


MUSTANG

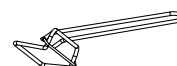
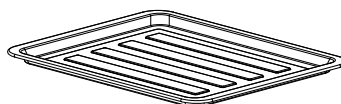
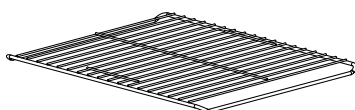
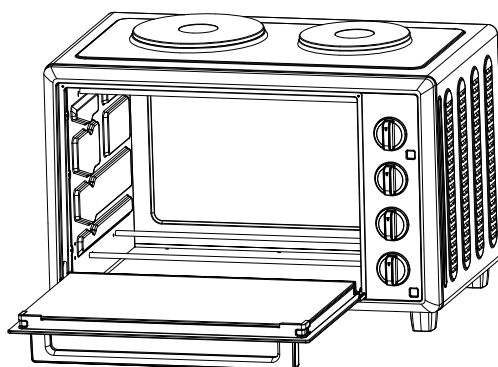
CARAVAN

312845 / KR-103-46(AS)

220-240 V, 50/60 Hz, 3350 W



LIESI/UUNI
UGN/SPIS
STOVE/OVEN
PLIITAH
PLĪTS/CEPEŠKRĀSNS
VIRYKLĒ / ORKAITĒ
ПЕЧЬ



FI. LUE OHJEET HUOLELLISESTI ENNEN LAITTEEN KÄYTTÖNOTTOA. SÄILYTÄ TÄMÄ OHJE MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN.

SV. LÄS ANVISNINGARNA NOGGRANT INNAN APPARATEN TAS I BRUK. FÖRVARA DESSA ANVISNINGAR FÖR FRAMTIDA REFERENS.

EN. PLEASE READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLY. RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

ET. ENNE GRILLAHJU KOKKUPANEMIST LUGEGE JUHEND HOOLIKALT LÄBI. HOIDKE SEE JUHEND EDASPIDISEKS KASUTAMISEKS ALLES.

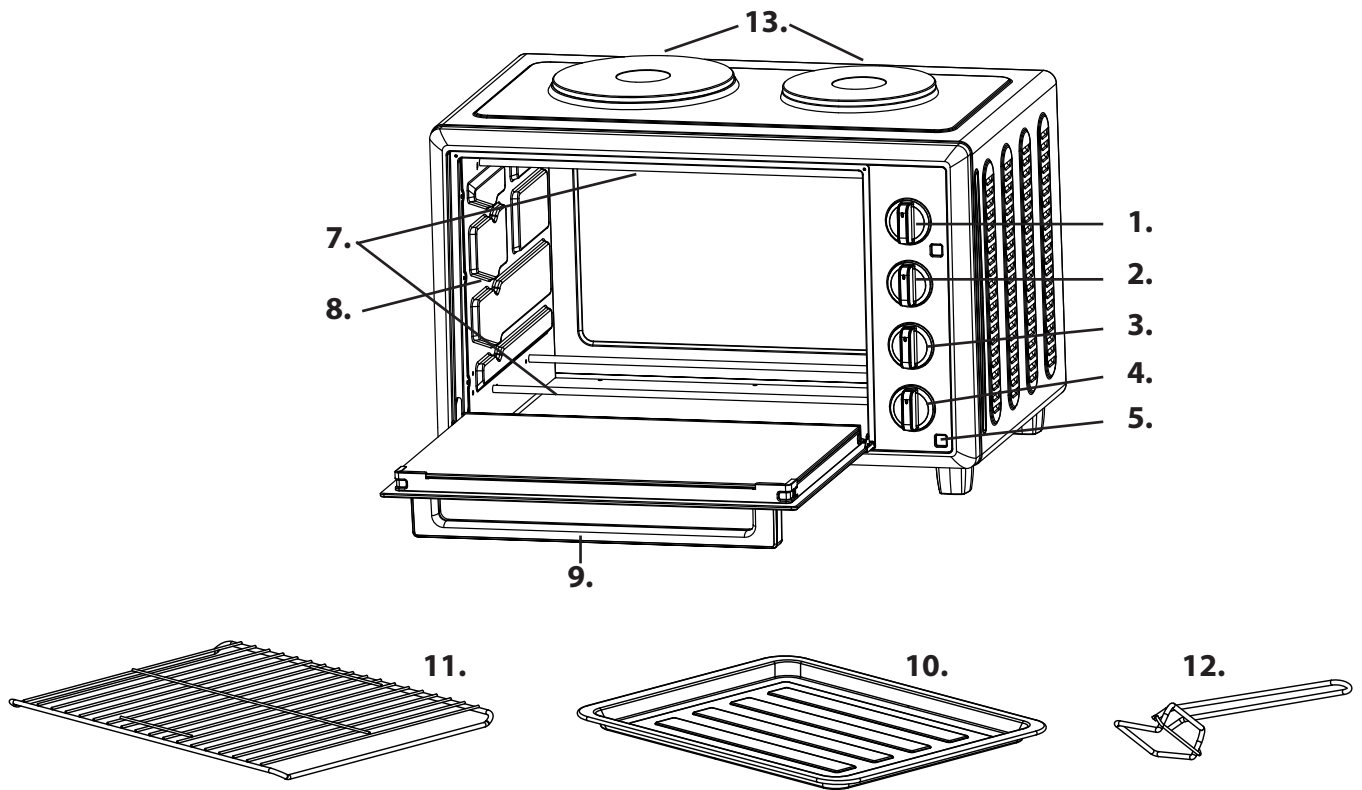
LV. PIRMS MONTĀŽAS UZMANĪGI IZLASIET INSTRUKCIJU. SAGLABĀJIET ŠO INSTRUKCIJU TURPMĀKAI ATSAUCEI.

LT. SKIRTA NAUDOTI TIK LAUKE. PRIEŠ SURINKDAMI ĮDĖMAI PERSKAITYKITE ŠIAS INSTRUKCIJAS. SAUGOKITE ŠIĄ INSTRUKCIJĄ, KAD ATEITYJE PRIREIKUS GALĖTUMĖTE PERŽIURĖTI.

RU. ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО НА УЛИЦЕ. ПЕРЕД СБОРКОЙ ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С НАСТОЯЩИМ РУКОВОДСТВОМ. СОХРАНИТЕ РУКОВОДСТВО НА БУДУЩЕЕ.

Info/Tootja/Ražotājs/Gamintojas/ Изготовитель:
Tammer Brands Oy, Viinikankatu 36,
33800 Tampere, Finland/Тампере, Финляндия

mustang-grill.com



	FI	SV	EN	ET	LV	LT	RU
1	Lämpötilan säädin	Temperaturvred	Thermostat knob	Termostaadinupp	Termostata kloķis	Termostato rankenėlė	Регулятор температуры
2	Keittolevyn säädin	Vred för kokplatta	Hot plate knob	Keeduplaadinupp	Sildvirsmas kloķis	Kaitvietės rankenėlė	Регулятор конфорки
3	Toimintokytkin	Funktionsvred	Function knob	Funktsiooninupp	Funkciju kloķis	Funkcijų rankenėlė	Переключатель режимов
4	Ajastimen säädin	Timervred	Timer knob	Taimerinupp	Taimera kloķis	Laikmačio rankenėlė	Ручка таймера
5	Merkkivalo	Indikatorlampa	Indicator light	Indikaatorlamp	Indikatorlampiņa	Indikatorius	Световой индикатор
6	Lasinen uuniluukku	Glaslucka	Glass door	Klaasuks	Stikla durtiņas	Stiklinės durelės	Стеклянная дверца духовки
7	Lämpövastus	Värmeelement	Heating element	Küttekeha	Sildelements	Kaitinimo elementas	Нагревательный элемент
8	Sisäura	Inre hållighet	Inner cavity	Sooned plaatide jaoks	lekšējais dobums	Vidinė ertmė	Внутренний паз
9	Uuniluukun kahva	Luckhandtag	Door handle	Ahjuukse käepide	Durtiņu rokturis	Durų rankena	Ручка дверцы
10	Uunipelti	Bakplåt	Baking tray	Küpsetusplaat	Cepešpanna	Kepimo skarda	Противень
11	Uuniritilä	Ugnsgaller	Wire rack	Traatrest	Režģis	Grotelės	Решетка
12	Uunipellin ja uuniritilän nostokahva	Plåt- och gallerhandtag	Tray and rack handle	Küpsetusplaadi ja resti käepide l	Cepešpannas un režģa rokturis	Skardos ir grotelių rankena	Ручка для извлечения противня и решетки
13	Keittolevy	Kokplatta	Hot plate	Keeduplaat	Sildvirsmas	Kaitvietė	Конфорка

