

DE	BACKOFEN MIT INFRAROTKOCHPLATTE
GB	ELECTRIC OVEN WITH INFRARED COOKING PLATES
LV	ELEKTRISKĀ CEPEŠKRĀSNS AR INFRASARKANĀM VIRSMĀM
EE	INFRAPUNA KUTTEPINDADEGA
LT	ELEKTRINĖ ORKAITĖ INFRARAUDONJUJU SPINDULIU ŠILDYMO PAVIRŠIAS
RU	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ДУХОВКА С ИНФРАКРАСНЫМИ НАГРЕВАТЕЛЬНЫМИ ПОВЕРХНОСТЯМИ
BG	ЕЛЕКТРИЧЕСКА ФУРНА С ИНФРАЧЕРВЕНИ КОТЛОНИ

TO 3502 BKI



BROCK
BACKOFEN MIT INFRAROTKOCHPLATTE
TO 3502 BKI

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

Beim Benutzen des elektrischen Backofens sind die Sicherheitsanweisungen zu beachten:

1. Lesen Sie alle Anweisungen durch.
2. Berühren Sie die heißen Oberflächen nicht. Immer benutzen Sie die Griffe.
3. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern benutzt wird.
4. Zur Vermeidung eines Stromschlags stellen Sie das Kabel, den Stecker oder andere Teile niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
5. Lassen Sie das Netzkabel nicht über Theke oder Tisch hängen, und legen Sie es nicht auf die heißen Oberflächen.
6. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Kabel oder Stecker defekt ist, wenn das Gerät nicht richtig funktioniert hat, oder wenn das Gerät auf irgendwelche Weise beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zum nächsten Servicezentrum.
7. Die Verwendung von Zubehör und Ausrüstung, die nicht durch den Hersteller empfohlen wurde, kann zu Gefahr oder Verletzungen führen.
8. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen.
9. Während des Gerätebetriebs stellen Sie mindestens 10 cm Freiraum auf allen Seiten des Geräts sicher, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.
10. Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird oder vor der Reinigung. Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie es an einem anderen Platz versetzen, Zubehör ändern oder reinigen.
11. Um das Gerät abzuschalten, stellen Sie den Steuerschalter in die Position Off (Aus), dann ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Immer ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel.
12. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn Sie die Bratpfanne mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten versetzen.
13. Decken Sie weder die Krümelschale noch andere Ofenteile mit Metallfolie ab, da dies zu einer Überhitzung des Ofens führen kann.
14. Besondere Vorsicht ist beim Ausnehmen von Backformen, Grillrost, heißen Saucen oder Flüssigkeiten geboten.
15. Reinigen Sie das Innere nicht mit einem Metallpolierkissen, weil die kleinen Kissensteile runterfallen und einen elektrischen Schlag durch Berührung der elektrischen Teile auslösen können.
16. Stellen Sie keine zu große Produkte oder Metallgegenstände im Ofen, da die eine Brandgefahr oder einen elektrischen Schlag auslösen können.
17. Beim Betrieb kann das Gerät einen Brand verursachen, wenn der Ofen mit brennbaren Materialien wie Vorhänge u.a. bedeckt ist.
18. Sie müssen besonders aufmerksam sein, wenn Sie die Backformen und Behälter, die nicht aus Metall oder hitzebeschädigen Glas sind, benutzen.
19. Stellen Sie sicher, dass nichts die oberen oder unteren Elemente des Geräts berührt.

20. Stellen Sie kein Papier, Karton, Plastik oder ähnliche Materialien im Ofen.
21. Bewahren Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör und Ausrüstung im Ofen, keine anderen.
22. Beim Benutzen des Ofens benutzen Sie immer die hitzebeständigen Handschuhe.
23. Das gehärtete Sicherheitsglas des Geräts ist stärker und beständiger gegen Zerreißen als normales Glas, jedoch kann es an den Rändern zerbrechen. Vermeiden Sie die Kratzen oder Beschädigungen der Türoberfläche.
24. Das Gerät ist ausgeschaltet, wenn der Steuerschalter sich in der Position „OFF“ (Aus) befindet.
25. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
26. Verwenden Sie das Gerät nur für geeignete Zwecke.

ÜBER DAS BEDIENFELD! Bitte machen Sie sich vor dem ersten Gebrauch mit den folgenden Ofenfunktionen und Zubehörteilen vertraut:

REGELUNG DER OFENTEMPERATUR

1. Wählen Sie die gewünschte Temperatur von 90°C bis 230°C zum Backen, Braten oder Toasten.

2. FUNKTIONSKONTROLLE

- 2.1 Rechtes Kochfeld



- 2.2 Linkes Kochfeld



- 2.3 Linkes und rechtes Kochfeld



- 2.4 Linke Herdplatte mit Backofen



- 2.5 AUS



- 2.6 Oberes Heizrohr



- 2.7 Unteres Heizrohr



- 2.8 Oberes und unteres Heizrohr



- 2.9 Oberes und unteres Heizrohr mit Konvektion



3. Glaskeramik-Kochfeld

- 3.1 Das linke oder rechte Kochfeld können separat arbeiten.
- 3.2 Das linke und rechte Kochfeld können bei gleicher Temperatur zusammenarbeiten.
- 3.3 Das linke Kochfeld und der Ofen können zusammenarbeiten.

4. Zeitsteuerung

Wenn Sie das Timer-Segment der Steuerung aktivieren, drehen Sie nach rechts (im Uhrzeigersinn), um zu tosten oder um ihn als Timer zu verwenden. Diese Funktion hat auch eine Glocke, die am Ende der programmierten Zeit läutet. Sie steuert nur den Ofen.

5. Zubehör

Drahtgitter: Zum Braten und Backen von Fleisch, Hähnchen, Brot, Pasteten usw.

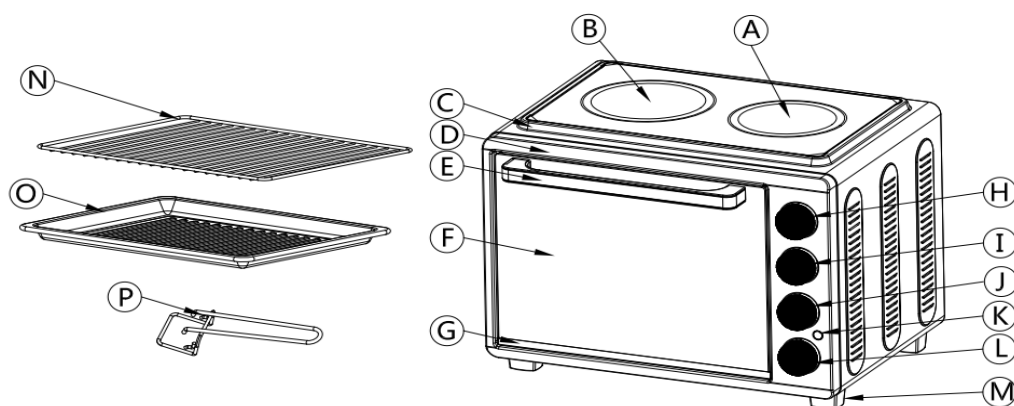
Backblech: Zur Verwendung beim Grillen und Braten von Fleisch, Geflügel, Fisch und anderen verschiedenen Lebensmitteln. Kann auch verwendet werden, wenn die Bratpfanne verwendet wird, um das Bratfett aufzufangen.

Blechgriff: Ermöglicht es Ihnen, das Drahtgitter und das Backblech zu heben, wenn sie heiß sind.

6. GERÄTSBESCHREIBUNG

Hauptbestandteil:

- | | |
|--|---------------------------|
| A. Kleines Kochfeld | I. Funktionssteuerknopf |
| B. Großes Kochfeld | J. Knopf zur Regelung der |
| C. Gehäuse | Kochfeldtemperatur |
| D. Frontplatte | K. Leistungsanzeige |
| E. Türgriff | L. Timer-Steuerknopf |
| F. Türglas | M. Ofenfuß |
| G. Türrahmen | N. Drahtgestell |
| H. Drehknopf zur Temperaturregelung des Ofes | O. Backblech |
| | P. Blechgriff |



WARNUNG: Um die Gefahr von Verletzungen oder Verbrennungen zu vermeiden, berühren Sie während des Ofenbetriebs nicht die heiße Oberfläche. Immer Ofenhandschuhe verwenden.

VORSICHT: Gehen Sie immer äußerst vorsichtig vor, wenn Sie das Backblech, den Gitterrost oder einen heißen Behälter aus einem heißen Ofen entfernen. Verwenden Sie immer den Rostgriff oder einen Topflappen, wenn Sie heiße Gegenstände aus dem Ofen nehmen.

7. BEDIENUNGSANLEITUNG

▲ Bevor Sie Ihren Elektroofen zum ersten Mal benutzen, achten Sie auf Folgendes:

1. Lesen Sie alle in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen.
2. Vergewissern Sie sich, dass der Ofen ausgesteckt und der **Auswahlschalter** auf "OFF" steht.
3. Waschen Sie das gesamte Zubehör in heißem Seifenwasser oder in der Spülmaschine.
4. Trocknen Sie alle Zubehöerteile gründlich ab und setzen Sie sie wieder in den Ofen ein, stecken Sie den Ofen in die Steckdose und schon können Sie Ihren neuen Toaster benutzen.

5. Nachdem Sie Ihren Ofen wieder zusammengebaut haben, empfehlen wir Ihnen, ihn etwa 15 Minuten lang bei der höchsten Temperatur (230°C) auf der Toastfunktion laufen zu lassen, um Verpackungsreste, die nach dem Versand zurückbleiben können, zu beseitigen. Dadurch werden auch alle anfänglich vorhandenen Geruchsspuren entfernt.

Bitte beachten Sie: Bei der ersten Inbetriebnahme kann es zu minimaler Geruchs- und Rauchentwicklung kommen (ca. 15 Minuten). Dies ist normal und harmlos. Es ist auf das Verbrennen der Schutzsubstanz zurückzuführen, die in der Fabrik auf die Heizelemente aufgebracht wurde.

Wählen Sie die Töpfe und Pfannen

1. Ein passender Topf ermöglicht besseres Kochen.
2. Gute Töpfe und Pfannen erkennt man an ihrem Boden. Der Boden sollte so dick und flach wie möglich sein.
3. Achten Sie beim Kauf neuer Töpfe und Pfannen besonders auf den Durchmesser des Bodens. Die Hersteller geben oft nur den Durchmesser des Randes an.
4. Töpfe mit Aluminium- oder Kupferboden können metallische Verfärbungen auf der Keramikglasoberfläche verursachen, die sich nur sehr schwer oder gar nicht entfernen lassen.
5. Seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie gusseiserne Töpfe oder Töpfe mit beschädigtem Boden verwenden, die rau sind und oder Grate aufweisen. Kratzer können entstehen, wenn sie über die Oberfläche geschoben werden.
6. Wenn kalte Topfböden normalerweise auf den Stationen leicht gewölbt (konkav) sind, sollten Sie niemals nach außen gewölbt (konvex) sein.
7. Wenn Sie spezielle Töpfe und Pfannen verwenden (z.B. Schnellkochtopf, Bratpfanne, Wok usw.), beachten Sie bitte die Hinweise des Herstellers.



LINKES KOCHFELD:

Betrieb:

1. Stellen Sie das Gerät auf das Kochfeld.
2. Drehen Sie den Funktionsregelknopf auf "●" oder "☐".
3. Drehen Sie den Temperaturknopf des Kochfeldes auf die gewünschte Temperatur von "OFF" bis 1-5 (1 bis 5 Stufen geben den Temperaturbereich von 100 bis 500 Grad an, was der Oberflächentemperatur des Kochfeldes entspricht), und das linke Kochfeld beginnt zu arbeiten (1500 W).
4. Wenn Sie die Funktion auf "☐" drehen, können das linke Kochfeld und der Ofen zusammenarbeiten (1500W+1500W=3000W).
5. Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind, drehen Sie den Wählschalter auf die Position "OFF", um das Kochfeld auszuschalten.
6. Ziehen Sie den Stecker aus dem Ofen.

RECHTES KOCHFELD:

Betrieb:

1. Stellen Sie das Gerät auf das Kochfeld.
2. Drehen Sie den Funktionskontrollknopf auf "  .
3. Drehen Sie den Thermostatkopf des Kochfelds auf die gewünschte Temperatur von 1-5 (1 bis 5 Stufen geben den Temperaturbereich von 100 bis 500 Grad an, was der Oberflächentemperatur des Kochfelds entspricht), und das richtige Kochfeld beginnt zu arbeiten. (1200W)
4. Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind, drehen Sie den Wählschalter auf die Position "OFF", um das Kochfeld auszuschalten.
5. Ziehen Sie den Stecker aus dem Ofen.

LINKES & RECHTES KOCHFELD:

Betrieb:

1. Stellen Sie das Gerät auf das Kochfeld.
2. Drehen Sie den Funktionskontrollknopf auf "  .
3. Wenn das linke und rechte Kochfeld zusammenarbeiten, haben beide Kochfelder die gleiche Temperatur.
4. Drehen Sie den Thermostatkopf des Kochfelds auf die gewünschte Temperatur von 1-5 (1 bis 5 Stufen geben den Temperaturbereich von 100 bis 500 Grad an, was der Oberflächentemperatur des Kochfelds entspricht), und das linke und rechte Kochfeld beginnen zu arbeiten. (1500W+1200W=2700W)

Informationen zum Konvektionskochen

Betrieb:

- Stellen Sie die Temperatúrauswahl auf die gewünschte Temperatur ein.
- Stellen Sie die Heizauswahl auf  .
- Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, drehen Sie den Wählschalter zum Ausschalten auf "OFF".
- Beim Konvektionskochen wird durch Luftbewegung eine gleichmäßigere Temperatur rund um die Lebensmittel erzeugt, so dass die Lebensmittel gleichmäßiger kochen/backen/braten als durch die heißen und kalten Stellen in normalen Öfen.
- Das Gebläse leitet die Luft sanft in jeden Bereich des Lebensmittels und sorgt so für eine schnelle Bräunung, Knusprigkeit und Versiegelung von Feuchtigkeit und Geschmack.

WIE MAN BRÄT

1. Das herausnehmbare Backgitter mit Lebensmitteln und Backblech einsetzen.
2. Schließen Sie die Glastür.
3. Drehen Sie den Heizwählschalter auf BROIL  .
4. Wählen Sie die gewünschte Temperatur.
5. Die Glocke läutet, um das Ende des Grillzyklus zu signalisieren.
6. Wenn das Grillen beendet ist, drehen Sie den Wählschalter auf die Position "OFF", um den Ofen auszuschalten.

WIE MAN TOASTET

1. Stellen Sie den Temperaturregelknopf auf 230°C.
2. Drehen Sie den Funktionsregelknopf auf TOAST.  .
3. Legen Sie die zu toastenden Lebensmittel auf das Backgitter oder Backblech.
4. Die Glocke läutet, um das Ende des Toastzyklus zu signalisieren.
5. Wenn das Grillen beendet ist, drehen Sie den Wählschalter auf die Position "OFF", um den Ofen auszuschalten.

WIE MAN BÄCKT

1. Platzieren Sie das herausnehmbare Gestell in die gewünschte Position.
2. Setzen Sie das Backblech ein und schließen Sie die Ofentür.
3. Drehen Sie den Heizungswahlknopf auf BAKE.
4. Wählen Sie die Temperatur.
5. Die Glocke läutet, um das Ende des Backzyklus zu signalisieren.

