

BROCK[®]
Electronics

DE	ELEKTRISCHER OFEN
LV	ELEKTRISKĀ KRĀSNS
EE	ELEKTRIAHI
LT	ELEKTRINĖ KROSNELĖ
RU	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ
GB	ELECTRIC OVEN

TO 3001 WH



BROCK**ELEKTRISCHER OFEN****TO 3001 WH****WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN**

Beim Benutzen des elektrischen Backofens sind die Sicherheitsanweisungen zu beachten:

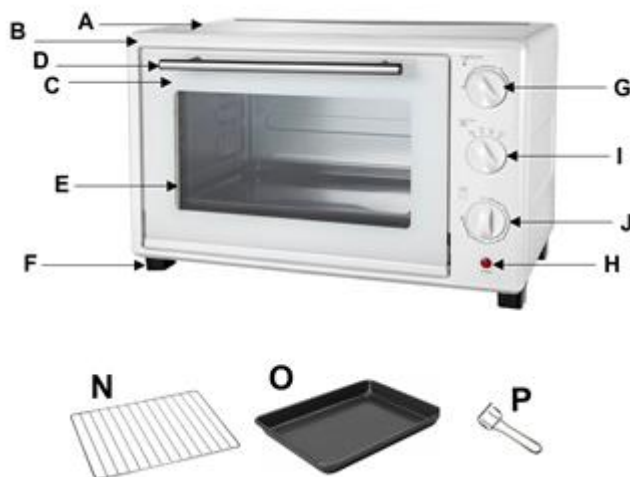
1. Lesen Sie alle Anweisungen durch.
2. Berühren Sie die heißen Oberflächen nicht. Immer benutzen Sie die Griffe.
3. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern benutzt wird.
4. Zur Vermeidung eines Stromschlags stellen Sie das Kabel, den Stecker oder andere Teile niemals in 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.

BROCK®

Electronics

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.

GERÄTEBESCHREIBUNG



A: Gehäuse:

B: Vorderpanel

C: Oberer Türrahmen

D: Griff

E: Glas

F: Ofenbeine

G: Temperaturschalter

H: Kontrollleuchte

I: Heizbetriebsschalter

J: Timer/Konvektion/Lichtschalter

N: Backgrill

O: Backplatte

P: Plattengrif

VOR DEM BETRIEB

1. Lesen Sie alle Gebrauchsanweisungen durch.
2. Stelle Sie sicher, dass das Gerät vom Netz getrennt ist und der Wärmesteuerschalter in die Position „OFF“ (Aus) befindet.
3. Waschen Sie alle Zubehörteile mit heißem Seifenwasser ab.
4. Trocknen Sie alle Zubehörteile ab und setzen Sie im Ofen zurück. Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an.
5. Nach der Zusammensetzung des Geräts empfehlen wir, den Ofen auf die maximale Temperatur (230oC) ca. 15 Minuten einzuschalten, um die Verpackungsreste zu vernichten. Es könnte auch die Anfangsgerüche vermeiden.

Wichtig: wegen des Brennens der Schutzsubstanz auf den Heizelementen, könnte Geruch und Rauch (ca. 15 Minuten) bei der ersten Verwendung des Geräts entstehen. Es ist normal und harmlos.

6. Kontrollschalter:

z Temperaturschalter: stellen Sie die gewünschte Temperatur vom 100oC bis 230oC ein

z Hauptkontrollschalter: es gibt 4 verschiedene Betriebsarten:



Beide Heizelemente sind ausgeschaltet



Funktioniert das obere Heizelement



Funktioniert das untere Heizelement



Beide Heizelementen funktionieren

z Timer: drehen Sie den Schalter nach rechts (im Uhrzeigersinn), um das Timer einzuschalten. Am Ende der eingestellten Zeit wird ein Klingelsignal erklingen.

z Kontrollleuchte: leuchtet, wenn die Heizelemente funktionieren.

z Backplatte: zum Kochen verwenden.

BROCK[®]

Electronics

z Plattengriff: zum Holen der heißen Backplatten oder Grills.

z Backgrill: zum Kochen benutzen.

WARNUNG: UM VERBRENNUNGEN UND VERLETZUNGEN ZU VERMEIDEN, BERÜHREN SIE NICHT WÄHREND DES BETRIEBS DIE HEISSE OBERFLÄCHE DES OFENS!

Seien Sie beim Herausholen von heißen Backplatten, Grillrosts oder anderen Gefäßen aus dem heißen Ofen besonders vorsichtig!

KOCHEN

* Für bestes Ergebnis wärmen Sie den Ofen 15 Minuten auf 230oC auf.

z Legen Sie den Grillrost im Ofen ein.

z Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.

z Wählen Sie die notwendige Kochdauer aus.

z Schalten Sie das obere und/oder untere Heizelement ein.

z Verwenden Sie den Plattengriff, um das Essen zu prüfen oder rauszunehmen, oder den Grillrost ein oder raus zu nehmen.

z Am Ende des Kochens bringen Sie den Schalter in der Position OFF (Aus).

KOCHEMPFEHLUNGEN

Da Kochergebnis kann variieren. Stellen Sie die Zeit nach Bedarf ein. Während des Kochens überprüfen Sie das Essen.

Hinweis: Alle Kochzeiten sind auf die Temperaturbasis des gekühlten Fleisches berechnet. Für Zubereitung des gefrorenen Fleisches braucht man mehr Zeit, darum ist es empfohlen, ein Fleischthermometer zu benutzen.