FI

Onnittelut Mustang-tuotteen valinnasta! Mustangin grillaustuoteperhe on suunniteltu hyvän ruoan valmistamiseen. Tuoteperheeseen kuuluu kattava valikoima grillaus- ja ruoanlaittotuotteita. Tutustu koko valikoimaan verkossa www.mustang-grill.com tai lähimmällä valtuutetulla Mustang-jälleenmyyjällä.

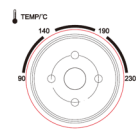







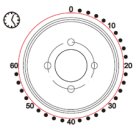
Kehitämme Mustang-tuoteperhettä ja siihen kuuluvia tuotteita jatkuvasti. Laadun takaamiseksi käyttäjiltä saatu palaute on tuotekehityksessämme erityisen tärkeässä roolissa. Otamme mielellämme vastaan tuotteisiin liittyvää palautetta osoitteeseen mustang@mustang-grill.com.

Tutustu huolella käyttöohjeeseen, jotta saisit laitteesta parhaan hyödyn. Huolehtimalla tuotteen säännöllisestä puhdistuksesta ja huollosta pidennät sen käyttöikä ja turvallisuutta. Mustang-tuotesarjasta löydät myös asianmukaiset puhdistusaineet ja harjat grillin puhdistukseen. Lisätietoja löydät osoitteesta: www.mustang-grill.com.

VAROITUS

- Käytä aina erillistä nostokahvaa, kun laitat uunipellin tai -ritilän uuniin tai otat sen pois uunista. Tarttumisen uunipeltiin tai -ritilään paljain käsin voi aiheuttaa vakavia palovammoja.
- Älä kastele uuniluukun lasia sen ollessa kuuma, sillä lasi voi rikkoutua.
- Irrota virtajohto pistorasiasta aina pistokkeesta vetämällä. Älä koskaan vedä johdosta, sillä tämä saattaa rikkoa johdon sisällä kulkevat sähkölangat.
- Älä aseta laitetta kaasupolttimen tai muun lämmönlähteen läheisyyteen äläkä kohdistu laitteeseen esimerkiksi sähköpuhallinta käytön aikana. Tämä voi vaikuttaa lämpötilan säätöön.
- Älä anna virtajohdon kastua äläkä käsittele laitetta märin käsin. Irrota virtajohto aina käytön jälkeen tai aina, kun laite jää ilman valvontaa. Toimintahäiriö virtajohdon ollessa kytkettynä pistorasiaan voi aiheuttaa tulipalon.

SÄÄTIMET

 <p>Lämpötilan säädin</p>	Käännä lämpötilan säädintä myötäpäivään valitaksesi sopivan lämpötilan laittamallesi ruoalle. (Lämpötila-alue on 90–230 °C.)	
 <p>Keittolevyn säädin</p>		POIS PÄÄLTÄ
		Pieni keittolevy
		Suuri keittolevy
 <p>Toimintokytkin Valitse sopiva lämpövastus sen mukaan, mitä ruokaa olet laittamassa.</p>		POIS PÄÄLTÄ
		Ylälämpö
		Alalämpö
		Ylä- ja alalämpö
 <p>Ajastimen säädin Edessä oleva merkkivalo kertoo, ovatko lämpövastukset päällä vai poissa päältä.</p>	1. Käännä ajastimen säätimen nuoli osoittamaan sopivaa kypsennysaikaa vastaavaa numeroa (minuutteja) sen mukaan, mitä ruokaa olet laittamassa.	
	2. Aseta ajastin kääntämällä ajastimen säädintä myötäpäivään. Uuni sammuu automaattisesti valitun ajan päättyessä, ja laitteesta kuuluu äänimerkki. Kun asetat ajastimen säätimen alle 5 minuuttiin, käännä se ensin yli 6 minuuttiin ja sen jälkeen takaisin valitsemaasi aikaan.	
	3. Uuni voidaan sammuttaa manuaalisesti ruoanlaiton aikana kääntämällä ajastimen säädintä vastapäivään POIS PÄÄLTÄ -asentoon.	

PUHDISTUS

Irrota virtajohto pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä kokonaan ennen puhdistusta. Puhdista laitteen ulko- ja sisäpinnat sekä uunipelti ja uuniritilä nostokahvoineen käyttämällä pehmeää puuvillaliinaa (tai sientä) ja mietoa puhdistusainetta. Pyyhi lopuksi puhtaaseen veteen kostutetulla liinalla. Älä käytä puhdistamiseen kovaa harjaa.

Älä käytä puhdistamiseen myrkyllisiä tai hankaavia aineita, kuten bensiiniä, kiillotusjauhetta tai liuottimia.

KÄYTTÖOHJEET

Ennen ensimmäistä käyttökertaa:

Kuumenna uuni tyhjänä.

(1) Laita uunipelti ja uuniritilä uuniin.

(2) Säädä uunin toimintokytkin Ylä- ja alalämpö

UPPER(), LOWER(), UPPER & LOWER()

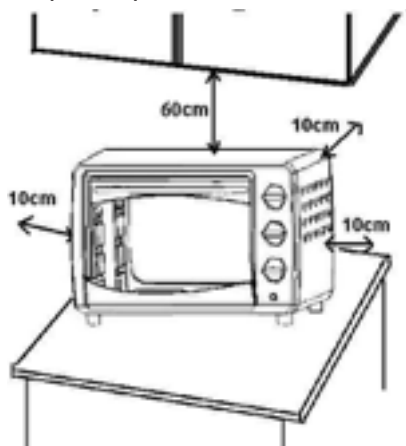
-asetukselle. Käännä lämpötilan säädin 230 °C:een ja anna uunin kuumeta tyhjänä noin 10 minuuttia.

Huomaa:

Uunista saattaa ensin tulla savua ja palaneen hajua.

Tämä ei ole merkki toimintahäiriöstä.

Valitse Ylälämpö, Alalämpö tai Ylä- ja alalämpö sen mukaan, mitä ruokaa olet laittamassa. Edessä oleva merkkivalo kertoo, ovatko lämpövastukset päällä vai poissa päältä.



VAROITUS

Tarkista, ettei laitetta ole sijoitettu liian lähelle seinää, yläkaappia tai kattoa. Varmista, etteivät esimerkiksi ikkunaverhot ole kosketuksissa laitteeseen. Älä laita mitään laitteen pohjan ja sen pinnan väliin, jolle laite on asetettu. Älä laita mitään laitteen päälle sen käytön aikana.

Älä lämmitä pullotettua tai säilykepurkissa olevaa ruokaa suoraan uunissa tai keittolevyllä.