6. Wenn das Backen beendet ist, drehen Sie den Wählschalter auf die Position "OFF", um den Ofen auszuschalten.

Positionierung der Drahtgestelle

Cookies - Verwenden Sie die unteren und mittleren Stützführungen.

Schichtkuchen - Verwenden Sie nur die untere Stützführung (eins nach dem anderen backen).

Torten - Verwenden Sie die unteren und mittleren Stützführungen.

Hinweis: Das Drahtgestell sollte in der Mitte des Ofens positioniert werden, wobei die Einkerbungen nach unten zeigen.

REINIGUNG UND PFLEGE

Warnung: Ziehen Sie vor dem Reinigen unbedingt den Netzstecker und lassen Sie den Ofen abkühlen.

Jegliche Spritzer, die beim Kochen entstehen und mit der durchgehenden Beschichtung in Kontakt kommen, werden während des Ofenbetriebs oxidiert. Falls gewünscht, wischen Sie die Wände mit einem feuchten Schwamm, Tuch oder Nylon-Scheuerschwamm und einem milden Reinigungsmittel ab. **VERWENDEN SIE KEINE STAHLWOLLE-SCHEUERSCHWÄMME, SCHEUERMITTEL ODER KRATZEN SIE DIE WÄNDE NICHT MIT EINEM METALLGERÄT AB, DA ALL DIESE METHODEN DIE DURCHGEHENDE SAUBERE BESCHICHTUNG BESCHÄDIGEN KÖNNEN.**

Alle Zubehörteile sollten in heißem Seifenwasser gewaschen werden oder können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Die Tür kann mit einem feuchten Schwamm abgewischt und mit einem Papier- oder Stofftuch trockengerieben werden. Reinigen Sie die Außenseite mit einem feuchten Schwamm. **VERWENDEN SIE KEINE SCHEUERMITTEL, DA DIESE DIE AUSSENSEITE BESCHÄDIGEN KÖNNEN.**

VERWENDEN SIE KEINE SCHEUERNDEN REINIGUNGSMITTEL ODER SCHEUERSCHWÄMME AUS STAHLWOLLE AUF DER TROPFSCHALE, DA DIESE DIE PORZELLANEMAILLE BESCHÄDIGEN KÖNNEN.

LASSEN SIE ALLE TEILE UND OBERFLÄCHEN GRÜNDLICH TROCKNEN, BEVOR SIE DEN OFEN EINSTECKEN UND BENUTZEN.

TECHNISCHE SPEZIFIKATION

220-240V, ~ 50/60 Hz

Ofenleistung: 1500 W

Leistung des Kochfeldes links: 1500 W

Leistung des Kochfeldes rechts: 1200 W

ENTSORGUNG VON GEBRAUCHTEN ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN AUSTRÜSTUNG



Dieses Symbol auf dem Produkt oder in die Begleitdokumentation bedeutet, dass elektrische oder elektronische Produkte nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen. Bringen Sie das alte Gerät in eine spezialisierte Sammelstelle für Sekundärrohstoffe. Somit tragen Sie zur Erhaltung der wertvollen natürlichen Ressourcen der Erde bei und helfen die mögliche negative Auswirkung auf der Umwelt und Gesundheit der Menschen zu verringern. Weitere Informationen über die Entsorgung dieses Produkts können Sie in der lokalen Gemeindeverwaltung oder in der Sammelstelle bekommen. Für eine unsachgemäße Entsorgung von Produkten dieser Art sind Sie gemäß der nationalen



Gesetzgebung strafbar.

Der Besitzer der Marke „BROCK Electronics“ ist „GTCL BALTIC“ GmbH

Telefon: +371 67297762

Email: gtcl@gtcl.eu

www.brockgroup.eu | www.gtcl.eu

Technischer Dienst: Telefonnummer +371 28683856, serviss@gtcl.eu

**BROCK
ELECTRIC OVEN WITH INFRARED HOTPLATES
TO 3502 BKI**

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using your Electric Oven, basic safety precautions should always be observed, including the following:

1. Do not touch hot surfaces. Always use handles or knobs.
2. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
3. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or any parts of the oven in water or any other liquids.
4. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
5. Do not operate appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
6. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
7. Do not place on or near a hot gas or electric burner.
8. The rear surface of appliances which, according to the instructions, shall be placed against a wall.
9. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.
10. To disconnect, turn the time control to OFF, then remove the plug. Always hold the plug, and never pull the cord.
11. Extreme caution must be used when moving a drip pan containing hot oil or other hot liquids.
12. Do not cover any part of the oven with metal foil. This may cause the oven to overheat.
13. Use extreme caution when removing the tray, racks or disposing of hot grease or other hot liquids.
14. Do not clean the inside of the oven with metal scouring pads, pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
15. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven as they may create a fire or risk of electricity.
16. A fire may occur if the oven is covered or touching flammable material, including the curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
17. Extreme cautions should be exercised when using cooking or baking containers constructed of anything other than metal or ovenproof glass.
18. Be sure that nothing touches the top or bottom elements of the oven.
19. Do not place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper, or anything similar.
20. Do not store any materials other than manufacturer's recommended accessories in this oven when not in use.

21. Always wear protective, insulated oven gloves when inserting or removing items from the hot oven.
22. This appliance has a tempered, safety glass door. The glass is stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Tempered glass can still break around edges. Avoid scratching door surface or nicking edges.
23. This appliance is OFF when the Timer Control button is in the "OFF" position.
24. Do not use outdoors.
25. Do not use appliance for other than intended use.
26. Surfaces are liable to get hot during use.
27. The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
28. Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
29. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
30. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
31. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
32. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
33. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

ABOUT THE CONTROL PANEL

Please familiarize yourself with the following oven functions and accessories prior to first use:

OVEN TEMPERATURE CONTROL

- 1.1 choose the desired temperature from 90°C to 230°C for baking, broiling or toasting.

FUNCTION CONTROL

- 2.1 Right hobs" 
- 2.2 Left hobs" 
- 2.3 Left & right hobs" 
- 2.4 Left hob with oven" 
- 2.5 OFF" 
- 2.6 Upper heating tube" 
- 2.7 Lower heating tube" 
- 2.8 Upper & lower heating tube" 
- 2.9 Upper & lower heating tube with convection" 

Ceramic glass hob

3.1 Left or right hob can work separately.

3.2 Left and right hobs can work together with the same temperature.

3.3 Left hob and oven can work together.

Time control

When you turn activate the timer segment of the control, turn to the right (clockwise) to toast or use as a timer. This function also has a bell rings at the end of the programmed time. It control the oven only.

Accessories

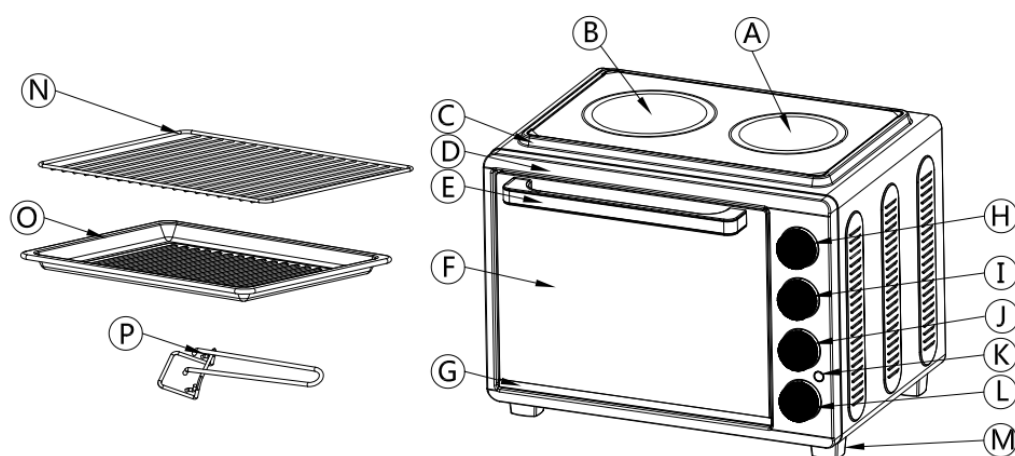
Wire rack: For broiling and roasting meat, chicken, bread, pies, etc.

Baking tray: For use in broiling and roasting meat, poultry, fish and other various foods. Can also to be used when using the rotisserie to catch the drippings.

Tray handle: Allows you to pick up the wire rack, and bake tray when they are hot.

- Illustrations may differ from actual product.

Main component:



I. Small hob

J. Big hob

K. Housing

L. Front panel

M. Door handle

N. Door glass

O. Door frame

P. Oven temperature control knob

Q. Function control knob

R. Hob temperature control knob

S. Power indicator

T. Timer control knob

U. Oven foot

V. Wire rack

W. Bake tray

X. Tray handle



WARNING: To avoid risk of injury or burns, do not touch hot surface when oven is in use. Always use oven mitts.

CAUTION: Always use extreme care when removing bake tray, wire rack or any hot container from a hot oven. Always use the rack handle, or an oven mitt when removing hot items from the oven.

OPERATION INSTRUCTIONS

▲ Before using your electric oven for the first time, be sure to:

1. Read all of the instruction included in this manual.
2. Make sure that the oven is unplugged and the **Selector** is in the "OFF" position.
3. Wash all the accessories in hot, soapy water or in the dishwasher.
4. Thoroughly dry all accessories and re-assemble in oven, plug oven into outlet and you are ready to use your new toaster oven.
5. After re-assembling your oven, we recommend that you run it at the highest temperature (230°C) on the toast function for approximately 15 minutes to eliminate any packing residue that may remain after shipping. This will also remove all traces of odor initially present.

Please Note: Initial start-up operation may result in minimal smell and smoke (about 15 minutes). This is normal and harmless. It is due to burning of the protective substance applied to the heating elements in the factory.

Choose the Pots and pans

1. The suitable pot makes better cook.
2. You can recognize good pots and pans by their bases. The base should be as thick and flat as possible.
3. When buying new pots and pans, pay particular attention to the diameter of the base. Manufacturers often only state the diameter of the rim.
4. Pots with aluminum, or copper bases can cause metallic discoloring on the ceramic glass surface which is very difficult or impossible to remove.
5. Be very careful when using cast iron pots or pots with damaged bases which are rough and or have burrs on them. Scratches can occur if they are slid across the surface.
6. When cold pot bases are normally bowed slightly inwards (concave). They should never be bowed outwards (convex).
7. If you use special pots and pans (e.g., a pressure cooker, simmering pan, wok etc.) please observe the manufacturer's instructions.



LEFT HOB:

Operation:

1. Place the appliance on the hob.
2. Turn the function control knob to  or .
3. Turn the hobs temperature knob to desired  perature from "OFF" to 1-5, (1 to 5 stage indicate temperature range from 100 to 500 degrees, which is the hob surface temperature) and the left hob start working.(1500W)
4. When turn the function to " " Left hob and oven can work together.(1500W+1500W=3000W)
5. When finish cooking, turn the selector to "OFF" position to switch off the hob.
6. Unplug the oven plug.

RIGHT HOB:

Operation:

1. Place the appliance on the hob. .
4. Turn the function control knob to " ".
5. Turn the hob thermostat knob to desired temperature from 1-5, (1 to 5 stage indicate temperature range from 100 to 500 degrees, which is the hob surface temperature) and the right hob start working.(1200W)
4. When finish cooking, turn the selector to "OFF" position to switch off the hob.
5. Unplug the oven plug.

LEFT & RIGHT HOB:

Operation:

1. Place the appliance on the hob.
2. Turn the function control knob to .
3. When Left and right hob work together, 2 hobs will have the same temperature.
4. Turn the hob thermostat knob to desired temperature from 1-5, (1 to 5 stage indicate temperature range from 100 to 500 degrees, which is the hob surface temperature) and the left and right hob start working.(1500W+1200W=2700W)

About Convection Cooking

Operation:

- Set the temperature Selector to the desire temperature.
- Set the Heating Selector to .
- When complete, turn the Selector till "OFF" to switch off.
- Convection cooking produces more even temperature all around the food by air movement, so that food cooks/bakes/broils evenly versus the normal ovens hot and cold spots.
- The fan gently sends air to every area of the food, quickly browning, crisping and

sealing in moisture and flavor.

HOW TO BROIL

1. Insert the removable bake rack with food and bake tray.
2. Close the glass door .
3. Turn the heat selector knob to BROIL 
4. Select the desiring temperature.
5. Bell will ring to signal the end of the broil cycle.
6. When finished broiling, turn the Selector to “OFF” position to switch off the oven.

HOW TO TOAST

1. Set the Temperature Control Knob to 230°C.
2. Turn the function control knob to TOAST 
3. Place food to be toast onto the wire rack or ~~bake~~ tray.
4. Bell will ring to signal the end of the toast cycle.
5. When finished broiling, turn the Selector to “OFF” position to switch off the oven.

HOW TO BAKE

1. Place the removable rack into the desired position.
2. Insert the baking tray and close the oven door.
3. Turn the heater selector knob to BAKE.
4. Select the temperature.
5. Bell will ring to signal the end of the bake cycle.
6. When finished baking, turn the Selector to “OFF” position to switch off the oven.

Positioning of the Wire Racks

Cookies – Use bottom and middle Support Guides.

Layer Cakes – Use bottom Support Guide only (bake one at a time).

Pies – Use bottom and middle Support Guides.

Note: Wire Rack should be positioned in the middle of the oven with the indentations pointing down

CLEANING & CARE

Warning: Be sure to unplug the oven and allow it to cool before cleaning.
--

Any spattering that occurs while cooking and comes into contact with the continuous coating is oxidized while the oven is in operation. If desired, wipe the walls with a damp sponge, cloth or nylon scouring pad and mild detergent. **DO NOT USE STEEL WOOL SCOURING PADS, ABRASIVE CLEANERS OR SCRAPE THE WALLS WITH A METAL UTENSIL, AS ALL OF THESE METHODS MAY DAMAGE THE CONTINUOUS CLEAN COATING.**

All accessories should be washed in hot soapy water or can be cleaned in a dishwasher. The door can be wiped with a damp sponge and wiped dry with a paper or cloth towel. Clean the outside with a damp sponge.

DO NOT USE AN ABRASIVE CLEANER AS IT MAY DAMAGE THE EXTERIOR FINISH. DO NOT USE AN ABRASIVE CLEANER OR STEEL WOOL SCOURING PAD ON THE DRIP PAN AS IT MAY DAMAGE THE PORCELAIN ENAMEL FINISH.

LET ALL PARTS AND SURFACES DRY THOROUGHLY PRIOR TO PLUGGING OVEN IN AND USING.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

220-240V, ~ 50/60 Hz

Oven Power: 1500 W

Left hotplate: 1500 W

Right hotplate: 1200 W

INFORMATION FOR USERS FOR THE USE OF ELECTRICAL AND ELECTRONIC DEVICES



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.



This product meets all the basic requirements of EU directives related to it.

The owner of the trademark "BROCK Electronics" is GTCL EUROPE LTD

Phone: +371 67297762

E-mail: gtcl@gtcl.eu

www.brockgroup.eu | www.gtcl.eu | Technical service: Tel. +371 28683856, serviss@gtcl.eu

BROCK
ELEKTRISKĀ KRĀSNS AR INFRASARKANĀM SILDVIRSMĀM
TO 3502 BKI

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Izmantojot elektrisko cepeškrāsni, vienmēr jāievēro drošības norādījumi:

1. Izlasiet visus norādījumus.
2. Neaiztieciet karstas virsmas. Vienmēr izmantojiet rokturus.
3. Jāievēro īpaša piesardzība, kad ierīce tiek lietota bērnu tuvumā.
4. Lai izvairītos no elektriskā šoka, nemērciet vadu, kontaktdakšu vai kādu citu ierīces daļu ūdenī, vai citā šķidrumā.
5. Neļaujiet ierīces strāvas vadam karāties pāri letes vai galda virsmai, un neļaujiet tam pieskarties karstām virsmām.
6. Nelietojiet ierīci ja tai ir bojāts strāvas vads vai kontaktdakša, vai pēc ierīces darbības traucējumiem, vai ja tā tikusi bojāta jebkurā citā veidā. Nogādāji ierīci tuvākajā servisa centrā.
7. Piederumu un aksesuāru izmantošana, ko nav ieteicis ražotājs, var novest pie briesmām vai ievainojumiem.
8. Nenovietojiet uz vai tuvu karstām virsmām.
9. Ierīces darbības laikā, nodrošiniet vismaz 10 cm brīvu vietu uz visām pusēm no ierīces, lai nodrošinātu pietiekamu gaisa cirkulāciju.
10. Atvienojiet no strāvas kontaktligzdas, kad ierīce netiek lietota, vai pirms tīrīšanas. Ļaujiet tai atdzist pirms liekat to glabāt, maināt piederums, vai pirms tīrīšanas.
11. Lai atvienotu, laika kontroles slēdzi novietojiet pozīcijā Off (Izslēgts), tad atvienojiet no strāvas kontaktligzdas. Vienmēr turiet aiz pašas kontaktdakšas, nevelciet aiz vada.
12. Īpašā uzmanība jāpievērš, pārvietojot cepešpannu ar karstu eļļu vai citu karstu šķidrumu.
13. Neapklāji drupatu paplāti vai kādu citu krāsns daļu ar metāla foliju. Tas var novest pie krāsns pārkaršanas.
14. Pievērsiet īpašu uzmanību, izņemot paplātes, režģi vai izņemot karstas mērces un citus šķidrumus.
15. Netīri ierīces iekšpusi ar metāla vīšķi, jo tā mazie gabaliņi var nokrist, aizskarot elektriskās daļas un radot elektriskā šoka risku.
16. Pārāk lielus ēdienus un metāla priekšmetus nedrīkst ievietot krāsnī, jo tie var radīt uguns briesmas un elektriskā šoka draudus.
17. Ierīces darbības laikā, var rasties uguns, ja krāsns ir apklāta vai ir saskarē ar uzliesmojošiem materiāliem, ieskaitot aizkarus, sienas, utt.
18. Īpašā uzmanība jāpievērš, lietojot cepeštraukus un tvertnes, kas nav izgatavotas no metāla vai karstumizturīga stikla.
19. Pārlicinieties, ka nekas neaizskar ierīces augšējos vai apakšējos elementus.
20. Neievietojiet krāsnī sekojošos materiālus: kartonu, plastmasu, papīru, vai jebko līdzīgu.
21. Neglabāji ierīcē nevienus citus piederumus un aksesuārus, kā tikai tos, ko norādījis ražotājs.
22. Vienmēr izmantojiet karstumizturīgus aizsargcimdus, ievietojot vai izņemot priekšmetus no ierīces.

23. Ierīcei ir rūdīts drošības stikls. Stikls ir stiprāks, par parastu stiklu un vairāk izturīgs pret plīsumiem. Rūdīts stikls tomēr var ieplīst ap malām. Izvairieties no durtiņu virsmas skrāpēšanas vai apskādešanas.

24. Ierīce ir izslēgta, kad taimera kontroles slēdzis atrodas pozīcijā „OFF” (Izslēgts).

25. Nelietojiet ierīci ārpus telpām.

26. Nelietojiet ierīci nevienam citam mērķim, kā tam, kam tā ir paredzēta.

ELEKTRISKĀS KRĀSNS IZMANTOŠANA

Temperatūras vadība: izvēlaties nepieciešamo temperatūru (no 90°C līdz 230°C).

Laika vadība: kad aktivizējat laika taimera vadības slēdzi, pagrieziet pa labi (pulkstenrādītāja virzienā), lai grauzdētu vai izmantotu taimera funkciju. Šai funkcijai ir skaņas signāls pēc uzstādītā laika beigām. Kad uzstādīts taimeris, automātiski ieslēgsies konvekcija.

Funkciju vadība:

Augšējais sildelements ;

Apakšējais sildelements ;

Augšējais un apakšējais sildelements ; ;

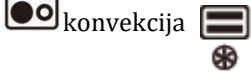
Labā sildvirsmā ;

Kreisā sildvirsmā ;

Labā un kreisā sildvirsmā  .

OFF 

Kreisā sildvirsmā un krāsns 

Augšējā un apakšējā sildvirsi  konvekcija 

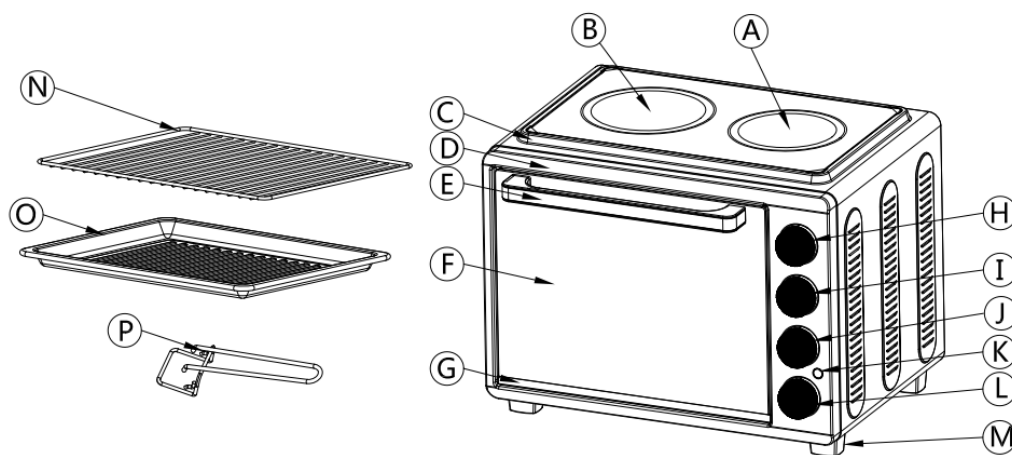
Keramiskā stikla sildvirsmā

1. Kreisais un labais riņķis var darboties atsevišķi
2. Kreisais un labais riņķis var darboties vienlaicīgi ar vienādu temperatūru
3. Kreisais riņķis var darboties kopā ar krāsni

Darbības indikators: tas iedegas ikreiz, kad krāsns ir ieslēgts.

Cepšanas paplāte: izmanto gaļas, zivju, un citu ēdienu pagatavošanai.

IERĪCES APRAKSTS



- A. Mazā sildvirisma
- B. Lielā sildvirisma
- C. Apvalks
- D. Priekšējais panelis
- E. Durvju rokturis
- F. Durvju stikls
- G. Durvju rāmis
- H. Krāsns temperatūras regulēšanas slēdzis

BRĪDINĀJUMS: Lai izvairītos no ievainojumiem vai apdegumiem, nepieskaraties karstai virsmai, kad krāsns darbojas. Vienmēr izmantojiet krāsns dūraiņus.

UZMANĪBU! vienmēr ievērojiet īpašu piesardzību izņemot no cepeškrāsns karstus priekšmetus, vienmēr izmantojiet rokturi kas ieklauts komplek

PIRMS IERĪCES LIETOŠANAS

1. Izlasiet visus norādījumus šajā instrukcijā.
2. Pārliedzinieties, ka ierīce ir atvienota no strāvas kontaktligzdas un Karstuma regulēšanas slēdzis ir pozīcijā „OFF” (Izslēgts)
3. Nomazgājiet visus piederumus karstā ziepjūdenī.
4. Pilnībā nosusiniet visus piederumus un ievietojiet tos atpakaļ krāsnī. Pievienojiet ierīci strāvas kontaktligzdai.
5. Pēc ierīces salikšanas, mēs iesakām ieslēgt to maksimālajā temperatūrā (230°C) uz apmēram 15 minūtēm, lai iznīcinātu jebkādas iepakojuma paliekas, kas varētu būt palikušas pāri no pārvadāšanas. Tas varētu arī novērst visas klātesošās sākuma smakas.

Piezīme: Sakarā ar aizsargājošo vielu, ar ko noklāti sildelementi, degšanu, pirmajā darbības reizē varētu rasties nepatīkama smaka un dūmi (apm.15min). Tas ir normāli un nekaitīgi.

1. Piemērots katls ļauj labāk pagatavot ēdienu.
2. Labus katlus un pannas var atpazīt pēc to pamatnēm. Pamatnei jābūt pēc iespējas biezākai un plakanai.
3. Pērkot jaunus katlus un pannas, īpašu uzmanību pievēršiet pamatnes diametram. Ražotāji bieži norāda tikai loka diametru.
4. Podi ar alumīnija vai vara pamatnēm var izraisīt metāla krāsas maiņu uz keramikas stikla virsmas, kuru ir ļoti grūti vai neiespējami noņemt.
5. Esiet ļoti piesardzīgs, lietojot čuguna podus vai podus ar bojātām pamatnēm, kas ir raupjas un kurām ir urbumi. Skrambas var rasties, ja tās slīd pa virsmu.
6. Kad aukstās podu pamatnes parasti ir nedaudz saliektas (ieliektas). Nekādā gadījumā tos nedrīkst izliekt uz āru (izliekti).
7. Ja jūs izmantojat īpašus katlus un pannas (piemēram, spiediena katlu, vārīšanas pannu, utt.), lūdzu, ievērojiet ražotāja instrukcijas.



KREISĀ SILDVIRSMĀ

1. Novietojiet ierīci uz plīts.
2. Pagrieziet funkciju vadības pogu uz "vai" .
3. Pagrieziet sildvirsmas temperatūras pogu vēl  ā temperatūrā no "OFF" līdz 1-5 ((1 līdz 5 pakāpe norāda temperatūras diapazonu no 100 līdz 500 grādiem, kas ir plīts virsmas temperatūra) un kreisā plīts virsma sāk darboties. (1500W)
4. Pagriežot funkciju uz "  " Kreisā plīts un cepeškrāsns var darboties kopā. (1500W + 1500W = 3000W) 
5. Pabeidzot gatavošanu, pagrieziet selektoru pozīcijā "OFF", lai izslēgtu plīti.
6. Atvienojiet cepeškrāsns kontaktdakšu.

LABĀ SILDVIRSMĀ

1. Novietojiet ierīci uz plīts.
2. Pagrieziet funkciju vadības pogu uz "  ".
3. Pagrieziet plīts termostata pogu vēlāmajā temperatūrā no 1-5, (1 līdz 5 pakāpe norāda temperatūras diapazonu no 100 līdz 500 grādiem, kas ir plīts virsmas temperatūra) un sāk darboties labā plīts virsma (1200W).
4. Pabeidzot vārīšanu, pagrieziet selektoru pozīcijā "OFF", lai izslēgtu plīti.
5. Atvienojiet cepeškrāsns kontaktdakšu.

KREISĀ UN LABĀ SILDVIRSMĀ

1. Novietojiet ierīci uz plīts.



2. Pagrieziet funkciju vadības pogu uz “ ”.
3. Kad kreisā un labā puse darbojas kopā, 2 sildvirsmām būs vienāda temperatūra.
4. Pagrieziet plīts termostata pogu vēlamajā temperatūrā no 1-5, (1 līdz 5 pakāpe norāda temperatūras diapazonu no 100 līdz 500 grādiem, kas ir plīts virsmas temperatūra) un sāk darboties kreisā un labā plīts (1500W + 1200W = 2700 W)

KONVEKCIJAS FUNKCIJA

1. Iestatiet temperatūras selektoru vēlamajā temperatūrā.
2. Iestatiet selektoru uz “  ”
3. Kad darbība ir pabeigta, pagrieziet selektoru līdz “OFF”, lai izslēgtu.
4. Gatavojot ar konvekciju, gaisa kustība rada vienmērīgāku temperatūru visā ēdienā, tāpēc ēdiens gatavojas vienmērīgāk, salīdzinot ar parastajām krāsns karstajām un aukstajām vietām.
5. Ventilators maigi nosūta gaisu uz katru pārtikas zonu, ātri apbrūninot, apgrauzdējot neļaujot ēdienam zaudēt mitrumu un aromātu.

Piezīme: Labākam rezultātam restes jānovieto krāsns vidū.

KĀ GATAVOT

1. Labākam rezultātam, uzsildiet ierīci pirms lietošanas 15 minūtes 230°C
2. Ievietojiet cepšanas paplātes krāsni.
3. Iestatiet temperatūras kontroles slēdzi vēlamajā temperatūrā.
4. Noregulējiet laika kontroles slēdzi vēlamajā gatavošanas laikā.
5. Ieslēdziet galveno kontroles slēdzi pozīcijā „  ”.
6. Lai pārbaudītu vai izņemtu ēdienu, izmantojiet paplātes rokturi, lai palīdzētu izņemt un ielikt restes.
7. Kad gatavošana ir pabeigta, novietojiet kontroles slēdzi pozīcijā OFF (Izslēgts).

KĀ GRAUZZDĒT

1. Pārliedziet, ka ir ievietota drupaču paplāte.
2. Ieslēdziet galveno kontroles slēdzi pozīcijā „  ”
3. Novietojiet ēdienu uz restēm.
4. Kad grauздēšana ir pabeigta, izslēdziet kontroles slēdzi pozīcijā OFF (Izslēgts).

Piezīme: Labākam rezultātam restes jānovieto krāsns vidū.

TĪRĪŠANA

Brīdinājums: Pārliedziet, ka esat atvienojuši ierīci no strāvas kontaktligzdas un ka tā ir atdzisusi pirms tīrīšanas. Ja nepieciešams, izslaukiet ierīces iekšpusi ar mitru sūkli, drāniņu, vai neilona švammi, kas mērcēti vājā trauku mazgāšanas līdzekļa un ūdens šķīdumā. Visai piederumi jāmazgā karstā ziepjūdenī. Stikla durvis var tikt noslaucītas ar mitru sūkli un noslaucītas sausas ar papīra vai auduma dvieli. Tīriet ierīces korpusu ar mitru sūkli.

NELIETOJIET ABRAZĪVUS TĪRĪŠANAS LĪDZEKĻUS!

TEHNISKĀ SPECIFIKĀCIJA

220-240V, ~ 50/60 Hz

Krāsns jauda: 1500 W

Kreisās sildvirsmas jauda: 1500 W

Labās sildvirsmas jauda: 1200 W

INFORMĀCIJA LIETOTĀJIEM ELEKTRISKO UN ELEKTRONISKO IERĪČU UTILIZĀCIJAI

Šis simbols uz izstrādājuma vai tā pavaddokumentācijā nozīmē, ka nederīgās elektriskās vai elektroniskās ierīces nedrīkst izmests ārā kopā ar sadzīves atkritumiem. Nogādājiņiet veco ierīci specializētā otrreizējo izejvielu savākšanas vietā. Tādējādi tiek taupīti vērtīgie dabas resursi un jūs palīdzat novērst potenciālo negatīvo ietekmi uz apkārtējo vidi un cilvēka veselību. Papildu informāciju par šī izstrādājuma utilizāciju jūs varat saņemt vietējā pašvaldībā vai tuvākajā atkritumu savākšanas vietā. Par nepienācīgu šāda veida atkritumu utilizāciju jūs varat tikt saukts pie atbildības atbilstoši nacionālai likumdošanai.



Šis izstrādājums atbilst Eiropas Savienības direktīvām par elektromagnētisko savietojamību un elektrodrošību.

Preču zīmes "BROCK Electronics" īpašnieks SIA GTCL EUROPE

Tālr: +371 67297762

E-pasts: gtcl@gtcl.eu

www.brockgroup.eu

www.gtcl.eu

Tehniskais serviss: Tālr. +371 28683856, serviss@gtcl.eu

BROCK
INFRAPUNA KUTTEPINDADEGA
TO 3502 BKI

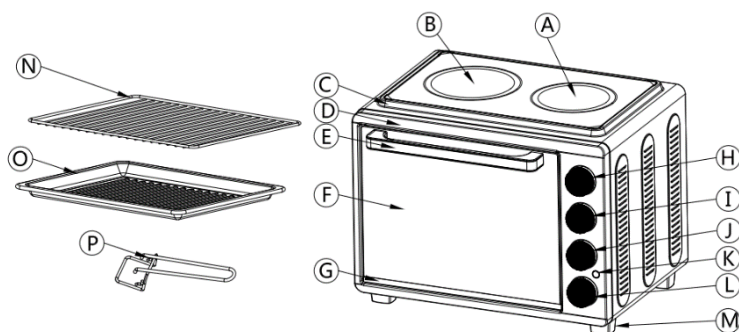
ELEKTRIAHJU KASUTAMISEL TULEB ALATI JÄRGIDA PÕHILISI OHUTUSJUHISEID

1. Lugege kõiki juhiseid.
2. Ärge puudutage tuliseid pindu. Kasutage sangasid või nuppe.
3. Hoolikas järelevalve on vajalik, kui seadet kasutatakse laste juuresolekul või seadet kasutab laps.
4. Elektrilöögi eest kaitsmiseks ärge kastke juhet, pistikut või ahju osi vette või muusse vedelikku.
5. Ärge laske juhtmel üle laua või tööpinna serva rippuda või kuuma pinnaga kokku puutuda.
6. Ärge kasutage seadet, kui pistik või juhe on vigastatud, kui seade on kahjustatud, või on esinenud rikkeid. Tagastage seade lähimasse volitatud teeninduskeskusesse kontrollimiseks, remondiks või seadistamiseks.
7. Tootja poolt mitte soovitatud lisaseadmete kasutamisega võivad kaasneda ohud ja vigastused.
8. Ärge asetage seadet kuuma gaasi- või elektripliidi lähedusse.
9. Ahju kasutamisel jätke ahju igasse külge vähemalt nelja tolli jagu vaba ruumi, et võimaldada piisavat õhuvahetust.
10. Kui seadet ei kasutata, ja enne seadme puhastamist, tuleb see stepslist välja tõmmata. Enne osade eemaldamist või lisamist ja enne puhastamist tuleb ahjul jahtuda lasta.
11. Lahti ühendamiseks lülitage taimeri kontroll OFF seadistusele, seejärel eemaldage pistik. Hoidke alati pistikust ja ärge tõmmake juhet.
12. Kuuma õli või muid kuumi vedelike sisaldava rasvapanni liigutamisel tuleb olla äärmiselt ettevaatlik.
13. Purukandikut või ühtegi ahju osa ei tohi metallfooliumiga katta. See võib põhjustada ahju ülekuumenemist.
14. Salve või riiuli eemaldamisel või kuuma rasva või muude kuumade vedelike kõrvaldamisel tuleb kasutada äärmist ettevaatust.
15. Ärge puhastage ahju sisemust traatnuustikutega, nuustikutükid võivad ära murduda ja nende kokkupuude elektriosadega võib põhjustada elektrilöögi ohtu.
16. Röstahju ei tohiks sisestada liiga suuri toite või metallist söögiriistu, kuna need võivad põhjustada tule- või elektrilöögi ohtu.
17. Kui ahi on töö ajal kaetud või puutub kokku tuleohtliku materjaliga, nt kardinad, kangad, seinad jms, võib see põlema minna. Seadme töötamise ajal ei tohi selle peal midagi hoida.
18. Äärmiselt ettevaatlik tuleb olla, kui kasutate toiduvalmistamiseks või küpsetamiseks anumaid materjalist, mis ei ole metall või kuumuskindel klaas.
19. Ükski objekt ei tohi ahju ülemise või alumise elemendiga kokku puutuda.
20. Ahju ei tohi panna järgmisi materjale: papp, plastik, paber vms.
21. Kui ahju ei kasutata, ei tohi seal hoida midagi muud peale tootja poolt soovitatud tarvikute.
22. Asjade kuuma ahju panemisel või sealt eemaldamisel tuleb alati kanda isoleeritud pajakindaid.

23. Seadmel on karastatud turvaklaasist uks. Klaas on tavalisest tugevam ja murdumisele vastupidavam. Karastatud klaas võib sellegipoolest servadest murduda. Ärge kribige ukse pinda ega kriimustage servasid.
24. Seade on välja lülitatud, kui taimeri kontrollnupp on "OFF" asendis.
25. Seadet ei või õues kasutada.
26. Seadet võib kasutada ainult sihtotstarbeliselt.

SUSIPAZINKITE SU SAVO NAUJUOJU PRIETAISU

- A. Väike pliit
- B. Suur pliidiplaat
- C. Eluase
- D. Esipaneel
- E. Ukselink
- F. Ukseklaas
- G. Ukseraam
- H. Ahju temperatuuri juhtnupp
- I. Funktsiooni juhtnupp
- J. Pliidiplaadi temperatuuri juhtnupp
- K. Toiteindikaator
- L. Taimeri juhtnupp
- M. Ahju jalg
- N. Trossraam
- O. Kúpseta kandik
- P. Aluse käepide



Valige potid ja pannid

1. Sobiva potiga saab paremini süüa.
2. Häid potte ja panne saate tunda nende aluste järgi. Alus peaks olema võimalikult paks ja tasane.
3. Uute pottide ja pannide ostmisel pöörake erilist tähelepanu aluse läbimõõdule. Tootjad märgivad sageli ainult velje läbimõõdu.
4. Alumiiniumist või vasest alusega potid võivad keraamilisel klaaspinnal põhjustada metalli värvuse muutust, mida on väga raske või võimatu eemaldada.
5. Olge väga ettevaatlik, kui kasutate malmist potte või kahjustunud alustega potte, mis on karedad või millel on voldid. Kriimustused võivad tekkida, kui need libistatakse üle kogu pinna.
6. Kui külmade poti alused on tavaliselt palatites (nõgusad), pisut kummarduvad. Neid ei tohiks kunagi kummardada väljapoole.
7. Kui kasutate spetsiaalseid potte ja panne (nt keeduplaat, keedupann, wok jne), järgige tootja juhiseid.



KASUTAMISE SEADISTUSED

Temperatuuri määramine: valige soovitud temperatuur (90°C kuni 230°C).

Aja määramine: röstimiseks või taimeri funktsiooni kasutamise aktiveerimiseks pöörake taimeri juhtlüliti paremale (päripäeva), Selle funktsioon pärast määratud aja möödumist annab märku helisignaaliga.

Funktsioonide juhtimine: seade on varustatud 8 erineva toiduvalmistamise režiimiga:

Väljalülitatud „OFF”;

Ülemine kütekeha

Alumine kütekeha

Ülemine ja alumine küttekeha

Ülemine ja alumine küttekeha, konveksioon

Vasak pliit koos ahjuga

Väljalülitatud/Parempoolne keeduplaat

Vasakpoolne keeduplaat

Parempoolne ja vasakpoolne keeduplaat

Märgutuli: Sütib, kui kuumaplaadid on sees.

Küpsetuskandik: Looma-, linnuliha, kala ja muude toitude grillimiseks ja küpsetamiseks.

ENNE AHJU KASUTAMIST

1. Lugege kogu juhend läbi.
 2. Veenduge, et ahi on välja lülitatud ja et temperatuuri reguleerimisnupp on „OFF” asendis.
 3. Peske kõik tarvikud kuuma seebiveega.
 4. Kuivatage kõik tarvikud hoolikalt ja paigaldage need ahju tagasi. Pange pistik stepslisse.
 5. Pärast ahju soovitame seda 15 minutit kõrgeima temperatuuri (230°C) peal hoida, et kõrvaldada võimalikke transpordi pakkevahendite jääke. See eemaldab ka kõik algsed lõhnad.
- NB!** Kuna küttekeha kaitseks peale kantud kaitsevahend põleb ära, võib esimese operatsiooniga kaasneda lõhna ja suitsu (umbes 15 minuti jooksul). See on normaalne ja ohutu.

KUIDAS KÜPSETADA

Parimate tulemuste saavutamiseks soovime ahju eelnevalt kuumutada 15 minutit temperatuuril 230°C.

Asetage rest ahju keskele või madalamale tasemele.

Seadistage temperatuurinupp soovitud temperatuurile.

Keerake taimer nupp soovitud küpsetusajale.

Keerake funktsiooni kontrollinupp „”.

Toit peaks olema alumisele kuumaelemendile nii lähedal kui vähegi võimalik.

Kui küpsetamine on lõpetatud, lülitage funktsiooniregulaator „OFF” asendisse.

KUIDAS RÖSTIDA

Suure mahutavusega ahjus saab röstida 4 kuni 6 saiaviilu. Kui röstite ainult 1 või 2 viilu, asetage toit ahju keskel olevale küpsetuskandikule.

Keerake funktsiooni kontrollnupp „” seadistusele.

Veenduge, et purukandik oleks oma kohal.

Kui röstimine on lõpetatud, keerake funktsiooniregulaator „OFF” asendisse.

Märkus: Parimate tulemuste saamiseks asetage rest ahju keskele.

KUIDAS KASUTADA KONVEKTSIOON

Asetage rest ahju keskele või madalamale tasemele.



Keerake funktsiooni kontrollnupp „” seadistusele.

Seadke temperatuuri kontrollnupp soovitud temperatuurile.

Keerake taimer nupp soovitud küpsetusajale.

Kui röstimine on lõpetatud, keerake funktsiooniregulaator „OFF” asendisse.

KEEDUPLAATIDE KASUTAMINE

Ahi ja keeduplaadid võivad töötada koos või eraldi.

Kui soovite kasutada ainult vasakut keeduplaati, keerake juhtlüliti asendisse „”, , määrake aeg ja keeduplaat hakkab tööle. Pärast keeduplaati kasutamist keerake juhtlüliti asendisse "OFF", et keeduplaat välja lülitada.

Kui soovite, et töötaks ainult parempoolne keeduplaat, keerake juhtlüliti asendisse „”.

Kui soovite, et töötaks nii ahi kui ka keeduplaadid, keerake keeduplaatide juhtlüliti, et valida keeduplaat. Funktsioonide juhtlülitiga valige soovitud režiim ja määrake temperatuur. Lõpuks määrake vajalik aeg ja ahi hakkab tööle.

Vasak ja parem pliidiplaat võivad töötada sama temperatuuriga.

Kui lülitage funktsioon asendisse „ ” Vasakpoolne pliit ja ahi võivad koos töötada (1500W + 1500W = 3000W

Kui soovite, et töötaks ainult ahi, hoidke keeduplaatide juhtlüliti asendisse „OFF”. Seejärel valige toiduvalmistamisrežiim ja määrake temperatuur. Lõpuks määrake vajalik aeg ja ahi hakkab tööle.

Ahi ja keeduplaadid lõpetavad tööd, kui taimer lüliti jõuab asendisse „OFF”.

PUHASTAMINE

Hoiatus: Enne puhastamist tuleb ahi tingimata välja lülitada ja sel jahtuda lasta Soovi korral võib ahju sisemust pühkida niiske nuustiku, lapi või nailonnuustikuga ning pehme puhastusvahendiga. Kõiki tarvikuid tuleks pesta kuumas seebivees. Klaasust võib pühkida niiske nuustikuga ja kuivatada paber- või riiderätikuga. Väliskülgi võib puhastada niiske nuustikuga.

ÄRGE KASUTAGE ABRASIIVSEID PUHASTUSVAHENDEID!

TEHNILISED ANMED

220-240V, ~ 50/60 Hz

Võimsus: 1500 W

Parempoolne keeduplaat: 1500 W

Vasakpoolne keeduplaat: 1200 W

TEAVE KASUTAJATELE ELEKTRILISTE JA ELEKTROONILISTE SEADMETE HÄVITAMISE KOHTA



See sümbol tootel või sellele lisatud dokumentatsioonile tähendab, et kasutuselt kõrvaldatud elektri-või elektroonikaseadmeid ei tohi visata olmejäätmete kogumise konteinerisse. Viige vana seade spetsialiseeritud jäätmekäitlusjaama. Nii säästate väärtuslikke loodusvarasid ja saate aidata vältida võimalikke negatiivseid mõjusid keskkonnale ja inimeste tervisele. Lisainfot käesoleva seadme hävitamise kohta saate kohalikust omavalitsusest või lähimast kogumiskohast. Ebaõige jäätmete käitluse eest võidakse Teid võtta vastutusele vastavalt kohalikele õigusaktidele. Juriidilistele isikutele Euroopa Liidu riikides. Vajalikku teavet elektri-ja elektroonikaseadmete hävitamise kohta küsige oma edasimüüjalt või tarnijalt. Hävitamine teistes Euroopa Liidu välistes riikides.



See sümbol toimib Euroopa Liidu territooriumil. Taotlege vajalikku informatsiooni käesoleva seadme nõuetekohaseks hävitamiseks kohalikus omavalitsuses või edasimüüja käest. See toode vastab Euroopa Liidu direktiividele elektromagnetilise ühilduvuse ja elektriohutuse kohta ootja.

Kaubamärgi omanik BROCK Electronics GTCL BALTIC

Telefon +371 67297762

E-mail: gtcl@gtcl.eu

www.brockgroup.eu

Tehniline teenindus: Telefon +371 28683856, serviss@gtcl.eu

BROCK**ELEKTRINĖ ORKAITĖ INFRARAUDONJUJU SPINDULIU ŠILDYMO PAVIRŠIAS
TO 3502 BKI**

1. Perskaitykite visą instrukciją.
2. Nelieskite įkaitusių paviršių. Visada naudokite rankenas arba mygtukus.
3. Jeigu prietaisas yra naudojamas šalia vaikų, reikalinga prietaiso priežiūra.
4. Ka išvengtumėte elektros šoko, niekada nenardinkite laido, kištuko ar kitų dalių į vandenį ar kitus skysčius.
5. Nepalikite laido kabėti virš stalo ar jo kampo bei įkaitusių paviršių.
6. Nesinaudokite prietaisu, jeigu jo laidas ar kištukas pažeistas, jeigu prietaisas neveikia tinkamai arba jeigu buvo elektros tinklo pažeidimų. Pristatykite prietaisą į autorizuotą serviso tarnybą patikrinti, taisyti arba sureguliuoti.
7. Gamintojo nerekomenduojamų priedų naudojimas gali tapti sužeidimų arba prietaiso gedimų priežastimi.
8. Nestatykite prietaiso šalia dujinės ar elektrinės viryklės.
9. Naudodamiesi krosnele palikite aplink laisvos erdvės mažiausiai 4 colius iš visų pusių, kad vyktų oro cirkuliacija.
10. Prieš valydami prietaisą arba jeigu juo nesinaudojate, išjunkite jį iš elektros tinklo lizdo. Prieš valydami, perkeldami arba išrinkdami prietaiso dalis palikite prietaisą atvėsti.
11. Norėdami išjungti prietaisą iš elektros tinklo lizdo nustatykite laiko reguliatorių ties Išjungta (OFF), tada ištraukite kištuką. Išjungdami visada laikykite už kištuko – netraukite už laido.
12. Ypatingai reikia būti atsargiems ištraukiant lašų padėklą, kadangi jame gali būti įkaitinto aliejaus ar kitų įkaitusių skysčių.
13. Neuždenkite trupinių padėklo ar kitų prietaiso dalių metaline folija – prietaisas gali perkaisti.
14. Būkite ypatingai atsargūs išimdami padėklą, laikiklius arba pašalindami įkaitusius riebalus ar kitus įkaitusius skysčius.
15. Nevalykite prietaiso vidaus metalinėmis kempinėlėmis, tai gali pažeisti paviršių, paliesti elektros dalis ir tapti elektros šoko priežastimi.
16. Didžiuliai patiekalai arba metaliniai įrankiai negali būti įstatyti į kepimo krosnelę – tai gali tapti gaisro arba elektros šoko priežastimi.
17. Gaisras gali kilti, jeigu krosnelė jos naudojimo metu yra uždengta degiomis medžiagomis, įskaitant užuolaidas ar pan. Naudodamiesi prietaisu nedėkite ant prietaiso viršaus jokių daiktų.
18. Ypatingas atsargumas reikalingas naudojant virimui ar kepimui skirtus indus, pagamintus iš kitų medžiagų negu metalas ar grūdintas stiklas.
19. Patikrinkite, ar nėra daiktų, kurie liestųsi su krosnelės elementais, esančiais viršuje ar apačioje.
20. Nedėkite jokių medžiagų: kartono, plastiko, popieriaus ar pan. į krosnelę.
21. Kai nesinaudojate krosnele, nelaikykite jokių įrankių, pagamintų iš medžiagų, kurių nerekomenduoja gamintojas.
22. Įdėdami ar išimdami indus iš įkaitusios krosnelės, dėvėkite apsaugines, izoliuotas pirštines.

23. Šis prietaisas yra įrengtas su temperatūrai atspariu, saugiu stiklu. Stiklas yra stipresnis už įprastą stiklą ir daug atsparesnis smūgiams. Grūdintas stiklas gali sudužti į kampus. Venkite durelių paviršiaus subraižymų arba nuskeltų kampų.

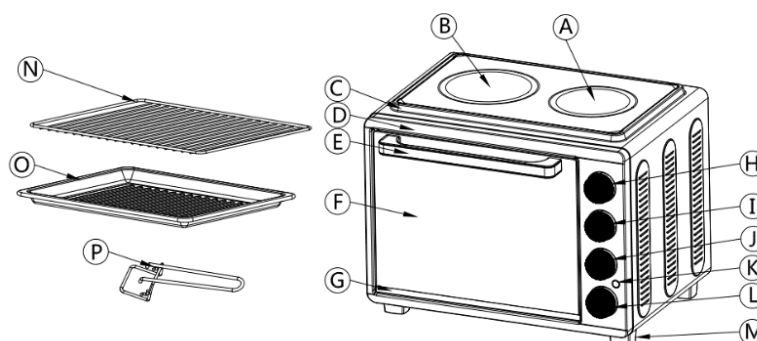
24. Prietaisas yra išjungtas, kai laikmačio reguliatorius yra nustatyta ties Išjungta (OFF) pozicija.

25. Nenaudokite prietaiso lauke.

26. Nenaudokite prietaiso kitiems, negu numatyta, tikslams.

SUSIPAZINKITE SU SAVO NAUJUOJU PRIETAISU

- A. Maža kaitlentė
- B. Didelė kaitlentė
- C. Būstas
- D. Priekinis skydelis
- E. durų rankena
- F. Durų stiklas
- G. durų rėmas
- H. Orkaitės temperatūros reguliavimo rankenėlė
- I. Funkcijos valdymo rankenėlė
- J. kaitlentės temperatūros reguliavimo rankenėlė
- K. Maitinimo indikatorius
- L. Laikmačio valdymo rankenėlė
- M. Orkaitės koja
- N. Vielinis stovas
- O. Kepimo padėklas
- P. Padėklo ranken



KROSNELEŠ NAUDOJIMAS

Temperatūros nustatymas: pasirinkite reikalingą temperatūrą (nuo 90°C iki 230°C).

Laiko nustatymas: laiko nustatymui taimerio jungiklį pasukite į dešinę (laikrodžio rodyklės kryptimi), kepimui taip pat naudokite laikmačio funkciją. Įjungus šią funkciją, pasibaigus nustatytam laikui pasigirs garso signalas.

Funkcijų nustatymas: įrenginyje yra įdiegti 8 skirtingi gaminimo režimai:
Išjungtas „OFF“;

Viršutinis kaitinimo elementas ;

Apatinis kaitinimo elementas ;

Viršutinis ir apatinis kaitinimo elementas ;

Viršutinis ir apatinis kaitinimo elementas, konvekcija ;

Kairė kaitlentė su orkaitė



Išjungtas/Dešinė kaitvietė ;

Kairė kaitvietė ;

Dešinė ir kairė kaitvietė  .

Indikacija: užsidega tuomet, kai kaitimo elementas veikia.

Kepimo padėklas: naudojamas mėsai, paukštienai kepti ir apkepti, ar kitam maistui gaminti.

PRIEŠ NAUDOJANT KROSNELĘ

1. Perskaitykite visus nurodymus esančius šioje instrukcijoje.
2. Įsitikinkite, kad krosnelė yra išjungta iš elektros tinklo ir Kaitinimo lygio reguliatorius yra nustatytas ties Išjungta (OFF) pozicija.
3. Visus priedus išplaukite karštame, muiliname vandenyje.
4. Kruopščiai iššluostykite visus priedus ir iš naujo surinkite į savo vietas. Įjunkite prietaisą į elektros tinklo lizdą.
5. Po to, kai surinksite orkaitės dalis, mes rekomenduojame, kad jūs įjungtumėte ją veikti aukščiausiu temperatūros nustatymu (230°C), maždaug 15 minučių, kad pašalintumėte bet kokius pakuotės likučius, kurie gali likti po prietaiso gabenimo. Tai taip pat pašalins visus kvapus iš prietaiso.

Atkreipkite dėmesį: dėl apsauginių medžiagų degimo, prikibusių prie kaitinimo elemento, iš pradžių gali atsirasti kvapo ir dūmų (apie 15 minučių). Tai yra normalu ir nepavojinga.

Pasirinkite Puodai ir keptuvės

1. Tinkamas puodas leidžia geriau virti.
2. Gerus puodus ir keptuves galite atpažinti pagal jų pagrindus. Pagrindas turėtų būti kiek įmanoma storas ir lygus.
3. Pirkdami naujus puodus ir keptuves, atkreipkite ypatingą dėmesį į pagrindo skersmenį. Gamintojai dažnai nurodo tik ratlankio skersmenį.
4. Puodai su aliuminio ar vario pagrindais gali sukelti metalo spalvos pasikeitimą ant keraminio stiklo paviršiaus, kurį labai sunku arba neįmanoma pašalinti.
5. Būkite labai atsargūs, kai naudojate ketaus puodus ar puodus su pažeistais pagrindais, kurie yra grubūs ir ant kurių yra grioveliai. Įbrėžimai gali atsirasti, jei jie slysta per paviršių.
6. Kai paprastai šalti puodų pagrindai yra šiek tiek nusilenkę palatose (igaubti). Jie niekada neturėtų būti išlenkti į išorę (išgaubti).
7. Jei naudojate specialius puodus ir keptuves (pvz., Greitpuodį, kaitvietę, indą ir pan.), Laikykitės gamintojo nurodymų.



KAIP KEPTI

Geriausiams rezultatams rekomenduojama iš anksto krosnelę įkaitinti 15 min. iki 230°C.

Įstatykite grotelės žemiausiame arba viduriniame krosnelės lygyje.

Temperatūros reguliatoriumi nustatykite reikiamą temperatūrą.

Pasukite Laiko reguliatorių ties pageidaujama gaminimo temperatūra.

Nustatykite Funkcijų reguliatorių ties „”.

Maistas turi būti padėtas kiek įmanoma žemiau prie Apatinio kaitinimo elemento.

Kai Kepimas yra baigtas, nustatykite funkcijų reguliatorių ties Išjungta (OFF).

KAIP SKRUDINTI

Patikrinkite, ar yra įdėtas trupinių padėklas.

Nustatykite Funkcijų reguliatorių ties „”.

Padėkite produktus ant grotelių.

Kai skrudinimas yra baigtas, nustatykite Funkcijų reguliatorių ties Išjungta (OFF).

Pastaba: Kad būtų pasiekti geriausi gaminimo rezultatai, grotelės turi būti uždėtos krosnelės viduryje.

KAIP NAUDOTI KONVENCIJĄ

Įstatykite grotelės žemiausiame arba viduriniame krosnelės lygyje.



Nustatykite Funkcijų reguliatorių ties „”.

Temperatūros reguliatoriumi nustatykite reikiamą temperatūrą.

Pasukite Laiko reguliatorių ties pageidaujama gaminimo temperatūra.

Kai skrudinimas yra baigtas, nustatykite Funkcijų reguliatorių ties Išjungta (OFF).

KAITVIEČIŲ NAUDOJIMAS

Krosnelė gali veikti kartu su kaitvietėmis arba atskirai.

Jei norite kad veiktų tik kairė kaitvietė, pasukite kontrolės jungiklį į poziciją „”, nustatykite laiką ir kaitvietė ims veikti. Pasinaudojus kaitviete pasukite kontrolės jungiklį į poziciją „OFF”, taip išjungsitė kaitvietę.

Jei norite kad veiktų tik dešinė kaitvietė, pasukite kontrolės jungiklį į poziciją „”.

Jei norite kad veiktų ir krosnelė ir kaitvietės, pasukite kaitviečių kontrolės jungiklį ir pasirinkite kaitvietę. Funkcijų kontrolės jungikliu pasirinkite reikalingą režimą ir nustatykite temperatūrą. Po to nustatykite reikalingą laiką ir krosnelė pradės veikti.

Jei norite kad veiktų tik krosnelė, pasukite kaitviečių kontrolės jungiklį į poziciją „OFF”. Tada pasirinkite gaminimo režimą ir nustatykite temperatūrą. Po to nustatykite reikalingą laiką ir krosnelė pradės veikti.

Kairioji ir dešinė kaitlentės gali veikti kartu su ta pačia temperatūra.

Kai funkcija įjungta į „”, kairioji kaitlentė ir orkaitė gali veikti kartu. (1500W + 1500W = 3000W)

Krosnelė ir kaitvietės nustos veikti taimerio jungiklį pasukus į poziciją „OFF”.

VALYMAS

Įspėjimas: prieš valydami prietaisą įsitikinkite, kad prietaisas yra išjungtas iš elektros tinklo ir palikite jį atvėsti. Jeigu pageidaujate, išvalykite krosnelę drėgna kempinėle, šluoste ar nailonine valymo kempinėle naudodami švelnų ploviklį. Visus priedus reikia plauti karštame muiliname vandenyje. Stiklines dureles galima šluostyti drėgna kempinėle ir nuvalyti sausu popieriumi arba medžiaginiu rankšluosčiu. Išorinę prietaiso dalį nuvalykite drėgna kempinėle.

NENAUDOKITE VALIKLIŲ SU ABRAZYVINĖMIS DALELĖMIS!

TECHNINIAI DUOMENYS

220-240V, ~ 50/60 Hz

Galia: 1500 W

Dešinė kaitvietė: 1500 W

Kairė kaitvietė: 1200 W

ELEKTRONINIŲ IR ELEKTRINIŲ BUITINIŲ PRIETAISŲ IŠMETIMO INSTRUKCIJA

Šis ant gaminių pažymėtas arba originaliuose dokumentuose esantis ženklas reiškia, kad panaudotų elektrinių arba elektroninių įrenginių negalima išmesti kartu su standartinėmis buitinėmis atliekomis. Siekiant šiuos gaminius išmesti, perdirbti ar pakeisti susidėvėjusius įrenginius naujais, juos reikia atiduoti į nustatytus atliekų surinkimo punktus. Arba, alternatyviai, kai kuriose Europos Sąjungos valstybėse narėse arba kitose Europos šalyse įsigydami atitinkamą naują gaminį, senus gaminius galite grąžinti vietos pardavėjams. Išsamesnės informacijos pasiteiraukite savo savivaldybėje arba artimiausiame atliekų surinkimo punkte. Atsižvelgiant į nacionalinius teisės aktus, už netinkamą šio tipo atliekų išmetimą gali būti taikomos nuobaudos.



Šis ženklas galioja Europos Sąjungoje. Jeigu norite išmesti šį gaminį, teiraukitės reikiamos informacijos apie tinkamą atliekų išmetimo būdą vietos savivaldybėje arba pas savo pardavėją. Šis gaminys atitinka ES reglamento dėl elektromagnetinio suderinamumo ir elektros saugos reikalavimus. Šis gaminys atitinka visus atitinkamus pagrindinius ES reglamentų reikalavimus.

Prekės ženklo Brock Electronics savininkas GTCL Baltic

Tel.: +371 67297762

el. paštas gtcl@gtcl.eu

www.brockgroup.eu

Techninis servisas: tel. +371 28683856, el. paštas serviss@gtcl.eu

**ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ДУХОВКА С ИНФРАКРАСНЫМИ НАГРЕВАТЕЛЬНЫМИ ПОВЕРХНОСТЯМИ
ТО 3502 ВК**

ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

При пользовании Вашей Электропечью всегда необходимо соблюдать основные меры предосторожности:

1. Прочитайте все руководство.
2. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Всегда пользуйтесь ручками или рукоятками.
3. Необходим тщательный надзор, если прибор используется детьми или вблизи от детей.
4. Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур, вилку и любые другие части печи в воду или любые другие жидкости.
5. Не допускайте свисания шнура над кромкой стола или стойки и его касания горячих поверхностей.
6. Не пользуйтесь прибором с поврежденным шнуром или вилкой или при нарушении его нормальной работы или любом его повреждении. Доставьте прибор в ближайший официальный сервисный центр для осмотра, ремонта или регулировки.
7. Использование добавочных принадлежностей, не рекомендованных производителем прибора, может привести к опасной ситуации или причинению вреда здоровью.
8. Не размещайте на или около газовой или электрической конфорки.
9. При пользовании печью с каждой стороны печи оставляйте свободное пространство не менее четырех дюймов для достаточной циркуляции воздуха.
10. Выдерните вилку из розетки, когда не пользуетесь прибором и при его очистке. Дайте прибору остыть, прежде чем вставлять и вынимать комплектующие детали и перед очисткой.
11. Чтобы отключить прибор, поверните ручку управления таймером в положение OFF/ВЫКЛЮЧЕНО, затем вытащите вилку из розетки. Всегда держите за вилку и никогда не тяните за шнур.
12. Соблюдайте предельную осторожность при перемещении поддона с горячим маслом или другими горячими жидкостями.
13. Не закрывайте поддон для крошек или любую часть печи металлической фольгой. Это может привести к перегреву печи.
14. Соблюдайте предельную осторожность при извлечении поддона, решеток и при утилизации горячего жира или других горячих жидкостей.
15. Не чистите внутреннюю поверхность печи металлическими губками, их части могут оборваться и задеть металлические части, создавая риск поражения электрическим током.
16. Пища слишком большого размера и металлические принадлежности не должны вставляться в гриль-тостер, так как это может вызвать пожар или риск поражения электрическим током.
17. Может случиться пожар, если при работе печи печь покрыта или касается легковоспламеняющегося материала, включая занавески, драпировки, стены и тому

подобное. Не храните никакие предметы на верхней поверхности прибора при его эксплуатации.

18. Соблюдайте предельную осторожность при пользовании емкостями для приготовления и выпечки, сделанных из чего-либо еще, помимо металла или жаропрочного стекла.

19. Убедитесь, что ничто не соприкасается с верхними и нижними элементами печи.

20. Не помещайте в печь ни один из следующих материалов: картон, пластмасса, бумага или что-либо подобное.

21. Не храните никакие материалы, помимо рекомендованных производителем принадлежностей, в этой печи, когда не используете ее.

22. Всегда надевайте защитные изолирующие перчатки, когда вставляете или вынимаете предметы из горячей печи.

23. Данный прибор имеет дверцу из безопасного закаленного стекла. Это стекло прочнее, чем обычное стекло и более стойкое на разлом. Закаленное стекло все же может разбиться по краям. Избегайте царапания поверхности дверцы и трещин на краях.

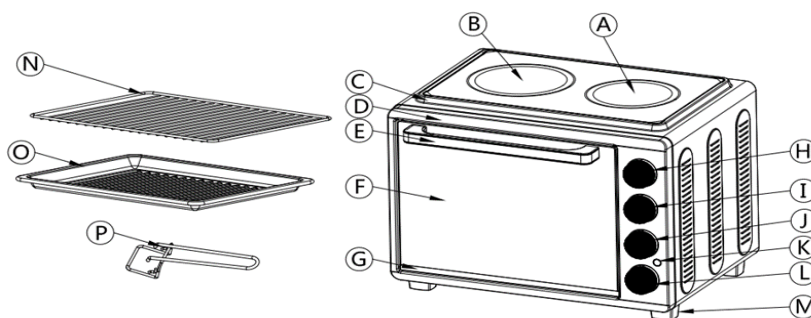
24. Данный прибор **ВЫКЛЮЧЕН**, когда кнопка управления таймером находится в положении «ВЫКЛЮЧЕНО»/“OFF”.

25. Не используйте вне помещения.

26. Не пользуйтесь прибором не по назначению.

ОЗНАКОМЛЕНИЕ С ВАШЕЙ НОВОЙ ПЕЧЬЮ

- А. Маленькая плита
- Б. Большая плита
- С. Главный компонент
- Д. передняя панель
- Е. Дверная ручка
- Ф. Дверное стекло
- Г. Дверная рама
- Н. Регулятор температуры духовки
- И. Ручка управления режимами
- Ж. Регулятор температуры плиток
- К. Индикатор питания
- Л. Регулятор таймера
- М. Нож и
- Н. Решетка для жарки
- О. Поднос для жарки
- Р. Ручка поднос



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУХОВКИ

Регулировка температуры: выберите желаемую температуру (от 90 °C до 230 °C).

Регулировка временем: при включении переключателя таймера поверните его вправо (поверните по часовой стрелке), для использования функции таймера. По истечении установленного времени звучит звуковой сигнал.

Функциональное управление: устройство оснащено 8 различными режимами приготовления:

Выключить „OFF”;

Верхний нагревательный элемент ;

Нижний нагревательный элемент ;

Верхний и нижний нагревательный элемент ;

Конвекция верхнего и нижнего нагревательного элемента ;

Левая плита с духовкой



Выключить / Правая конфорка ;

Правая конфорка ;

Правая и левая конфорка .

Световой указатель: Загорается, когда нагревательные элементы работают.

Поддон для выпечки: Используется для жаренья и поджаривания мяса, птицы, рыбы и другой пищи.

ДО ПОЛЬЗОВАНИЯ ВАШЕЙ ПЕЧЬЮ

1. Прочитайте все указания в данном руководстве.
2. Убедитесь, что вилка вытащена из розетки и ручка управления обогревом находится в положении «ВЫКЛЮЧЕНО»/ «OFF».
3. Вымойте все принадлежности горячей мыльной водой.
4. Тщательно высушите все принадлежности и заново установите их в печь. Включите печь в розетку.
5. После того, как Вы заново установите принадлежности в печь, мы рекомендуем запустить печь при самой высокой температуре (230°C) приблизительно на 15 минут для того, чтобы уничтожить остатки упаковочного материала, которые могли остаться после транспортировки. Это также поможет уничтожить любые следы первоначального запаха.

Примите к сведению: Из-за перегрева защитного вещества, применяемого нагревательных элементах, первоначальная эксплуатация может привести к образованию запаха и дыма (примерно 15 минут). Это нормально и безопасно.

Выбор правильной кастрюли и сковородки

1. Подходящая кастрюля и сковорода помогает лучше приготовить еду.
2. Вы можете распознать хорошие кастрюли и сковородки по их основаниям. Основание должно быть максимально толстым и ровным.
3. При покупке новых кастрюль и сковородок обратите особое внимание на диаметр основания. Производители часто указывают только диаметр обода.

4. Посуда с алюминиевой или медной основой могут вызвать металлическое обесцвечивание на поверхности керамического стекла, которое очень трудно или невозможно удалить.
5. Будьте очень осторожны при использовании чугунных горшков или горшков с поврежденными основаниями, которые являются грубыми или имеют заусенцы на них. Царапины могут возникнуть, если они скользят по поверхности.
6. Когда основания холодного горшка обычно слегка наклонены в палатах (вогнутые). Они никогда не должны изгибаться наружу (выпуклые).
7. Если вы используете специальные кастрюли и сковородки (например, вок и т. Д.), Пожалуйста, соблюдайте инструкции производителя.

КАК ГОТОВИТЬ ВЫПЕЧКУ

Для достижения максимальной эффективности предварительно прогрейте печь приблизительно 15 минут при 230°C.

Поместите решетку на самый нижний уровень или в середине печи.

Установите регулятор температуры на требуемую температуру.

Поверните ручку таймера на требуемое время приготовления.

Поверните регулятор функции на „”.

Пищу необходимо разместить как можно ближе к нижнему нагревательному элементу.

Когда выпекание завершено, поверните регулятор функции в положение “выключено”/ “OFF”.

КАК ПРИГОТОВИТЬ ТОСТЫ

Убедитесь, что поддон для крошек на месте.

Поверните регулятор функции на „”.

Поместите пищу на решетку.

Когда приготовление тостов завершено, поверните регулятор функции в положение “выключено”/ “OFF”.

Примечание: Для достижения максимальной эффективности подогрева решетка должна находиться в центре печи.

КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ КОНВЕКЦИЮ

Поместите решетку в печь.



Поверните регулятор функции на „”.

Установите регулятор температуры на требуемую температуру.

Поверните ручку таймера на требуемое время приготовления.

Когда выпекание завершено, поверните регулятор функции в положение “выключено”/ “OFF”.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОНФОРОК

Печь и конфорки могут работать одновременно или отдельно.

Если хотите, чтобы работала только левая нагревательная поверхность (конфорка),

поверните переключатель управления в положение „“, установите время, и конфорка начнет работать. После использования конфорки поверните переключатель управления в положение «OFF», чтобы отключить нагрев поверхности нагрева.

Если хотите, чтобы работала только правая нагревательная поверхность (конфорка),

поверните переключатель управления в положение „“.

Если хотите, чтобы одновременно работала печь и плита, поверните переключатель управления конфоркой, чтобы выбрать конфорку. С помощью переключателя функций выберите нужный режим и установите температуру. В конце установите необходимое время, и духовка начнет работать.

Если хотите, чтобы работала только печь, держите переключатель конфорки в положении «ВЫКЛ». Затем выберите режим приготовления и установите температуру. В конце установите необходимое время, и духовка начнет работать.

Левая и правая панели могут работать вместе с одинаковой температурой.

При повороте функции в положение «» левая варочная панель и духовка могут

работать вместе (1500 Вт + 1500 Вт = 3000 Вт).

Печь и плита прекращают работу тогда, когда переключатель таймера достигает положения «OFF».

ЧИСТКА

Предупреждение: Прежде чем чистить печь, убедитесь, что Вы выдернули вилку из розетки и охладили печь.

При желании протрите печь изнутри влажной губкой, тряпкой или нейлоновой губкой с мягким моющим средством. Все вспомогательные приспособления необходимо мыть в горячей мыльной воде. Стеклопанель можно протирать влажной губкой и вытирать насухо бумажным или тканевым полотенцем. Снаружи почистите влажной губкой.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ АБРАЗИВНЫЕ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА!!

ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ

220-240V, ~ 50/60 Hz

Максимальная мощность: 1500 W

Левая конфорка: 1500 W

Правая конфорка: 1200 W

ИНСТРУКЦИИ ПО УТИЛИЗАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ



Данное обозначение на изделии или на оригинальной документации к нему означает, что отработавшее электрическое и электронное оборудование не следует выбрасывать вместе с обычными бытовыми отходами. Следует передать его в специализированные центры сбора отходов для утилизации и повторной переработки. Кроме того, в некоторых странах Европейского Союза

RU



отработавшие изделия можно вернуть по месту приобретения при покупке аналогичного нового продукта. Правильная утилизация данного изделия позволит сохранить ценные природные ресурсы и предотвратить вредное воздействие на окружающую среду.



Данный символ действителен на территории Европейского Союза. Для получения информации об утилизации данного продукта обратитесь в местную справочную службу или по месту его приобретения. Данное изделие соответствует требованиям ЕС по электромагнитной совместимости и электробезопасности.

Владелец торговой марки «BROCK Electronics» «GTCL BALTIC»

Телефон +371 67297762

Электронная почта: gtcl@gtcl.eu

www.brockgroup.eu

Технический сервис: телефон +371 28683856, serviss@gtcl.eu

ЕЛЕКТРИЧЕСКА ФУРНА С ИНФРАЧЕРВЕНИ КОТЛОНИ**ТО 3502 ВКІ****ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ**

Когато използвате електрическата си фурна, винаги трябва да спазвате основните предпазни мерки, включително следното:

1. Не докосвайте горещи повърхности. Винаги използвайте дръжки или копчета.
2. Необходим е строг надзор, когато някой уред се използва от или в близост до деца.
3. За да се предпазите от токов удар, не потапяйте кабела, щепсела или други части на фурната във вода или други течности.
4. Не оставяйте кабела да виси над ръба на масата или плота или да докосвате горещи повърхности.
5. Не работете с уреда, ако кабелът или щепселът са повредени, или уредът е повреден по някакъв начин. Върнете уреда в най-близкия оторизиран сервис за проверка, ремонт или настройка.
6. Използването на аксесоари, които не се препоръчват от производителя на уреда, може да доведат до опасност от нараняване.
7. Не поставяйте върху или близо до гореща газова или електрическа горелка.
8. Задната повърхност на уреда трябва да бъде поставени до стена, съгласно инструкциите на производителя.
9. Изключете щепсела от контакта, когато не се използва, и преди почистване. Оставете да се охлади преди да поставяте или сваляте части, и преди почистване.
10. За да я изключите, завъртете контролера за време на OFF, след което извадете щепсела. Винаги дръжте щепсела и никога не дърпайте кабела.
11. Трябва да бъдете изключително внимателни, когато премествате съд, съдържащ гореща мазнина или други горещи течности.
12. Не покривайте никоя част на фурната с метално фолио. Това може да доведе до прегряване на фурната.
13. Бъдете изключително внимателни, когато изваждате тавата, водачите, или изхвърляте гореща мазнина, или други горещи течности.
14. Не почиствайте вътрешността на фурната с метални подложки за почистване, парчета могат да се отчупят от подложката и да докоснат електрически части, създавайки риск от токов удар.
15. Метални прибори не трябва да се поставят във фурната, тъй като те могат да създадат пожар или риск от електричество.
16. Пожар може да възникне, ако фурната е покрита или докосва запалими материали, включително завеси, стени и други подобни, когато работи. Не съхранявайте никакви предмети върху уреда, когато работите.

17. Трябва да се прилагат изключително предпазливи мерки, когато се използват съдове за готвене или печене, изработени от нещо различно от метал или огнеупорно стъкло.
18. Уверете се, че нищо не докосва горните или долните елементи на фурната.
19. Не поставяйте във фурната нито един от следните материали: картон, пластмаса, хартия или нещо подобно.
20. Не съхранявайте в тази фурна никакви материали, различни от препоръчаните от производителя аксесоари, когато не се използват.
21. Винаги носете защитни, изолирани ръкавици, когато поставяте или изваждате предмети от горещата фурна.
22. Този уред има закалена, защитна стъклена врата. Стъклото е по-здраво от обикновено стъкло и по-устойчиво на счупване. Закаленото стъкло все още може да се счупи по краищата. Избягвайте надраскване на повърхността на вратата или изрязване на ръбовете.
23. Този уред е ИЗКЛЮЧЕН, когато бутонът за управление на таймера е в положение „ИЗКЛ.“.
24. Не използвайте на открито.
25. Не използвайте уреда за различна от предвидената употреба.
26. Повърхностите могат да се нагреят по време на употреба.
27. Вратата или външната повърхност може да се нагреят, когато уредът работи.
28. Уредите не са предназначени за работа с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
29. Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и лица с намалени физически, сензорни или умствени способности или липса на опит и знания, ако са получили надзор или инструкции относно безопасното използване на уреда, и разбират включените опасности. Децата не трябва да играят с уреда.
30. Почистването и поддръжката на уреда не може да се извършва от деца, освен ако са на възраст над 8 години и не се наблюдават.
31. Пазете уреда и кабела му на място, недостъпно за деца под 8 години.
32. Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя или негов оторизиран сервиз, или подобно квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
33. Този уред е предназначен за използване в домакинството и подобни приложения като:
 - персонални кухненски площи в магазини, офиси и други работни среди;
 - фермерски къщи;
 - от клиенти в хотели, мотели и други среди от жилищен тип;

ЗА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ

Моля, запознайте се със следните функции на фурната и аксесоари преди първата употреба:

КОНТРОЛ НА ТАМПЕРАТУРАТА НА ФУРНАТА

1.1 изберете желаната температура от 90 °C до 230 °C за печене, пържене или препичане.

ФУНКЦИОНАЛЕН КОНТРОЛ

2.1 Десен котлон „  ”

2.2 Ляв котлон “  ”

2.3 Ляв и десен котлон “  ”

2.4 Ляв котлон с фурна “  ”

2.5 ИЗКЛЮЧЕНО „OFF“  ”

2.6 Горна  евателна тръба „  ”

2.7 Долна нагревателна тръба   ”

2.8 Горна и долна нагревателна тръба  ”

2.9 Горна и долна отоплителна тръба с конвекция “  ”

Керамичен плот от стъкло

3.1 Лявата или дясната плоча могат да работят отделно.

3.2 Лявата и дясната плоча могат да работят заедно с една и съща температура.

3.3 Лявата плоча и фурната могат да работят заедно.

Контрол на времето

Когато включите, активирайте сегмента на таймера на контролата, превключете надясно (по посока на часовниковата стрелка) за тостер, или използвайте като таймер. Тази функция също има звуков сигнал за края на програмираното време. Той контролира само фурната.

Акcesoари

Решетка: За печене и пържене на месо, пиле, хляб, пайове и др.

Тава за печене: За използване при печене и пържене на месо, птици, риба и други различни храни. Може да се използва и за събиране на капките при печене на пиле.

Дръжка на тавата: Позволява ви да вземете решетката и тавата за печене, когато са горещи.

- Илюстрациите могат да се различават от действителния продукт.

Основни компоненти

A. Малък котлон

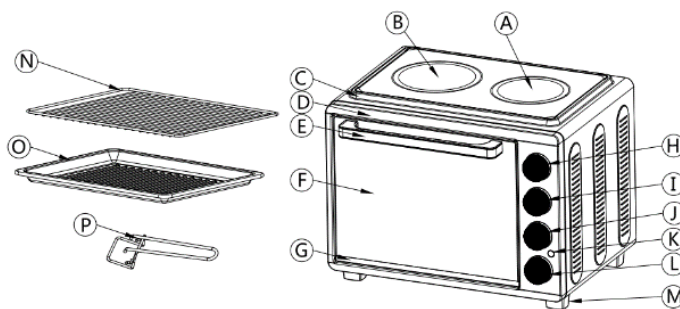
J. Копче за контрол на температурата на котлона

B. Голям плот

K. Индикатор за мощност

C. Корпус

L. Копче за управление на таймера



- D. Преден панел
- M. Крак на фурната
- E. Дръжка на вратат
- N. Решетк
- F. Стъкло на вратата
- O. Тава за печене
- G. Рамка на вратата
- P. Дръжка на тавата
- H. Копче за контрол на температурата на фурната
- I. Копче за управление на функциите



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: За да избегнете риск от нараняване или изгаряне, не докосвайте гореща повърхност, когато фурната се използва. Винаги използвайте ръкавици за фурна.

ВНИМАНИЕ: Винаги внимавайте изключително много, когато изваждате тава за печене, решетка или горещ съд от гореща фурна. Винаги използвайте дръжката на решетката или ръкавицата на фурната, когато изваждате горещи предмети от фурната.

ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

▲ Преди да използвате електрическата си фурна за първи път, не забравяйте да:

1. Прочетете всички инструкции, включени в това ръководство.
2. Уверете се, че фурната е изключена от контакта и селекторът е в положение „OFF“.
3. Измийте всички аксесоари в гореща, сапунена вода или в съдомиялна машина.
4. Изсушете старателно всички аксесоари и сглобите отново във фурната, включете фурната в контакта и сте готови да използвате новата си фурна с тостер.
5. След повторното сглобяване на фурната ви препоръчваме да я пуснете при най-високата температура (230 °C) на функцията за препичане за около 15 минути, за да премахнете остатъците от опаковката, които могат да останат след изпращането. Това също така ще премахне всички следи от миризма, присъстващи първоначално.

Моля, обърнете внимание: Първоначалното стартиране може да доведе до минимална миризма и дим (около 15 минути). Това е нормално и безобидно. Това се дължи на изгарянето на защитното вещество, приложено към нагревателните елементи в завода.

Изберете тенджерите и тиганите

1. Подходящата тенджера е важна за по-добро готвене.
2. Можете да разпознаете добрите тенджери и тигани по техните основи. Основата трябва

да бъде възможно най-дебела и плоска.

3. Когато купувате нови тенджери, обърнете специално внимание на диаметъра на основата. Производителите често посочват само диаметъра на джантата.
4. Тенджерите на алуминиеви или медни основи могат да причинят метално оцветяване върху повърхността на керамичното стъкло, което е много трудно или невъзможно да се отстрани.
5. Бъдете много внимателни, когато използвате чугунени съдове или тенджери с повредени основи, които са грапави и или имат вдлъбнатини. Ако се плъзгат по повърхността, могат да се получат драскотини.
6. Ако използвате специални съдове и тигани (напр. Тенджера под налягане, тиган, уок и др.), Моля, спазвайте инструкциите на производителя.



ЛЯВ КОТЛОН:

Операция:

1. Поставете уреда върху котлона.
2. Завъртете копчето за управление на функциите на  или .
3. Завъртете копчето за температура на котлоните до желаната температура от „OFF“ на 1-5, (1 до 5 степен показва температурен диапазон от 100 до 500 градуса, което е температурата на повърхността на плота) и лявата плоча започва да работи.
4. Когато завъртите функцията на  Лявата плоча и фурната могат да работят заедно. (1500W + 1500W = 3000W)
5. Когато приключите с готвенето, завъртете селектора в положение „OFF“, за да изключите плота.
6. Изключете щепсела на фурната.

ДЕСЕН КОТЛОН:

Операция:

1. Поставете уреда върху котлона.
2. Завъртете копчето за управление на функциите в положение .
3. Завъртете копчето на термостата на плота до желаната температура от 1-5, (1 до 5 степен показва температурния диапазон от 100 до 500 градуса, което е температурата на повърхността на плота) и десният котлон започва да работи. (1200W)
4. Когато приключите с готвенето, завъртете селектора в положение „OFF“, за да

изключите котлона.

5. Изключете щепсела на фурната.

ЛЯВ И ДЯСЕН КОТЛОН:

Операция:

1. Поставете уреда върху котлона.



2. Завъртете копчето за управление на функциите на “ ”.

3. Когато лявата и дясната плоча работят заедно, 2 котлона ще имат еднаква температура.

4. Завъртете копчето на термостата на плота до желаната температура от 1-5, (1 до 5 степен показва температурния диапазон от 100 до 500 градуса, което е температурата на повърхността на плота) и лявата и дясната плоча започват да работят (1500W + 1200W = 2700W)

ГОТВЕНЕ С КОНВЕКЦИЯ

Операция:

Задайте селектора за температура на желаната температура.



Задайте селектора за отопление на



Когато завършите, завъртете селектора до „OFF“, за да изключите.

Конвекционното готвене води до по-равномерна температура навсякъде около храната чрез движение на въздуха, така че храната се готви / пече / пържи равномерно в сравнение с обикновените горещи и студени пещи.

Вентилаторът нежно изпраща въздух до всяка област на храната, бързо запича, хрупкави и запечатва във влага и вкус.

КАК ДА ПЕКА НА СКАРА

1. Поставете подвижната скара с храна и тавата за печене.

2. Затворете стъклената врата. 

3. Завъртете копчето за избор на топлина на BROIL.

4. Изберете желаната температура.

5. Звънецът ще звъни, за да сигнализира края на цикъла на печене.

6. Когато приключите с печенето, завъртете селектора в положение „OFF“, за да изключите фурната.

КАК ДА ПРЕПИЧАМЕ

1. Поставете копчето за контрол на температурата на 230 °C.

2. Завъртете копчето за управление на функциите на TOAST. 

3. Поставете хляба за препичане върху решетката или тавата за печене.

4. Звънецът ще звъни, за да сигнализира за края на цикъла на препичане.

5. Когато приключите с печенето, завъртете селектора в положение „OFF“, за да изключите фурната.

КАК ДА ПЕЧЕТЕ

1. Поставете подвижната скара в желаното положение.
2. Поставете тавата за печене и затворете вратичката на фурната.
3. Завъртете копчето за избор на нагревателя в положение BAKE.
4. Изберете температурата.
5. Звънецът ще звъни, за да сигнализира края на цикъла на печене.
6. Когато приключите с печенето, завъртете селектора в положение „OFF“, за да изключите фурната

Позициониране на решетката

Бисквитки - Използвайте долни и средни водачи за скара.

Блатове за торти - Използвайте само долен водач на скара (печете един по един).

Пайове - Използвайте долни и средни водачи за скара.

Забележка: Решетката трябва да бъде разположена в средата на фурната с вдлъбнатините надолу

ПОЧИСТВАНЕ И ГРИЖИ

Предупреждение: Не забравяйте да изключите фурната и да я оставите да се охлади преди почистване.

Всяко пръскане, което се случи по време на готвене и влезе в контакт с непрекъснатото покритие, се окислява, докато фурната работи. Ако желаете, избършете стените с влажна гъба, кърпа или найлонова подложка за почистване и неабразивен препарат. НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ГЪБИ С ОСТЪРГВАЩИ ПОДЛОЖКИ, АБРАЗИВНИ ПОЧИСТВАЩИ ПРЕПАРАТИ, И НЕ ДРАСКАТЕ СТЕНИТЕ С МЕТАЛЕН ПРИБОР, КАТО ВСИЧКИ ТЕЗИ МЕТОДИ МОГАТ ДА УВРЕДЯТ ПОКРИТИЕТО.

Всички аксесоари трябва да се перат в гореща сапунена вода или да се почистват в съдомиялна машина. Вратата може да се избърше с влажна гъба и да се избърше със суха хартиена или платнена кърпа. Почистете външната част с влажна гъба.

НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ АБРАЗИВЕН ПОЧИСТВАЩ ПРЕПАРАТ, КОЙТО МОЖЕ ДА ПОВРЕДИ ВЪНШНИЯ СЛОЙ. НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ АБРАЗИВНИ ПРЕПАРАТИ ИЛИ ГЪБИ С ОСТЪРГВАЩИ СТОМАНЕНИ ПОДЛОЖКИ, ТЕ МОГАТ ДА ПОВРЕДЯТ ПОРЦЕЛАНОВОТО ЕМАЙЛИРАНО ПОКРИТИЕ.

НЕКА ВСИЧКИ ЧАСТИ И ПОВЪРХНОСТИ ИЗСЪХНАТ ДОБРЕ ПРЕДИ ПОВТОРНОТО ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУРНАТА.

ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

220-240V, ~ 50/60 Hz

Мощност на фурната: 1500 W

Ляв котлон: 1500 W

Десен котлон: 1200 W

BG

BROCK
Electronics

**ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПОТРЕБИТЕЛИ ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ НА ЕЛЕКТРИЧЕСКИ И ЕЛЕКТРОННИ
УСТРОЙСТВА**



Тази маркировка показва, че този продукт не трябва да се изхвърля с други битови отпадъци в целия ЕС. За да предотвратите възможна вреда за околната среда или човешкото здраве от неконтролирано изхвърляне на отпадъци, рециклирайте го отговорно, за да насърчите устойчивото повторно използване на материалните ресурси. За да върнете използваното устройство, моля, използвайте системите за връщане и събиране или се свържете с търговеца, където е закупен продуктът. Те могат да вземат този продукт за екологично безопасно рециклиране.



Този продукт отговаря на всички основни изисквания на директивите на ЕС, свързани с него.

BROCK
ELEKTRIČNA PEĆNICA S INFRACRVENIM PLOČAMA
TO 3502 BKI

VAŽNE UPUTE O SIGURNOSTI

Kada koristite električnu pećnicu, uvijek se trebate pridržavati osnovnih sigurnosnih mjera, uključujući sljedeće:

1. Nemojte dirati vruće površine. Uvijek koristite ručke ili gumbe.
2. Bliski nadzor je nužan kada bilo koji uređaj koriste djeca ili se djeca nalaze u blizini.
3. Da biste se zaštitili od strujnog udara, nemojte uranjati kabel, utikač ili bilo koji dio pećnice u vodu ili bilo koju drugu tekućinu.
4. Pazite da kabel ne visi preko ruba stola ili radne površine ili da dodiruje vruće površine.
5. Nemojte upotrebljavati uređaj s oštećenim kabelom ili utikačem ili nakon što uređaj ne radi pravilno ili je oštećen na bilo koji način. Vratite uređaj u najbliži ovlašteni servis za pregled, popravak ili podešavanje.
6. Korištenje dodataka koje proizvođač uređaja ne preporučuje može uzrokovati opasnost ili ozljede.
7. Nemojte stavljati na ili blizu vrućeg plinskog ili električnog plamenika.
8. Stražnja površina uređaja se, prema uputama, treba postavljati uza zid.
9. Isključite uređaj iz struje kada se ne koristi i prije čišćenja. Ostavite da se ohladi prije stavljanja ili skidanja dijelova i prije čišćenja.
10. Da biste ga isključili, okrenite kontrolu tajmera na OFF, a zatim isključite utikač. Uvijek držite utikač i nikada ne povlačite kabel.
11. Morate biti izuzetno oprezni kada pomičete posudu za kapanje koja sadrži vruće ulje ili druge vruće tekućine.
12. Nemojte prekrivati niti jedan dio pećnice metalnom folijom. Takve radnje mogu uzrokovati pregrijavanje pećnice.
13. Budite izuzetno oprezni kada vadite ladicu, nosače ili odlažete vruće masnoće ili druge vruće tekućine.
14. Nemojte čistiti unutrašnjost pećnice metalnim pločicama za ribanje, komadići se mogu slomiti i dodirnuti električne dijelove, što stvara rizik od strujnog udara.
15. Prevelika hrana ili metalni pribor se ne smiju stavljati u pećnicu jer mogu uzrokovati požar ili strujni rizik.
16. Požar se može dogoditi ako je pećnica pokrivena ili dodiruje zapaljive materijale tijekom rada, uključujući zavjese, draperije, zidove i slično. Nemojte spremati nikakve predmete na vrh uređaja dok on radi.
17. Trebate biti izuzetno oprezni kada koristite posude za kuhanje ili pečenje izrađene od bilo čega drugog osim od metala ili stakla sigurnog za korištenje za pećnicu.
18. Pazite da ništa ne dodiruje gornji ili donji dio pećnice.
19. Nemojte stavljati u pećnicu nijedan od sljedećih materijala: karton, plastika, papir ili bilo što slično.
20. Nemojte u ovu pećnicu skladištiti nikakve materijale osim pribora kojeg preporučuje proizvođač.

21. Uvijek nosite zaštitne, izolirane rukavice pećnice prilikom umetanja ili vađenja predmeta iz vruće pećnice.
22. Ovaj uređaj ima kaljena, sigurnosna staklena vrata. Staklo je jače od običnog stakla i otpornije je na lomljenje. Kaljeno staklo se i dalje može razbiti oko rubova. Izbjegavajte grebanje površine vrata ili zarezivanje rubova.
23. Ovaj je uređaj ISKLJUČEN kada je tipka za upravljanje tajmerom u položaju "OFF".
24. Nemojte koristiti na otvorenom.
25. Nemojte koristiti uređaj za druge svrhe, osim za namjeravanu.
26. Površine se tijekom uporabe mogu zagrijati.
27. Vrata ili vanjska površina se mogu zagrijati dok aparat radi.
28. Uređajima nije namijenjeno rukovanje pomoću vanjskog tajmera ili odvojenog sustava daljinskog upravljanja.
29. Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i više i osobe smanjene tjelesne, senzorne ili mentalne sposobnosti ili s nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili imaju upute u vezi s korištenjem uređaja na siguran način i ako razumiju uključene opasnosti. Djeca se ne smiju igrati uređajem.
30. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju vršiti djeca osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
31. Uređaj i kabel držite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
32. Ako je kabel za napajanje oštećen, proizvođač ili njegov serviser ili druga kvalificirana osoba mora ga zamijeniti kako bi se izbjegla opasnost.
33. Ovaj uređaj je namijenjen uporabi u kućanstvu i sličnim upotrebama kao što su:
 - kuhinjski prostori za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima;
 - seoske kuće;
 - klijenti u hotelima, motelima i drugim okruženjima rezidencijalnog tipa;
 - okruženja vrste noćenja s doručkom.

O KONTROLNOJ PLOČI

Prije prve uporabe upoznajte se sa sljedećim funkcijama pećnice i priborom:

KONTROLA TEMPERATURE PEĆNICE

- 1.1 odaberite željenu temperaturu od 90°C do 230°C za pečenje, prženje ili tostiranje.

KONTROLA FUNKCIJA

- 2.1 Desne ploče " 
- 2.2 Lijeve ploče" 
- 2.3 Lijeve & desne ploče" 
- 2.4 Lijeve ploče s pećnicom" 
- 2.5 ISKLJUČENO" 
- 2.6 Gornja cijev za grijanje" 
- 2.7 Donja cijev za grijanje" 
- 2.8 Gornja & donja cijev za grijanje" 
- 2.9 Gornja & donja cijev za grijanje s konvekcijom" 

Keramička staklena ploča

- 3.1 Lijeva ili desna ploča za kuhanje mogu raditi odvojeno.
- 3.2 Lijeva i desna ploča za kuhanje mogu raditi zajedno s istom temperaturom.

3.3 Lijeva ploča za kuhanje i pećnica mogu raditi zajedno.

Kontrola tajmera

Kada okrenete, aktivirajte segment kontrole tajmera, okrenite udesno (u smjeru kazaljke na satu) kako biste tostirali ili koristili kao tajmer. Ova funkcija također ima zvono na kraju programiranog vremena. Upravlja samo pećnicom.

Pribor

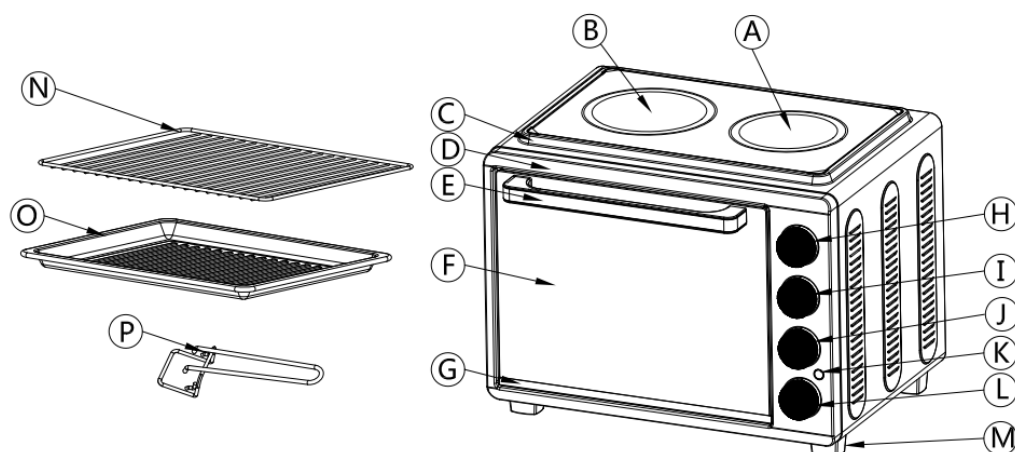
Rešetke: Za pečenje i prženje mesa, piletine, kruha, pita itd.

Posuda za pečenje: Za upotrebu za prženje i pečenje mesa, peradi, ribe i druge razne hrane. Može se koristiti i tijekom korištenja ražnja za hvatanje kapanja.

Ručka za posudu: Omogućuje vam da uzmete rešetke i posudu za pečenje kada su vruće.

- Ilustracije se mogu razlikovati od stvarnog proizvoda.

Glavni dijelovi:



A. Mala ploča

B. Velika ploča

C. Kućište

D. Prednja ploča

E. Ručka za vrata

F. Staklo od vrata

G. Okvir vrata

H. Gumb za kontrolu temperature pećnice

I. Gumb za upravljanje funkcijama

J. Gumb za kontrolu temperature ploče

K. Pokazatelj snage

L. Gumb za kontrolu tajmera

M. Noga pećnice

N. Rešetke

O. Posuda za pečenje

P. Ručka za posudu



UPOZORENJE: Kako biste izbjegli opasnost od ozljeda ili opekline, nemojte dodirivati vruću površinu dok se pećnica koristi. Uvijek koristite rukavice za pećnicu.

OPREZ: Uvijek budite izuzetno oprezni kada vadite posudu za pečenje, rešetku ili bilo koju vruću posudu iz vruće pećnice. Uvijek koristite ručku za posude ili rukavicu za pećnice kada vadite vruće predmete iz pećnice.

UPUTE ZA UPORABU

▲ Prije prve upotrebe električne pećnice, svakako:

1. Pročitajte sve upute sadržane u ovom priručniku.
2. Provjerite je li pećnica isključena iz struje i je li **Selektor** u "OFF" položaju.
3. Operite sav pribor u vrućoj vodi sa sapunom ili u perilici posuđa.
4. Temeljito osušite sav pribor i ponovno sastavite pećnicu, uključite pećnicu u struju i spremni ste za upotrebu nove toster pećnice.
5. Nakon ponovnog sastavljanja pećnice, preporučujemo vam da je upalite na najvišu temperaturu (230°C) na funkciji tostiranja otprilike 15 minuta kako bi se uklonili ostaci pakiranja koji bi mogli ostati nakon otpreme. Ovim ćete također ukloniti sve prvotno prisutne tragove mirisa.

Molimo zapamtite: Početni postupak korištenja može rezultirati minimalnim mirisom i dimom (oko 15 minuta). Normalno je i bezopasno. Nastaje zbog izgaranja tvorničke zaštitne tvari koja se nanosi na grijaće elemente.

Odaberite lonce i tave

1. Odgovarajući lonac bolje skuha.
2. Dobre lonce i tave možete prepoznati po njihovim podlogama. Podloga treba biti što je moguće deblja i ravna.
3. Kada kupujete nove lonce i tave, obratite posebnu pozornost na promjer podloge. Proizvođači često navode samo promjer oboda.
4. Lonci s aluminijskim ili bakrenim podlogama mogu prouzročiti metalik boju na površini staklene keramike, što je vrlo teško ili nemoguće ukloniti.
5. Budite vrlo oprezni kada upotrebljavate lonce od lijevanog željeza ili lonce s oštećenim podlogama koje su hrapave i na kojima ima neravnina. Mogu se pojaviti ogrebotine ako klize po površini.
6. Kada su hladne, podloge lonaca obično se malo saviju prema unutra (postanu konkavne). Nikada se ne smiju savinuti prema vani (postati konveksne).
7. Ako koristite posebne lonce i tave (npr. lonce pod pritiskom, tave za kuhanje, wok itd.), pridržavajte se uputa proizvođača.



LIJEVA PLOČA:

Upravljanje:

1. Postavite aparat na ploču za kuhanje.
2. Okrenite gumb za upravljanje funkcijama u položaj  ili 
3. Okrenite gumb za temperaturu ploča za kuhanje na željenu temperaturu od "OFF" do 1-5, (1 do 5 razine označavaju temperaturni raspon od 100 do 500 stupnjeva, što je



temperatura površine ploče za kuhanje) i lijeva ploča za kuhanje će početi raditi.(1500W)

4. Kada funkciju okrenete na " " Lijeva ploča za kuhanje i pećnica mogu raditi zajedno.(1500W+1500W=3000W)
5. Kad završite s kuhanjem, okrenite selektor u položaj "OFF" za isključivanje ploče.
6. Isključite utikač pećnice.

DESNA PLOČA:

Upravljanje:

1. Postavite aparat na ploču za kuhanje.
2. Okrenite gumb za upravljanje funkcijama u položaj " " 
3. Okrenite gumb termostata ploče za kuhanje na željenu temperaturu od 1-5, (1 do 5 razine označavaju temperaturni raspon od 100 do 500 stupnjeva, što je temperatura površine ploče za kuhanje) i desna ploča za kuhanje će početi raditi.(1200W)
4. Kad završite s kuhanjem, okrenite selektor u položaj "OFF" za isključivanje ploče.
5. Isključite utikač pećnice.

LIJEVA & DESNA PLOČA:

Upravljanje:

1. Postavite aparat na ploču za kuhanje.
2. Okrenite gumb za upravljanje funkcijama u položaj " " 
3. Kada lijeva i desna ploča rade zajedno, 2 ploče za kuhanje imaju istu temperaturu.
4. Okrenite gumb termostata ploče za kuhanje na željenu temperaturu od 1-5, (1 do 5 razine označavaju temperaturni raspon od 100 do 500 stupnjeva, što je temperatura površine ploče za kuhanje) i lijeva i desna ploča će početi raditi.(1500W+1200W=2700W)

O Konvekcijskom Kuhanju

Upravljanje:

- Postavite selektor temperature na željenu temperaturu.
- Postavite selektor grijanja na  .
- Kad završite, okrenite selektor na "OFF" za isključivanje.
- Konvekcijsko kuhanje stvara ravnomjerniju temperaturu oko hrane pomicanjem zraka, tako da se hrana ravnomjerno kuha/peče/prži u odnosu na uobičajene vruće i hladne točke pećnice.
- Ventilator nježno šalje zrak do svakog područja hrane, kako bi brzo postala zlatne boje, bila hrskava i zadržala vlagu i okus.

KAKO PRŽITI

1. Umetnite uklonjivu posudu za pečenje s hranom i posudu za pečenje.
2. Zatvorite staklena vrata .
3. Okrenite gumb za selektor topline na  .
4. Odaberite željenu temperaturu.
5. Zvono će zazvoniti da označi kraj ciklusa prženja.
6. Kad završite s pečenjem, okrenite selektor u položaj "OFF" za isključivanje pećnice.

KAKO TOSTIRATI

1. Postavite gumb za kontrolu temperature na 230°C.
2. Okrenite gumb za upravljanje funkcijama na  TOAST .
3. Stavite hranu za tostiranje na rešetku ili posudu za pečenje.
4. Zazvonit će zvono kako bi se označio kraj ciklusa tostiranja.
5. Kad završite s pečenjem, okrenite selektor u položaj "OFF" za isključivanje pećnice.

KAKO PEĆI

1. Stavite uklonjivu posudu u željeni položaj.
2. Umetnite posudu za pečenje i zatvorite vrata pećnice.
3. Okrenite gumb za selektor topline na BAKE.

4. Odaberite temperaturu.
5. Zazvonit će zvono kako bi se označio kraj ciklusa pečenja.
6. Kad završite s pečenjem, okrenite selektor u položaj "OFF" za isključivanje pećnice.

Pozicioniranje Rešetke

Keksi – Koristite donje i srednje ručke za potporu.

Slojevite torte – Koristite samo donju ručku za potporu (pecite jedan po jedan).

Pite – Koristite donje i srednje ručke za potporu.

Zapamtite: Rešetke treba postaviti u sredinu pećnice, s udubljenjima usmjerenima prema dolje.

ČIŠĆENJE & NJEGA

Upozorenje: Prije čišćenja svakako isključite pećnicu i pustite da se ohladi.
--

Sva prskanja koja se dogode tijekom kuhanja i dođu u dodir s neprekidnim slojem oksidiraju se dok pećnica radi. Po želji zidove obrišite vlažnom spužvom, krpom ili najlonskim jastučićem za ispiranje i blagim deterdžentom. **NEMOJTE KORISTITI VUNENE JASTUČIĆE ZA ČIŠĆENJE, ABRAZIVNA SREDSTVA ZA ČIŠĆENJE ILI STRUGATI ZIDOVE S METALNIM PRIBOROM, ZATO ŠTO SVE NAVEDENE METODE MOGU OŠTETITI KONTINUIRANI LISTI PREMAZ**

Sav pribor treba prati u vrućoj sapunici ili se može oprati u perilici posuđa. Vrata se mogu oprati vlažnom spužvom i obrisati suhim papirnatim ili platnenim ručnikom.

Vanjsku stranu očistite vlažnom spužvom.

NEMOJTE KORISTITI ABRAZIVNI ČISTAČ JER MOŽE OŠTETITI VANJSKI SLOJ. NEMOJTE KORISTITI ABRAZIVNI ČISTAČ ILI ČELIČNU VUNENU OBLOGU ZA STRUGANJE NA POSUDI ZA KAPANJE JER MOŽETE OŠTETITI SLOJ OD EMAJLIRANOG PORCULANA. SVI DIJELOVI I POVRŠINE SE TREBAJU TEMELJITO OSUŠITI PRIJE UKLJUČIVANJA PEĆNICE I KORIŠTENJA.

TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

220-240V, ~ 50/60 Hz

Struja pećnice: 1500 W

Lijeva ploča za kuhanje: 1500 W

Desna ploča za kuhanje: 1200 W

INFORMACIJE ZA KORISNIKE O UPOTREBI ELEKTRIČNIH I ELEKTRONSKIH UREĐAJA

Ova oznaka označava da se ovaj proizvod ne smije odlagati s ostalim kućanskim otpadom širom EU. Da biste spriječili moguću štetu za okoliš ili ljudsko zdravlje od nekontroliranog odlaganja otpada, odgovorno ga reciklirajte kako biste promovirali održivu ponovnu upotrebu materijalnih resursa. Kako biste vratili svoj korišteni uređaj, upotrijebite sustave za povrat i prikupljanje ili kontaktirajte prodavača kod kojeg je proizvod kupljen. Oni mogu ovaj proizvod odnijeti na ekološki sigurno recikliranje.



Ovaj proizvod udovoljava svim osnovnim zahtjevima smjernica EU-a povezanih s njim.

Vlasnik zaštitnog znaka "BROCK Electronics" je GTCL EUROPE LTD

Telefon: +371 67297762

E-mail: gtcl@gtcl.eu

www.brockgroup.eu | www.gtcl.eu

Tehnička služba: Tel. +371 28683856, serviss@gtcl.eu



Garantieschein / Warranty card / Garantijas talons / Гарантийный талон
Garantinė kortelė / Garantiitalong / Гаранционен талон
Kupon za jamstvo

TO 3502 BKI

(Artikelnummer / Model name / Modeļa nosaukums / Название модели / Modelio vardas / Mudeli nimi / Име на модела / Ime modela)

S/N:

(Seriennummer / Serial number / Sērijas numurs / Serijos numeris / Seerianumber / Серийный номер / Сериен номер / Serijski broj)

Verkaufsdatum:

Purchase date:

Pārdošanas datums:

Дата покупки:

Pardavimo data:

Müügi kuupäev:

Дата на закупуване:

Datum kupnje:

Verkäufer:

Seller:

Pārdevējs:

Продавец:

Pardavėjas:

Müüja:

Продавач:

Prodavatelj:

Stempel des Verkäufers:

Seller stamp:

Pārdevēja zīmogs:

Печать:

Pardavėjo antspaudas:

Müüja pitsat:

Печат на продавача:

Pečat prodavatelja:

Kopie des Kassenbons:

Copy of purchase receipt:

Čeka kopija:

Копия чека покупки:

Čekio kopija:

Tšeki koopia:

Копие от касова бележка:

Kopija potvrde o kupnji: