

MUSTANG HORNET



EN

FI

SV

ET

LV

LT

RU

EN Electric Grill

FOR INDOOR USE ONLY. PLEASE READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLY. RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

FI Sähkögrilli

VAIN SISÄKÄYTTÖÖN. LUE OHJEET HUOLELLISESTI ENNEN LAITTEEN KÄYTTÖÖNOTTOA. SÄILYTÄ TÄMÄ OHJE MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN.

SV Elgrill

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

ET Elektrigrill

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

LV Elektriskais grils

VAR IZMANTOT TIKAI TELPĀS. PIRMS MONTĀŽAS UZMANĪGI IZLASIET INSTRUKCIJU. SAGLABĀJIET ŠO INSTRUKCIJU TURPMĀKAI ATSAUCEI.

LT Elektrinė kepsninė

GALIMA NAUDOTI TIK PATALPOSE. SKIRTA NAUDOTI TIK LAUKE. PRIEŠ SURINKDAMI ĮDĖMIAI PERSKAITYKITE ŠIAS INSTRUKCIJAS. SAUGOKITE ŠIĄ INSTRUKCIJĄ, KAD ATEITYJE PRIREIKUS GALĖTUMĖTE PERŽIURĖTI.

RU Электрический гриль

МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО В ПОМЕЩЕНИЯХ. ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО НА УЛИЦЕ. ПЕРЕД СБОРКОЙ ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С НАСТОЯЩИМ РУКОВОДСТВОМ. СОХРАНИТЕ РУКОВОДСТВО НА БУДУЩЕЕ.

220-240V, 50-60 Hz, 1300W, IP20



300575 (FH-36P)

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

www.mustang-grill.com

EN ELECTRIC GRILL “HORNET”

Congratulations on choosing your Mustang product! The Mustang family of barbecuing products were 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. This product was designed for ease and problem-free use. 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. Contact information on Mustang maintenance services is available at www.mustang-grill.com.

For your own safety read these instructions carefully before using the appliances.

TECHNICAL DATA

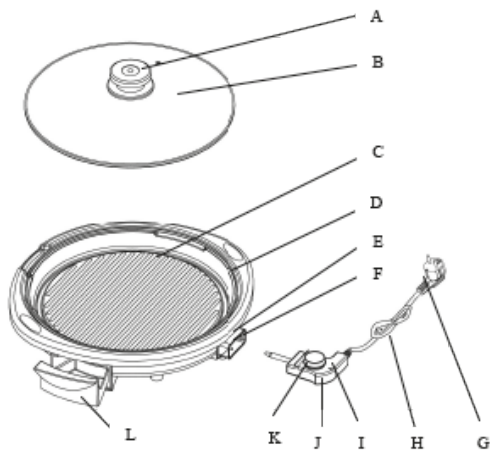
Operating voltage 220–240 V

Frequency 50-60 Hz

Power 1300 W

For indoor use only

Location of Parts and Control



- A. Knob
- B. Glass Lid
- C. Grilling Pan (heating plate)
- D. Plastic Base
- E. Temperature Control Socket
- F. Cool Pin
- G. Plug
- H. Power Cord
- I. Temperature Control Probe
- J. Indicator Light
- K. Temperature Control Knob
- L. Drip Tray

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions carefully.
2. This appliance may only be connected to the same main voltage as shown on the rating plate.
3. To protect against risk of electrical shock, do not immerse or rinse the housing, cord or plug in water or any other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
5. Unplug from the electrical outlet when not in use, before installing or removing parts and before cleaning.
6. Do not touch any moving parts while the appliance is operating.
7. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its authorised service agent or a similarly qualified person in order to avoid danger to users and damage to the unit.
8. Do not use attachments or accessories which were not supplied with the appliance. This could result in electrical shock or injury to the user or permanent damage to the appliance.
9. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter or touch any hot surface.
10. Do not use the appliance for anything other than the intended household use.
11. Switch off the appliance before changing accessories or touching any parts which move in use.
12. This appliance is for household use only and may be plugged into any AC electrical outlet (ordinary household current). Do not use any other electrical outlet.
13. Do not touch hot surfaces. Use the handles or knobs.
14. Take care opening the lid cover, because hot steam might escape, causing burns.
15. When roasting for an extended time, make sure that the fat from the food does not overflow from the drip tray.
16. We recommend using an insulated hot pad for protection when using this grill on surfaces which may be damaged by heat.
17. The temperature of the accessible surfaces may be high while the appliance is operating.
18. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
19. The appliance cannot be partially or fully immersed in water for cleaning.
20. Only use the appropriate connector supplied by the manufacturer.
21. The appliance is for private use only.
22. This appliance is not intended for use by children or other persons without assistance or supervision if their physical, sensory or mental capabilities prevent them from using it safely. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
23. The product is intended for indoor use only.

Before Using for the First Time

- 1) Remove all packaging materials from the unit.
- 2) Clean both sides of the grilling pan of the unit with a damp cloth to wipe off any dust or unwanted residue.
- 3) Wash the grilling pan, base, and lid with warm soapy water using a sponge or dishcloth. Rinse thoroughly to remove any soapy residue.

Caution: Do not soak the grill in water.

Warning:

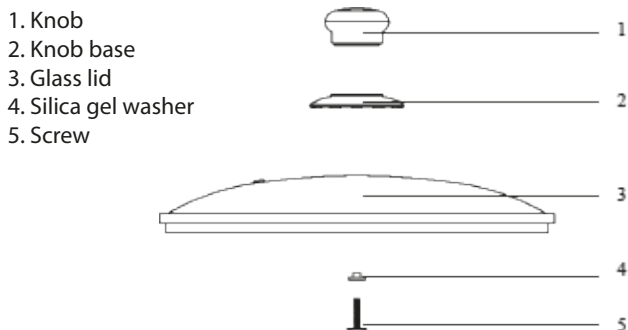
Never immerse the cord, plug or control knobs in any

liquid. This may result in a short-circuit.
Do not use abrasive cleaners or scouring pads.

MOUNTING AND USE

Assembling the Knob to the Lid:

- 1) Position the knob and the knob base over the hole in the lid.
- 2) Push the screw through the small gel washer and the hole from underneath the lid.
- 3) Screw the screw tightly into the knob.
- 4) Periodically tighten the screw if needed.



Insert the Grilling Pan:

- 1) Place the grilling pan onto the base, making sure that the power receptacle fits into the base opening.
- 2) Push the grilling pan down, locking it securely to the base. You should hear a snap as it locks.

Connecting the Temperature Control Probe:

- 1) Make sure the temperature control knob is set to OFF position.
- 2) Always plug the power cord into the unit first, and then plug the cord into the wall outlet.

Conditioning the Grilling Pan:

The grilling surface requires conditioning before you use it for the first time.

To condition:

Spray or brush the surface with cooking oil and set the control knob to the recommended cooking temperature. When the indicator light goes off, the unit is preheated and the grids are ready to use.

To protect the premium quality non-stick surfaces, use only plastic, nylon or wooden utensils. Carefully follow the suggested cleaning procedures.

Metal utensils may scratch the non-stick surface. Wooden, heat-proof plastic and nylon utensils are recommended.

Cooking:

- 1) Turn the knob to the desired setting. The red indicator light will light up.
- 2) The light will go off when the grilling pan has reached the selected temperature.
- 3) When you have finished, turn the knob to off position and unplug the power cord.
- 4) During operation, the light will turn on and off, indicating the correct temperature is being maintained.

GRILLING TIPS

Please read the following tips before grilling:

- Preheat the grilling surface until the temperature indicator light goes off before grilling.

- For the best results, partially precook foods such as ribs or fresh sausages before grilling. If this is not done, you may overcook the outside of the meat while the inside is still raw.
- To maintain a clean grilling pan, we recommend brushing a bit of vegetable oil onto the grilling pan before cooking.
- Be sure to use caution when grilling foods that may contain fat, such as beef, chicken, sausages, and pork. The grease may splatter.
- For kebabs, frequently turn and brush marinade onto the food until the food is fully cooked to your satisfaction. Leaving spaces between foods when grilling may also result in more even cooking.
- You should only use the grill continuously for a maximum time of 30–45 minutes.
- If you use the cover while cooking, be careful when opening the cover, because hot steam may have gathered inside the oven and may release rapidly.

CLEANING INSTRUCTIONS

1. Disconnect the plug from the wall outlet, and then remove the power cord connector together with the power cord from the appliance.
2. Allow the unit to completely cool down.
3. Pull the grilling pan away from the plastic base.
4. Wipe the grill pan and lid with warm soapy water using a sponge or dishcloth.
5. Wipe it thoroughly to remove soap residue.
6. Always unplug the grill and allow it to cool before starting to clean it.
7. Empty the oil drip tray after each use to stop it overflowing.
8. When using the grill, DO NOT touch or handle the oil drip tray. It can get very HOT during the cooking process and may cause burns.
9. Remove the power cord connector before you clean the appliance and dry the appliance inlet before you use the appliance again.

Instructions on environmental protection

Do not dispose of this product in the usual household rubbish at the end of its life cycle; hand it over at a collection point for the recycling of electrical and electronic appliances. The symbol on the product, the instructions for use or the packaging will tell you about the methods for disposal.

The materials are recyclable as mentioned in its marking. By recycling, material recycling or other forms of re-utilisation of old appliances, you are making an important contribution to protecting our environment.

Please check with your local authority for the authorised disposal location.