Varo polttamasta itseäsi laitteen käytön aikana tai heti sen jälkeen. Laitteen metalliosat ja uuniluukun lasi voivat kuumentua voimakkaasti käytön aikana. Ole varovainen avatessasi ja sulkiessasi uuniluukun.

VAROITUS:

1. Henkilöt (mukaan lukien lapset), joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai joilla ei ole tarvittavaa kokemusta ja tietoa, eivät saa käyttää tätä laitetta ilman heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvontaa tai laitteen käyttöä koskevaa opastusta.

2. Lapsia on valvottava, jotteivät he leiki laitteella.

3. Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaaratilanteiden välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, sen valtuuttama huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.

4. Laite on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön/sisäkäyttöön.

5. Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä.

ERITYISVAROITUS:



Älä hävitä tuotetta kotitalousjätteen mukana. Laite on hävitettävä paikallisen lainsäädännön edellyttämällä tavalla.

SV

Gratulerar till ditt val av en Mustang-produkt! Mustangs serie med grillprodukter är designad för tillredning av god mat. I produktserien ingår ett omfattande sortiment av grill- och matlagingsprodukter. Bekanta dig med hela sortimentet på webben www.mustang-grill.com eller hos närmaste auktoriserade Mustang-återförsäljare.

Vi utvecklar ständigt Mustang-produktserien och de produkter som tillhör den. För att garantera kvaliteten har feedbacken från användarna en särskilt viktig roll i vår produktutveckling. Vi tar gärna emot feedback om produkterna på adressen mustang@mustang-grill.com.

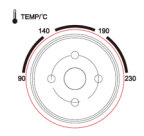
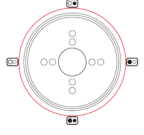




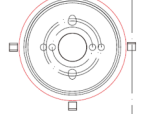
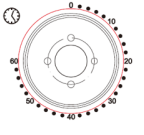
Läs noga igenom bruksanvisningen för att få ut mest nytta av apparaten. När du ser till att regelbundet rengöra och underhålla grillen förlänger du dess livslängd och säkerhet. I Mustang-produktserien hittar du även lämpliga rengöringsmedel och borstar för rengöring av grillen.

Ytterligare information finns på adressen www.mustang-grill.com.

VARNING

- Använd alltid plåt- och gallerhandtaget när du sätter i och tar ut plåten eller gallret. Om du vidrör en varm plåt eller ett varmt galler leder det till allvarliga brännskador.
- När glasrutan är varm ska du inte ha vatten på den. Detta kan få glaset att gå sönder.
- När du drar ut strömsladden ska du alltid fatta tag i kontakten. Dra aldrig i själva sladden eftersom ledningarna inuti sladden annars kan gå av.
- Placera inte enheten nära en gasbrännare eller någon annan värmekälla och rikta inte en elfläkt eller liknande mot enheten när den används. Detta kan påverka temperaturregleringen.
- Låt inte strömsladden bli våt och hantera inte enheten med blöta händer. Dra alltid ut strömsladden efter användning och när enheten lämnas utan tillsyn. Om ett funktionsfel inträffar medan kontakten är isatt i eluttaget kan detta orsaka en brand.

FUNKTIONSVRED

 Temperaturvred	Ställ in temperaturvredet genom att vrida det medurs för att välja en lämplig temperatur för rätterna du ska tillaga. (Temperaturen kan ställas in på 90–230 °C.)
 Vred för kokplatta	 AV
	 Liten kokplatta
	 Stor kokplatta
	 Stor och liten kokplatta
 Funktionsvred Välj rätt värmeelement utifrån rätterna som du ska tillaga.	<input type="checkbox"/> AV
	<input type="checkbox"/> Övervärme
	<input type="checkbox"/> Undervärme
	<input type="checkbox"/> Över- och undervärme
 Timervred Du kan se om värmeelementen är på genom att observera den främre indikatorlampan.	1. Ställ timervredets pil på numret som motsvarar tillagningstiden (minuter) för rätterna som du ska tillaga.
	2. Ställ in timervredet genom att vrida det medurs. Ugnen kommer att stängas av automatiskt när den inställda tiden har löpt ut och en klocka kommer att ringa. När du ställer in timervredet på mindre än 5 minuter ska du först vrida det till mer än 6 minuter och sedan tillbaka till önskad tid.
	3. Ugnen kan stängas av manuellt under tillagning genom att vrida timervredet moturs till läget AV.

RENGÖRING

Dra ut kontakten från eluttaget och låt apparaten svalna innan du rengör den. Rengör de invändiga och utvändiga ytorna, bakplåten, ugnsgallret och plåt- och gallerhandtaget med en mjuk bomullstrasa (eller en svamp) och ett neutralt rengöringsmedel. Avlägsna sedan rengöringsmedlet med rent vatten. Använd inte en hård borste.

Använd inte giftiga eller slipande rengöringsmedel såsom bensin, slippulver eller lösningsmedel.



BRUKSANVISNINGAR

Innan du använder enheten för första gången:

Värm den tomma ugnen.

(1) Sätt i bakplåten och ugnsgallret.

(2) Ställ funktionsvredet på "Över- och undervärme",

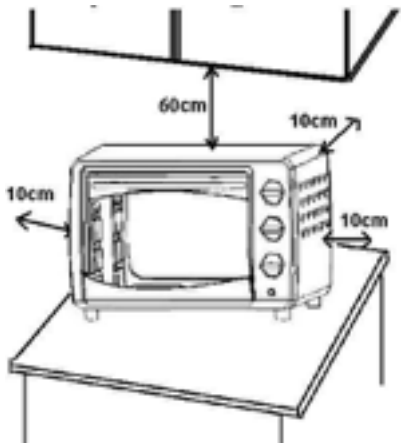
UPPER() , **LOWER**() , **UPPER & LOWER**()

ställ temperaturvredet på 230 °C och värm den tomma ugnen i cirka 10 minuter.

Obs:

Det kan uppstå lite rök och lukta bränt till en början, men detta är inte ett funktionsfel.

Välj "Övervärme", "Undervärme" eller "Över- och undervärme" utifrån rätterna som du ska tillaga. Du kan se om värmeelementen är på genom att observera den främre indikatorlampan.



VARNING

Kontrollera att apparaten inte står för nära en vägg, ett överskåp eller taket. Se till att gardiner eller liknande inte vidrör apparaten. Placera inte någonting mellan apparatens nederdel och ytan som den står på. Placera inte någonting ovanpå apparaten medan du använder den.

Värm inte mat i flaska eller konservburk direkt i ugnen eller på spisen.

Var försiktig så att du inte bränner dig under användning eller omedelbart efter användning. Luckans metalldelar och glasruta kan bli extremt varma under användning. Var försiktig när du öppnar och stänger luckan.

VARNING:

1. Den här apparaten är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt psykisk, sens-

orisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de inte övervakas eller får instruktioner av en person som ansvarar för deras säkerhet.

2. Barn ska övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten.

3. Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, tillverkarens servicerepresentant eller en person med motsvarande behörighet för att undvika fara.

4. Produkten är endast avsedd för hushållsbruk/inomhusbruk.

5. Apparaten är inte avsedd för användning med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.

SÄRSKILD VARNING:



Kassera inte produkten tillsammans med vanligt hushållsavfall. Apparaten ska kasseras enligt lokal lagstiftning.

EN

Congratulations on choosing your Mustang product! The Mustang family of barbecuing products was designed for cooking good food. Our line includes a wide range of barbecuing and cooking products. Go to www.mustang-grill.com or your nearest licensed Mustang retailer to find out more about our selection of products!