FLEISCH	OFENTEMPERATUR	KOCHZEIT
RIPPENSTEAK	220°C	25-30 Min
T-BONE-STEAK	220°C	25-30 Min
HAMBURGER	220°C	25-28 Min
SCHWEINKOTELETTS	220°C	40-45 Min
HAMMELKOTELETTS	220°C	30-40 Min
HÜNERFLÜGEL	220°C	30-35 Min
FISCHFILET	180°C	25-25 Min
LACHSSTEAK	180°C	25-25 Min

RÖSTEN

Bitte beachten Sie, dass die Röstungsfunktion alle Heizelemente benutzt. Sie können 4-6 Brotscheiben im großen Ofen rösten. Falls Sie nur 1 bis 2 Sachen rösten, müssen Sie sie auf dem Grillrost im Zentrum des Ofens stellen.

z Stellen Sie sicher, ob die Krümelschale eingesetzt ist.

z Drehen Sie den Hauptkontrollschalter in die Position „Oberes + unteres Heizelement“

z Stellen Sie das Essen auf dem Grillrost.

z Am Ende des Rösten schalten Sie den Kontrollschalter in der Position OFF (Aus).

Hinweis: Für bestes Ergebnis muss man den Grillrost im Zentrum des Ofens stellen.

BACKEN

Bitte beachten Sie, dass die Backfunktion nur unteres Heizelement benutzt. Für bestes Ergebnis wärmen Sie den Ofen 15 Minuten auf 230oC auf.

z Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.

z Stellen Sie den Grillrost auf der unteren oder mittleren Ebene.

z Stellen Sie das Essen auf dem Grillrost und schieben im Ofen.

z Das zuzubereitende Produkt müsste so nah am unteren Heizelement wie möglich platziert werden.

z Verwenden Sie Saucen oder Öle nach Wahl.

z Stellen Sie den Kontrollschalter in der Position „Unteres Heizelement“.

z Es ist empfohlen, die Ofentür ein wenig geöffnet lassen.

z Am Ende des Backens schalten Sie den Ofen aus.

REINIGUNG

Warnung: Vor der Reinigung stellen Sie sicher, dass der Ofen vom Netz getrennt und abgekühlt ist.

Falls nötig, reinigen Sie das Innere mit einem feuchten Schwamm, Tuch oder Nylonschwamm, das in eine weiche Lösung von Spülmittel und Wasser getränkt ist. Waschen Sie das ganze Zubehör in heißem Seifenwasser. Wischen Sie die Glastür mit einem feuchten Schwamm ab und trocknen danach mit einem Papier- oder Stofftuch. Reinigen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Schwamm.

VERWENDEN SIE KEINE SCHEUERMITTEL!

TECHNISCHE SPEZIFIKATION

220-240V ,~ 50/60 Hz

Leistung: 1600 W

**ENTSORGUNG VON GEBRAUCHTEN ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN AUSRÜSTUNG**

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
ELEKTRISKĀ KRĀSNS
TO 3001 WH

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Izmantojot elektrisko cepeškrāsni, vienmēr jāievēro drošības norādījumi:

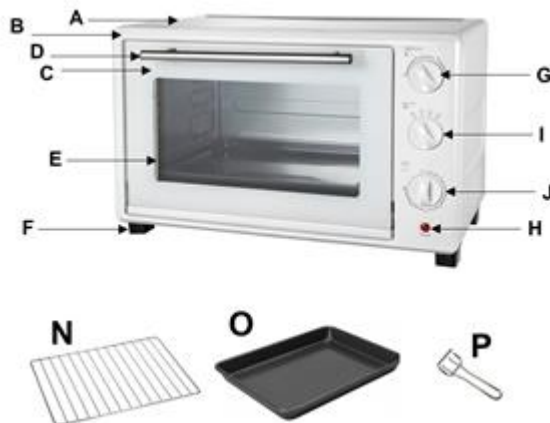
1. Izlasiet visus norādījumus.
2. Neaiztieciet karstas virsmas. Vienmēr izmantojiet rokturus.
3. Jāievēro īpaša piesardzība, kad ierīce tiek lietota bērnu tuvumā.
4. Lai izvairītos no elektriskā šoka, nemērciet vadu, kontaktdakšu vai kādu citu ierīces daļu ūdenī, vai citā šķidrumā.
5. Neļaujiet ierīces 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. Nogādājiet 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. Neapklājiet 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. Netīriet 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.

BROCK®

Electronics

17. Ierīces darbības laikā, var rasties uguns, ja krāsns ir apklāta vai ir saskarē ar uzliesmojošiem materiāliem, ieskaitot aizkarus, sienas, utt.
18. Īpaša uzmanība jāpievērš, lietojot cepeštraukus un tvertnes, kas nav izgatavotas no metāla vai karstumizturīga stikla.
19. Pārliecinieties, ka nekas neaizskar ierīces augšējos vai apakšējos elementus.
20. Neievietojiet krāsnī sekojošos materiālus: kartonu, plastmasu, papīru, vai jebko līdzīgu.
21. Neglabājiet 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 apskādēšanas.
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.

IERĪCES APRAKSTS



- A: Korpuss:
- B: Priekšējais panelis
- C: Augšējais durvju rāmis
- D: Rokturis
- E: Stikls
- F: Krāsns kājas
- G: Temperatūras kontroles slēdzis

H: Indikatora gaisma

I: Galvenais kontroles slēdzis

J: Taimeris/Konvekcija/ Gaismas slēdzis

N: Cepšanas restes

O: Cepšanas paplāte

P: Paplātes rokturis

PIRMS IERĪCES LIETOŠANAS

1. Izlasiet visus norādījumus šajā instrukcijā.

2. Pārlicinieties, 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.

6. Kontroles slēdži:

- Temperatūras kontroles slēdzis: noregulējiet vēlamo gatavošanas temperatūru no 100 °C-230°C.