FI SÄHKÖGRILLI "HORNET"

Onnittelut Mustang-tuotteen valinnasta! Mustangin grillaustuoteperehe on suunniteltu hyvän ruoan valmistamiseen. Tuotepereheeseen kuuluu kattava valikoima grillaus- ja ruoanlaittotuotteita. Tutustu koko valikoimaan verkossa www.mustang-grill.com tai lähimmällä valtuutetulla Mustang-jälleenmyyjällä. Kehitämme Mustang-tuoteperehettä 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. Tämä tuote on suunniteltu huolettomaan ja ongelmattomaan käyttöön vuosiksi eteenpäin. Tutustu huolella käyttöohjeeseen, jotta saisit laitteesta parhaan hyödyn. Huolehtimalla grillin säännöllisestä puhdistuksesta ja huollosta pidennät sen käyttöikä ja turvallisuutta. Mustang-tuotesarjasta löydät myös asianmukaiset puhdistusaineet ja harjat grillin puhdistukseen.

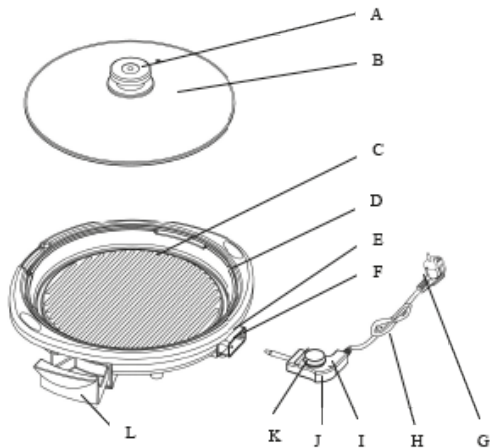
Lisätietoja löydät osoitteesta: www.mustang-grill.com. Mustang-huoltopalvelun yhteystiedot löydät osoitteesta www.mustang-grill.com.

Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä oman turvallisuutesi varmistamiseksi.

TEKNISET TIEDOT

Käyttöjännite 220 - 240 V
Taajuus 50-60 Hz
Teho 1300 W
Vain sisäkäyttöön

Osien ja säädinten sijainnit



- A. Nuppi
- B. Lasikansi
- C. Paistopinta (lämpölevy)
- D. Muovialusta
- E. Lämmönsäätimen liitäntä
- F. Jäähdytyskontakti
- G. Pistoke
- H. Virtajohto
- I. Lämmönsäätimen anturi
- J. Merkkivalo
- K. Lämmönsäädin
- L. Rasvapelti

TÄRKEÄT TURVALLISUUSOHJEET

Sähkölaitteita käytettäessä on aina noudatettava perustavalaatuista varovaisuutta ja seuraavia ohjeita:

1. Lue kaikki ohjeet huolellisesti.
2. Tämän laitteen saa kytkeä vain arvokilvessä ilmoitettua jännitettä vastaavaan virtalähteeseen.
3. Sähköiskuvaaran välttämiseksi älä upota koteloa, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen äläkä huuhtelee sitä millään nesteellä.
4. Laitteen käyttöä on valvottava, kun sitä käytetään lasten läheisyydessä.
5. Irrota virtajohto aina, kun laite ei ole käytössä. Irrota se myös aina ennen osien asentamista tai irrottamista sekä niiden puhdistamista.
6. Älä kosketa liikkuvia osia, kun laite on käytössä.
7. Jos virtajohto vahingoittuu, valmistajan tai sen valtuuttaman huoltohenkilön tai muun yhtä pätevän henkilön on vaihdettava se vaaratilanteiden ja laitteen vahingoittumisen välttämiseksi.
8. Älä käytä lisäosia tai -varusteita, joita ei toimitettu laitteen mukana. Niiden käyttö voi johtaa sähköiskuun tai joko käyttäjän loukkaantumiseen tai laitteen pysyvään vahingoittumiseen.
9. Älä jätä virtajohtoa roikkumaan pöydän reunalta äläkä anna sen koskettaa kuumia pintoja.
10. Älä käytä laitetta mihinkään muuhun kuin sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön.
11. Sammuta laite aina ennen lisävarusteiden vaihtamista tai mihinkään käytön aikana liikkuviin osiin koskettamista.
12. Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön, ja sen virtajohdon saa kytkeä vain tavalliseen kodista löytyvään vaihtovirtalähteeseen. Älä käytä mitään muita virtalähteitä.
13. Älä kosketa kuumia pintoja, vaan käytä kahvoja tai säätimiä.
14. Avaa kansi varovasti, sillä grillistä saattaa vapautua kuumaa höyryä, joka voi aiheuttaa palovammoja.
15. Kun grillaat pitkiä aikoja, varmista, ettei ruoasta irtoava rasva valu rasvapellin yli.
16. Lämpöä eristävän alustan käyttö on suositeltavaa, jos grilliä käytetään pinnoilla, jotka voivat vahingoittua kuumuudesta.
17. Käyttöpintojen lämpötila voi nousta korkeaksi, kun laite on käytössä.
18. Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kanssa.
19. Laitetta ei saa upottaa osittain eikä kokonaan veteen puhdistuksen aikana.
20. Käytä vain valmistajan toimittamaa virtajohdon liitintä.
21. Laite on tarkoitettu vain yksityiskäyttöön.
22. Laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai sellaisten henkilöiden käyttöön, joilla on turvallista käyttöä haittaavia fyysisiä, aistillisiä tai henkisiä rajoitteita, ellei heitä valvota tai avusteta laitteen käytön aikana. Lapsia on valvottava, jotteivät he leiki laitteella.
23. Tuote on tarkoitettu ainoastaan sisäkäyttöön.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- 1) Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- 2) Puhdista paistopinnan molemmat puolet kostealla liinalla pölyn ja muun lian poistamiseksi.
- 3) Pyyhi paistopinta, alusta ja kansi lämpimällä saippuavedellä sientä tai tiskirättiä käyttämällä. Huuhtelee huolellisesti saippuajäämien poistamiseksi.

Huomio: Älä upota grilliä veteen.

Varoitukset:

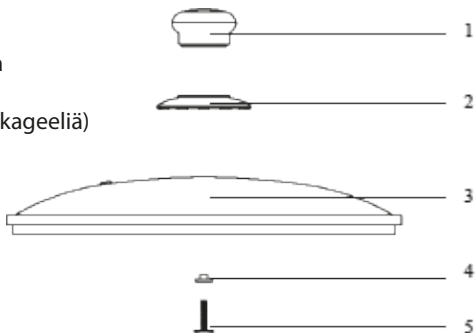
Älä koskaan upota virtajohtoa, pistoketta tai säätimiä minikäänlaiseen nesteeseen. Tämä voi aiheuttaa oikosulun. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai hankaussieniä.

KOKOAMINEN JA KÄYTTÖ

Nupin kiinnittäminen kanteen:

- 1) Aseta nuppi ja nupin alusta kannen päälle reiän kohdalle.
- 2) Työnnä ruuvi kannen alapuolelta aluslevyn ja reiän läpi.
- 3) Ruuvaa ruuvi tiukasti kiinni nuppiin.
- 4) Kiristä ruuvia tarvittaessa.

1. Nuppi
2. Nupin alusta
3. Lasikansi
4. Aluslevy (silikageeliä)
5. Ruuvi



Paistopinnan asettaminen:

- 1) Aseta paistopinta alustaan siten, että virtaliitäntä osuu kohdilleen alustassa olevan aukon kanssa.
- 2) Paina paistopintaa ja lukitse se alustaan. Kuulet napsahduksen, kun paistopinta on paikallaan.

Lämmönsäätimen kytkeminen:

- 1) Varmista, että lämmönsäädin on OFF-asennossa.
- 2) Kytke aina virtajohto ensin laitteeseen ja vasta sitten seinässä olevaan pistorasiaan.

Paistopinnan valmisteleminen:

Paistopinta vaatii esivalmistelua ennen ensimmäistä käyttökerää.

Esivalmistelu:

Suihkuta tai sivele ruokaöljyä paistopintaan ja säädä lämmönsäädin suositeltuun paistolämpötilaan. Kun merkkivalo sammuu, laite on esilämmitetty ja paistopinta on käyttövalmis. Huolehdi korkealaatuisesta tarttumattomasta paistopinnasta käyttämällä ainoastaan muovi-, nylon- ja puuvälineitä. Noudata huolellisesti annettuja puhdistusohjeita. Metalliset välineet voivat naarmuttaa tarttumaton paistopintaa. Siksi on suositeltavaa käyttää ainoastaan välineitä, jotka on valmistettu puusta, lämmönkestävästä muovista tai nailonista.

Paistaminen:

- 1) Aseta lämmönsäädin haluttuun lämpötilaan. Punainen merkkivalo syttyy.
- 2) Merkkivalo sammuu, kun paistopinta on saavuttanut asetetun lämpötilan.
- 3) Kun olet lopettanut käytön, aseta lämmönsäädin OFF-asentoon ja irrota pistoke seinästä.
- 4) Merkkivalo syttyy ja sammuu käytön aikana asetetun lämpötilan ylläpitämisen merkiksi.

VINKKEJÄ GRILLAUKSEEN

Lue seuraavat vinkit ennen grillaamista:

- Esilämmitä grilli ja odota, että merkkivalo sammuu ennen grillaamista.
- Saat parhaan grillaustuloksen, kun esikypsennät ruoat, kuten ribsit tai raa'at makkarat, osittain ennen grillaamista. Ilman esikypsennystä saatat helposti kypsentää ruokia liikaa pinnalta, vaikka ne jäävät sisältä raa'iksi.
- Pidä paistopinta puhtaana levittämällä hieman kasviöljyä paistopinnalle ennen grillaamista.

- Ole aina varovainen, kun grillaat rasvaisia ruokia, kuten naudanlihaa, kanaa, makkaraa ja sianlihaa. Niistä saattaa roiskua rasvaa.
- Kun grillaat vartaita, kääntele niitä ja levitä marinadia usein, kunnes ne ovat riittävän kypsiä. Kun jätät grillattavien ruokien väliin tilaa, saavutat tasaisemman grillaustuloksen.
- Grilliä tulisi käyttää yhtäjaksoisesti korkeintaan 30–45 minuuttia.
- Jos peität grillin kannella grillaamisen ajaksi, ole varovainen, kun avaat kannen, sillä grillistä saattaa vapautua kuumaa höyryä nopeasti.