We are continually developing the Mustang line and other products it has to offer. Feedback from users plays an important role in our product development for quality assurance. We are always happy to receive any feedback on our products at mustang@mustang-grill.com.

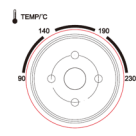
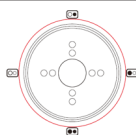

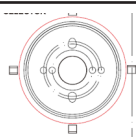

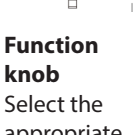

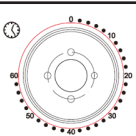



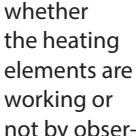

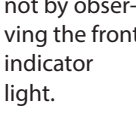


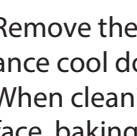
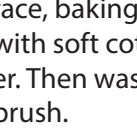
Please carefully go over the user instructions so you will get the most out of your grill. With careful, regular cleaning and maintenance of your grill, you will prolong its life and safety. The Mustang line of products also offers proper cleaning products and tools for its care.

For more information, go to: www.mustang-grill.com.

CAUTION

- Always use the tray and rack handle when inserting/removing the tray or rack. Touching the tray or rack will cause severe burns.
- When the glass window is hot, do not apply water to it. This may cause the glass to break.
- When unplugging the cord, always grasp the plug itself. Never pull on the cord. Doing this could break the wires inside the cord.
- Do not position the unit close to a gas burner or other heat source and do not direct an electric fan, etc., at the unit during use. Doing this could affect the temperature control.
- Do not allow the power cord to get wet or handle the unit with wet hands. Always unplug the cord after use, or whenever the unit will be left unattended. A malfunction while the plug is inserted into the outlet could cause a fire.

FUNCTIONAL KNOBS

 <p>Thermostat knob</p>	<p>Käännä lämpötilan säädintä myötäpäivään valitaksesi sopivan lämpötilan laittamallesi ruoalle. (Lämpötila-alue on 90–230 °C.)</p>	
 <p>Hot plate knob</p>		OFF
 <p>Function knob Select the appropriate heating element according to the dishes you are going to cook.</p>		Small hot plate
 <p>Function knob Select the appropriate heating element according to the dishes you are going to cook.</p>		Large hot plate
 <p>Function knob Select the appropriate heating element according to the dishes you are going to cook.</p>		Large and small hot plates
 <p>Function knob Select the appropriate heating element according to the dishes you are going to cook.</p>		Upper heating
 <p>Function knob Select the appropriate heating element according to the dishes you are going to cook.</p>		Lower heating
 <p>Function knob Select the appropriate heating element according to the dishes you are going to cook.</p>		Upper & lower heating
 <p>Timer knob You can observe whether the heating elements are working or not by observing the front indicator light.</p>	<p>1. Set the arrow on the timer knob to the number indicating the cooking time (minutes) for the dishes you are going to cook.</p>	
 <p>Timer knob You can observe whether the heating elements are working or not by observing the front indicator light.</p>	<p>2. Set the timer knob by turning it clockwise. The oven will turn off automatically at the end of the selected time and a bell will ring. When setting the timer knob to less than 5 minutes, first turn it to more than 6 minutes and then back to the selected time.</p>	
 <p>Timer knob You can observe whether the heating elements are working or not by observing the front indicator light.</p>	<p>3. The oven can be turned off manually during cooking by turning the timer knob anti-clockwise to the OFF position.</p>	

CLEANING

Remove the plug from the socket and let the appliance cool down before cleaning. When cleaning, wash the interior and exterior surface, baking tray, wire rack and tray and rack handle with soft cotton (or a sponge) using neutral cleaner. Then wash with clean water. Do not use a hard brush.

Do not use toxic and abrasive cleaners such as gasoline, polishing powder or solvents.

OPERATING INSTRUCTIONS

Before using the unit for the first time:

Heat the empty oven.

- (1) Insert the baking tray and wire rack.
- (2) Set the function knob to "Upper & Lower", set the

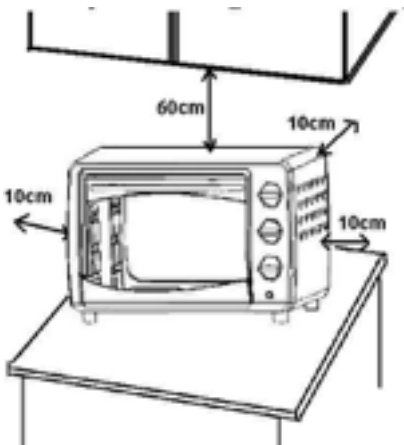
UPPER(), LOWER(), UPPER & LOWER()

thermostat knob to 230 °C and heat the empty oven for about 10 minutes.

Note:

There may be some smoke and a burning smell at first, but this is not a malfunction.

Select "Upper", "Lower" or "Upper & Lower" according to the dishes you are going to cook. You can observe whether the heating elements are working by observing the front indicator light.



CAUTION

Check that the device is not positioned too close to any wall, upper cupboard or the ceiling. Make sure that curtains, etc., do not touch the device. Do not put anything between the bottom of the device and the surface on which it is sitting. Do not put anything on top of the device while you are using it.

Do not heat bottled or tinned food directly in the oven or on the stove.

Be careful not to burn yourself during use or immediately after use. The metal parts and glass window of the door can become extremely hot during use. Be careful when opening and closing the door.

WARNING:

1. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
2. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
3. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
4. The product is only for household/indoor use.
5. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

SPECIAL WARNING:



Do not dispose of the product with your household waste. The appliance should be d

ET

Õnnitleme Teid Mustang-toote valiku puhul! Mustangi sarja grillimistooded on välja töötatud hea toidu valmistamiseks. Toodete hulgas on lai valik grillimis- ja toiduvalmistamistooteid. Tutvuge kõigi toodetega internetis aadressil www.mustang-grill.com või lähima Mustangi sarja toodete edasimüüja juures.

Arendame pidevalt Mustangi sarja tootevalikut ja sellesse kuuluvaid tooteid. Kasutajatelt saadav tagasiside on meie tootearenduses kvaliteedi tagamiseks eriti tähtsal kohal. Ootame meelsasti toodetesse puutuvat tagasisidet meiliaadressil mustang@mustang-grill.com.

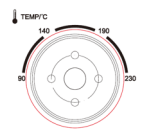
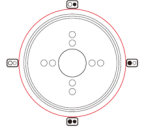
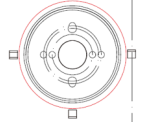
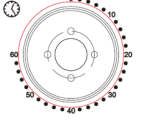
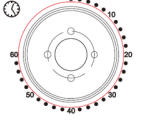
Tutvuge hoolikalt kasutusjuhendiga, et võiksite seadme võimalused maksimaalselt ära kasutada. Grilli regulaarne puhastamine ja hooldus pikendab selle kasutusiga ja turvalisust. Mustangi tootevalikust leiata ka vajalikud puhastusvahendid ja harjad.

Lisainfot leiata aadressil www.mustang-grill.com.

ETTEVAATUST

- Küpsetusaluse ja riikli paigaldamisel/eemaldamisel kasutage alati käepidet. Aluse ja riikli käega puudutamine võib põhjustada tõsiseid põletusi.
- Kui klaasaken on kuum, vältige sinna vee sattumist. See võib põhjustada klaasi pragunemist.
- Pistiku lahtiühendamisel tõmmake alati pistikust. Ärge kunagi tõmmake juhtmest, sest see võib vigastada juhtmes paiknevaid traate.
- Ärge asetage ahju gaasipõleti või muu kuumusallika lähedusse ega suunake ahjule kasutamise ajal ventilaatori õhuvoolu. See võib mõjutada ahju temperatuuriregulaatorit.
- Vältige toitejuhtme märjaks saamist ja ahju puudutamist märgade kätega. Eemaldage pistik alati pistikupesast, kui olete seadme kasutamise lõpetanud või jätate seadme järelevalveta. Vooluvõrku ühendatud seadme võimalik rike võib põhjustada tulekahju.

