тиску і гнучким газовим шлангом.



ПЕРЕВІРЯТИ ГАЗОВУ СИСТЕМУ НА ГЕРМЕТИЧНІСТЬ ПЕРЕД КОЖНИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Ніколи не перевіряйте герметичність відкритим полум'ям, використовуйте засіб для виявлення витоків або рідину, приготовану відповідно до інструкції.

Регулятор тиску та газовий шланг

(входить до комплекту)

Газовий гриль категорії I3B/P(37) підходить для використання з регулятором з робочим тиском 37 мбар. Переконайтеся, що регулятор сертифікований відповідно до стандарту EN 16129. Використовуйте тільки регулятор і шланг, придатні для газу з вищевказаним тиском, і не забувайте регулярно замінювати ці компоненти.

Використання неправильного регулятора або шланга є небезпечним. Завжди перевіряйте наявність усіх необхідних компонентів перед використанням газового барбекю.

Шланг, що використовується, повинен відповідати відповідному стандарту країни використання. Довжина шланга не повинна перевищувати 1,5 метра. Зношений або пошкоджений шланг необхідно замінити новим. Переконайтеся, що шланг не засмічений, не перекручений і не контактує з будь-якою частиною гриля, окрім місця його підключення.

Газовий балон

Це газове барбекю можна використовувати з газовим балоном на 3,5 кг або 11 кг. Барбекю буде працювати найкраще, якщо ви використовуєте пропан або зріджений газ (суміш пропану і бутану). Також можна використовувати бутан, але в цьому випадку через швидкість роботи приладу балон має тенденцію замерзати і подавати газ зі зниженим тиском, що впливає на продуктивність гриля.

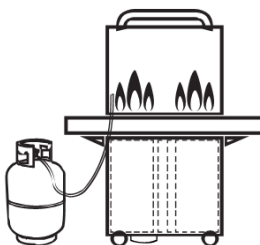
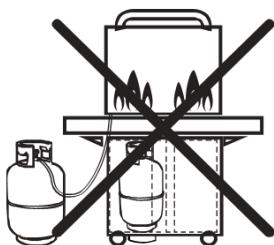
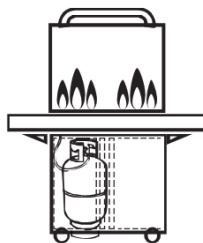
Поводьтеся з газовим балоном обережно, не допускайте його падіння або пошкодження. Під час роботи завжди тримайте балон у вертикальному положенні. Перед заміною балона переконайтеся, що вентиль балона закритий, а ручки гриля вимкнені. Якщо прилад не використовується, балон повинен бути закритий ковпачком і від'єднаний від приладу. Після того, як балон від'єднано від приладу, встановіть контргайку та ковпачок на вентиль балона.

Зберігайте балон на відкритому повітрі, у вертикальному положенні, в недоступному для дітей та захищеному від прямих сонячних променів місці. Не зберігайте балон у місцях, де температура може перевищувати 50° C. Не зберігайте балон поблизу полум'я або інших джерел займання

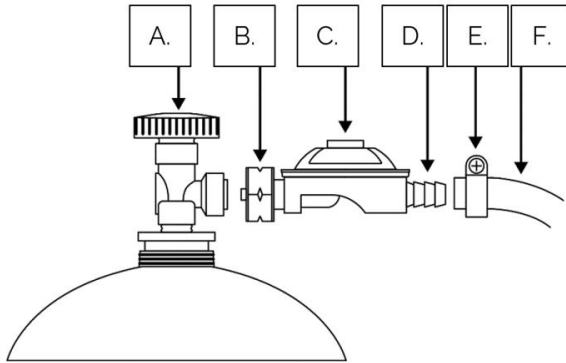


У приладі можна використовувати лише один газовий балон у призначеному для нього місці, позначеному отвором.

Ви не повинні зберігати або використовувати більше одного газового балона в грилі одночасно. Також не можна тримати запасний газовий балон біля гриля, коли він працює.



Підключення газового балону



- A. Клапан газового балону
- B. Накидна гайка
- C. Редуктор тиску
- D. З'єднувальна різьба
- E. Затискач.
- F. Шланг.

Газовий барбекю може бути встановлений і запущений користувачем відповідно до інструкції з монтажу. Однак, з метою підвищення безпеки, рекомендується скористатися послугами кваліфікованого фахівця.

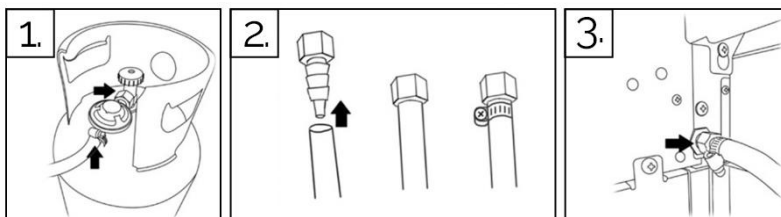
Перед початком монтажу переконайтеся, що сам пристрій, шланг і регулятор не пошкоджені.

Прилад можна живити від балона через відповідний регулятор і гнучкий шланг. Шланг повинен бути закріплений на з'єднанні з приладом і регулятором за допомогою шлангового хомута. У стандартній комплектації пристрій підготовлено до використання з регулятором з вихідним тиском 37 мбар. Ці компоненти не постачаються разом з балоном і повинні бути відрегульовані дистриб'ютором або постачальником газу відповідно до параметрів газу у вашій країні. Слід використовувати тільки шланги, сертифіковані для газу пропан-бутан. Термін служби регулятора становить 10 років, і рекомендується замінити його на новий після закінчення цього терміну (дата виготовлення вказана на табличці регулятора). Використання невідповідного шланга та редуктора є небезпечним. Завжди перевіряйте правильність компонентів перед запуском приладу. Шланг повинен відповідати відповідним національним стандартам (на шлангу повинен бути постійний напис із зазначенням назви газу та року виготовлення) і не повинен бути довшим за 1,5 м. Тріснутий або пошкоджений шланг слід замінити. Переконайтеся, що шланг не перекручений і не контактує з іншими частинами приладу поза місцем підключення. Не перекручуйте і не згинайте шланг при підключенні до балона.

У разі виявлення будь-яких дефектів зверніться до дилера. Вентиль на газовому балоні повинен бути перекритий під час усіх наступних операцій.

Підключення шланга до регулятора тиску та приладу

Перед підключенням переконайтеся, що вентиль балону закритий, а головка газового балону, регулятор, пальники та отвори пальників не забруднені. Перевірте стан гумової прокладки в клапані балону. Засмічення будь-якого з цих компонентів може призвести до пожежі.



- 1.** Встановіть ручки на панелі приладу в положення OFF, а потім підключіть регулятор до газового балона, затягнувши накидну гайку гайковим ключем - типовий ключ на 27 (ПРИМІТКА: проти годинникової стрілки - ліва різьба). Помістіть газовий балон у відведене місце. Переконайтеся, що шланг не перекручений і не перетиснутий, а також, що він не торкається нагрітих частин гриля.
- 2.** Протягніть шланг по всій довжині патрубку і зафіксуйте його хомутом.
- 3.** Приєднайте шланг до з'єднувального різьблення пристрою, затягнувши накидну гайку гайковим ключем.

Примітка: Після кожних двох тижнів використання гриля перевіряйте ремені і затягуйте їх, якщо вони ослабли.

Примітка: Заміна газового балону повинна проводитися подалі від джерел вогню.

Примітка: Перед тим, як увімкнути запалювання, використовуйте нюх, щоб перевірити все навколо гриля на наявність газу. Ви можете відчутися запах газу близько до підлоги, оскільки пропан-бутан важчий за повітря і буде осідати на підлозі.

Попередження: З метою безпеки тримайте упаковку (картон, полістирол, поліетиленові пакети тощо) подалі від дітей.

Перевірка на герметичність

1. Для перевірки герметичності системи з'єднань можна використовувати спеціальну рідину, сертифіковану відповідно до стандарту DIN 2470 для використання при монтажі газопроводів. Крім того, ви можете зробити власний розчин для перевірки герметичності: розчиніть засіб для миття посуду у воді у співвідношенні 1:3 (1 частина засобу для миття посуду на 3 частини води).
2. Переконайтеся, що всі ручки встановлені в положення OFF (вимкнено).
3. Підключіть газовий балон до приладу відповідно до попередніх інструкцій і відкрутіть вентиль.
4. Нанесіть підготовлений засіб на місця всіх з'єднань згідно з інструкцією на ньому, нанесіть пензликом або за допомогою розпилювача пінистий розчин і поспостерігайте, чи не виділяється газ. Якщо з'являються бульбашки, це означає, що інсталяція не герметична.
5. Закрийте вентиль циліндра і поліпшіть з'єднання компонентів, щоб ущільнити їх.
6. Повторіть перевірку на герметичність.
7. Якщо витік все ще є, зверніться до постачальника газу і не використовуйте прилад, поки газова система не буде перекрита.

Правила поводження з газовими балонами

З балоном слід поводитися обережно – його не можна кидати або стукати. Коли балон не використовується, його слід від'єднати від мережі та накрутити запобіжний ковпачок на патрубок клапана балона. Балон слід зберігати на відкритому повітрі у вертикальному положенні, в недоступному для дітей та людей місці. Не зберігайте балон у місцях, де температура може перевищувати 50°C. Не зберігайте балони поблизу полум'я, активних пальників або інших джерел займання. Під час заміни балонів категорично заборонено палити.

Від'єднання газового балону

Після закінчення використання гриля перекрийте вентиль газового балона, поверніть усі ручки в положення OFF і від'єднайте балон. Від'єднайте регулятор від газового балона. Переконайтеся, що шланг не перегнутий.

III. Інструкція із застосування

Примітка: Під час використання гриля потрібні захисні решітки для конфорок.

Уважно прочитайте наведені нижче інструкції та переконайтеся, що гриль правильно встановлений, зібраний і доглянутий. Недотримання інструкцій може призвести до серйозних травм та/або пошкодження майна.



ОБЕРЕЖНО, ГАРЯЧЕ! Зберігати в недоступному для дітей місці

Деякі частини гриля можуть бути дуже гарячими під час роботи. Діти не повинні наближатися до гриля, навіть коли він остигає.

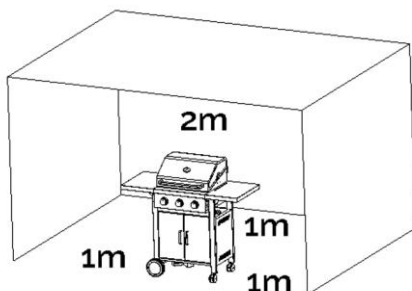
Ми рекомендуємо використовувати кухонні рукавички під час роботи з грилем.

Правильне розміщення барбекю

Цей прилад призначений для використання лише на відкритому повітрі з належною вентиляцією. Важливо, щоб вентиляційні отвори пристрою не були заблоковані.

Пристрій слід захищати від прямих протягів і впливу води, зокрема дощу.

Пристрій завжди повинен бути розміщений на рівній, стійкій поверхні.



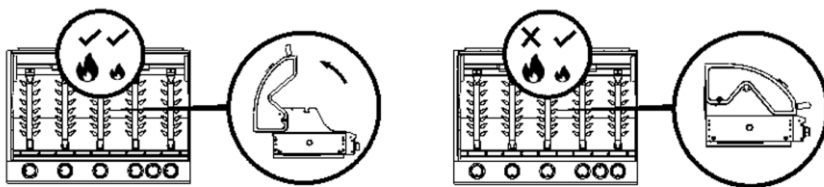
Тримайте барбекю на мінімальній відстані від легкозаймистих матеріалів і речовин, яка становить 1 метр з кожного боку і 2 метри зверху.

Відстань негорючих матеріалів від приладу повинна становити не менше 25 см.

Зберігання пристрою

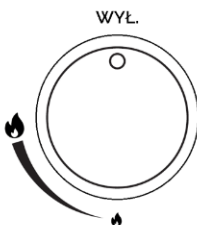
Зберігання приладу в приміщенні дозволяється тільки тоді, коли газовий балон від'єднаний і вийнятий з приладу. Якщо прилад не буде використовуватися протягом певного періоду часу, його слід зберігати під кришкою в сухому, захищеному від пилу місці.

Запобіжні заходи



1. Ніколи не вмикайте конфорки гриля, коли кришка гриля закрита.
2. Ніколи не вмикайте бічну конфорку, коли її кришка закрита.
3. Під час готування на грилі із закритою кришкою не встановлюйте регулятори в максимальне положення і стежте за тим, щоб температура на термометрі не перевищувала 250° C, коли на грилі немає їжі.
4. Не рухайте пристрій під час роботи.
5. Коли гриль не використовується, перекрийте подачу газу за допомогою клапана балона.
6. Не змінюйте жодної частини цього пристрою.
7. Барбекю призначене для використання на зрідженому газі (пропан, бутан або скраплений газ), ніколи не використовуйте деревне вугілля або будь-який інший вид палива, окрім рекомендованого для використання з цим приладом.

8. Ніколи не використовуйте барбекю для обігріву приміщення.
9. Каструлі та сковорідки повинні використовуватися тільки на призначений для цього бічний конфорці, не використовуйте їх на інших конфорках.
10. Прилад призначений лише для приготування на грилі відповідних харчових продуктів.
11. Не залишайте запалений мангал без нагляду.



За допомогою ручки відрегулюйте відповідний розмір полум'я для будь-якої конфорки

Попередження: Перед використанням гриля заповніть піддон для жиру шаром незаймистого матеріалу, придатного для поглинання жиру, що стікає, наприклад, чистим сухим піском, інакше жир, що стікає, може загорітися під час смаження. Ніколи не заповнюйте лоток легкозаймистими матеріалами, такими як наповнювач для котячого туалету, тирса тощо.

Порада: Коли ви вперше вмикаєте гриль, перед тим, як класти на нього їжу, дайте грилю попрацювати із закритою кришкою на повільному вогні протягом 15 хвилин. Це дозволить очистити внутрішні компоненти гриля під впливом тепла і видалити запах лакового покриття.



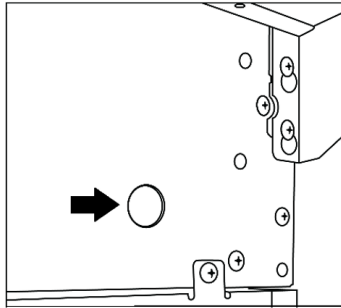
**ПЕРЕВІРЯТИ ГАЗОВУ СИСТЕМУ НА ГЕРМЕТИЧНІСТЬ
ПЕРЕД КОЖНИМ ВИКОРИСТАННЯМ**

Ніколи не перевіряйте герметичність за допомогою відкритого полум'я, робіть це відповідно до інструкцій у цьому посібнику.

Інструкція з використання гриля

Примітка: Перед використанням перевірте газову систему на наявність витоків, як зазначено вище. Не забудьте підняти кришку перед тим, як увімкнути конфорку. Не нахиляйтеся над грилем під час виконання наступних операцій.

1. Відкрийте кришку гриля, перш ніж намагатися увімкнути конфорки.
2. **Додатково:** натисніть перемикач, щоб підсвітити циферблати.
3. Встановіть усі ручки в положення OFF (вимкнено).
4. Підключіть регулятор до газового балону. Відкрийте подачу газу за допомогою клапана балону.
5. Натисніть і утримуйте ручку будь-якої конфорки, повертаючи її вліво, доки не почуєте клацання. Якщо конфорка не загоряється, повторіть цю дію.
6. Якщо конфорка не запалилася після чергової спроби, зачекайте 5 хвилин і повторіть крок 4.
7. Відрегулюйте розмір полум'я за допомогою регулятора.
8. Якщо конфорка не запалюється, запаліть її сірником через отвори, розташовані з боків приладу (див. фото нижче). Зверніться до постачальника газу, щоб виправити запалювання.



Отвір для сірників розташований з обох боків пристрою.

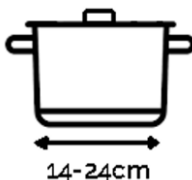
9. Щоб вимкнути гриль, перекрийте подачу газу за допомогою клапана балона. Потім переведіть усі ручки в положення OFF (вимкнено).
10. Коли прилад охолоне, очистіть забруднені частини відповідно до інструкцій, наведених у розділі "ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ".

Попередження: Якщо конфорка не вмикається, поверніть усі ручки в положення OFF і перекрийте подачу газу за допомогою клапана балона. Зачекайте 5 хвилин, перш ніж спробувати знову ввімкнути .

Інструкція з використання бічної конфорки

Примітка: Перед використанням перевірте газову систему на наявність витоків, як зазначено вище. Не забудьте підняти кришку перед тим, як увімкнути конфорку. Не нахиляйтеся над грилем під час виконання наступних операцій.

Важливо: Діаметр каструлі, що використовується на бічній конфорці, повинен бути 14-24 см.



1. Відкрийте кришку над бічною конфоркою перед тим, як спробувати її ввімкнути.
2. Встановіть усі ручки в положення OFF (вимкнено).
3. Підключіть регулятор до газового балону. Відкрийте подачу газу за допомогою клапана балону.
4. Натисніть і утримуйте ручку з написом "БОКОВА КОНФОРКА", повертаючи її проти годинникової стрілки, доки не почуєте клацання. Якщо конфорка не вмикається, повторіть цю дію.

5. Якщо конфорка не запалилася після чергової спроби, зачекайте 5 хвилин і повторіть крок 4.
6. Відрегулюйте розмір полум'я за допомогою регулятора.
7. Якщо конфорка не запалюється, підпаліть її довгим сірником. Зверніться до постачальника газу, щоб виправити запалювання.
8. Щоб вимкнути гриль, перекрийте подачу газу за допомогою клапана балона. Потім переведіть усі ручки в положення OFF (вимкнено).
9. Коли прилад охолоне, очистіть забруднені частини відповідно до інструкцій, наведених у розділі "ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ".

Попередження: Якщо конфорка не вмикається, поверніть усі ручки в положення "ВИМКНЕНО" та перекрийте подачу газу за допомогою клапана балона. Зачекайте 5 хвилин, перш ніж спробувати знову ввімкнути конфорку.

Інструкція з використання заднього пальника

Примітка: Перед використанням перевірте газову систему на наявність витоків, як зазначено вище. Не забудьте підняти кришку гриля перед тим, як увімкнути конфорку. Не нахиляйтеся над грилем під час виконання наступних операцій. Не використовуйте одночасно основні конфорки та конфорки задньої панелі.

1. Відкрийте кришку гриля, перш ніж намагатися увімкнути задню конфорку.
2. Зніміть міні-вертел (для нагрівання), а потім встановіть обертовий вертел, дотримуючись наданих інструкцій.
3. Встановіть усі ручки в положення OFF (вимкнено).
4. Підключіть регулятор до газового балону. Відкрийте подачу газу за допомогою клапана балону.
5. Натисніть і утримуйте ручку з позначкою "ЗАДНЯ конфорка", повертаючи її проти годинникової стрілки, доки не почуєте клацання. Якщо конфорка не загоряється, повторіть цю дію.
6. Якщо конфорка не запалилася після чергової спроби, зачекайте 5 хвилин і повторіть крок 4.
7. Відрегулюйте розмір полум'я за допомогою регулятора.

8. Якщо конфорка не запалюється, підпаліть її довгим сірником. Зверніться до постачальника газу, щоб виправити запалювання.
9. Щоб вимкнути гриль, перекрийте подачу газу за допомогою клапана балона. Потім переведіть усі ручки в положення OFF (вимкнено).
10. Коли прилад охолоне, очистіть забруднені частини відповідно до інструкцій, наведених у розділі "ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ".

Попередження: Якщо конфорка не вмикається, поверніть усі ручки в положення OFF і перекрийте подачу газу за допомогою клапана балона. Зачекайте 5 хвилин, перш ніж спробувати знову ввімкнути конфорку.

Прибирання та обслуговування

1. Очищайте пристрій після кожного використання.
2. Перед чищенням гриля перекрийте подачу газу за допомогою вентиля балона, потім поверніть всі ручки в положення OFF, перекрийте вентиль газового балона і від'єднайте регулятор від балона.
3. Перед чищенням або технічним обслуговуванням прилад повинен повністю охолонути.
4. Не використовуйте їдкі або легкозаймисті засоби для чищення, оскільки вони можуть пошкодити компоненти гриля і спричинити пожежу.

Порада: після кожного використання гриля прожарюйте його приблизно 15 хвилин на повільному вогні, щоб звести до мінімуму кількість залишків їжі.

Як ви доглядаєте за різними компонентами?

Корпус гриля

Очистіть корпус зовні і всередині м'якою тканиною, змоченою теплою водою і засобом для миття посуду, а потім ретельно просушіть його.

Чавунна решітка

Очистіть решітку спеціальною щіткою для чавунних решіток. Потім вимийте решітку губкою, використовуючи теплу воду з миючим засобом. Нарешті, ретельно прополощіть і висушіть її.

Мініруш (для опалення), піднос і піддон для крапель

Очищайте міні-холодильник м'якою ганчіркою, в теплій воді з рідиною для миття посуду, а потім ретельно промивайте і висушуйте. Регулярно очищайте піддон для крапель від бруду та очищайте його.

Піддон для жиру

Регулярно очищайте лоток для жиру від бруду і замінійте жиропоглинаючий матеріал на новий, інакше жир, що капає, може загорітися. Ніколи не заповнюйте лоток легкозаймистими матеріалами, такими як котячий наповнювач, тирса тощо.

Кришка для гриля

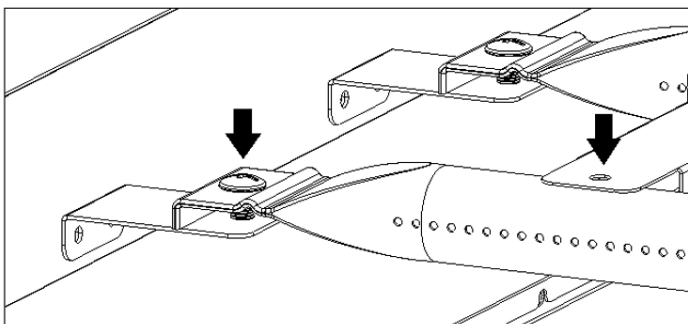
Очистіть кришку гриля м'якою тканиною, змоченою в теплій воді та рідині для миття посуду, а потім ретельно витріть усі деталі сухою м'якою тканиною.

Обробна дошка

Очистіть обробну дошку м'якою ганчіркою, змоченою в теплій воді та рідині для миття посуду, потім ретельно промийте і повністю висушіть.

Пальники

Павуки та комахи можуть гніздитися всередині пальника і забивати так званий змійовик Вентурі коконами або павутинням, блокуючи потік газу. Засмічення пальника може призвести до пожежі. Зніміть кришку пальника та демонтуйте пальник. Переконайтеся, що пальник вільний і не має пошкоджень (тріщин або отворів). Якщо пальник пошкоджений, замініть його на новий. Очистіть внутрішню частину пальника, так звану трубку Вентурі, за допомогою щітки для чищення пальника. Прочистіть засмічені отвори пальника голкою. Очистіть зовнішню поверхню конфорки м'якою сухою ганчіркою.



Правильно встановіть конфорку на своє місце. Переконайтеся, що газове сопло правильно вирівняне і розташоване у вхідному отворі пальника. Під час чищення конфорок слідкуйте за тим, щоб не пошкодити свічки запалювання, які знаходяться поруч з ними.

Догляд та захист поверхонь з нержавіючої сталі

Гриль складається з компонентів із шліфованої нержавіючої сталі. Нержавіюча сталь потребує належного догляду та захисту для збереження її зовнішнього вигляду. Нержавіюча сталь не є стійкою до корозії і потребує належного догляду. Щоб підтримувати бажану якість покриття гриля, дотримуйтесь наведених нижче порад.

Шліфування досягається шляхом проходження листів нержавіючої сталі через абразивний процес, який видаляє дзеркальну поверхню і залишає ефект шліфування. Для збереження зовнішнього вигляду шліфована нержавіюча сталь потребує частого чищення та догляду.

Після встановлення ми рекомендуємо нанести тонкий шар харчової олії м'якою чистою ганчіркою на всі відкриті ділянки з нержавіючої сталі. Потім її слід відполірувати іншою м'якою чистою тканиною, щоб отримати нежирну поверхню.

Цей процес допоможе захистити від бруду та забруднень, які можуть викликати корозію, забезпечуючи тимчасове покриття, безпечне для харчових продуктів. Шар олії також полегшує подальше полірування та видалення відбитків пальців. Цей процес слід повторювати кожного разу, коли ви чистите гриль.

Бажано накривати гриль, коли він не використовується, щоб захистити його. Однак, якщо гриль не прохолодний, не чистий і не сухий, використання кришки може бути шкідливим. Кришка, розміщена на теплому, вологому або нечистому грилі, може стати серйозним джерелом корозії! Тому перед тим, як надягати захисний чохол, гриль завжди повинен бути прохолодним, очищеним від сміття і повністю сухим. Це особливо важливо, якщо барбекю буде зберігатися протягом тривалого періоду часу, наприклад, взимку.



Прохідність барбекю та герметичність газової системи слід регулярно перевіряти за допомогою спеціаліста. Однією з передумов правильного і безпечного використання газового барбекю є його періодичне технічне обслуговування. Обслуговування, що проводиться раз на рік, повинно включати перевірку стану газової системи. Забороняється вносити будь-які зміни в конструкцію та монтаж приладу. Газовий барбекю - це прилад, який вимагає суворого дотримання інструкцій виробника. Це стосується встановлення, використання та обслуговування. Найменші відхилення можуть збільшити ризик поломки, а також призвести до небажаних нещасних випадків.

Вирішення проблем

Проблема	Можлива причина	Рішення
Запах газу, що витікає	Газова установка протікає	Негайно припиніть використання гриля і проведіть перевірку герметичності установки відповідно до інструкцій, зазначених у цьому посібнику. Потім затягніть або замініть компонент, що протікає
Пальник не вмикається	Газовий балон порожній	Замініть газовий балон
	Клапан циліндра вимкнено	Відкрутіть клапан циліндра
	Несправний регулятор тиску	Замініть регулятор тиску
	Забруднений пальник	Очищення пальника
	Забруднене газове сопло	Очистіть газову форсунку
	Пальник встановлено неправильно. Газове сопло не спрямоване на вхідний отвір пальника	Переконайтеся, що конфорка надіта на газову форсунку. Якщо це не так, демонтуйте його та правильно
Мале полум'я або пропуск полум'я в конфорці	Свічка запалювання зігнута або пошкоджена	Зверніться до служби підтримки Yoer
	Газовий балон занадто малий	Використовуйте більший циліндр
	Забруднений пальник	Очищення пальника
	Забруднені газові форсунки або різьблення з'єднання шлангів	Очистіть газові форсунки та різьблення з'єднання шлангів
	Занадто сильний вітер	Використовуйте барбекю в захищеному від вітру місці

Технічні характеристики

Виробник	Yoer sp. z o.o., Dąbrowskiego 267, 60-406 Poznań,
Модель	GGo6BK
Вхідна потужність	17,65 кВт (1284 г/год) вхідна потужність основного пальника: 3,5 кВт вхідна потужність бічного пальника: 3,15 кВт вхідна потужність заднього пальника: 4,0 кВт (291 г/год)
Категорія обладнання	I3B/P(37)
Тип газу	пропан, бутан, пропан-бутанова суміш (LPG)
Робочий тиск	37 мбар
Діаметр сопла	основний пальник: 0,87 мм бічний пальник: 0,8 мм задній пальник: 0,9 мм  2575-25
Ідентифікаційний код	2575DO35343
Країна призначення	Польща

Навколишнє середовище

Виріб містить матеріали, придатні для вторинної переробки. Не викидайте виріб разом із побутовими відходами. Зверніться до найближчого пункту збору відходів.

Умови гарантії та ремонту

Гарантія на виріб поширюється на дефекти, спричинені дефектами матеріалів або виробничими помилками. Згідно з гарантією, виробник зобов'язується відремонтувати або замінити будь-які дефектні компоненти за умови, що прилад використовувався відповідно до інструкцій і не був модифікований, відремонтований або підроблений неуповноваженою особою, а також не був пошкоджений 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