PUHDISTUSOHJEET

1. Irrota pistoke pistorasiasta sekä virtajohtoon liitin ja itse virtajohto grillistä.
2. Anna grillin jäähtyä kunnolla.
3. Irrota paistopinta muovialustasta.
4. Pyyhi paistopinta ja kansi lämpimällä saippuavedellä sientä tai tiskirättiä käyttämällä.
5. Pyyhi osat huolellisesti niin, ettei grilliin jää saippuaa.
6. Irrota grilli aina pistorasiasta ja anna sen jäähtyä kunnolla ennen puhdistusta.
7. Tyhjennä rasvapelti joka käyttökerran jälkeen, jottei se täyty ja ala valuttaa rasvaa.
8. Kun käytät grilliä, ÄLÄ kosketa tai käsittele rasvapeltiä. Siitä voi tulla grillaamisen aikana erittäin KUUMA, ja se saattaa aiheuttaa palovammoja.
9. Irrota virtajohtoon liitin ennen kuin puhdistat grillin. Kuivaa liittimen liitäntäkohta huolellisesti ennen kuin käytät grilliä uudelleen.

Tietoa kierrätyksestä ja ympäristönsuojelusta

Älä hävitä tätä tuotetta tavallisen kotitalousjätteen mukana, kun lopetat sen käytön. Vie se sähkö- ja elektroniikkaromun keräyspisteeseen kierrätystä varten. Tuotteeseen merkitty symboli, tuotteen mukana toimitettu käyttöohje tai tuotteen pakkaus sisältää lisätietoa tuotteen hävitystavoista.

Materiaalit on kierrätettävä niissä olevien merkintöjen mukaisesti. Kierrättämällä käytetyt laitteet ja viemällä ne asianmukaisesti keräyspisteisiin teet tärkeää ympäristönsuojelutyötä.

Kysy tarvittaessa keräyspisteistä ja -tavoista asuinkuntasi viranomaisilta.

SV ELGRILL "HORNET"

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 matlagningsprodukter. Bekanta dig med hela sortimentet på webbplatsen 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 återkopplingen från användarna en särskilt viktig roll i vår produktutveckling. Vi tar gärna emot synpunkter om produkterna på adressen mustang@mustang-grill.com. Den här produkten är designad för en bekymmerfri och problemfri användning under flera år framåt. Läs noga igenom bruksanvisningen för att få ut mesta möjliga 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. Kontaktuppgifter till Mustangs underhållsservice hittar du på adressen www.mustang-grill.com.

För din egen säkerhet ska du läsa dessa anvisningar noggrant innan apparaten används.

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

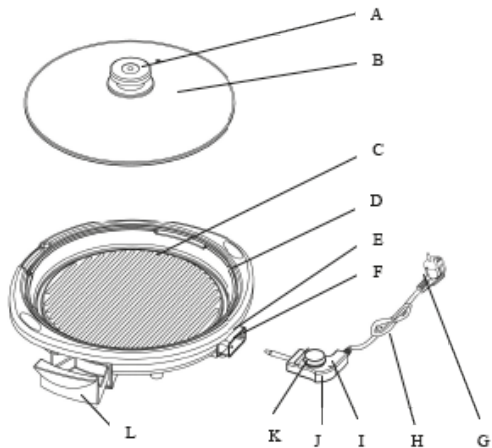
Driftspänning 220–240 V

Frekvens 50-60 Hz

Effekt 1 300 W

Endast för inomhusbruk

Placering av delar och reglage



- A. Knopp
- B. Glaslock
- C. Grillhäll (värmepelt)
- D. Plastbas
- E. Uttag för temperaturreglage
- F. Kylkontakt
- G. Stickkontakt
- H. Strömsladd
- I. Sensor för temperaturreglage
- J. Indikatorlampa
- K. Temperaturreglage
- L. Droppbricka

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

När elektriska apparater används måste grundläggande försiktighetsåtgärder alltid följas, inklusive följande:

1. Läs alla anvisningar noggrant.
2. Den här apparaten får endast anslutas till den nätspänning som visas på märkskylten.
3. För att undvika risken för elstötar får du inte sänka ner höljet, sladden eller kontakten i vatten eller andra vätskor eller skölja dem med någon vätska.
4. Noggrann tillsyn är nödvändig när apparaten används i närheten av barn.
5. Dra ur stickkontakten från eluttaget när apparaten inte används, före montering eller borttagning av delar och före rengöring.
6. Vidrör inte rörliga delar när apparaten används.
7. Om strömsladden skadas måste den bytas ut av tillverkaren, dennes behörige servicerepresentant eller en motsvarande kompetent person för att undvika säkerhetsrisker för användare eller skador på enheten.
8. Använd inte redskap eller tillbehör som inte medföljde apparaten. Detta kan leda till elstötar, personskador eller permanenta skador på apparaten.
9. Låt inte sladden vidröra varma ytor eller hänga över kanten på ett bord eller en disk.
10. Använd inte apparaten för andra ändamål än det avsedda hushållsbruket.
11. Stäng av apparaten innan du byter ut tillbehör eller vidrör delar som är rörliga under användning.
12. Den här apparaten är endast avsedd för hushållsbruk och kan endast anslutas till vanliga växelströmsuttag. Använd inte någon annan typ av eluttag.
13. Vidrör inte varma ytor. Använd handtagen eller reglagen.
14. Var försiktig när du öppnar locket eftersom varm ånga kan släppas ut och orsaka brännskador.
15. När du tillagar mat under en längre tid ska du se till att fett från maten inte flödar ut från droppbrickan.
16. Vi rekommenderar att du använder ett isolerande underlägg som skydd när grillen används på underlag som kan skadas av värme.
17. När apparaten används kan temperaturen bli hög hos åtkomliga ytor.
18. Apparaten är inte avsedd för användning med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
19. Apparaten får inte sänkas ner helt eller delvis i vatten vid rengöring.
20. Använd endast en lämplig strömkontakt som tillhandahålls av tillverkaren.
21. Apparaten är endast avsedd för privat bruk.
22. Denna apparat är inte avsedd att användas av barn eller personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga som hindrar dem från att använda den på ett säkert sätt om de inte övervakas eller har fått instruktioner om hur den används. Barn ska hållas under uppsyn för att säkerställa att de inte leker med apparaten.
23. Produkten är endast avsedd för inomhusbruk.

Före första användningen

- 1) Ta bort allt förpackningsmaterial från enheten.
- 2) Rengör båda sidorna av enhetens grillhäll med en fuktig trasa för att torka bort eventuellt damm eller oönskade rester.
- 3) Rengör grillhällen, basen och locket med en svamp eller disktrasa och varmt tvålsvatten. Skölj av dem noggrant för att avlägsna alla tvålrester.

Observera: Blötlägg inte grillen i vatten.

Varning:

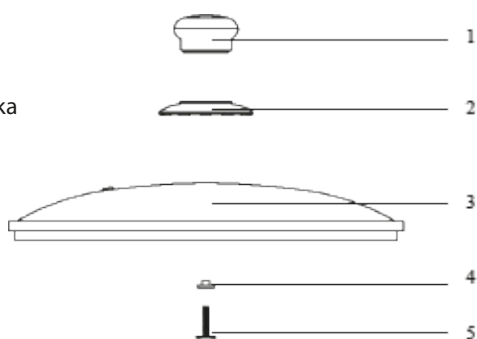
Sänk aldrig ner strömsladden, stickkontakten eller reglagen i vätska. Detta kan orsaka en kortslutning. Använd inte slipande rengöringsmedel eller skursvampar.

MONTERING OCH ANVÄNDNING

Montera knoppen på locket:

- 1) Placera knoppen och knoppbasen över hålet i locket.
- 2) Tryck skruven genom den lilla gelbrickan och hålet från lockets undersida.
- 3) Skruva fast skruven ordentligt i knoppen.
- 4) Dra åt skruven emellanåt vid behov.

1. Knopp
2. Knoppbas
3. Glaslock
4. Kiselgelbricka
5. Skruv



Sätta i grillhällen:

- 1) Placera grillhällen på basen och se till att strömanslutningen passar in i öppningen på basen.
- 2) Tryck grillhällen nedåt tills du hör att den snäpper fast ordentligt i basen.

Ansluta temperaturreglaget:

- 1) Se till att temperaturreglaget står på läget OFF.
- 2) Anslut alltid strömsladden till enheten först och därefter till eluttaget.

Förbereda grillhällen:

Grillhällen måste förberedas innan du använder grillen för första gången.

Förberedelse:

Spreja eller borsta grillhällen med matolja och ställ in temperaturreglaget på den rekommenderade tillagningstemperaturen. När indikatorlampan slocknar är enheten förvärmad och hällen redo att användas.

För att skydda den högkvalitativa non-stick-beläggningen ska du enbart använda redskap av plast, nylon eller trä och följa de rekommenderade rengöringsprocedurerna.

Eftersom metallredskap kan repa non-stick-beläggningen rekommenderar vi att du enbart använder redskap av trä, värmebeständig plast eller nylon.

Tillagning:

- 1) Vrid temperaturreglaget till önskad inställning. Den röda indikatorlampan tänds.
- 2) Lampan slocknar när grillhällen har nått den valda temperaturen.
- 3) När tillagningen är klar ska du ställa temperaturreglaget på läget OFF och dra ur strömsladden.
- 4) Under användningen kommer lampan att tändas och släckas, vilket visar att rätt temperatur bibehålls.

GRILLTIPS

Läs följande tips innan du grillar:

- Förvärm grillen tills indikatorlampan slocknar innan du börjar grilla.

- För att uppnå bästa resultat ska du delvis tillaga viss mat som revbensspjäll och färsk korvar i förväg innan du grillar den. Om du inte gör detta kan köttet bli bränt på utsidan samtidigt som det fortfarande är rått på insidan.

- För att hålla grillhällen ren rekommenderar vi att du penslar på lite vegetabilisk olja före tillagningen.

- Var försiktig när du grillar mat som innehåller fett, som till exempel nötkött, kyckling, korvar och fläskkött. Fettet kan stänka.

- Vid tillagning av grillspett ska du vända och pensla på maten ofta tills den är helt tillagad efter din smak. Om du lämnar utrymmen mellan maten på grillen kan den bli jämnare tillagad.

- Du bör endast använda grillen kontinuerligt i högst 30–45 minuter.

- Om du använder locket under tillagningen ska du vara försiktig när du öppnar det, eftersom varm ånga som ansamlats under locket kan släppas ut snabbt.

RENGÖRINGSANVISNINGAR

1. Dra ur stickkontakten från eluttaget och ta sedan bort strömkontakten tillsammans med strömsladden från apparaten.

2. Låt enheten svalna helt.

3. Dra bort grillhällen från plastbasen.

4. Rengör grillhällen och locket med hjälp av en svamp eller disktrasa och varmt tvålsvatten.

5. Torka av delarna noggrant för att avlägsna alla tvålrester.

6. Dra alltid ur stickkontakten från eluttaget och låt grillen svalna innan du börjar rengöra den.

7. Töm droppbrickan efter varje användning för att undvika att den blir överfull.

8. När du använder grillen ska du INTE vidröra eller hantera droppbrickan. Den kan bli mycket VARM under tillagningen och därmed orsaka brännskador.

9. Ta bort strömkontakten innan du rengör apparaten och torka ingången på apparaten innan du använder den igen.

Miljöskyddsanvisningar



Kasta inte denna produkt i de vanliga hushållsso-porna i slutet av dess livscykel. Ta med den till en uppsamlingsplats för återvinning av elektriska och elektroniska apparater. Symbolen på produkten, bruksanvisningen eller förpackningen informerar dig om hur den ska kasseras.

Materialen är återvinningsbara enligt deras märkning. Genom att återvinna gamla apparater eller återanvända dem på annat sätt bidrar du till att skydda vår miljö.

Kontakta de lokala myndigheterna för att ta reda på var du bö

ET ELEKTRIGRILL "HORNET"

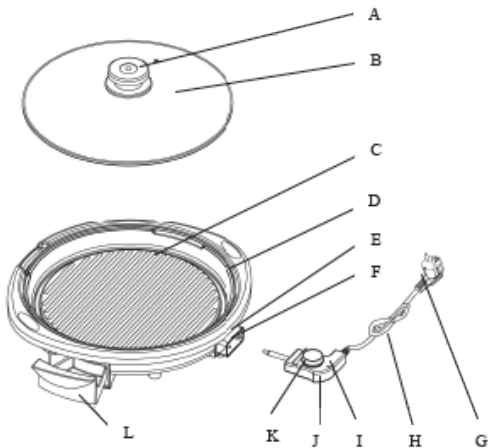
Õnnitleme Teid Mustang-toote valiku puhul! Mustangi sarja grillimistooted on välja töötatud hea toidu valmistamiseks. Toodete hulgas on lai valik grillimis- ja toiduvalmistamistooteid. Tutvuge kõigi toodetega internetis aadressil www.mustang-grill.com või lähima Mustangi sarja toodete edasimüüja juures. 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. Käesolev toode on mõeldud muretuks ja probleemideta kasutamiseks paljude aastate jooksul. 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. Mustangi sarja toodete hooldusega tegelevate ettevõtete kontaktid leiata aadressil www.mustang-grill.com.

Ohutuse tagamiseks lugege käesolevad juhised enne grilli kasutamist hoolikalt läbi.

TEHNILISED ANDMED

Tööpinge 220–240 V
Sagedus 50-60 Hz
Võimsus 1300 W
Ainult sisekasutuseks

Osade ja juhtnuppude asukoht



- A. Nupp
- B. Klaaskaas
- C. Grillimispann (küpsetusplaat)
- D. Plastikkorpus
- E. Temperatuuriregulaatori pesa
- F. Jahe kontakt
- G. Pistik
- H. Toitejuhe
- I. Temperatuuriregulaator
- J. Temperatuurindikaatori tuli
- K. Temperatuuri reguleerimise nupp
- L. Rasvapann

TÄHTSAD OHUTUSJUHISED

Elektriseadmete kasutamisel tuleb täita elementaarseid ohutusnõudeid:

1. Lugege kõik juhised hoolikalt läbi.
2. Käesolevat seadet tohib lülitada ainult andmesildil näidatud pingega vooluvõrku.
3. Elektrilöögi vältimiseks on keelatud seadme korpuse, juhtme või pistiku kokkupuude vee või muu vedelikuga.
4. Väga tähelepanelik tuleb olla seadme kasutamisel laste läheduses.
5. Seadme mittekasutamisel, osade paigaldamisel või eemaldamisel või puhastamisel peab see olema vooluvõrgust lahutatud.
6. Ärge puudutage seadme töö ajal selle liikuvaid osi.
7. Toitejuhtme vigastuse korral tohib seda kasutaja vigastuste ja seadme rikke vältimiseks vahetada ainult tootja või volitatud hooldustehnik või vastava kvalifikatsiooniga spetsialist.
8. Ärge kasutage lisaseadmeid, mida pole tarnitud koos grilliga. See võib põhjustada elektrilööki või vigastusi kasutajale või seadme püsivat riket.
9. Juhe ei tohi rippuda üle lauaserava või kokku puutuda kuuma pindadega.
10. Ärge kasutage seadet muuks kui ettenähtud eesmärgil.
11. Enne lisavarustuse vahetamist või liikuvate osade puudutamist lülitage seade välja.
12. Käesolev seade on mõeldud kasutamiseks ainult kodus majapidamises ja seda tohib lülitada ainult tavalisse vahelduvvooluvõrku. Ärge kasutage seadet muudes vooluvõrkudes.
13. Ärge puudutage kuumi pindu. Kasutage käepidemeid või nuppe.
14. Grillikaane avamisel olge ettevaatlik, sest kuum aur võib põhjustada põletusi.
15. Pikemaajalisel küpsetamisel jälgige, et lihast eralduv rasv rasvapannist üle ei ajaks.
16. Grilli kasutamisel kuumakartlikel pindadel soovitame grilli alla asetada kuumakindel alus.
17. Grilli välispinnad võivad grilli töötamisel kuumeneda.
18. Grill ei ole mõeldud kasutamiseks koos väliste taimerite või kaugjuhtimissüsteemidega.
19. Seadet ei tohi asetada puhastamiseks vette ei täielikult ega osaliselt.
20. Kasutage ainult tootja poolt tarnitud ühendusosa.
21. Käesolev seade on mõeldud kasutamiseks ainult kodumajapidamises.
22. Käesolev seade ei ole mõeldud juhendamise ja järelevalveta kasutamiseks laste või piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega, kogemuste või teadmisteta inimeste poolt, kui pole kindel, et nad suudavad seda ohutult kasutada. Laste puhul peab jälgima, et nad ei mängiks seadmega.
23. Toode on mõeldud kasutamiseks ainult siseruumides.

Enne esmakordset kasutamist

- 1) Eemaldage seadmelt kõik pakkematerjalid.
- 2) Pühkige grillimispannade mõlemaid pooli niiske lapiga, et eemaldada tolm või muu mustus.
- 3) Peske üle grillimispann, korpus ja kaas sooja seebiveega käsna või lappi kasutamata. Loputage hoolikalt, et eemaldada seebijäänused.

Märkus: Ärge uputage grilli vette.

Hoiatus:

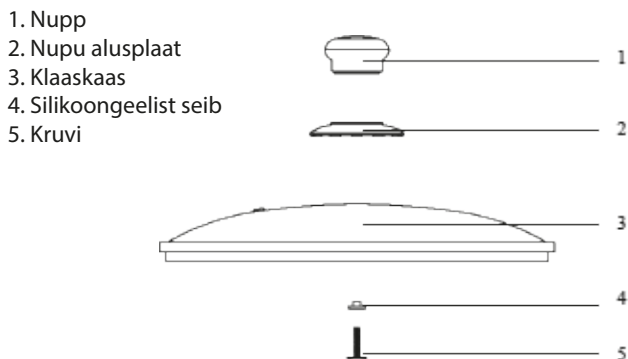
Ärge kunagi uputage toitejuhet, pistikut või reguleerimisnuppe ükskõik millisesse vedelikku. See võib põhjustada lühiühendust.

Ärge kasutage abrasiivseid materjale ega küürimisnuustikuid.

KOKKUPANEK JA KASUTAMINE

Nupu paigaldamine kaanele:

- 1) Asetage nupp ja nupu alusplaat kaane peale ava kohale.
- 2) Lükake kruvi kaane alt läbi silikoongeelist seibi ja ava.
- 3) Keerake kruvi tugevalt nupu külge kinni.
- 4) Vajadusel pingutage aeg-ajalt kruvi.



Grillimispanni paigaldamine:

- 1) Asetage grillimispann korpusele selliselt, et kontaktid sobituksid korpuse avadesse.
- 2) Vajutage grillimispanni, lukustades selle kindlalt korpuse külge. Lukustumisel kõlab klõpsatus.

Temperatuuriregulaatori ühendamine:

- 1) Veenduge, et temperatuuriregulaator oleks väljalülitatud asendis OFF.
- 2) Ühendage toitejuhe alati esmalt grilli külge ja alles seejärel vooluvõrku.

Grilli tööks ette valmistamine:

Grillimispinna vajavad enne esmakasutamist sisetöötamist.

Sisetöötamine:

Pihustage või määrige pintsliga grillimispiindadele toiduõli. Keerake reguleerimisnupp soovitud temperatuurile. Kui indikaator kustub, on grill piisavalt kuum ja grillimispinna kasutamiseks valmis.

Mittekleepuvate pindade suurepärase kvaliteedi säilitamiseks kasutage ainult plastikust, nailonist või puidust köögiriistu. Puhastage grilli hoolikalt vastavalt soovitudele.

Metallkõögiriistad võivad mittekleepuvaid pindu kriimustada. Soovitatav on kasutada puidust, kuumuskindlast plastikust ja nailonist köögiriistu.

Küpsetamine

- 1) Keerake reguleerimisnupp soovitud temperatuurile. Punane temperatuuriindikaator süttib.
- 2) Kui küpsetuspann on saavutanud valitud temperatuuri, indikaator kustub.
- 3) Toiduvalmistamise lõpetamisel keerake nupp väljalülitatud asendisse OFF ja eemaldage toitejuhe vooluvõrgust.
- 4) Töötamise ajal indikaator aeg-ajalt süttib ja kustub, säilitades õige temperatuuri.

GRILLIMISNÕUANDEID

Enne grillimist lugege läbi järgmised nõuanded:

- Enne grillimist eelkuumutage grillimispiinda, kuni temperatuuriindikaator kustub.
- Parima tulemuse saavutate, kui küpsetate enne grillimist ribi või toorvorste või teisi toiduaineid osaliselt ette. Kui seda mitte teha, võib liha välispind üle küpseda, kuigi sisu on veel toores.

- Küpsetuspinna puhtuse säilitamiseks soovime neid enne küpsetamist pintseldada vähese taimeõliga.
- Rasva sisaldavate toiduainete nagu näiteks liha, kana ja vorstide grillimisel olge ettevaatlik – rasv võib pritsida.
- Kebabi valmistamisel pöörake liha sagedasti ja pintseldage seda marinaadiga, kuni see on täielikult küpsenud vastavalt teie soovile. Toidupalade vahele vaba ruumi jätmine soodustab ühtlasemat küpsemist.
- Kasutage grilli järjest mitte rohkem kui 30–45 minutit.
- Küpsetamise ajal kupli kasutamisel olge seda avades ettevaatlik, sest selle alla võib olla kogunenud kuuma auru, mis vabaneb pahvakuga.

PUHASTAMISJUHISED

1. Eemaldage pistik vooluvõrgust ja seejärel eemaldage juhtplokk koos toitejuhtmega grilli küljest.
2. Laske grillil täielikult maha jahtuda.
3. Eemaldage küpsetuspann plastikkorpusest.
4. Pühkige grillimisplaati ja kuplit sooja seebises vees niisutatud käsna või lapiga.
5. Pühkige seadet korralikult, et eemaldada kõik seebijäänused.
6. Enne puhastamist eemaldage pistik alati vooluvõrgust ja laske grillil täielikult maha jahtuda.
7. Pärast iga kasutamiskorda tühjendage rasvapann, et vältida rasva ülevoolamist.
8. Grilli kasutamise ajal ÄRGE puudutage ega liigutage rasvapanni – see võib küpsetamise ajal minna väga KUUMAKS ja põhjustada põletust.
9. Enne puhastamist eemaldage toitekaabli pistik ja enne seadme uuesti kasutamist kuivatage ühenduspesa.

Keskonnakaitsejuhised



Ärge käideldage käesolevat toodet selle olelusringi lõpul koos olmejäätmetega. Toode tuleb toimetada elektri- ja elektroonikaseadmete kogumispunkti. Tootel olev sümbol, kasutusjuhend või pakend näitavad, kuidas toodet käidelda.

Materjalid on ringlusse võetavad vastavalt oma tähistusele. Korduvkasutuse, materjalide korduvkasutuse või vanade seadmete taaskäitluse teiste vormide abil annate olulise panuse keskkonnakaitseks.

Teavet ringlussevõetavate seadmete volitatud kogumispunkti kohta saate kohalikult omavalitsuselt.

LV ELEKTRISKAIS GRILS "HORNET"

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. Sikāku informāciju par mūsu ražojumu sortimentu meklējiet www.mustang-grill.com vai jautājiet tuvākajam licencētajam 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. Šis izstrādājums ir paredzēts ērtai un vieglai lietošanai. 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. Kontaktinformācija par Mustang apkopes pakalpojumiem pieejama www.mustang-grill.com.

Jūsu drošībai pirms ierīces lietošanas uzmanīgi izlasiet šos norādījumus.

ELEKTRISKIE PARAMETRI

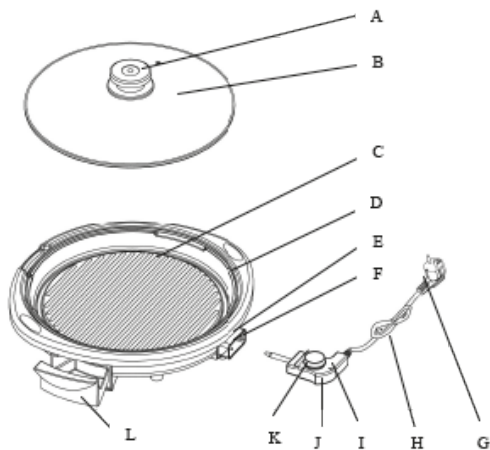
Darba spriegums 220–240 V

Frekvence 50–60 Hz

Jauda 1300 W

Var izmantot tikai telpās

Daļu un vadības elementu izvietojums



- A. Rokturis
- B. Stikla vāks
- C. Grila panna (sildvirsmā)
- D. Plastmasas pamatne
- E. Termostata ligzda
- F. Dzesēšanas vārsts
- G. Kontaktdakša
- H. Barošanas vads
- I. Termostata sensors
- J. Gaismas indikators
- K. Termostata ciparnīca
- L. Tauku paplāte

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Lietojot elektroierīces, vienmēr jāievēro pamata drošības noteikumi, to skaitā:

1. Uzmanīgi izlasiet visus norādījumus.
2. Šo ierīci drīkst pieslēgt tikai pie tāda sprieguma, kāds norādīts datu plāksnītē.
3. Lai novērstu strāvas trieciena risku, negremdējiet korpusu, vadu vai kontaktdakšu ūdenī vai jebkurā citā šķidrumā, kā arī neveiciet šo daļu skalošanu.
4. Lietojot jebkuru ierīci bērnu tuvumā, nepieciešama stingra uzraudzība.
5. Ja ierīce netiek lietota, kā arī pirms tās uzstādīšanas un tīrīšanas vai daļu demontāžas atvienojiet ierīci no elektrības kontaktligzdas.
6. Ierīces darbības laikā nepieskarieties tās kustīgajām daļām.
7. Ja ir bojāts barošanas vads, tas jāaizstāj ražotājam vai tā autorizētam servisa pārstāvim, vai personai ar līdzvērtīgu kvalifikāciju, lai novērstu lietotāju apdraudējumu un ierīces bojājumu risku.
8. Neizmantojiet papildierīces vai piederumus, kuri nav piegādāti kopā ar ierīci. Tā rezultātā pastāv strāvas trieciena vai lietotāju ievainojumu, vai ierīces neatgriezenisku bojājumu risks.
9. Neļaujiet vadam nokarāties pāri galda vai letes malai vai pieskarties karstām virsmām.
10. Neizmantojiet ierīci citiem mērķiem, kā vien paredzētajai lietošanai mājāsaimniecībā.
11. Pirms piederumu nomaiņas vai pirms pieskaršanās kustīgajām ierīces daļām izslēdziet ierīci.
12. Šo ierīci paredzēts izmantot tikai mājāsaimniecībā, un to drīkst pieslēgt jebkurai maiņstrāvas kontaktligzdai (ar mājāsaimniecībā parasti pieejamo strāvas stiprumu). Neizmantojiet cita veida elektrības kontaktligzdas.
13. Nepieskarieties karstām virsmām. Izmantojiet rokturus vai kloķus.
14. Atverot vāku, ievērojiet piesardzību, jo var izplūst karsts tvaiks, kas var radīt apdegumus.
15. Cepot produktus ilgāku laiku, pārliecinieties, ka tauki no pārtikas produktiem nav pārpildījuši tauku paplāti.
16. Izmantojot grilu uz virsmām, kuras var sabojāt karstums, to aizsardzībai mēs iesakām izmantot termoizolācijas paliktņi.
17. Ierīces darbības laikā var būt augsta to virsmu temperatūra, kurām iespējams piekļūt.
18. Ierīci nav paredzēts kontrolēt ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
19. Tīrīšanas nolūkos ierīci nedrīkst iegremdēt ūdenī ne daļēji, ne pilnībā.
20. Izmantojiet tikai atbilstošu spraudni, kuru piegādājis ražotājs.
21. Ierīce paredzēta tikai un vienīgi privātai lietošanai.
22. Šo ierīci bez palīdzības vai uzraudzības nedrīkst izmantot bērni vai personas, kuru fiziskās, sensorās vai garīgās spējas liedz šo ierīci izmantot droši. Bērns nepieciešams uzraudzīt, lai nodrošinātu, ka tie ar ierīci nerotaļājas.
23. Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai iekštelpās.

Pirms pirmās lietošanas reizes

- 1) Ierīci izsaiņojiet un atbrīvojiet no visiem iepakojuma materiāliem.
- 2) Noslaukiet grila pannas virsmu no abām pusēm ar mitru drānu, lai uz tām nebūtu putekļu un citu netīrumu.
- 3) Nomazgājiet grila pannu, pamatni un vāku ar siltu ziepjūdeni un sūkli vai trauku lupatiņu. Rūpīgi noskalojiet, lai attīrītu no visām ziepju paliekām.

IEVĒRĪBAI: Nemērcējiet grilu ūdenī.

UZMANĪBU:

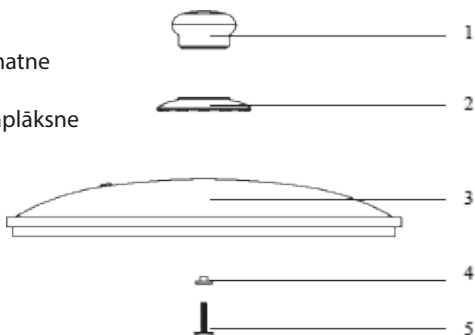
Nekad negremdējiet vadu, kontaktdakšu vai regulēšanas pogas jebkādā šķīdumā. Tas var radīt išslēgumu. Neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus sūkļus.

SALIKŠANA UN LIETOŠANA

Roktura piestiprināšana vākam

- 1) Novietojiet rokturi un roktura pamatni virs vāka cauruma.
- 2) Izbīdīet skrūvi caur mazo gela paplāksni un caurumu no vāka apakšpusēs.
- 3) Stingri ieskrūvējiet skrūvi rokturī.
- 4) Pēc vajadzības periodiski pievelciet skrūvi ciešāk.

1. Rokturis
2. Roktura pamatne
3. Stikla vāks
4. Silikagela paplāksne
5. Skrūve



Grīla pannas ievietošana

- 1) Novietojiet grīla pannu uz pamatnes un pārlicinieties, ka tā ir pareizi novietota attiecībā pret pamatnes elektrosavienojuma spraugu.
- 2) Spīdīet grīla pannu uz leju, līdz tā fiksējas vietā. Fiksēšanās brīdī dzirdēsiet klikšķi.

Termostata pievienošana

- 1) Pārlicinieties, ka termostats ir iestatīts stāvoklī OFF (izslēgts).
- 2) Vispirms iespraudiet barošanas vadu ierīcē un tikai tad sienas kontaktligzdā.

Grīla sagatavošana:

Grilēšanas virsma pirms pirmās lietošanas reizes ir jāgatavo.

Sagatavošana:

Apsmidziniet vai izēdīet grīla pannas virsmu ar cepamēļļu. Iestatiet termostatu ieteicamajā ēdiena gatavošanas temperatūrā. Kad gaismas indikators nodzīst, ierīce ir sakarsusi un grīla panna ir gatava lietošanai.

Lai aizsargātu kvalitatīvās nepiedegošās virsmas, izmantojiet tikai plastmasas, neilona vai koka piederumus. Rūpīgi ievērojiet ieteicamos tīrīšanas norādījumus.

Metāla piederumi var saskrāpēt nepiedegošo virsmu. Ieteicams lietot karstumizturīgus plastmasas un neilona piederumus.

Ēdiena gatavošana:

- 1) Iestatiet termostatu vēlamajā temperatūrā. Iedegsies sarkana gaismas indikators.
- 2) Kad grīla panna būs sakarsusi līdz izraudzītajai temperatūrai, indikators nodzīst.
- 3) Pēc ēdiena gatavošanas pabeigšanas, pagrieziet termostatu stāvoklī OFF (izslēgts) un atvienojiet barošanas vadu.
- 4) Ēdiena gatavošanas laikā indikators periodiski iedegsies un nodzīst, norādot, ka tiek uzturēta pareizā temperatūra.

GRILĒŠANAS PADOMI

Pirms grilēšanas izlasiet un ievērojiet turpmākos padomus:

- Pirms sākat grilēšanu, uzkaršējiet grilēšanas virsmu, līdz nodzīst temperatūras indikatora lampiņa.

- Lai sasniegtu labākus rezultātus, tādus produktus kā ribiņas vai jēlas gaļas desiņas pirms grilēšanas ieteicams daļēji novārit. Ja to nedara, produkta ārpusē var apcepties par daudz, kamēr gaļa iekšpusē vēl ir jēla.

- Lai uzturētu tīru grilēšanas virsmu, mēs to pirms gatavošanas iesakām iezīst ar nelielu daudzumu augu eļļas.

- Grilējot produktus, kuri satur taukus, piemēram, liellopu, vistas gaļu, desiņas vai cūkgaļu, ievērojiet piesardzību. Tauki var sprakšķēt.

- Gatavojot kebabus, regulāri apgrieziet tos un apsmērējiet ar marinādi, līdz ēdiens ir sasniedzis vēlamu gatavības pakāpi. Vienmērīgāk produkti izcepas arī tad, ja starp tiem grilējot atstāj atstarpes.

- Bez pārtraukuma grīlu drīkst lietot maksimāli 30–45 minūtes.

- Ja gatavošanas laikā izmantojat vāku, atverot to, ievērojiet piesardzību, jo no grīla strauji var izplūst grīla iekšpusē uzkrājies karstais tvaiks.

TĪRĪŠANAS NORĀDĪJUMI

1. Atvienojiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas un tad atvienojiet elektrības vada spraudni kopā ar elektrības vadu no ierīces.

2. Ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist.

3. Izņemiet grīla pannu no plastmasas pamatnes.

4. Izmantojot sūkli vai trauku lupatiņu, nomazgājiet grīla pannu un vāku ar siltu ziepjūdeni.

5. Tad rūpīgi noskalojiet, lai attīrītu no iespējamām ziepju paliekām.


6. Pirms sākat tīrīšanu, vienmēr atvienojiet grīlu no strāvas avota un ļaujiet tam atdzist.

7. Ikreiz pēc lietošanas iztukšojiet tauku paplāti, lai novērstu tās pārpildīšanos.

8. Grīla lietošanas laikā NEDRĪKST pieskarties tauku paplātei un rīkoties ar to. Tā gatavošanas procesā var kļūt ļoti KARSTA un radīt apdegumus.

9. Pirms ierīces tīrīšanas atvienojiet elektrības vada spraudni un, pirms atsākat ierīces lietošanu, nožāvējiet ierīces kontaktligzdu.

Norādījumi par vides aizsardzību

 Neizmetiet šo izstrādājumu pēc tā kalpošanas laika beigām sadzīves atkritumos; nododiet to elektrisko un elektronisko ierīču savākšanas punktā otrreizējai pārstrādei. Informāciju par utilizācijas metodēm sniedz simbols uz izstrādājuma, lietošanas pamācība vai iepakojums.

Materiāli ir otrreiz pārstrādājami, kā tas ir norādīts marķējumā. Izmantojot ierīču otrreizējo pārstrādi, materiālu otrreizējo pārstrādi vai citas nolietoto ierīču utilizācijas iespējas, jūs dodat būtisku ieguldījumu vides aizsardzībā.

Autorizētu atkritumu pārstrādes uzņēmumu noskaidrojiet savā pašvaldībā.

LT ELEKTRINĖ KEPSNINĖ "HORNET"

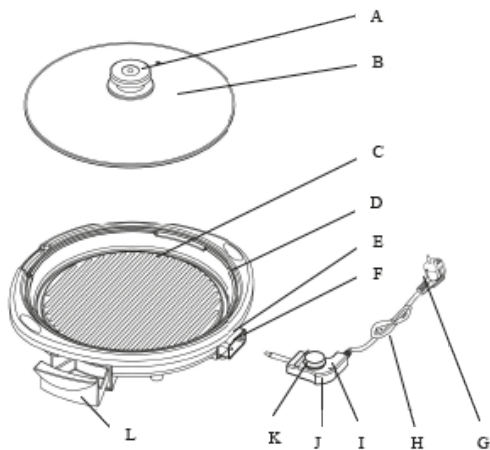
Sveikiname išsirinkus „Mustang“ gaminį! „Mustang“ kepsninių gaminių šeima sukurta geram maistui ruošti. Mūsų liniją sudaro įvairūs kepsninių ir kiti valgio gaminių gaminiai. Norėdami daugiau sužinoti apie mūsų gaminių asortimentą, eikite adresu www.mustang-grill.com arba į artimiausią licencijuotą „Mustang“ mažmeninės prekybos vietą! Nuolatos tobuliname „Mustang“ liniją ir kitus siūlomus gaminius. Kuriant gaminius svarbų vaidmenį vaidina naudotojų atsiliepimai, padedantys užtikrinti kokybę. Labai džiaugtumėmės, jei atsiliepiamus apie mūsų gaminius pateiktumėte adresu mustang@mustang-grill.com. Šis gaminy sukurta naudoti paprastai ir be rūpesčių. Prašome nuodugniai susipažinti su naudotojo instrukcija, kad galėtumėte kuo labiau išnaudoti kepsninės privalumus. Rūpestingai ir reguliariai valydami bei prižiūredami 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. Kontaktinė informacija dėl „Mustang“ priežiūros paslaugų pateikta adresu www.mustang-grill.com.

Dėl savo pačių saugumo prieš naudodami prietaisus įdėmiai perskaitykite šias instrukcijas

ELEKTRINIAI PARAMETERAI

Darbinė įtampa 220–240 V
Dažnis 50–60 Hz
Galia 1300 W
Galima naudoti tik patalpose

Dalių ir valdiklių vieta



- A. Rankenėlė
- B. Stiklinis dangtis
- C. Kepimo dubuo (kaitinimo plokštė)
- D. Plastikinis pagrindas
- E. Temperatūros valdymo lizdas
- F. Aušinimo kontaktas
- G. Kištukas
- H. Maitinimo laidas
- I. Temperatūros valdymo zondas
- J. Indikatoriaus lemputė
- K. Temperatūros valdymo ratukas
- L. Riebalų surinkimo padėklas

SVARBŪS SAUGOS PERSPĖJIMAI

Naudojant elektros prietaisus, visuomet reikia laikytis pagrindinių saugos priemonių, įskaitant toliau pateiktas:

1. Atidžiai perskaitykite visas instrukcijas.
2. Šį prietaisą galima jungti prie duomenų plokštelėje nurodytų parametrų maitinimo tinklo.
3. Kad apsisaugotumėte nuo elektros smūgio pavojaus, nenardinkite ir neskalkaukite korpuso, laido ar kištuko vandeniui ar kitu skysčiu.
4. Jei prietaisas naudojamas netoli vaikų, būtina atidi priežiūra.
5. Kai įrenginys nenaudojamas, montuodami ar išimdami dalis ir prieš valydami ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo.
6. Prietaisui veikiant nelieskite jokių judančių dalių.
7. Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, jo įgaliotas techninės priežiūros darbuotojas arba kitas tinkamai kvalifikuotas asmuo – taip išvengsite pavojaus naudotojams ir įrenginio sugadinimo.
8. Nenaudokite priedų ar papildomos įrangos, kuri nebuvo pateikta kartu su prietaisu. To nepaisant galimas elektros smūgis, naudotojo sužalojimas ar nepataisoma žala prietaisui.
9. Neleiskite, kad laidas kabotų nuo stalo ar prekystalio krašto arba liestų kokį nors karštą paviršių.
10. Nenaudokite prietaiso jokiais kitais tikslais, išskyrus numatytą buitinį naudojimą.
11. Prieš keisdami priedus arba liesdami bet kokias naudojant judančias dalis, išjunkite prietaisą.
12. Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje, jį galima jungti į kintamosios srovės elektros lizdą (įprasta buitinė srovė). Nenaudokite jokių kitų elektros lizdų.
13. Nelieskite karštu paviršiu. Naudokite rankenas ar rankenėles.
14. Atidarydami gaubtą būkite atsargūs, nes išeinantys karšti garai gali nudeginti.
15. Jei ilgai ke pate, pasirūpinkite, kad iš maisto varvantys riebalai neperpildytų riebalų padėklo.
16. Jei naudojate šią kepsninę ant paviršių, kuriuos gali pažeisti karštis, rekomenduojame naudoti izoliuotą nuo karščio saugantį padėklą.
17. Prietaisui veikiant pasiekiamų paviršių temperatūra gali būti aukšta.
18. Šis prietaisas nėra skirtas valdyti išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema
19. Valant prietaisą negalima jo viso ar iš dalies nardinti į vandenį.
20. Naudokite tik tinkamą gamintojo pateiktą jungtį.
21. Prietaisas skirtas tik asmeniniam naudojimui.
22. Šio prietaiso negali naudoti vaikai ar kiti asmenys, kurie dėl savo fizinį, jutiminių, protinių gebėjimų nesugeba saugiai naudoti prietaiso. Vaikus būtina prižiūrėti ir neleisti jiems žaisti su prietaisu.
23. Gaminys skirtas naudoti tik patalpose.

Prieš naudodami pirmą kartą

- 1) Pašalinkite nuo įrenginio visas pakuotės medžiagas.
- 2) Nuvalykite abi įrenginio kepimo dubens puses drėgna šluoste, kad pašalintumėte dulkes ar nepageidaujamas nuosėdas.
- 3) Nuplaukite kepsninės dubenį, pagrindą ir dangtį šiltu muiliniu vandeniu, naudodami kempinę ar šluostę indams. Kruopščiai išskalaukite, kad neliktų muilo.

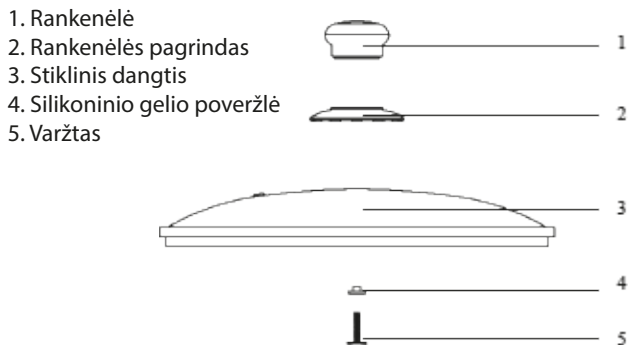
PASTABA: nemirkykite kepsninės vandenyje.

PERSPĖJIMAS: niekuomet nenardinkite laido, kištuko ar temperatūros rankenėlės į jokių skystį. Tai gali sukelti trumpąjį jungimą
Nenaudokite abrazyvinių valiklių ar šiurkščių kempinių.

SURINKIMAS IR NAUDOJIMAS

Sumontuokite rankenėlę ant dangčio:

- 1) Uždėkite rankenėlę ir rankenėlės pagrindą ant skylės dangtyje.
- 2) Iš apačios prakiškite varžtą pro nedidelę gelio poveržlę ir skylę.
- 3) Tvirtai įsukite varžtą į rankenėlę.
- 4) Jei reikia, reguliariai priveržkite varžtą.



Įdėkite kepimo dubenį:

- 1) Padėkite kepimo dubenį ant pagrindo, įsitikindami, kad maitinimo lizdas įeina į pagrindo angą.
- 2) Paspauskite kepimo dubenį, saugiai užfiksuodami jį ant pagrindo. Jam užsifiksuojant turėtumėte girdėti spragtelėjimą.

Temperatūros pasirinkimo rankenėlės prijungimas:

- 1) Patikrinkite, ar temperatūros pasirinkimo rankenėlė nustatyta į padėtį „OFF“ (išjungta).
- 2) Visuomet pirma prijunkite maitinimo laidą prie įrenginio, po to –junkite kištuką į sieninį lizdą.

Kepsninės paruošimas:

prieš pirmą kartą naudojant, reikia paruošti kepimo paviršių.

Kaip paruošti:

apipurškite arba sutepkite kepimo paviršių kepimo aliejumi, nustatykite valdymo rankenėlę į rekomenduojamą kepimo temperatūrą. Indikatoriaus lemputei užgesus įrenginys yra pašildytas, o kepimo paviršius paruoštas naudoti. Kad nepažeistumėte nepridegančio paviršiaus, naudokite tik plastikinius, nailoninius arba medinius įrankius, kruopščiai laikykitės rekomenduojamų valymo procedūrų. Metaliniai įrankiai gali subraižyti nepridegantį paviršių, todėl rekomenduojama naudoti medinius, karščiui atsparaus plastiko arba nailono įrankius.

Kepimas:

- 1) Pasukite rankenėlę į norimą padėtį. Ims šviesti raudona indikatoriaus lemputė.
- 2) Kepimo dubeniui pasiekus pasirinktą temperatūrą lemputė užges.
- 3) Baigę, pasukite rankenėlę į išjungimo padėtį ir atjunkite maitinimo laidą.
- 4) Kepant lemputė įsijungs ir išsijungs, rodydama, kad palai-koma tinkama temperatūra.

KEPIMO PATARIMAI

Prieš kepdami perskaitykite šiuos patarimus:

- Prieš kepdami pašildykite kepimo paviršių, kol temperatūros indikatoriaus lemputė nustos šviesti.
- Norėdami geriausių rezultatų, apkepkite šonkaulius, šviežias dešreles ir panašius maisto produktus prieš kepdami juos ant

kepsninės. To nepadarius mėsa iš išorės gali perkepti, o viduje liks žalia.

- Kad kepimo paviršius būtų švarus, rekomenduojame prieš kepdami sutepti jį nedideliu kiekiu augalinio aliejaus.
- Būkite atsargūs kepdami riebią maistą, pvz., jautieną, vištieną, dešreles ar kiaulieną. Riebalai gali taškytis.
- Kepdami kepsnius ant iešmo dažnai juos sukiokite ir tepkite marinatu, kol maistas iškeps taip, kaip norite. Palikus tarp kepa-mo maisto tarpus jis iškeps tolygiau.
- Nepertraukiamai naudokite kepsninę ne ilgiau nei 30–45 minutes.
- Jei kepdami naudojate gaubtą, būkite atsargūs jį atidarydami, nes kepsninėje susikaupę garai gali išeiti dideliu greičiu.

VALYMO INSTRUKCIJOS

1. Ištraukite kištuką iš lizdo, atjunkite nuo prietaiso maitinimo laidą jungtį kartu su maitinimo laidu.
2. Leiskite įrenginiui visiškai atvėsti.
3. Ištraukite kepimo dubenį iš plastikinio pagrindo.
4. Nuvalykite kepsninės dubenį ir dangtį šiltu muiliniu vandeniu, naudodami kempinę ar šluostę indams.
5. Kruopščiai nušluostykite, kad neliktų muilo.
6. Nenaudokite abrazyvinių valiklių ar šiurkščių kempinių.
7. Po kiekvieno naudojimo ištuštinkite riebalų padėklą, kad jis nepersipildytų.
8. Naudodami kepsninę NELIESKITE riebalų padėklo ir neimkite jo. Kepant jis gali labai ĮKAISTI ir nudeginti.
9. Prieš valydami prietaisą atjunkite maitinimo laidą, prieš vėl naudodami prietaisą leiskite prietaiso lizdai išdžiūti.



Aplinkos apsaugos instrukcijos

Pasibaigus šio gaminio eksploatacijos ciklui, neišmeskite jo su įprastomis buitinėmis atliekomis, perduokite jį į elektros ir elektroninių prietaisų surinkimo punktą perdirbti. Šalinimo metodai nurodyti simboliais ant gaminio, naudojimo instrukcijose arba ant pakuotės.

Medžiagos yra perdirbamos, kaip nurodyta žyme. Perdirbdami gaminį arba medžiagas ar kitaip pakartotinai naudodami senus prietaisus smarkiai prisidedate prie aplinkos apsaugos.

Informacijos apie įgaliotą atliekų surinkimo centrą kreipkitės į vietines valdžios institucijas.

RU ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ «HORNET»

Поздравляем! Вы стали обладателем продукта компании 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 о нашей продукции всё, что вас интересует! 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. При разработке данного продукта мы руководствовались принципами лёгкости и безопасности в использовании. 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. Контактная информация сервисной службы Mustang доступна по адресу: www.mustang-grill.com.

Для обеспечения безопасности внимательно прочтите настоящее руководство перед использованием устройства.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

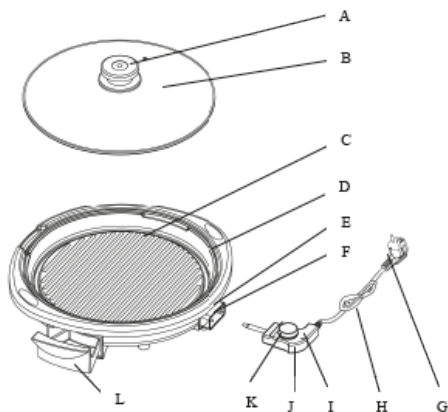
Рабочее напряжение: 220–240 В

Частота: 50–60 Гц

Мощность: 1300 Вт

Можно использовать только в помещениях

Расположение деталей и устройств управления



- A. Ручка
- B. Стеклопанельная крышка
- C. Противень (нагревательная пластина)
- D. Пластмассовое основание
- E. Регулятор температуры
- F. Охлаждающий контакт
- G. Штепсель
- H. Шнур электропитания
- I. Температурный щуп
- J. Световой индикатор
- K. Ручка регулировки температуры
- L. Поддон

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании электрических устройств необходимо всегда соблюдать меры предосторожности, включая следующие:

1. Внимательно прочитайте все инструкции.
2. Данное устройство можно подключать только к сети с таким же напряжением, как и напряжение, указанное на табличке с техническими характеристиками.
3. Для обеспечения защиты от удара электричеством, не погружайте корпус, провод или штепсель в воду и не ополаскивайте их водой или другой жидкостью.
4. При использовании устройства вблизи детей за устройством и за детьми необходимо внимательно присматривать.
5. Отсоедините устройство от розетки сети питания, когда оно не используется, перед установкой или заменой деталей, а также перед очисткой.
6. Не прикасайтесь ни к каким подвижным частям по время работы устройства.
7. Если провод питания поврежден, он должен быть заменен изготовителем, уполномоченным агентом по обслуживанию или лицом, обладающим аналогичной квалификацией, чтобы не допустить опасности для пользователя и повреждения устройства.
8. Не используйте дополнительные приспособления или принадлежности, которые не были поставлены вместе с устройством. Это может привести к удару электрическим током, травме пользователя или неустраиваемому повреждению устройства.
9. Не оставляйте шнур свисающим через край стола или рабочей поверхности, и не допускайте его контакта ни с какой горячей поверхностью.
10. Используйте устройство исключительно по назначению и в бытовых условиях.
11. Перед заменой принадлежностей или прикосновением к любым деталям, движущимся во время использования, выключайте устройство.
12. Данное устройство предназначено исключительно для бытового использования, и его можно подключать к любой розетке сети переменного тока (стандартный ток для домашнего хозяйства). Не используйте никакие другие розетки.
13. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте ручки и регуляторы.

14. Открывайте крышку очень аккуратно, так как из-под нее может выйти горячий пар, способный вызвать ожоги.

15. При жарке в течение продолжительного времени убедитесь, что стекающий с еды жир не переполняет поддон.

16. Мы рекомендуем использовать подставку с термоизоляцией, чтобы защитить поверхности, на которые устанавливается гриль, от повреждения из-за высокой температуры.

17. Во время работы устройства температура доступных поверхностей может быть высокой.

18. Устройство не предназначено для использования вместе с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.

19. Устройство нельзя частично или полностью погружать в воду для очистки.

20. Используйте только надлежащий соединитель, поставленный изготовителем.

21. Данное устройство предназначено только для частного использования.

22. Данное устройство не предназначено для использования детьми или другими лицами без помощи или присмотра, если их физические, сенсорные или умственные способности не позволяют им использовать устройство безопасно. За детьми необходимо присматривать, чтобы убедиться, что они не играют с устройством.

23. Продукт предназначен только для использования внутри помещений.

Перед первым использованием

- 1) Удалите с изделия все упаковочные материалы.
- 2) Очистите обе стороны противня влажной тканью, чтобы избавиться от пыли или ненужного осадка.
- 3) Вымойте противень, основание и крышку теплой мыльной водой, используя губку или кухонное полотенце. Тщательно промойте, чтобы удалить какой-либо мыльный остаток.

Примечание: Не погружайте гриль в воду.

Предосторожность:

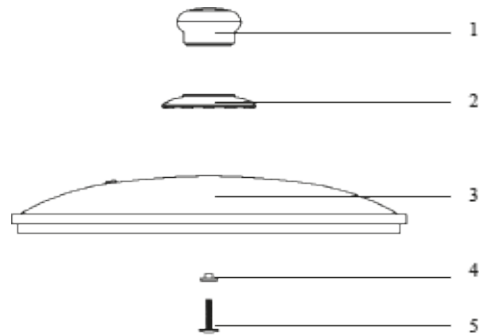
Никогда не погружайте шнур, штепсель или ручки регулировки ни в какую жидкость. Это может привести к короткому замыканию.

Не используйте абразивные чистящие средства или губки.

СБОРКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Прикрепите ручку к крышке:

- 1) Расположите ручку и основание ручки над отверстием в крышке.
- 2) Вставьте винт через небольшую прокладку из силикагеля в отверстие с нижней стороны крышки.
- 3) Плотно ввинтите его в ручку.
- 4) Затягивайте винт периодически, если потребуется.



1. Ручка
2. Основание ручки
3. Стекло крышка
4. Прокладка из силикагеля
5. Винт

Вставьте противень:

- 1) Расположите противень на основании, убедившись, что электрическая розетка вставляется в отверстие основания.
- 2) Нажмите на противень, тем самым надежно закрепляя его в основании. В момент фиксации вы услышите щелчок.

Подключение регулятора температуры:

- 1) Убедитесь, что регулятор температуры установлен в положение ВЫКЛ.
- 2) Всегда сначала подключайте шнур питания к устройству, затем вставляйте шнур в розетку.

Термостатирование гриля:

Поверхность гриля нуждается в термостатировании перед первым использованием.

Подготовка:

Опрыскайте или натрите поверхность решетки маслом. Установите ручку регулировки на значение рекомендованной температуры приготовления. Когда световой индикатор выключится, изделие будет прогрето и решетки будут готовы к использованию. Чтобы защитить антипригарные поверхности высшего качества, используйте только пластиковую, нейлоновую или деревянную посуду. Внимательно следуйте предложенным процедурам очистки. Металлическая посуда может поцарапать антипригарную поверхность, рекомендуется деревянная, термостойкая пластиковая и нейлоновая посуда.

Готовка:

- 1) Поверните ручку в необходимое положение. Загорится красный световой индикатор.
- 2) Световой индикатор выключится, когда температура противня достигнет выбранного значения.
- 3) Когда вы закончите, поверните ручку в положение ВЫКЛ и отсоедините шнур питания.
- 4) Во время готовки, световой индикатор будет включаться и выключаться, указывая на то, что поддерживается правильная температура.

СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ГРИЛЯ

При использовании гриля, пожалуйста, следуйте следующим советам:

- Перед началом приготовления еды предварительно нагрейте поверхность гриля, подождя, когда индикатор погаснет.
- Для достижения наилучших результатов перед приготовлением на гриле заранее частично приготовьте такие продукты, как ребра или свежие колбаски. В противном случае существует возможность, что вы пережарите их снаружи, в то время как внутри они еще будут сырыми.
- Для поддержки чистоты поверхности для приготовления еды мы рекомендуем смазать ее небольшим количеством растительного масла перед началом приготовления.
- Убедитесь, что вы аккуратно готовите на гриле продукты, которые могут содержать жир, такие как, например, говядина, курятина, колбаски и свинина. Жир может разбрызгиваться.
- При приготовлении кебабов часто переворачивайте и смазывайте их маринадом, до полной готовности. Если вы оставляете между приготовляемыми продуктами пространство, это может помочь обеспечить более равномерное приготовление.
- Максимальное рекомендуемое непрерывное использование гриля составляет 30–45 минут.
- Если во время приготовления еды вы используете крышку, открывайте ее очень осторожно, так как под крышкой мог скопиться пар, который может резко выйти из-под нее.

ИНСТРУКЦИИ ПО ОЧИСТКЕ

1. Выньте штепсель из розетки, после чего выньте соединитель шнура питания и шнур питания из устройства.
2. Позвольте изделию полностью остынуть.
3. Выньте противень из пластикового основания.
4. Протрите противень и крышку гриля губкой или тряпкой, смоченной теплой мыльной водой.
5. Тщательно вытрите противень и крышку гриля, чтобы удалить остатки мыла.
6. Перед началом очистки всегда отсоединяйте гриль и позволяйте ему остынуть.
7. После каждого использования опустошайте поддон для масла и жира, чтобы не допустить его переполнения.
8. При использовании гриля НЕ прикасайтесь к нему и не беритесь за поддон для капающего масла. Он может стать очень ГОРЯЧИМ в течение процесса приготовления, вызывая ожоги.
9. Перед чисткой устройства выньте соединитель шнура питания и высушите входное отверстие устройства перед повторным использованием.

Инструкции по охране окружающей среды



После окончания срока службы данного изделия не выбрасывайте его вместе с другими бытовыми отходами; сдайте его в пункт для переработки электрического и электронного оборудования. Обозначение на изделии, инструкции по его использованию или упаковка укажут вам способ его утилизации.

Материалы, которые могут быть подвергнуты вторичной переработке, обозначаются соответствующей маркировкой. Вторичная переработка изделия и его материала, а также другие методы утилизации старого оборудования, помогают содействовать охране окружающей среды.

Обратитесь в местные органы власти за информацией о местонахождении пункта утилизации отходов.