JUHTNUPUD

 Termostaadinupp	Käännä lämpötilan säädintä myötäpäivään valitaksesi sopivan lämpötilan laittamalles ruoalle. (Lämpötila-alue on 90–230 °C.)
 Keeduplaadinupp	<input type="checkbox"/> VÄLJAS
	<input type="checkbox"/> Väike keeduplaat
 Funktsiooninupp Valige valmistatavale toidule sobiv küttekeha.	<input type="checkbox"/> Suur keeduplaat
	<input type="checkbox"/> Suur ja väike keeduplaat
	<input type="checkbox"/> VÄLJAS
 Taimer Kütteelementide töötamist saab jälgida indikaatorlambi abil.	<input type="checkbox"/> Ülemine küttekeha
	<input type="checkbox"/> Alumine küttekeha
	<input type="checkbox"/> Ülemine ja alumine küttekeha
 Taimer Kütteelementide töötamist saab jälgida indikaatorlambi abil.	1. Viige taimeril nool vastava toidu küpsetamiseks soovitud küpsetusajale (minutites).
	2. Keerake taimerinuppu päripäeva. Kui valitud aeg on läbi, lülitub ahi automaatselt välja ja kõlab kellalööök. Taimerinuppu seadmisel lühemale ajale kui 5 minutit keerake seda algul üle 6 minuti ja seejärel tagasi soovitud ajale.
	3. Ahju saab küpsetamise ajal käsitsi välja lülitada, keerates taimerinupp vastupäeva asendisse VÄLJAS.

PUHASTAMINE

Enne pliitahju puhastamist eemaldage pistik pistikupesast ja laske seadmel täiesti maha jahtuda. Peske seadme sise- ja välispinnad, küpsetusalus, traatrest ja käepide pehme puuvillase lapiga (või käsnaaga), kasutades neutraalset puhastusvahendit. Seejärel loputage puhta veega. Ärge kasutage karedat harja.

Ärge kasutage mürgiseid ja abrasiivseid puhastusvahendeid nagu bensiini, lihvimispulbrit või lahusteid.

KASUTUSJUHISED

Enne seadme esmakasutamist:

Kuumutage tühja ahju.

(1) Paigaldage küpsetusplaat ja traatrest.

(2) Seadke funktsiooninupp asendisse „Ülemine ja alumine“ ja termostaadinupp temperatuurile 230 °C ning kuumutage tühja ahju umbes 10 minutit.

Märkus:

Alguses võib eralduda suitsu ja kõrbelõhna, kuid see on normaalne.

Sõltuvalt valmistatavast toidust valige funktsioon „Ülemine“, „Alumine“ või „Ülemine ja alumine“. Kütteelementide töötamist näitab indikaatorlamp esipaneelil.

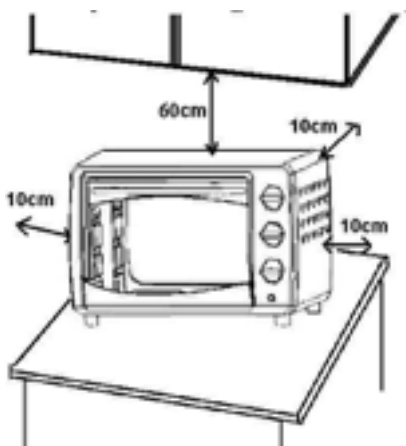
UPPER(), LOWER(), UPPER & LOWER()

ETTEVAATUST

Veenduge, et pliitahi paikneb seintest, ahju kohal asuvast kapist ja laest piisaval kaugusel. Veenduge, et kardinaid jms ei puuduta ahju. Ärge asetage midagi ahju ja selle all oleva riuli vms vahele. Ärge asetage ahju kasutamise ajal midagi selle peale.

Ärge soojendage ahjus ja keeduplaadil pudelis või purgis olevat toitu.

Vältige enda põletamist ahju kasutamise ajal või vahetult selle järel. Ahju metallosad ja klaasüks võivad kasutamisel minna väga kuumaks. Olge ettevaatlik ukse avamisel ja sulgemisel.



HOIATUS

1. See seade ei ole ette nähtud kasutamiseks isikute (sh laste) poolt, kelle piiratud füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed või kogemuse ja teadmised

te puudus seda ei võimalda, v.a. juhul, kui nende üle teostab järelevalvet või neid juhendab seadme kasutamisel isik, kes nende turvalisuse eest vastutab.

2. Tuleb jälgida, et lapsed seadmega ei mängiks.

3. Kui seadme toitejuhe on vigastatud, tohib seda ohu vältimiseks välja vahetada ainult tootja, tootja volitatud hooldustehnik või vastavat kvalifikatsiooni omav elektrik.

4. Toode on mõeldud kasutamiseks ainult koduses majapidamises siseruumides.

5. Seade ei ole mõeldud kasutamiseks välistaimeri või kaugjuhtimissüsteemiga.

ERIHAIATUS



Ärge visake toodet olmejäätmete hulka. Seade tuleb käidelda vastavalt kohalikele eeskirjadele.

Apsveicam ar Mustang izstrādājuma izvēli! Mustang grilēšanas aprīkojuma līnija ir izstrādāta kvalitatīva ēdiena gatavošanai. Tajā ietilpst plašs grilēšanas un ēdiena gatavošanas iekārtu un piederumu klāsts. Sīkāku informāciju par mūsu ražojumu sortimentu meklējiet www.mustang-grill.com vai jautājiet tuvākajam licencētājam Mustang mazumtirgotājam!

Mēs nepārtraukti pilnveidojam Mustang līnijas izstrādājumus un citas piedāvājumā esošās preces. Lietotāju atsauksmēm ir svarīga loma ražojumu pilnveidē un kvalitātes nodrošināšanā. Mēs vienmēr priecājamies saņemt atsauksmes par mūsu ražojumiem – rakstiet uz e-pasta adresi mustang@mustang-grill.com.

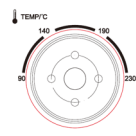
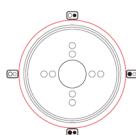
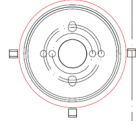
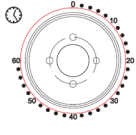
Lūdzam uzmanīgi izlasīt lietošanas instrukciju, lai varētu izmantot visas jaunā grila priekšrocības. Rūpīga un regulāra tīrīšana un apkope pagarinās grila lietošanas ilgumu un uzlabos drošību. Mustang izstrādājumu līnijā atradīsiet arī piemērotus grila tīrīšanas un kopšanas līdzekļus un piederumus.

Plašāka informācija pieejama www.mustang-grill.com.

UZMANĪBU

- Ievietojot/izņemot cepešpannu vai režģi, vienmēr izmantojiet cepešpannas un režģa rokturi. Pieskaršanās cepešpannai vai režģim var radīt smagus apdegumus.
- Kad stikla lodziņš ir sakarsis, sargiet to no ūdens. Sakarsušais stikls var saplīst.
- Atvienojot vadu, vienmēr satveriet kontaktdakšu. Nekad nevelciet vadu. Velkot jūs riskējat pārraut stieples vada iekšpusē.
- Nenovietojiet ierīci tuvu gāzes deglim vai citam karstuma avotam un lietošanas laikā nevērsiet pret ierīci elektrisko ventilatoru utt. Tas var ietekmēt temperatūras kontroli.
- Neļaujiet barošanas vadam kļūt slapjam un nepieskarieties ierīcei ar slapjām rokām. Vienmēr atvienojiet vadu pēc lietošanas vai kad ierīce tiek atstāta bez uzraudzības. Ja kontaktdakša atrodas kontaktligzdā un rodas bojājums, var izcelties ugunsgrēks.

FUNKCIONĀLIE KLOĶI

 <p>Termostata kloķis</p>	<p>Iestatiet termostata kloķi, pagriežot pulksteņrādītāja virzienā un izvēlieties atbilstošo temperatūru atkarībā no ēdiena, ko vēlaties gatavot. (Temperatūras diapazons ir no 90 °C līdz 230 °C.)</p>								
 <p>Sildvirsmas kloķis</p>	<table border="1"> <tr> <td><input type="radio"/></td> <td>IZSLĒGTS</td> </tr> <tr> <td><input type="radio"/></td> <td>Mazā sildvirsmā</td> </tr> <tr> <td><input type="radio"/></td> <td>Lielā sildvirsmā</td> </tr> <tr> <td><input type="radio"/></td> <td>Lielā un mazā sildvirsmā</td> </tr> </table>	<input type="radio"/>	IZSLĒGTS	<input type="radio"/>	Mazā sildvirsmā	<input type="radio"/>	Lielā sildvirsmā	<input type="radio"/>	Lielā un mazā sildvirsmā
<input type="radio"/>	IZSLĒGTS								
<input type="radio"/>	Mazā sildvirsmā								
<input type="radio"/>	Lielā sildvirsmā								
<input type="radio"/>	Lielā un mazā sildvirsmā								
 <p>Funkciju kloķis Izvēlieties atbilstošo sildelementu atkarībā no ēdiena, ko vēlaties gatavot.</p>	<table border="1"> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td>IZSLĒGTS</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Augšējais sildelements</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Apakšējais sildelements</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Augšējais & apakšējais sildelements</td> </tr> </table>	<input type="checkbox"/>	IZSLĒGTS	<input type="checkbox"/>	Augšējais sildelements	<input type="checkbox"/>	Apakšējais sildelements	<input type="checkbox"/>	Augšējais & apakšējais sildelements
<input type="checkbox"/>	IZSLĒGTS								
<input type="checkbox"/>	Augšējais sildelements								
<input type="checkbox"/>	Apakšējais sildelements								
<input type="checkbox"/>	Augšējais & apakšējais sildelements								
 <p>Taimera kloķis Ja deg priekšējā indikatorlampiņa, tas nozīmē, ka sildelementi darbojas.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pagrieziet taimera kloķa bultiņu pret ciparu, kas atbilst tā ēdiena gatavošanas ilgumam (minūtēs), kuru vēlaties gatavot. 2. Iestatiet taimera kloķi, pagriežot pulksteņrādītāja virzienā. Kad iestatītais laiks būs beidzies, cepeškrāsns automātiski izslēgsies un atskanēs skaņas signāls. Iestatot taimera kloķi uz laiku, kas ir mazāks par 5 minūtēm, vispirms pagrieziet to uz vairāk nekā 6 minūtēm un tad atpakaļ uz izvēlēto laiku. 3. Ēdiena gatavošanas laikā cepeškrāsns var izslēgt manuāli, pagriežot taimera kloķi pretēji pulksteņrādītāja virzienam stāvoklī IZSLĒGTS. 								

TĪRĪŠANA

Pirms tīrīšanas izvelciet kontaktdakšu no kontaktligzdas un ļaujiet ierīcei atdzist. Veicot tīrīšanu, nomazgājiet iekšējo un ārējo virsmu, cepešpannu, režģi un cepešpannas un režģa rokturi ar mīkstu kokvilnas lupatiņu (vai sūkli) un neitrālu tīrīšanas līdzekli. Tad nomazgājiet ar tīru ūdeni. Neizmantojiet cietu suku.

Neizmantojiet toksiskus un abrazīvus tīršanas līdzekļus, piemēram, benzīnu, pulēšanas pulveri vai šķīdinātājus.

LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

Pirms pirmās lietošanas reizes

Izkarsējiet tukšu cepeškrāsni.

(1) Ievietojiet cepešpannu un režģi.

(2) Ar funkciju kloķi iestatiet sildelementus režīmā „Augšējais & apakšējais”, iestatiet termostata kloķi uz 230 °C un aptuveni 10 minūtes karsējiet tukšu cepeškrāsni.

Piezīme

Sākumā var parādīties dūmi un deguma smaka, bet tas ir normāli.

Atkarībā no ēdiena, ko vēlaties gatavot, iestatiet sildelementus režīmā „Augšējais”, „Apakšējais” vai „Augšējais & apakšējais”. Ja deg priekšējā indikatorlampiņa, tas nozīmē, ka sildelementi darbojas.

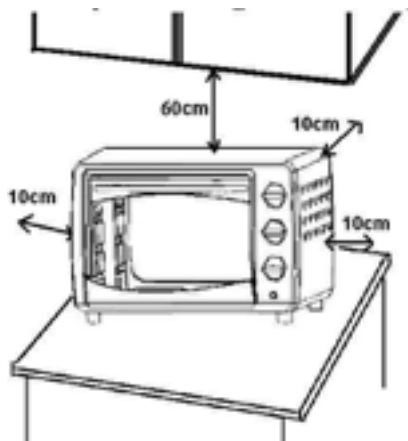
UPPER(), LOWER(), UPPER & LOWER()

UZMANĪBU

Pārbaudiet, vai ierīce nav novietota pārāk tuvu sienām, sienas skapīšiem vai griestiem. Pārliecinieties, ka ierīce nesaskaras ar aizkariem utt. Nenovietojiet neko starp ierīces apakšu un virsmu, uz kuras tā atrodas. Nenovietojiet neko uz ierīces, kamēr to lietojat.

Nesildiet pudeles vai konservu kārbas ar ēdienu tieši cepeškrāsnī vai uz plīts.

Uzmanieties, lai cepeškrāsns lietošanas laikā vai uzreiz pēc tās izslēgšanas neapdedzinātos. Lietošanas laikā durtiņu metāla detaļas un stikla lodziņš var ļoti spēcīgi sakarst. Uzmanieties, atverot un aizverot durtiņas.



BRĪDINĀJUMS

1. Šo ierīci nedrīkst lietot personas (tostarp bērni), kam ir nepietiekamas fiziskās, uztveres un garīgās spējas vai trūkst pieredzes un zināšanu par ierīces lietošanu, izņemot gadījumus, kad par šo personu drošību atbildīgā persona uzrauga ierīces lietošanu vai ir apmācījusi šīs personas lietot ierīci.

2. Raugieties, lai bērni nerotaļātos ar ierīci.

3. Ja ir bojāts barošanas vads, lai izvairītos no apdraudējuma, tas jānomaina ražotājam, tā servisa aģentam vai līdzīgi kvalificētam speciālistam.

4. Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājāsaimniecībā/ iekštelpās.

5. Šī ierīce nav paredzēta lietošanai ar ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.

ĪPAŠS BRĪDINĀJUMS



Neizmetiet šo ierīci kopā ar mājāsaimniecības atkritumiem. Ierīce



Sveikiname išsirinkus „Mustang“ gaminį! „Mustang“ kepsninių gaminių šeima sukurta geram maistui ruošti. Mūsų liniją sudaro įvairūs kepsninių ir kiti valgio gaminių gaminiai. Norėdami daugiau sužinoti apie mūsų gaminių asortimentą, eikite adresu www.mustang-grill.com arba į artimiausią licencijuotą „Mustang“ mažmeninės prekybos vietą!

Nuolatos tobuliname „Mustang“ liniją ir kitus siūlomus gaminius. Kuriant gaminius svarbų vaidmenį vaidina naudotojų atsiliepimai, padedantys užtikrinti kokybę. Labai dėjuojame, jei atsiliepiate apie mūsų gaminius pateiktumėte adresu mustang@mustang-grill.com.

Prašome nuodugniai susipažinti su naudotojo instrukcija, kad galėtumėte kuo labiau išnaudoti kepsninės privalumus. Rūpestingai ir reguliariai valydami bei prižiūradami kepsninę prailginsite jos naudojimo trukmę ir padidinsite saugumą. „Mustang“ gaminių linijoje taip pat siūlomos tinkamos valymo priemonės ir priežiūrai skirti įrankiai.

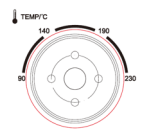
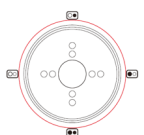












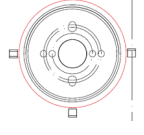
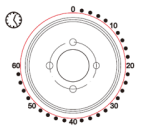
Norėdami gauti daugiau informacijos eikite adresu: www.mustang-grill.com.

DĖMESIO!

- Įdėdami ir išimdami skardą arba groteles, visada naudokite skardos ir grotelių rankeną. Palietus skardą arba groteles galima smarkiai nusideginti.
- Kai stiklinės durelės karštos, nepilkite vandens ant jų, nes stiklas gali trūkti.
- Ištraukdami kabelį, visada suimkite už kištuko. Niekada netraukite už kabelio, nes galite nutraukti kabelio viduje esančius laidus.

- Nestatykite įrenginio arti dujinio degiklio ir kito šilumos šaltinio, taip pat įrenginio naudojimo metu nenukreipkite į jį elektrinio ventiliatoriaus ar pan., nes tai gali turėti įtakos temperatūros valdymui.
- Neleiskite maitinimo kabeliui sušlapti ir nelieskite įrenginio šlapiomis rankomis. Panaudoję įrenginį arba palikdami jį be priežiūros visada ištraukite kabelį iš lizdo. Jei kabeliui esant įjungtam į elektros lizdą įvyktų gedimas, gali kilti gaisras.

VALDYMO RANKENĖLĖS

 <p>Termostato rankenėlė</p>	<p>Sukdami termostato rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę, pasirinkite patiekalams, kuriuos ruošiate gaminti, tinkamą temperatūrą. (Temperatūros intervalas nuo 90 °C iki 230 °C.)</p>								
 <p>Kaitvietės rankenėlė</p>	<table border="1"> <tr> <td></td> <td>IŠJUNGTA</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Mažoji kaitvietė</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Didžioji kaitvietė</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Didžioji ir mažoji kaitvietė</td> </tr> </table>		IŠJUNGTA		Mažoji kaitvietė		Didžioji kaitvietė		Didžioji ir mažoji kaitvietė
	IŠJUNGTA								
	Mažoji kaitvietė								
	Didžioji kaitvietė								
	Didžioji ir mažoji kaitvietė								
 <p>Funkcijų rankenėlė Pasirinkite tinkamą kaitinimo elementą atsižvelgdami į patiekalus, kuriuos ketinate gaminti.</p>	<table border="1"> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td>IŠJUNGTA</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Kaitinimas iš viršaus</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Kaitinimas iš apačios</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Kaitinimas iš viršaus ir iš apačios</td> </tr> </table>	<input type="checkbox"/>	IŠJUNGTA	<input type="checkbox"/>	Kaitinimas iš viršaus	<input type="checkbox"/>	Kaitinimas iš apačios	<input type="checkbox"/>	Kaitinimas iš viršaus ir iš apačios
<input type="checkbox"/>	IŠJUNGTA								
<input type="checkbox"/>	Kaitinimas iš viršaus								
<input type="checkbox"/>	Kaitinimas iš apačios								
<input type="checkbox"/>	Kaitinimas iš viršaus ir iš apačios								
 <p>Laikmačio rankenėlė Priešinis indikatorius rodo, ar kaitinimo elementai veikia ar ne.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pasukite laikmačio rankenėlės rodyklę prie skaičiaus, rodančio patiekalų, kuriuos ketinate gaminti, kepimo laiką (minutėmis). 2. Laikmačio rankenėlė nustatoma sukant pagal laikrodžio rodyklę. Pasibaigus nustatytam laikui orkaitė automatiškai išsijungs ir pasigirs skambutis. Norėdami nustatyti laikmačio rankenėlę trumpesniai kaip 5 minučių laikui, pirma ją pasukite prie daugiau kaip 6 minučių, o tada grąžinkite prie norimo laiko. 3. Gaminimo metu orkaitę galima išjungti rankiniu būdu, pasukus laikmačio rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę į padėtį IŠJUNGTA. 								

VALYMAS

Prieš valydami ištraukite kabelį iš lizdo ir leiskite prietaisui atvėsti. Nuvalykite vidinį ir išorinį paviršius, kepimo skardą, groteles bei skardos ir grotelių rankeną minkšta šluoste (ar kempine), naudodami neutralų valiklį. Tada nuplaukite švariu vandeniu. Nenaudokite kieto šepetio.

Nenaudokite toksiškų ir braižančių valiklių, pvz., benzino, šveitimo miltelių ar tirpiklių.

NAUDOJIMO NURODYMAI

Prieš naudojant šį įrenginį pirmą kartą:

Įkaitinkite tuščią orkaitę.

(1) Įdėkite kepimo skardą ir groteles.

(2) Nustatykite funkcijų rankenėlę į padėtį „kaitinimas iš viršaus ir iš apačios“, nustatykite termostato rankenėlę ties 230 °C ir tuščią orkaitę pakaitinkite maždaug 10 minučių.

Pastaba.

Iš pradžių gali būti šiek tiek dūmų ir jaustis degėsių kvapas, bet tai nėra gedimas.

Pasirinkite „kaitinimą iš viršaus“, „kaitinimą iš apačios“ arba „kaitinimą iš viršaus ir apačios“ atsižvelgdami į patiekalus, kuriuos ketinate gaminti. Priekinis indikatorius rodo, ar kaitinimo elementai veikia.

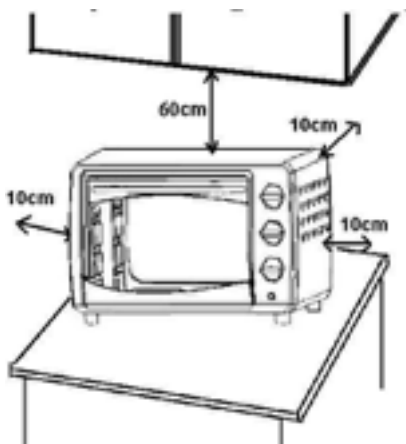
UPPER(), LOWER(), UPPER & LOWER()

DĖMESIO!

Patikrinkite, kad įrenginys nebūtų per arti sienos, pakabinamos spintelės ar lubų. Įsitinkite, kad užuolaidos ir pan. neličia įrenginio. Nieko nedėkite tarp įrenginio dugno ir paviršiaus, ant kurio jis stovi. Naudodami įrenginį, nieko nedėkite ant jo viršaus.

Nešildykite maisto, esančio buteliuose ar skardinėse, tiesiogiai orkaitėje ar ant viryklės.

Būkite atsargūs, kad nenusidegintumėte naudodami prietaisą ar iškart po naudojimo. Naudojimo metu metalinės dalys ir durelių stiklas gali smarkiai įkaisti. Būkite atsargūs atidarydami ir uždarydami dureles.



ĮSPĖJIMAS:

1. Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus), kurių fiziniai, jutiminiai ar psichiniai ge-

bėjimai sutrikę arba kurie stokoja naudojimo patirties ir žinių, nebent už jų saugą atsakingas asmuo juos prižiūri arba išmoko naudoti prietaisą.

2. Vaikus būtina prižiūrėti ir pasirūpinti, kad jie nežaistų su prietaisu.

3. Jei maitinimo kabelis pažeistas, siekiant išvengti pavojaus, jį pakeisti turi gamintojas, gamintojo techninės priežiūros atstovas ar panašios kvalifikacijos asmuo.

4. Gaminys skirtas naudoti tik buityje / patalpose.

5. Prietaisas neskirtas valdymui išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.

SPECIALUSIS ĮSPĖJIMAS:



Šio gaminio negalima išmesti kartu su nerūšiuotomis komunalinėmis atliekomis. Prietaisas turi būti šalinamas pagal vietos teisės aktus.

Поздравляем! Вы стали обладателем продукта фирмы Mustang! Линия продуктов для гриля и барбекю Mustang предназначена для качественного приготовления пищи. Мы предлагаем широкий ассортимент товаров для гриля и кухонных принадлежностей. Посетите ближайшую официальную точку розничной продажи, где представлены наши продукты, или же посетите наш сайт по адресу www.mustang-grill.com и узнайте всё, что вас интересует, о нашей продукции!

Линейка Mustang постоянно развивается. Мы также беспрестанно работаем над усовершенствованием всех остальных товаров, которые мы производим. Обратная связь с потребителем является важнейшим элементом нашей системы контроля качества. Мы с удовольствием узнаем ваше мнение о нашей продукции — пишите нам по адресу mustang@mustang-grill.com.

Рекомендуем ознакомиться с руководством по эксплуатации как можно внимательнее, чтобы полностью использовать потенциал вашего гриля. В линейку товаров Mustang также входят чистящие средства и приспособления для ухода за грилем. Более подробную информацию можно получить на сайте: www.mustang-grill.com.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Вставляя или извлекая противень или решетку, всегда используйте отдельную ручку. Прикосновение к противню голыми руками может вызвать сильные ожоги.
- Избегайте попадания воды на нагретое стекло дверцы, поскольку от этого оно может треснуть.
- Извлекая шнур питания из розетки, тяните его за вилку. Никогда не тяните за сам повод, поскольку это может повредить его внутренние жилы.
- Не размещайте печь рядом с газовой горелкой или любым другим источником тепла, и не направляйте на работающую печь электрический вентилятор. Это может повлиять на регулировку температуры.
- Не подвергайте шнур питания воздействию влаги и не прикасайтесь к печи мокрыми руками. После использования печи всегда извлекайте шнур питания из розетки. При возникновении неисправностей оставленный в розетке шнур может привести к пожару.

ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ

 <p>Регулятор температуры</p>	<p>Поверните регулятор температуры по часовой стрелке, чтобы выбрать подходящую для готовящегося блюда температуру. (Температурный диапазон от 90 °C до 230 °C)</p>	
 <p>Регулятор конфорок</p>		<p>ВЫКЛЮЧЕНО</p> <p> Маленькая конфорка</p> <p> Большая конфорка</p> <p> Большая и маленькая конфорки</p>
 <p>Переключатель режимов Выберите нагревательный элемент исходя из того, какое блюдо вы готовите.</p>	<p>ВЫКЛЮЧЕНО</p> <p><input type="checkbox"/> Верхний нагрев</p> <p><input type="checkbox"/> Нижний нагрев</p> <p><input type="checkbox"/> Верхний и нижний нагрев</p>	
 <p>Ручка таймера Имеющийся спереди световой индикатор показывает, работают ли нагревательные элементы.</p>	<p>1. Установите стрелку таймера на число, соответствующее времени приготовления (в минутах) вашего блюда.</p> <p>2. Для установки таймера поворачивайте его ручку по часовой стрелке. По прошествии установленного времени печь автоматически выключится и подаст звуковой сигнал. Если требуется установить таймер менее чем на 5 минут, сперва поверните ручку более чем на 6 минут, а затем возвратите ее в нужное положение.</p> <p>3. Печь можно выключить вручную во время приготовления пищи, повернув ручку таймера против часовой стрелки в положение ВЫКЛЮЧЕНО.</p>	

ОЧИСТКА

Перед очисткой извлеките шнур из розетки сети питания и подождите, пока печь полностью остынет. Очищайте внутренние и наружные поверхности, а также противень, решетку и ручку для их извлечения с помощью мягкой тряпки или губки с легким чистящим средством. Промойте чистой водой. Не пользуйтесь жесткой щеткой.

Не используйте для очистки ядовитые или абразивные средства, такие как бензин, полировальные порошки и растворители.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед первым использованием изделия:

Разогрейте пустую духовку.

(1) Вставьте противень и решетку.

(2) Установите переключатель режимов в положение "Верхний и нижний нагрев", поверните регулятор температуры на 230°C и разогревайте пустую печь в течение 10 минут.

Внимание:

Поначалу от печи может исходить легкий дым или запах гари, что не является признаком неисправности.

Выберите режим "Верхнего", "Нижнего" или "Верхнего и нижнего" нагрева в соответствии с блюдом, которое вы собираетесь готовить. Световой индикатор показывает, в каком состоянии находятся нагревательные элементы – включены или выключены.

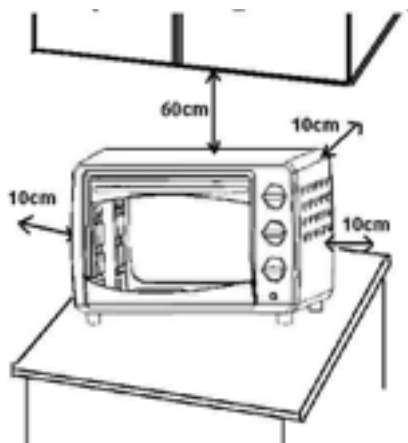
UPPER(), LOWER(), UPPER & LOWER()

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Убедитесь, что печь не располагается слишком близко к стене, подвешенным над ней полкам или потолку. Убедитесь, что рядом с печью нет занавесок и т.п. предметов. Не кладите ничего между основанием печи и поверхностью, на которой она находится. Не кладите ничего на работающую печь.

Не нагревайте бутилированную или находящуюся в консервной банке еду непосредственно в печи или на конфорке.

Не обожгитесь в процессе или после использования печи. Металлические части устройства и стекло дверцы могут очень сильно нагреваться. Будьте осторожны, открывая и закрывая дверцу.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

1. Лица (в том числе дети), чьи физические, сенсорные или умственные способности ослаблены, а также лица, не обладающие необходимыми опытом и знаниями, могут пользоваться этим устройством только под надзором отвечающего за их безопасность лица или в том случае, если с ними проведен инструктаж по использованию устройства.

2. Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.

3. Производить замену поврежденного кабеля питания, во избежание опасности, может только производитель, уполномоченная им сервисная организация или лицо, обладающее соответствующей квалификацией.

4. Устройство предназначено лишь для домашнего использования / использования в помещении.

5. Устройство не предназначено для использования с внешним таймером или отдельным пультом дистанционного управления.

ОСОБОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:



Не выбрасывайте устройство вместе с обычными бытовыми отходами. Это устройство должно утилизироваться в соответствии с местными законами