- Galvenais kontroles slēdzis: Ierīce ir aprīkota ar 4 dažādiem gatavošanas režīmiem:



Abi sildelementi ir izslēgti



Darbojas augšējais sildelements



Darbojas apakšējais sildelements



Darbojas abi sildelementi

- Taimeris: Pagrieziet slēdzi pa labi (pulkstenrādītāja virzienā), lai ieslēgtu taimeri. Iestatītā laika beigās, atskanēs zvana signāls

- Indikatora gaisma: deg, kad sildelementi ir ieslēgti.

- Cepšanas paplāte: Izmanto ēdienu gatavošanai.

- Paplātes rokturis: Ļauj jums paņemt karstu paplāti vai cepšanas resti.

BROCK®

Electronics

- Cepšanas restes: Izmanto ēdienu gatavošanai.

BRĪDINĀJUMS: LAI IZVAIRĪTOS NO IEVAINOJUMIEM VAI APDEGUMIEM, IERĪCES DARBĪBAS LAIKĀ, NEPIESKARIETIES TĀS KARSTĀJĀM VIRSMĀM!

Vienmēr esiet īpaši piesardzīgi, izņemot cepšanas paplāti, restes vai jebkuru citu karstu tvertni no karstas cepeškrāsns.

KĀ GATAVOT

* Labākam rezultātam, uzsildiet ierīci pirms lietošanas 15 minūtes 230°C

- z Ievietojiet cepšanas restes krāsnī.
- z Iestatiet temperatūras kontroles slēdzi vēlamajā temperatūrā.
- z Noregulējiet laika kontroles slēdzi vēlamajā gatavošanas laikā.
- z Ieslēdziet augšējo un/vai apakšējo sildelementu.

Lai pārbaudītu vai izņemtu ēdienu, izmantojiet paplātes rokturi, lai palīdzētu izņemt un ielikt restes.

Kad gatavošana ir pabeigta, novietojiet kontroles slēdzi pozīcijā OFF (Izslēgts).

GATAVOŠANAS IETEIKUMI

Gatavošanas rezultāts var atšķirties. Iestatiet laiku pēc vajadzības. Gatavošanas laikā, pārbaudiet ēdienu.

Piezīme: Visi gatavošanas laiki ir balstīti uz atdzesētas gaļas temperatūru. Saldētai gaļai, tas aizņems vairāk laika. Tāpēc ieteicams izmantot gaļas termometru.

GAĻA	KRĀSNS TEMPERATŪRA	GATAVOŠANAS LAIKS
RIBAS STEIKS	220°C	25-30 min
STEIKS AR KAULU	220°C	25-30 min
HAMBURGERS	220°C	25-28 min
CŪKGAĻAS KARBONĀDE	220°C	40-45 min
ĒRA KARBONĀDE	220°C	30-40 min
VISTU SPĀRNIŅI	220°C	30-35 min
ZIVJU FILEJA	180°C	20-25 min
LAŠA STEIKS	180°C	20-25 min

KĀ GRAUZDĒT

Lūdzu, atcerieties, ka grauздēšanas funkcija izmanto visus sildelementus. Lielas ietilpības krāsns, ļauj jums grauздēt 4-6 maizes šķēles. Grauздējot tikai 1 vai 2 lietas, novietojiet ēdienu uz cepšanas restēm ierīces vidū.

Darbības:

- z Pārlicinieties, ka ir ievietota drupatu paplāte.
- z Ieslēdziet galveno kontroles slēdzi pozīcijā „Augšējais + apakšējais sildelements”
- z Novietojiet ēdienu uz restēm.
- z Kad grauздēšana ir pabeigta, izslēdziet kontroles slēdzi pozīcijā OFF (Izslēgts)

Piezīme: Labākam rezultātam restes jānovieto krāsns vidū.

KĀ CEPT

Lūdzu, atcerieties, ka CEPŠANAS funkcija izmanto tikai apakšējos sildelementus. Labākam rezultātam, uzsildiet ierīci pirms lietošanas 15 minūtes 230°C.

Darbības:

- z Iestatiet temperatūras slēdzi nepieciešamajā temperatūrā.
- z Ievietojiet cepšanas restes pašā zemākajā vai vidējā līmenī.
- z Novietojiet ēdienu uz restēm, un ieslidiniet tās krāsnī.
- z Ēdiens būtu jānovieto, cik tuvu vien iespējams apakšējiem sildelementiem.
- z Sasmērējiet ēdienu ar mērcēm vai eļļu, pēc izvēles.
- z Noregulējiet kontroles slēdzi pozīcijā „Apakšējais sildelements”.
- z Ieteicams atstāt ierīces durvis mazliet pavērtas.
- z Gatavošanas procesa beigās, izslēdziet ierīci.

TĪRĪŠANA

Brīdinājums: Pārlicinieties, 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

Nominālais spriegums..... 220-240 V
 Nominālā frekvence..... 50/60 Hz
 Nominālā jauda 1600 W

BROCK[®]
Electronics**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. Nogādājiet 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 BALTIC

Tālrunis: +371 67297762

E-pasts: gtcl@gtcl.eu

www.brockgroup.eu

www.gtcl.eu

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

BROCK**ELEKTRIAHI****TO 3001 WH****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 taimer 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. Rõstahju 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 kardinaid, kangad, seinad jms, võib see põlema minna. Seadme töötamise ajal ei tohi selle peal midagi hoida.

BROCK®

Electronics

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.

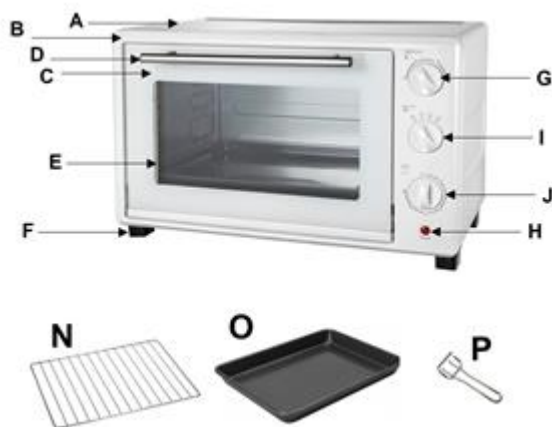
23. Seadmel on karastatud turvaklaasist uks. Klaas on tavalisest tugevam ja murdumisele vastupidavam. Karastatud klaas võib sellegipoolest servadest murduda. Ärge kribige ukse pinda ega kriimustage servasid.

24. Seade on välja lülitatud, kui taimer kontrollnupp on "OFF" asendis.

25. Seadet ei või õues kasutada.

26. Seadet võib kasutada ainult sihtotstarbeliselt.

ÕPPIGE OMA UUT AHJU TUNDMA



A: Suur kuumutusplaat

B: Väike kuumutusplaat

C: Korpus

D: Esipaneel

E: Klaas

F: Käepide

G: Temperatuurikontroll

H: Ahju jalgtoed

I: Peamine funktsioonikontroll

J: Märgutuli

K: Temperatuuri regulaator

L: Väikese kuumaplaadi võimsuseregulaator

M: Soojustugevuse regulaator

N: Rest

O: Küpsetuskandik

P: Kandiku käepide

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 taaskoostet soovitage seda 15 minutit kõrgeima temperatuuri (230°C) peal hoida, et kõrvaldada võimalikke transpordi pakkevahendite jääke. See eemaldab ka kõik algsed lõhnad.

Palume ähele panna: Kuna küttekeha kaitseks peale kantud kaitsevahend põleb ära, võib esimese operatsiooniga kaasneda lõhna ja suitsu (umbes 15 minuti jooksul). See on normaalne ja ohutu.

6. Nuppude funktsioonid:

- Temperatuurikontroll: valige küpsetamiseks soovitud temperatuur 100°C kuni 230°C.
- Peamine funktsioonikontroll: Ahjul on 4 asendit erinevate küpsetuste jaoks:



Mõlemad plaadid lõpetavad töö



Ülemine plaat töötab



Alumine plaat töötab



Mõlemad plaadid töötavad

- Taimer: Taimeri käivitamiseks keerake nuppu paremale (päripäeva). Määratud aja lõppemisel heliseb kell.
- Märgutuli: Sütib, kui kuumaplaadid on sees.
- Küpsetuskandik: Looma-, linnuliha, kala ja muude toitude grillimiseks ja küpsetamiseks.
- Kandiku käepide: Selle abil saab tõsta kuuma resti ja küpsetuskandikut.

BROCK®

Electronics

- Rest: Grillimiseks, röstimiseks ja küpsetamiseks.

HOIATUS: VIGASTUSTE VÕI PÕLETUSTE VÄLTIMISEKS ÄRGE PUUDUTAGE KUUMI PINDU, KUI AHI ON SISSE LÜLITATUD.

Olge küpsetuskandiku, resti ja kuumade anumate ahjust väljavõtul väga ettevaatlik!

KUIDAS GRILLIDA

* Paremate tulemuste saavutamiseks eelsoojendage ahju 15 minutit temperatuuril 230°C.*

OPERATSIOONID:

- z Asetage rest ahju.
- z Seadistage temperatuurinupp soovitud temperatuurile.
- z Keerake taimer nupp soovitud küpsetusajale.
- z Lülitage sisse ülemine ja/või alumine kuumaplaat.
- z Toidu kontrollimiseks või eemaldamiseks tõmmake rest välja, kasutades selleks käepidet. z Kui grillimine on lõpetatud, lülitage funktsiooni kontrollnupp "OFF" asendisse.

LIHA	AHJU TEMP.	KÜPSETUSAEG
RIBI	220°C	25-30 min
T-KUJULINE KONT	220°C	25-30 min
HAMBURGER	220°C	25-28 min
SEALIHA KARREE	220°C	40-45 min
LAMBAKARREE	220°C	30-40 min
KANAKOIVAD	220°C	30-35 min
KALAFILÉE	180°C	20-25 min
LÕHEFILEE	180°C	20-25 min

Grillimissoovitus

Küpsetustulemused võivad erineda. Varieerige aega vastavalt soovile. Kontrollige küpsetamise ajal toitu sageli.

Kõik grillimisajad sõltuvad sellest, mis temperatuuril liha külmikus hoitakse. Sügavkülmutatud liha küpsetamiseks läheb oluliselt kauem aega. Seetõttu soovitame kasutada lihatermomeetrit.

KUIDAS RÖSTIDA

Palume meeles pidada, et TOAST (röstimise) funktsioon kasutab kõiki kuumaelemente. Suure mahutavusega ahjus saab röstida 4 kuni 6 saiaviilu. Kui röstite ainult 1 või 2 viilu, asetage toit ahju keskel olevale küpsetuskandikule.

Operatsioon:

- z Veenduge, et purukandik oleks oma kohal.
- z Seadke temperatuuri kontrollnupp soovitud temperatuurile.
- z Keerake funktsiooni kontrollnupp „Upper & Lower Heater“ (ülemine ja alumine kuumaplaat) seadistusele.
- z Asetage toit restile.
- z Kui röstimine on lõpetatud, keerake funktsiooniregulaator „OFF“ asendisse.

Märkus: Parimate tulemuste saamiseks asetage rest ahju keskele.

KUIDAS KÜPSETADA

Palume meeles pidada, et BAKE (küpsetamise) funktsioon kasutab ainult alumisi kuumaelemente. Parimate

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

Operatsioon:

- z Seadistage temperatuurinupp soovitud temperatuurile.
- z Asetage rest ahju keskele või madalamale tasemele.
- z Asetage toit restile ja libistage resti peale.
- z Toit peaks olema alumisele kuumaelemendile nii lähedal kui vähegi võimalik.
- z Soovi korral pintseldage toitu kastme või õliga.
- z Keerake funktsiooni kontrollinupp „Lower Heater“ (madal kuumaplaat) peale.
- z Soovitame ukse kergelt pilukile jätta.
- z Kui küpsetamine on lõpetatud, lülitage funktsiooniregulaator „OFF“ asendisse.

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

Nimipinge.....	220-240 V
Nimisageduse.....	50/60 Hz
Nimivõimsus.....	1600 W

BROCK[®]

Electronics

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. Selliselt säästate väärtuslikud loodusvarad ja saate aidata vältida võimalikke negatiivseid mõjusid keskkonnale ja inimeste tervisele. Lisainfot käesoleva seadme hävitamise kohta saate oma kohalikust omavalitsusest või lähimast kogumiskohast. Ebaõige seda liiki jäätmete käitluse eest Teid võidakse 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: BROCK.

Kaubamärgi omanik BROCK Electronics GTCL BALTIC

Telefon +371 67297762

e-mail: gtcl@gtcl.eu

www.brockgroup.eu

www.gtcl.eu

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

BROCK**ELEKTRINĖ KROSNELĖ****TO 3001 WH**

Naudojant šią elektrinę krosnelę, turi būti laikomasi šių pagrindinių saugumo reikalavimų:

1. Perskaitykite visą instrukciją.
2. Nelieskite įkaitusių paviršių. Visada naudokite rankenas arba mygtukus.
3. Jeigu prietaisas yra naudojamas šalia vaikų, reikalinga prietaiso priėžiūra.
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 kempinėmis, 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 užvalaidas ar pan. Naudodamiesi prietaisu nedėkite ant prietaiso viršaus jokių daiktų.

BROCK®

Electronics

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.

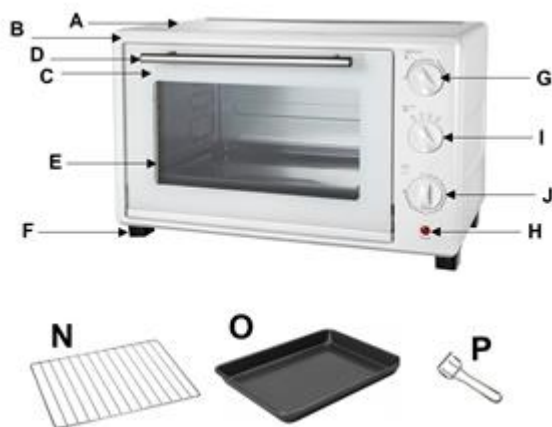
23. Šis prietaisas yra įrengtas su temperatūrai atspariu, saugiu stiklu. Stiklas yra stipresnis už įprastą stiklą ir daug atsparesnis smūgiams. Grūdintas stiklas gali sudužti į kampus. Venkite durelių paviršiaus subraižymų arba nuskeltų kampų.

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: Korpusas

B: Priekinis skydelis

C: Rankena

D: Viršutinis durų rėmelis

E: Stiklas

F: Krosnelės kojelės

G: Temperatūros valdymas

H: Indikacija

I: Pagrindinis funkcijų valdymas

J: Laikmatis

N:Grotelės

O: Kepimo padėklas

P: Kepimo skardos laikiklis

PRIEŠ NAUDOJANT KROSNELE


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 0C), 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.


6. Mygtukų funkcijos:

- Temperatūros valdymas: gaminimui pasirinkite reikiamą temperatūrą nuo 1000C iki 2300C.
- Pagrindinis funkcijų valdymas: ši krosnelė yra įrengta su 4-iomis skirtingomis gaminimo pozicijomis:

 abu kaitinimo elementai neveikia

 veikia viršutinis kaitinimas

 veikia apatinis kaitinimas

 abu kaitinimo elementai veikia

- Laikmatis: sukite reguliatorių (laikrodžio rodyklės kryptimi), kad įjungtumėte laikmatį. Pasibaigus nustatymo laikui, nuskamba garsinis signalas.
- Indikacija: užsidega tuomet, kai kaitimo elementas veikia.
- Kepimo padėklas: naudojamas mėsai, paukštienai kepti ir apkepti, ar kitam maistui gaminti.
- Kepimo skardos laikiklis: naudojantis juo galima pakelti groteles ir kepimo skardą.
- Grotelės: skirta skrudinti, kepti ir apkepti.

ĮSPĖJIMAS: KAD IŠVENGTUMĖTE SUŤEIDIMŲ IR APSIDEGINIMO PAVOJAUS, NELIESKITE ĮKAITUSIŲ PAVIRŠIŲ PRIETAISO NAUDOJIMO METU.

Visada būkite ypač atidūs išimdami kepimo padėklą, groteles arba įkaitusius indus iš įkaitusios krosnelės.

KAIP KEPTI ANT GROTELIŲ

*Kad gautumėte geriausius rezultatus, iš anksto pakaitinkite krosnelę 15 minučių iki 2300C *

NAUDOJIMAS:

z Įstatykite groteles į krosnelę.

z Nustatykite Temperatūros reguliatorių ties reikiama temperatūra.

z Pasukite Laiko reguliatorių ties pageidaujama gaminimo temperatūra.

z Įjunkite Viršutinį ir/arba Apatinį kaitinimą.

Z Norėdami patikrinti arba išimti maistą naudokite tiekiamą kepimo skardos laikiklį, kuris padės įdėti ir išimti groteles.

z Kai kepimas yra baigtas, nustatykite Funkcijų reguliatorių ties Išjungta (OFF) pozicija.

MĖSA	ORKAITĖS TEMPERATŪRA	GAMINIMO LAIKAS
ŠONKAULIAI	220°C	25-30 min
T-formos KEPSNYS	220°C	25-30 min
HAMBURGERIS	220°C	25-28 min
KIAULIENOS PJAUSNYS	220°C	40-45 min
ĖRIENOS PJAUSNYS	220°C	30-40 min
VIŠTIENOS ŠLAUNELĖS	220°C	30-35 min
ŪUVIES FILĖ	180°C	20-25 min
LAŠIŠOS KEPSNYS	180°C	20-25 min

KEPIMO PATARIMAI

Gaminimo rezultatai gali skirtis. Laiką pareguliuokite pagal savo pageidavimus. Taip pat dažnai patikrinkite patiekalą jo gaminimo metu.

Pastaba: patiekalų gaminimo laikas priklauso nuo mėsos užšaldymo. Užšaldytos mėsos kepimas gali užimti daug daugiau laiko. Todėl labai rekomenduojama naudoti termometrą.

KAIP SKRUDINTI

Prašome prisiminti, kad SKRUDINIMO funkcija naudoja visus kaitinimo elementus. Dėl didelio tūrio krosnelės galite skrudinti nuo 4 iki 6 duonos riekių. Jeigu skrudinsite tik 1 arba 2 riekes, sudėkite produktus ant kepimo grotelių krosnelės viduryje.

NAUDOJIMAS:

- z Patikrinkite, ar yra įdėtas trupinių padėklas.
- z Temperatūros reguliatoriumi nustatykite reikiamą temperatūrą.
- z Nustatykite Funkcijų reguliatorių ties Viršutiniu ir apatiniu kaitinimu “.
- z Padėkite produktus ant grotelių.
- z Kai skrudinimas yra baigtas, nustatykite Funkcijų reguliatorių ties Išjungta (OFF).

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

KAIP KEPTI

Prašome įsiminti, kad KEPIMO funkcija naudoja tik Apatinį kaitinimo elementą. Geriausiems rezultatams rekomenduojama iš anksto krosnelę įkaitinti 15 min. iki 230 OC.

VALDYMAS

- z Temperatūros reguliatoriumi nustatykite reikiamą temperatūrą.
- z Įstatykite groteles žemiausiame arba viduriniame krosnelės lygyje.
- z Padėkite maistą ant grotelių ir įstatykite į griovelį.
- z Maistas turi būti padėtas kiek įmanoma žemiau prie Apatinio kaitinimo elemento.
- z Sutepkite maistą padažu arba aliejumi, kaip pageidaujate.
- z Nustatykite Funkcijų reguliatorių ties Apatinis kaitinimas“.
- z Rekomenduojama palikti dureles šiek tiek pravertas.
- z Kai Kepimas yra baigtas, nustatykite funkcijų reguliatorių ties Išjungta (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.

NEAUDOKITE VALIKLIŲ SU ABRAZYVINĖMIS DALELĖMIS!


TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS

Nominali įtampa.....	220–240V
Nominalus dažnis	50/60 Hz
Nominali galios įvestis.....	1600 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 įsigydamis atitinkamą naują gaminį, senus gaminius galite grąžinti vietos pardavėjams. Tinkamai išmesdami šį gaminį, padėsite tausoti brangius gamtinius išteklius ir išvengti potencialiai neigiamo poveikio aplinkai, kuris gali būti padarytas netinkamai išmetus atliekas. 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.

Jeigu norite išmesti elektrinius arba elektroninius prietaisus, reikiamos informacijos teiraukitės pas savo pardavėją arba tiekėją.

 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

www.gtcl.eu

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

BROCK

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ

TO 3001 WH

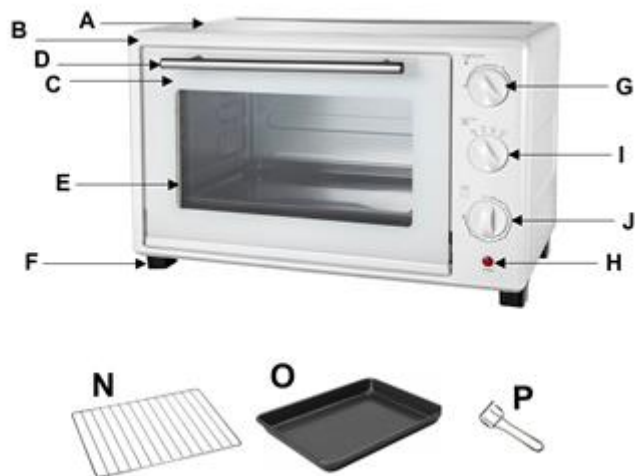
ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

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



A: Корпус

B: Передняя панель

C: Рама передней дверцы

D: Ручка

E: Стекло

F: Ножки печи

G: Ручка регулятора температуры

H: Световой указатель

I: Ручка выбора продолжительности нагрева

J: Таймер / Конвекция / Регулятор света

N: Решетка

O: Поддон для выпечки

P: Ручка поддона

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.

BROCK®

Electronics

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.

6. Функции ручек:

- Регулятор температуры: выберите нужную температуру от 100°C до 230°C для приготовления пищи.

- Регулятор основных функций: Данная печь оснащена 4 позициями для самых разнообразных потребностей приготовления пищи:

 Оба нагревательных элемента перестают работать  Верхний нагревательный элемент работает

 Нижний нагревательный элемент работает  Оба нагревательных элемента работают

- Таймер: Поверните ручку направо (по часовой стрелке), чтобы запустить таймер. В конце установленного времени подается звуковой сигнал.

- Световой указатель: Загорается, когда нагревательные элементы работают.

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

- Ручка поддона: Позволяет Вам вынимать горячую решетку и поддон для выпечки.

- Решетка: для приготовления тостов, выпечки и жарки.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ВО ИЗБЕЖАНИЕ РИСКА ТРАВМ И ОЖЕГОВ НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ К ГОРЯЧИМ ПОВЕРХНОСТЯМ, КОГДА ПЕЧЬ РАБОТАЕТ.

Всегда будьте предельно осторожны, когда вынимаете поддон для выпечки, решетку или любые горячие емкости из горячей печи.

КАК ЖАРИТЬ

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

ПРОЦЕСС:

z Поместите решетку в печь.

z Установите ручку регулятора температуры на требуемую температуру.

z Поверните ручку таймера на требуемое время приготовления.

z Включите верхний и/или нижний нагревательный элемент.

z Чтобы проверить или вынуть пищу, используйте ручку поддона, предоставленную для того, чтобы помочь Вам вынимать и вставлять решетку.

z Когда жарка закончится, поверните регулятор функции в положение «ВЫКЛЮЧЕНО»/“OFF”.

Результаты приготовления могут различаться. Отрегулируйте время согласно Ваших потребностей.

Также во время жаренья часто проверяйте пищу

Примечание: Время жарки с учетом мяса температуры холодильника. Приготовление замороженного мяса может потребовать значительно больше времени. Поэтому настоятельно рекомендуем использовать термометр для мяса.

МЯСО	ТЕМПЕРАТУРА ПЕЧИ	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
АНТРЕКОТ	220°C	25-30 min
БИФШТЕКС С КОСТОЧКОЙ	220°C	25-30 min
ГАМБУРГЕР	220°C	25-28 min
СВИНАЯ ОТБИВНАЯ	220°C	40-45 min
ОТБИВНАЯ ИЗ МОЛОДОЙ БАРАНИНЫ	220°C	30-40 min
КУРИНЫЕ ОКOROЧКА	220°C	30-35 min
РЫБНОЕ ФИЛЕ	180°C	20-25 min
СТЕЙК ИЗ СЕМГИ	180°C	20-25 min

КАК ПРИГОТОВИТЬ ТОСТЫ

Примите к сведению, что функция ТОСТ/TOAST использует все нагревательные элементы. Печь большой вместимости позволяет сделать тосты из 4 – 6 кусков хлеба. Если делаете тосты только из 1 – 2 предметов, поместите пищу на решетку для выпечки в центре печи.

ПРОЦЕСС:

z Убедитесь, что поддон для крошек на месте.

z Установите регулятор температуры на требуемую температуру.

z Поверните регулятор функции на «Верхний и Нижний нагревательный элемент»/ "Upper & Lower Heater"

z Поместите пищу на решетку.

z Когда приготовление тостов завершено, поверните регулятор функции в положение «ВЫКЛЮЧЕНО»/ "OFF".

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

КАК ГОТОВИТЬ ВЫПЕЧКУ

Примите к сведению, что функция ВЫПЕЧКА/BAKE использует только нижние нагревательные элементы.

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

ПРОЦЕСС :

z Установите регулятор температуры на требуемую температуру.

z Поместите решетку на самый нижний уровень или в середине печи.

z Поместите пищу на решетку и установите решетку в печь.

z Пищу необходимо разместить как можно ближе к нижнему нагревательному элементу.

z При желании полейте пищу соусами или маслом.

z Поверните регулятор функции на «Нижний нагревательный элемент»/ "Lower Heater"

z Рекомендуется держать дверцу слегка приоткрытой

z Когда выпекание завершено, поверните регулятор функции в положение «ВЫКЛЮЧЕНО»/ "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. Стекланную дверцу можно протирать влажной губкой и вытирать насухо бумажным или тканевым полотенцем. Снаружи почистите влажной губкой.


НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ АБРАЗИВНЫЕ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА!

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение..... 220–240 В
Номинальная частота..... 50/60 Гц
Номинальная входная мощность..... 1600 Вт

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 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

www.gtcl.eu

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

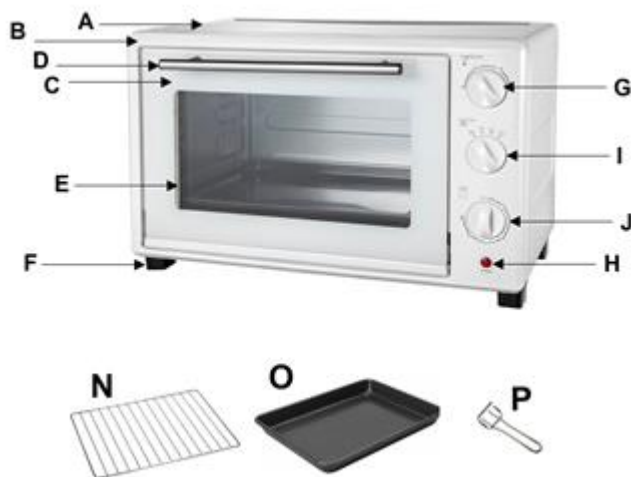


BROCK
ELECTRIC OVEN
TO 3001 WH

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Always use handles or knobs.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or any parts of the oven in water or any other liquids.
5. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
6. 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.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
8. Do not place on or near a hot gas or electric burner.
9. When operating the oven, keep at least four inches of free space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation.
10. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.
11. To disconnect, turn the time control to OFF, then remove the plug. Always hold the plug, and never pull the cord.
12. Extreme caution must be used when moving a drip pan containing hot oil or other hot liquids.
13. Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This may cause the oven to overheat.
14. Use extreme caution when removing the tray, racks or disposing of hot grease or other hot liquids.
15. 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.
16. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven as they may create a fire or risk of electric risk.
17. 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.
18. Extreme cautions should be exercised when using cooking or baking containers constructed of anything other than metal or ovenproof glass.
19. Be sure that nothing touches the top or bottom elements of the oven.
20. Do not place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper, or anything similar.
21. Do not store any materials other than manufacturer's recommended accessories in this oven when not in use.
22. Always wear protective, insulated oven gloves when inserting or removing items from the hot oven.

23. 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.
24. This appliance is OFF when the Timer Control button is in the "OFF" position.
25. Do not use outdoors.
26. Do not use appliance for other than intended use.

DESCRIPTION OF THE DEVICE

- A: Housing
- B: Front Panel
- C: Upper Door Frame
- D: Handle
- E: Glass
- F: Oven Feet
- G: Oven Temperature Control Knob
- H: Indicator Light
- I: Heating Selection Knob
- J: Timer/Convection/Lamp Knob
- N: Wire Rack
- O: Bake Tray
- P: Tray Handle

BEFORE FIRST USE



1. Read all instructions in this manual.
2. Make sure the oven is unplugged and the Heating Control Knob is in the "OFF" position.
3. Wash all accessories in hot, soapy water.
4. Thoroughly dry all accessories and re-assemble them in the oven. Plug the oven into outlet.
5. After re-assembling your oven, we recommend that you run it at the highest temperature (230°C) 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: Due to burning of the protective substance applied to heating elements, initial operation may result in smell and smoke (about 15 minutes). This is normal and harmless.

6. Function of the knobs:

z Temperature Control: choose the desired temperature from 100°C to 230°C for cooking.

z Main Function Control: This oven is equipped with 4 positions for a variety of cooking needs:

 : Both heaters stop working  : Upper heater works

 : Lower heater works  : Both heaters work

z Timer/Convection/Lamp: Turn the knob to right (clockwise) to start a timer/Convection/Lamp. A bell rings at the end of set time.

z Indicator light: It lights when the heating elements are on.

z Bake Tray: For use in broiling and roasting meat, poultry, fish and other foods.

z Tray Handle: Allows you to pick up hot wire rack, and bake tray.

z Wire Rack: For toasting, baking, and roasting.

z Crumb Tray: Push it in the bottom of the oven before cooking, and pull out for easy cleaning.

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

CAUTION: Always be extremely careful when removing bake tray, wire rack or any hot containers from a hot oven.

HOW TO BROIL

* For best results, preheat the oven for 15 minutes on 230°C *

Operation:

- z Place the wire rack in the oven.
- z Set the temperature control knob to the desired temperature.

- z Turn the time control knob to your desired cooking time.
- z Turn on the upper and/or the lower heater.
- z To check or remove food, use the tray handle provided to help you slide the wire rack in and out.
- z When broiling is completed, turn the function control to "OFF" position.

MEAT	OVEN TEMP	COOKING TIME
RIB STEAK	220°C	25-30 min
T-BONE STEAK	220°C	25-30 min
HAMBURGER	220°C	25-28 min
PORK CHOPS	220°C	40-45 min
LAMB CHOPS	220°C	30-40 min
CHICKEN LEGS	220°C	30-35 min
FISH FILETS	180°C	20-25 min
SALMON STEAKS	180°C	20-25 min

Note: All broiling time are based on meats at refrigerator temperature. Frozen meats may take considerably longer time. Therefore, using a meat thermometer is highly recommended.

HOW TO TOAST

Please note that TOAST function uses all heating elements. Large capacity oven allows for toasting 4 to 6 slices of bread. When toasting only 1 or 2 items, place food on the bake rack in the center of the oven.

Operation:

- z Ensure Crumb Tray is in place.
- z Set the Temperature Control Knob to desired temperature.
- z Turn the function control to "Upper & Lower Heater"
- z Place food to on the wire rack.
- z When toasting is completed, turn function control to "OFF".

Note: Wire Rack should be positioned in the middle of the oven for best heating results.

HOW TO BAKE

Please note that BAKE function uses only bottom heating elements. For best results, it is recommended that you preheat the oven for 15 minutes on 230°C.

Operation:

- z Set temperature control to appropriate temperature.
- z Place the wire rack on the lowest level or middle of the oven.
- z Place food on the wire rack and slide into the rack.
- z Food should be placed as close as possible to the lower heating element.
- z Brush food with sauces or oil, as desired.
- z Turn the function control to "Lower Heater"
- z It is advisable to leave the door slightly ajar
- z When baking is complete, turn the function control to "OFF".

CLEANING

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

If desired, wipe inside the oven with a damp sponge, cloth or nylon scouring pad with mild detergent. All accessories should be washed in hot soapy water. The glass 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 ABRASIVE CLEANING AGENT!

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Related voltage	220-240 V
Related frequency	50/60 Hz
Related power	1600 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 Baltic LTD

Phone: +371 67297762

E-mail: gtcl@gtcl.eu

www.brockgroup.eu

www.gtcl.eu

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

Garantieschein

Garantijas talons

Гарантийный талон

Garantiné kortelè

Garantiitalong

Warranty card

Verkäufer:

Pārdevējs:

Продавец:

Pardavējas:

Müüja:

Seller:

Verkaufsdatum:

Pārdošanas datums:

Дата покупки:

Pardavimo data:

Müügi kuupäev:

Purchase date:

Stempel des Verkäufers:

Pārdevēja zīmogs:

Печать:

Pardavėjo antspaudas:

Müüja pitsat:

Seller's stamp:

Kopie des Kassenbons:

Čeka kopija:

Копия чека покупки:

Čekio kopija:

Tšeki koopia:

Copy of purchase receipt: