

DE DIGITALER OFEN

GB DIGITAL OVEN

LV DIGITĀLĀ CEPEŠKRĀSNŠ

EE DIGITAALNE AHJ

LT SKAITMENINĖ ORKAITĖ

RU ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ДУХОВКА С ЦИФРОВОЙ
ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ

FI DIGITAALINEN UUNI

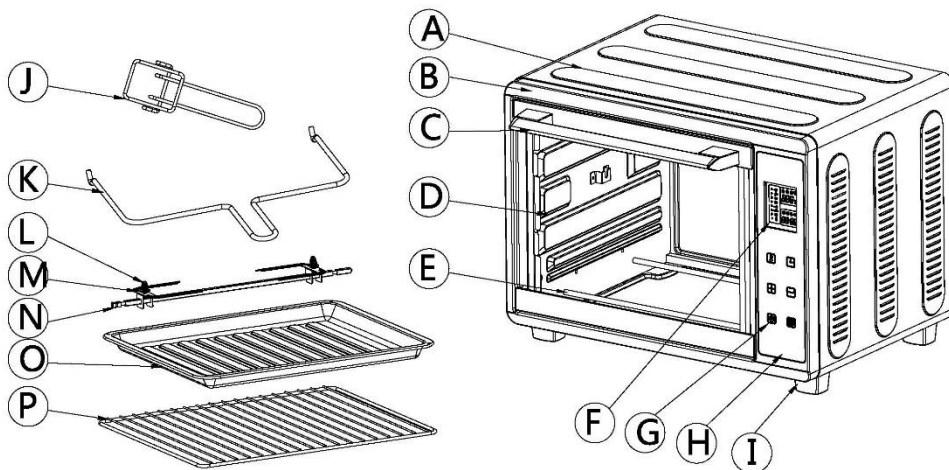
TO 3301 DB



BROCK**DIGITALER OFEN****TO 3301 B****WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie immer Griffe oder Knöpfe.
3. Wenn ein Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist eine genaue Aufsicht erforderlich.
4. Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen Kabel, Stecker oder andere Teile des Ofens nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
5. Lassen Sie das Kabel nicht über die Tischkante oder den Tresen hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen.
6. Betreiben Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Kabel oder Stecker oder nachdem das Gerät nicht mehr funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Senden Sie das Gerät zur Untersuchung, Reparatur oder Anpassung an die nächste autorisierte Serviceeinrichtung zurück.
7. Die Verwendung von Zusatzgeräten, die nicht vom Gerätehersteller empfohlen werden, kann zu Gefahren oder Verletzungen führen.
8. Nicht auf oder in die Nähe eines Heißgas- oder Elektrobrenners stellen.
9. Halten Sie beim Betrieb des Ofens auf allen Seiten des Ofens einen Freiraum von mindestens vier Zoll ein, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.
10. Ziehen Sie bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose. Vor dem An- und Ablegen von Teilen und vor dem Reinigen abkühlen lassen.
11. Um die Verbindung zu trennen, stellen Sie die Zeitsteuerung („Timer Control“) auf OFF und ziehen Sie dann den Stecker ab. Halten Sie den Stecker immer fest und ziehen Sie niemals am Kabel.
12. Beim Bewegen einer Auffangwanne mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten ist äußerste Vorsicht geboten.
13. Bedecken Sie das Krümfach oder einen Teil des Ofens nicht mit Metallfolie. Dies kann zu einer Überhitzung des Ofens führen.
14. Gehen Sie beim Entfernen des Tablett, der Gestelle oder bei der Entsorgung von heißem Fett oder anderen heißen Flüssigkeiten äußerst vorsichtig vor.
15. Reinigen Sie das Innere des Ofens nicht mit Scheuerschwämmen aus Metall, da Teile des Scheuerschwammes abbrechen und elektrische Teile berühren können, wodurch die Gefahr eines Stromschlags besteht.
16. Übergroße Lebensmittel oder Metallgeschirr dürfen nicht in einen Toaster eingesetzt werden, da sie einen Brand verursachen oder ein elektrisches Risiko darstellen können.
17. Ein Brand kann entstehen, wenn der Ofen während des Betriebs abgedeckt ist oder entflammables Material berührt, einschließlich der Gardinen, Vorhänge, Wände und dergleichen. Bewahren Sie während des Betriebs keine Gegenstände auf dem Gerät auf.
18. Bei der Verwendung von Koch- oder Backbehältern, die nicht aus Metall oder ofenfestem Glas hergestellt sind, ist äußerste Vorsicht geboten.
19. Achten Sie darauf, dass nichts die oberen oder unteren Elemente des Ofens berührt.
20. Legen Sie keines der folgenden Materialien in den Ofen: Karton, Plastik, Papier oder ähnliches.

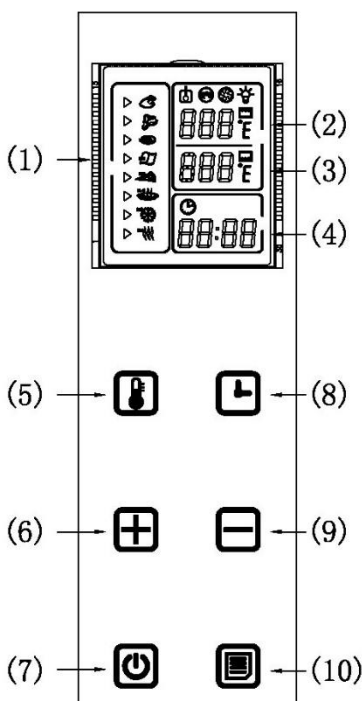
21. Bewahren Sie keine anderen Materialien als das vom Hersteller empfohlene Zubehör in diesem Ofen auf, wenn er nicht in Gebrauch ist.
22. Tragen Sie immer schützende, isolierte Ofenhandschuhe, wenn Sie Gegenstände in den heißen Ofen einlegen oder herausnehmen.
23. Dieses Gerät hat eine Tür aus gehärtetem Sicherheitsglas. Das Glas ist stärker als normales Glas und bruchsicherer. Gehärtetes Glas kann an den Kanten immer noch brechen. Vermeiden Sie das Verkratzen der Türoberfläche oder das Einkerbigen von Kanten.
24. Dieses Gerät ist AUS, wenn sich die Taste "Timer Control" in der Position "OFF" befindet.
25. Nicht im Freien verwenden.
26. Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.



GERÄTEBESCHREIBUNG

- A - Haupteinheit
- B - Frontplatte
- C - Türgriff
- D - Innere Einheit
- E - Rohr
- F - LCD-Anzeige
- G - Touch-Tasten
- H - Digitale Steuertafel

- I - Ofenfüße
- J - Rack-Griff
- K - Grillgriff
- L - Schraube
- M - Grillgabel
- N - Grillstück
- O - Backblech
- P - Backrost








BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



1. LCD-Anzeige: Kochfunktionen. Sie können eine von 8 Funktionen wählen; Anzeigefarbe - blau, Textfarbe - schwarz.

2. LCD-Anzeige: Temperatur des oberen Heizelements. Die Temperatur wird durch einmaliges Drücken von und Drücken von oder eingegeben, um die Temperatur um 5 Grad zu erhöhen oder zu verringern.

3. LCD-Anzeige: niedrigere Temperatur des Heizelements. Die Temperatur wird durch zweimaliges Drücken von und



Drücken von  oder  eingegeben, um die Temperatur um 5 Grad zu erhöhen oder zu verringern.

4. LCD-Anzeige: Zeitschaltuhr. Die Zeit wird durch Drücken von  und Halten von  oder  eingestellt, um die Zeit zu erhöhen oder zu verringern.



5. Einstellung der Temperatur. Drücken Sie auf das Symbol und halten Sie  oder  gedrückt, um die Anzeige um 5 Grad zu vergrößern oder zu verkleinern. Die Temperatur kann auch während des Kochens eingestellt werden.

6. Plus-Zeichen-Symbol. Durch Drücken des Symbols wird die Temperatur oder die Zeit erhöht.

7. Start-/Stopp-Symbol. Drücken Sie das Symbol, um die eingestellte Funktion zu starten oder den Vorgang während des Kochens zu stoppen.






8. Einstellung der Uhrzeit. Drücken Sie das Symbol, um die Zeit einzustellen, bevor Sie den Timer zum Einstellen der Zeit verwenden. Verwenden Sie  oder , um die Zeit zu erhöhen oder zu verringern.




9. Minus-Zeichen-Symbol. Durch Drücken des Symbols wird die Temperatur oder die Zeit reduziert.

10. Menü-Symbol. Durch Drücken des Symbols werden 8 Garfunktionen aktiviert. Sie werden mit  oder  ausgewählt.

VERWENDUNG DES GERÄTS










Kochfunktionen

Einstellung	Zeit	Temperatur des oberen Heizteils	Niedrigere Heizelementtemperatur	Bereich für die Zeiteinstellung	Einheit	Temperatur - Einstellbereich	Einstellung in Aktion
1. Huhn 	00:40 (Std.)	180°C	/	00:01~02:00 (Std.)	5°	50~180°C	Oberes Heizelement, Konvektion, Grill, Lampe
2. Steak 	00:30 (Std.)	180°C	/	00:01~02:00 (Std.)	5°	50~180°C	Oberes Heizelement, Konvektion, Lampe
3. Cookies 	00:30 (Std.)	/	200°C	00:01~02:00 (Std.)	5°	50~200°C	Oberes Heizelement, Konvektion, Lampe
4. Brot 	04:00 (min.)	200°C	200°C	02:00 03:00, 04:00, 05:00 (min.)	1 Minute	200°C	Oberes und unteres Heizelement, Lampe
5. Pizza 	00:20 (Std.)	230°C	230°C	00:01~02:00 (Std.)	5°	50~230°C	Oberes und unteres Heizelement, Konvektion, Lampe

6. Warmhalten 	01:00 (Std.)	/	70°C	00:01~02:00 (Std.)	5°	30~100°C	Unteres Heizelement, Konvektion, Lampe
7. Auftauen 	00:20 (Std.)	80°C	80°C	00:01~02:00 (Std.)	5°	80°C	Oberes und unteres Heizelement, Konvektion, Lampe
8. DIY 	00:30 (Std.)	230°C	230°C	00:01~02:00 (Std.)	5°	50~230°C	Oberes und unteres Heizelement, Konvektion, Lampe

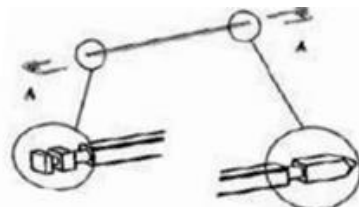
OFENFUNKTIONEN

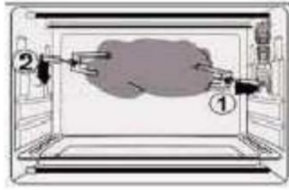
1. HÜHNER-FUNKTION

- a) Schließen Sie das Gerät an den NETZAUSGANG an.  Das Gerät beginnt zu blinken.
- b) Drücken Sie einmal , drücken Sie dann , um die Menüfunktion zu aktivieren. Dann wählen Sie die erste Funktion, das Symbol "Huhn" beginnt zu blinken.
- c) Drücken Sie . Die Standardzeit beträgt 40 Minuten. Stellen Sie die Zeit durch Drücken von  oder  ein. Jedes Mal, wenn Sie drücken, ändert sich die Zeit um 1 Minute. Verfügbarer Zeitbereich: 1-120 Min.
- d) Drücken Sie  einmal. Die Standardtemperatur beträgt 180 °C, die auch auf dem Display angezeigt wird. Die Temperatur wird durch Drücken von  oder  eingestellt. Jedes Drücken ändert die Temperatur um 5 °C. Verfügbarer Temperaturbereich: 50 °C ~ 180 °C.
- e) Legen Sie das Fleisch, das Sie kochen möchten, auf den Grillspieß. Achten Sie darauf, dass das Grillzubehör richtig befestigt ist und das Fleisch auf dem Spieß zentriert ist.

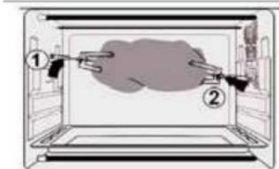
Installation eines Grillspießes


1. Setzen Sie die Grillgabeln auf den Schaft, das Gitter muss korrekt eingesetzt werden - der kleinste Haken muss sich auf der linken Seite des Ofens befinden.
2. Installieren des Gitters: Setzen Sie das Gitter in den dafür vorgesehenen Raum auf der rechten Seite ein und stecken Sie dann das andere Ende auf den Schaftanschluss.















3. Entfernen des Grills: Benutzen Sie den Grillgriff, um das Gitter aus dem Schaftanschluss und dann aus dem Grillbereich rechts zu entfernen.













- f) Stellen Sie ein Backblech auf den Boden und schließen Sie die Tür.
- g) Drücken Sie auf , um mit dem Kochen zu beginnen.
- h) Wenn das Kochen beendet ist, schaltet sich der Ofen aus, das Gerät piept 3-mal und geht nach 30 Sekunden in den Standby-Modus.
- i) Holen Sie gegrillte Lebensmittel heraus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.








2. STEAK-FUNKTION

- a) Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.  beginnt zu blinken.
- b) Drücken Sie  einmal, drücken Sie dann , um die Menüfunktion zu aktivieren. Wählen Sie dann die zweite Funktion, das Symbol "Steak" beginnt zu blinken.
- c) Drücken Sie . Die Standardzeit beträgt 30 Minuten. Stellen Sie die Zeit durch Drücken von  oder  ein. Jedes Mal, wenn Sie drücken, ändert sich die Zeit um 1 Minute. Verfügbarer Zeitbereich: 1-120 Min.
- d) Drücken Sie  einmal. Die Standardtemperatur beträgt 180 °C, die auch auf dem Display angezeigt wird. Die Temperatur wird durch Drücken von  oder  eingestellt. Jedes Drücken ändert die Temperatur um 5 °C. Verfügbarer Temperaturbereich: 50 °C ~ 180 °C.
- e) Legen Sie die Lebensmittel auf das Backblech und platzieren Sie es auf die mittlere Schiene.
- f) Die Lebensmittel müssen sich so nah wie möglich am oberen Heizelement befinden, ohne dieses zu berühren.
- g) Bestreichen Sie das Essen gegebenenfalls mit der Soße und schließen Sie die Tür.
- h) Drücken Sie auf , um mit dem Kochen zu beginnen.
- i) Wenden Sie die Lebensmittel nach der Hälfte der eingestellten Garzeit.
- j) Wenn das Kochen beendet ist, schaltet sich der Ofen aus, das Gerät piept 3-mal und schaltet nach 30 Sekunden in den Standby-Modus.
- k) Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.

3. COOKIE-FUNKTION












- a) Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.  beginnt zu blinken.
- b) Drücken Sie  einmal, drücken Sie dann , um die Menüfunktion zu aktivieren. Wählen Sie dann die dritte Funktion, das Symbol "Cookie" beginnt zu blinken.
- c) Drücken Sie . Die Standardzeit beträgt 30 Minuten. Stellen Sie die Zeit durch Drücken von  oder  ein. Jedes Mal, wenn Sie drücken, ändert sich die Zeit um 1 Minute. Verfügbarer Zeitbereich: 1-120 Min.
- d) Drücken Sie  einmal. Die Standardtemperatur beträgt 180 °C, die auch auf dem Display angezeigt wird. Die Temperatur wird durch Drücken von  oder  eingestellt. Jedes Drücken ändert die Temperatur um 5 °C. Verfügbarer Temperaturbereich: 50 °C ~ 180 °C.
- e) Legen Sie die Lebensmittel auf das Backblech und platzieren Sie es auf die mittlere Schiene.
- f) Drücken Sie auf , um mit dem Kochen zu beginnen.
- g) Wenn das Kochen beendet ist, schaltet sich der Ofen aus, das Gerät piept 3-mal und geht nach 30 Sekunden in den Standby-Modus.
- h) Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.

4. BROT-FUNKTION











- a) Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.  beginnt zu blinken.
- b) Drücken Sie  einmal, drücken Sie dann , um die Menüfunktion zu aktivieren. Wählen Sie dann die vierte Funktion, das Symbol "Brot" beginnt zu blinken.
- c) Drücken Sie . Die Standardzeit beträgt 4 Minuten. Stellen Sie die Zeit durch Drücken von  oder  ein. Jedes Mal, wenn Sie drücken, ändert sich die Zeit um 1 Minute. Verfügbarer Zeitbereich: 2 - 5min.
- d) Die Standardtemperatur beträgt 200 °C (für das obere und untere Heizelement) und kann nicht eingestellt werden.
- e) Legen Sie die Lebensmittel auf das Backblech, legen Sie sie auf das mittlere Regal und schließen Sie die Tür.
- f) Drücken Sie auf , um mit dem Kochen zu beginnen.
- g) Wenn das Kochen beendet ist, schaltet sich der Ofen aus, das Gerät piept 3-mal und geht nach 30 Sekunden in den Standby-Modus.

h) Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.

5. PIZZA-FUNKTION

- a) Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.  beginnt zu blinken.
- b) Drücken Sie  einmal, drücken Sie dann , um die Menüfunktion zu aktivieren. Wählen Sie dann die fünfte Funktion, das Symbol "Pizza" beginnt zu blinken.
- c) Drücken Sie . Die Standardzeit beträgt 20 Minuten. Stellen Sie die Zeit durch Drücken von  oder  ein. Jedes Mal, wenn Sie drücken, ändert sich die Zeit um 1 Minute. Verfügbarer Zeitbereich: 1-120 Min.
- d) Drücken Sie einmal , um die Temperatur des oberen Heizelements einzustellen. Drücken Sie  zweimal, um die Temperatur des unteren Heizelements einzustellen. Die Standardtemperatur beträgt 230 °C (für das obere und untere Heizelement). Die Temperatur wird durch Drücken von  oder  eingestellt. Jedes Drücken ändert die Temperatur um 5 °C. Verfügbarer Temperaturbereich: 50 °C ~ 230 °C.
- e) Legen Sie die Lebensmittel auf das Backblech, legen Sie es auf das mittlere Regal und schließen Sie die Tür.
- f) Drücken Sie auf , um mit dem Kochen zu beginnen.
- g) Wenn das Kochen beendet ist, schaltet sich der Ofen aus, das Gerät piept 3-mal und geht nach 30 Sekunden in den Standby-Modus.
- h) Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.


6. WARMHALTEFUNKTION



- a) Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.  beginnt zu blinken.
- b) Drücken Sie  einmal, drücken Sie dann , um die Menüfunktion zu aktivieren. Wählen Sie dann die sechste Funktion, das Symbol "Warmhalten" beginnt zu blinken.
- c) Drücken Sie . Die Standardzeit beträgt 60 Minuten. Stellen Sie die Zeit durch Drücken von  oder  ein. Jedes Mal, wenn Sie drücken, ändert sich die Zeit um 1 Minute. Verfügbarer Zeitbereich: 1-120 Min.
- d) Drücken Sie einmal . Die Standardtemperatur beträgt 70 °C (unteres Heizelement). Die Temperatur wird durch Drücken von  oder  eingestellt. Jedes Drücken ändert die Temperatur um 5 °C. Verfügbarer Temperaturbereich: 30 °C ~ 100 °C.
- e) Legen Sie die Lebensmittel auf das Backblech oder den Rost, legen Sie es auf die mittlere Schiene und schließen Sie die Tür.
- f) Drücken Sie auf , um mit dem Kochen zu beginnen.




g) Wenn das Kochen beendet ist, schaltet sich der Ofen aus, das Gerät piept 3-mal und geht nach 30 Sekunden in den Standby-Modus.


h) Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.

7. AUFTAUFUNKTION


a) Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.  beginnt zu blinken.

b) Drücken Sie  einmal, drücken Sie dann , um die Menüfunktion zu aktivieren. Wählen Sie dann die siebte Funktion, das Symbol "Auftauen" beginnt zu blinken.

c) Drücken Sie . Die Standardzeit beträgt 20 Minuten. Stellen Sie die Zeit durch Drücken von  oder  ein. Jedes Mal, wenn Sie drücken, ändert sich die Zeit um 1 Minute. Verfügbarer Zeitbereich: 1-120 Min.

d) Drücken Sie  einmal. Die Standardtemperatur beträgt 80 °C (oberes und unteres Heizelement) und kann nicht geändert werden.

e) Legen Sie die Lebensmittel auf das Backblech oder den Rost, legen Sie es auf die mittlere Schiene und schließen Sie die Tür.

f) Drücken Sie auf , um mit dem Kochen zu beginnen.




g) Wenn das Kochen beendet ist, schaltet sich der Ofen aus, das Gerät piept 3-mal und geht nach 30 Sekunden in den Standby-Modus.

h) Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.




8. DIY-FUNKTION

a) Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.  beginnt zu blinken.


b) Drücken Sie  einmal, drücken Sie dann , um die Menüfunktion zu aktivieren. Wählen Sie dann die achte Funktion, das Symbol "DIY" beginnt zu blinken.

c) Drücken Sie . Die Standardzeit beträgt 20 Minuten. Stellen Sie die Zeit durch Drücken von  oder  ein. Jedes Mal, wenn Sie drücken, ändert sich die Zeit um 1 Minute. Verfügbarer Zeitbereich: 1-120 Min.

d) Drücken Sie einmal , um die Temperatur des oberen Heizelements einzustellen.

Drücken Sie  zweimal, um die Temperatur des unteren Heizelements einzustellen. Die Standardtemperatur beträgt 230 °C (für oberes und unteres Heizelement). Die Temperatur wird durch Drücken von  oder  eingestellt. Jedes Drücken ändert die Temperatur um 5 °C. Verfügbarer Temperaturbereich: 50 °C ~ 230 °C. Die Temperaturtoleranz zwischen dem oberen und unteren Heizelement beträgt ± 30 °C.

e) Legen Sie die Lebensmittel auf das Backblech oder den Rost, legen Sie es auf die mittlere Schiene und schließen Sie die Tür.

f) Drücken Sie auf , um mit dem Kochen zu beginnen.

g) Wenn das Kochen beendet ist, schaltet sich der Ofen aus, das Gerät piept 3-mal und geht nach 30 Sekunden in den Standby-Modus.

h) Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.

REINIGUNG

Warnung: Ziehen Sie vor der Reinigung unbedingt den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. Wischen Sie bei Bedarf das Innere des Geräts mit einem feuchten Schwamm, Tuch oder Nylonschwamm ab, der mit einer milden Lösung aus Geschirrspülmittel und Wasser getränkt ist. Alle Utensilien sollten in heißem Seifenwasser gewaschen werden. Glastüren können mit einem feuchten Schwamm abgewischt und mit einem Papier- oder Abwisch Tuch trockengerieben werden. Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Schwamm.

VERWENDEN SIE KEINE SCHEUERMITTEL!

TECHNISCHE PARAMETER

Modell.....	TO 3301 DB
Jahrgang.....	33 L
Bemessungsspannung.....	220-240 V
Nennfrequenz.....	50/60 Hz
Leistung.....	1500 W

INFORMATIONEN FÜR BENUTZER ZUM GEBRAUCH VON ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN GERÄTEN



Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt in der gesamten EU nicht mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden sollte. Um eine mögliche Schädigung der Umwelt oder der menschlichen Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu verhindern, recyceln Sie es verantwortungsbewusst, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, benutzen Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Sie können dieses Produkt zum umweltgerechten Recycling abgeben.



Dieses Produkt erfüllt alle grundlegenden Anforderungen der damit verbundenen EU-Richtlinien.

Der Inhaber der Marke "BROCK Electronics" ist GTCL Baltic LTD

Telefon: +371 67297762

E-Mail: gtcl@gtcl.eu

www.brockgroup.eu

www.gtcl.eu

Technischer Service: Tel. Tel.: +371 28683856, serviss@gtcl.eu

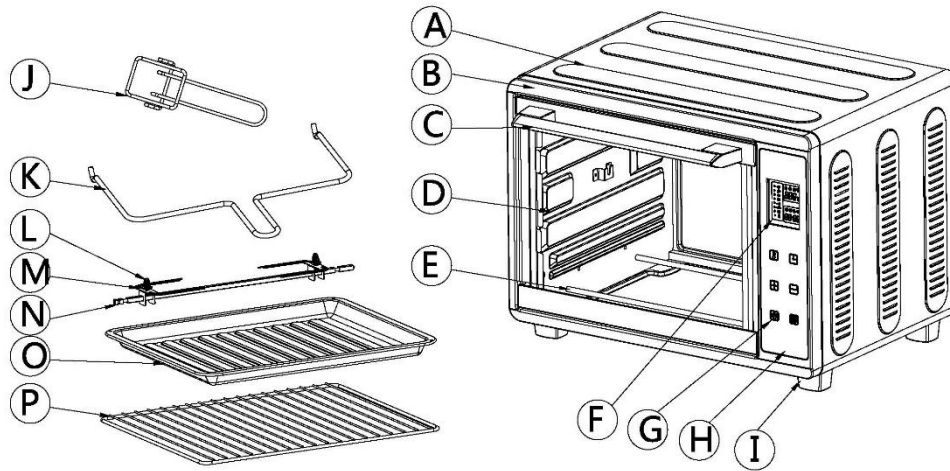
DIGITAL OVEN

TO 3301 B

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.

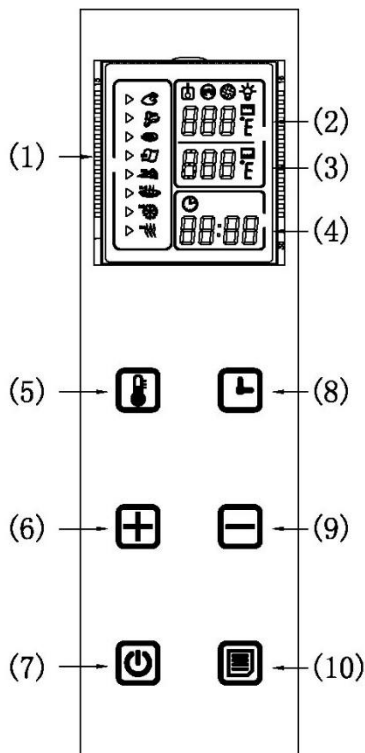
- 25. Do not use outdoors.
- 26. Do not use appliance for other than intended use.



DEVICE DESCRIPTION

- | | |
|---------------------------|------------------|
| A - Main unit | I - Oven feet |
| B - Front panel | J - Rack handle |
| C - Door handle | K - Grill handle |
| D - Inner unit | L - Screw |
| E - Pipe | M - Grill fork |
| F - LCD display | N - Grill piece |
| G - Touch buttons | O - Baking pan |
| H - Digital control panel | P - Baking rack |

DESCRIPTION OF CONTROL PANEL





1. LCD display: cooking functions. You can choose one of 8 functions; display color - blue, text color - black.

2. LCD display: upper heating element temperature. The temperature is entered by pressing once and pressing or to increase or decrease by 5 degrees.



3. LCD display: lower heating element temperature. The temperature is entered by pressing twice and pressing or to increase or decrease by 5 degrees.

4. LCD display: timer. The time is set by pressing and holding or to increase or decrease the time.



5. Setting the temperature. Press the icon and then hold  or  to zoom in or out by 5 degrees. The temperature can also be adjusted during cooking.

6. Plus sign icon. Pressing the icon increases the temperature or time.

7. Start / stop icon. Press the icon to start the set function or stop the operation during cooking.





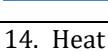



8. Setting the time. Press the icon to set the time before using the timer to set the time. Use  or  to increase or decrease the time.

9. Minus sign icon. Pressing the icon reduces the temperature or time.

10. Menu icon. Pressing the icon activates 8 cooking functions. They are selected using  or .










USING THE DEVICE

Cooking functions

Regime	Time	Upper heating part temperature	Lower heating element temperature	Time set up range	Solis	Temperature set up range	Setting in action
9. Chicken 	00:40 (hr.)	180°C	/	00:01~02:00 (hr.)	5°	50~180°C	Upper heating element, Convection, Grill, Lamp
10. Steak 	00:30 (hr.)	180°C	/	00:01~02:00 (hr.)	5°	50~180°C	Upper heating element, Convection, Lamp
11. Cookies 	00:30 (hr.)	/	200°C	00:01~02:00 (hr.)	5°	50~200°C	Upper heating element, Convection, Lamp
12. bread 	04:00 (min.)	200°C	200°C	02:00 03:00, 04:00, 05:00 (min.)	1 min	200°C	Upper and lower heating element, Lamp
13. Pizza 	00:20 (hr.)	230°C	230°C	00:01~02:00 (hr.)	5°	50~230°C	Upper and lower heating element, Convection, Lamp
14. Heat maintenance 	01:00 (hr.)	/	70°C	00:01~02:00 (hr.)	5°	30~100°C	Lower heating element, convection, lamp
15. Defrost 	00:20 (hr.)	80°C	80°C	00:01~02:00 (hr.)	5°	80°C	Upper and lower heating element, Convection, Lamp
16. DIY 	00:30 (hr.)	230°C	230°C	00:01~02:00 (hr.)	5°	50~230°C	Upper and lower heating element,

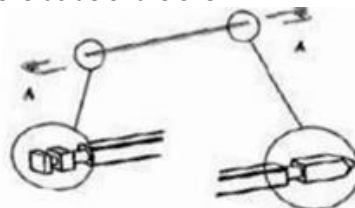
OVEN FUNCTIONS

1. CHICKEN FUNCTION

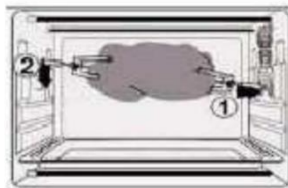
- a) Connect the appliance to the POWER OUTLET.  Will start flashing.
- b) Press once , then press  to activate the menu function. Then you select the first function, the "Chicken" icon will start flashing.
- c) Press . The default time is 40 minutes. Adjust the time by pressing  or . Each time you press, the time will change by 1 minute. Available time range: 1-120 min.
- d) Press  once. The default temperature is 180 °C, which is also shown on the display. The temperature is adjusted by pressing  or . Each press will change the temperature by 5 °C. Available temperature range: 50 °C ~ 180 °C.
- e) Place the meat you want to cook on the grill skewer. Make sure the grill accessories are properly secured and the meat is centered on the spit.

Grill skewer installation

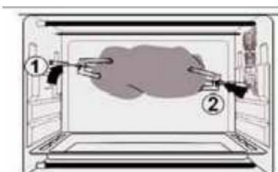
1. Place the grill forks on the shaft, the grill must be inserted correctly - the smallest hook must be on the left side of the oven.




2. Installing the grill: insert the grill in the space provided on the right side, then insert the other end on the shaft connection.













3. Removing the grill: Use the grill handle to remove the grill from the shaft connection and then from the grill area on the right.













- f) Place a baking tray at the bottom and close the door.
- g) Press  to start cooking.
- h) When cooking is complete, the oven will switch off, the appliance will beep 3 times and go into standby mode after 30 seconds.
- i) Unplug grilled food, unplug the appliance and let it cool down before cleaning.

2. STEAK FUNCTION

- a) Connect the appliance to the mains.  Will start flashing.
- b) Press  once, then press  to activate the menu function. Then select the second function, the "Steak" icon will start flashing.
- c) Press . The default time is 30 minutes. Adjust the time by pressing  or . Each time you press, the time will change by 1 minute. Available time range: 1-120 min.
- d) Press  once. The default temperature is 180 °C, which is also shown on the display. The temperature is adjusted by pressing  or . Each press will change the temperature by 5 °C. Available temperature range: 50 °C ~ 180 °C.
- e) Place the food on the baking tray and place it on the middle shelf.
- f) Food must be as close as possible to the upper heating element without touching it.
- g) Sprinkle the food with the sauce if necessary and close the door.
- h) Press  to start cooking.
- i) Turn the food over after half the set cooking time.
- j) When cooking is complete, the oven will switch off, the appliance will beep 3 times and switch to standby mode after 30 seconds.
- k) Unplug the appliance, unplug it and let it cool down before cleaning.


3. FUNCTION OF COOKIES



- a) Connect the appliance to the mains.  Will start flashing.
- b) Press  once, then press  to activate the menu function. Then you select the third function, the "Cookie" icon will start flashing.
- c) Press . The default time is 30 minutes. Adjust the time by pressing  or . Each time you press, the time will change by 1 minute. Available time range: 1-120 min.
- d) Press once . The default temperature is 180 °C, which is also shown on the display. The temperature is adjusted by pressing  or . Each press will change the temperature by 5 °C. Available temperature range: 50 °C ~ 180 °C.
- e) Place the food on the baking tray and place it on the middle shelf.
- f) Press  to start cooking.




g) When cooking is complete, the oven will switch off, the appliance will beep 3 times and go into standby mode after 30 seconds.

h) Unplug the appliance, unplug it and let it cool down before cleaning.

4. FUNCTION OF BREAD

a) Connect the appliance to the mains.  Will start flashing.

b) Press  once, then press  to activate the menu function. Then select the fourth function, the "Bread" icon will start flashing.

c) Press . The default time is 4 minutes. Adjust the time by pressing  or . Each time you press, the time will change by 1 minute. Available time range: 2 - 5min.

d) The default temperature is 200 °C (for upper and lower heating element) and cannot be adjusted.


e) Place the food on the baking tray, place it on the middle shelf and close the door.



f) Press  to start cooking.




g) When cooking is complete, the oven will switch off, the appliance will beep 3 times and go into standby mode after 30 seconds.





h) Unplug the appliance, unplug it and let it cool down before cleaning.

5. PIZZA FUNCTION


a) Connect the appliance to the mains.  Will start flashing.

b) Press  once, then press  to activate the menu function. Then select the fifth function, the "Pizza" icon will start flashing.

c) Press . The default time is 20 minutes. Adjust the time by pressing  or . Each time you press, the time will change by 1 minute. Available time range: 1-120 min.

d) Press  once to adjust the temperature of the upper heating element. Press  twice to adjust the temperature on the lower heating element. The default temperature is 230 °C (for upper and lower heating elements). The temperature is adjusted by pressing  or . Each press will change the temperature by 5 °C. Available temperature range: 50 °C ~ 230 °C.











e) Place the food on the baking tray, place it on the middle shelf and close the door.

f) Press  to start cooking.









g) When cooking is complete, the oven will switch off, the appliance will beep 3 times and go into standby mode after 30 seconds.

h) Unplug the appliance, unplug it and let it cool down before cleaning.


6. HEAT MAINTENANCE FUNCTION

- a) Connect the appliance to the mains.  Will start flashing.
- b) Press  once, then press  to activate the menu function. Then select the sixth function, the "Heat maintenance" icon will start flashing.
- c) Press . The default time is 60 minutes. Adjust the time by pressing  or . Each time you press, the time will change by 1 minute. Available time range: 1-120 min.
- d) Press once . The default temperature is 70 °C (lower heating element). The temperature is adjusted by pressing  or . Each press will change the temperature by 5 °C. Available temperature range: 30 °C ~ 100 °C.
- e) Place the food on the baking tray or rack, place it on the middle shelf and close the door.
- f) Press  to start cooking.
- g) When cooking is complete, the oven will switch off, the appliance will beep 3 times and go into standby mode after 30 seconds.
- h) Unplug the appliance, unplug it and let it cool down before cleaning.

7. DEFROST FUNCTION











- a) Connect the appliance to the mains.  Will start flashing.
- b) Press  once, then press  to activate the menu function. Then select the seventh function, the "Defrost" icon will start flashing.
- c) Press . The default time is 20 minutes. Adjust the time by pressing  or . Each time you press, the time will change by 1 minute. Available time range: 1-120 min.
- d) Press  once. The default temperature is 80 °C (upper and lower heating element) and cannot be changed.
- e) Place the food on the baking tray or rack, place it on the middle shelf and close the door.
- f) Press  to start cooking.
- g) When cooking is complete, the oven will switch off, the appliance will beep 3 times and go into standby mode after 30 seconds.
- h) Unplug the appliance, unplug it and let it cool down before cleaning.

8. DIY FUNCTION

- a) Connect the appliance to the mains.  Will start flashing.

GB

BROCK[®]
E l e c t r o n i c s

- b) Press  once, then press  to activate the menu function. Then select the eighth function, the "DIY" icon will start flashing.
- c) Press . The default time is 20 minutes. Adjust the time by pressing  or . Each time you press, the time will change by 1 minute. Available time range: 1-120 min.
- d) Press  once to adjust the temperature of the upper heating element. Press  twice to adjust the temperature on the lower heating element. The default temperature is 230 °C (for upper and lower heating elements). The temperature is adjusted by pressing  or . Each press will change the temperature by 5 °C. Available temperature range: 50 °C ~ 230 °C. The temperature tolerance between the upper and lower heater is ± 30 °C.
- e) Place the food on the baking tray or rack, place it on the middle shelf and close the door.
- f) Press  to start cooking.
- g) When cooking is complete, the oven will switch off, the appliance will beep 3 times and go into standby mode after 30 seconds.
- h) Unplug the appliance, unplug it and let it cool down before cleaning.

CLEANING

Warning: Make sure you unplug the appliance and let it cool down before cleaning. If necessary, wipe the inside of the appliance with a damp sponge, cloth or nylon sponge soaked in a mild solution of dishwashing detergent and water. All utensils should be washed in hot soapy water. Glass doors can be wiped with a damp sponge and wiped dry with a paper or cloth towel. Clean the housing of the appliance with a damp sponge.

DO NOT USE ABRASIVE CLEANERS!

TECHNICAL PARAMETERS

Model..... TO 3301 DB
Volum..... 33 L
Rated voltage..... 220-240 V
Nominal frequency..... 50/60 Hz
Power..... 1500 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

BROCK
DIGITĀLĀ CEPEŠKRĀSNS**TO 3301 DB**

Pirms šīs ierīces lietošanas pirmoreiz, lūdzu, uzmanīgi izlasiet šo lietošanas instrukciju, pat, ja jums ir zināms, kā lietot šāda veida ierīci. Izmantojiet ierīci tikai atbilstoši šīs instrukcijas norādījumiem. Lietošanas instrukciju nepieciešams saglabāt.

Ieteicams vismaz garantijas termiņa laikā saglabāt oriģinālo kartona kasti, iepakojšanas materiālus, kases čeku un garantijas talonu. Ja ierīci nepieciešams transportēt (piemēram, pārvācoties jaunajā dzīvesvietā vai lai nogādātu servisa centrā), iepakojiet to oriģinālā kastē, tādējādi pasargājot to pārvadāšanas laikā.

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Izlasiet visus norādījumus.

Neaiztieciet karstas virsmas. Vienmēr izmantojiet rokturus.

Jāievēro īpaša piesardzība, kad ierīce tiek lietota bērnu tuvumā.

Lai izvairītos no elektriskā šoka, nemērciet vadu, kontaktdakšu vai kādu citu ierīces daļu ūdenī, vai citā šķidrumā.

Neļaujiet ierīces strāvas vadam karāties pāri letes vai galda virsmai, un neļaujiet tam pieskarties karstām virsmām.

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.

Piederumu un aksesuāru izmantošana, ko nav ieteicis ražotājs, var novest pie briesmām vai ievainojumiem.

Nenovietojiet uz vai tuvu karstām virsmām.

Ierīces darbības laikā, nodrošiniet vismaz 10 cm brīvu vietu uz visām pusēm no ierīces, lai nodrošinātu pietiekamu gaisa cirkulāciju.

Atvienojiet no strāvas kontaktligzdas, kad ierīce netiek lietota, vai pirms tīrīšanas. Ļaujiet tai atdzist pirms liekat to glabāt, maināt piederums, vai pirms tīrīšanas.

Lai atvienotu, laika kontroles slēdzi novietojiet pozīcijā Off (Izslēgts), tad atvienojiet no strāvas kontaktligzdas. Vienmēr turiet aiz pašas kontaktdakšas, nevelciet aiz vada.

Īpašā uzmanība jāpievērš, pārvietojot cepešpannu ar karstu eļļu vai citu karstu šķidrumu.

Neapklājiet drupatu paplāti vai kādu citu krāsns daļu ar metāla foliju. Tas var novest pie krāsns pārkaršanas.

Pievērsiet īpašu uzmanību, izņemot paplātes, režģi vai izņemot karstas mērces un citus šķidrumus.

Netīriet ierīces iekšpusi ar metāla vīšķi, jo tā mazie gabaliņi var nokrist, aizskarot elektriskās daļas un radot elektriskā šoka risku.

Pārāk lielus ēdienus un metāla priekšmetus nedrīkst ievietot krāsnī, jo tie var radīt uguns briesmas un elektriskā šoka draudus.

Ierīces darbības laikā, var rasties uguns, ja krāsns ir aplāta vai ir saskarē ar uzliesmojošiem materiāliem, ieskaitot aizkarus, sienas, utt.

Īpaša uzmanība jāpievērš, lietojot cepeštraukus un tvertnes, kas nav izgatavotas no metāla vai karstumizturīga stikla.

Pārliecinieties, ka nekas neaizskar ierīces augšējos vai apakšējos elementus.

Neievietojiet krāsnī sekojošos materiālus: kartonu, plastmasu, papīru, vai jebko līdzīgu.

Neglabājiet ierīcē nevienus citus piederumus un aksesuārus, kā tikai tos, ko norādījis ražotājs.

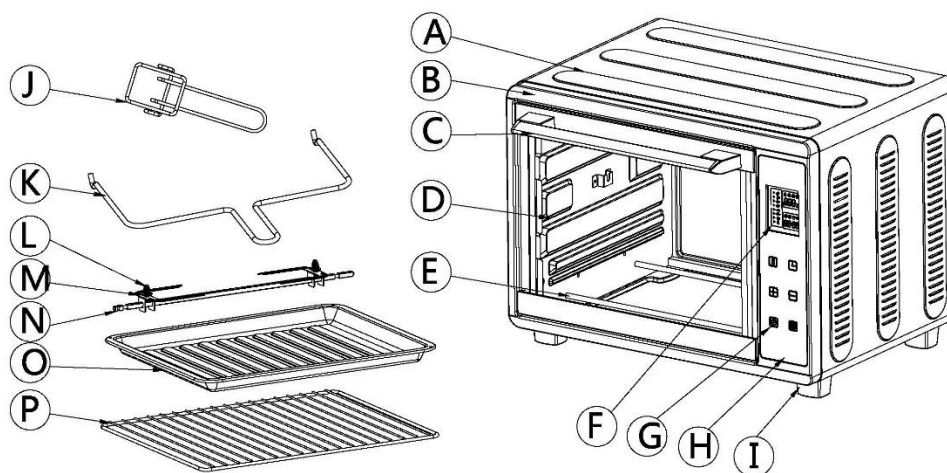
Vienmēr izmantojiet karstumizturīgus aizsargcimdus, ievietojot vai izņemot priekšmetus no ierīces.

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

Nelietojiet ierīci ārpus telpām.

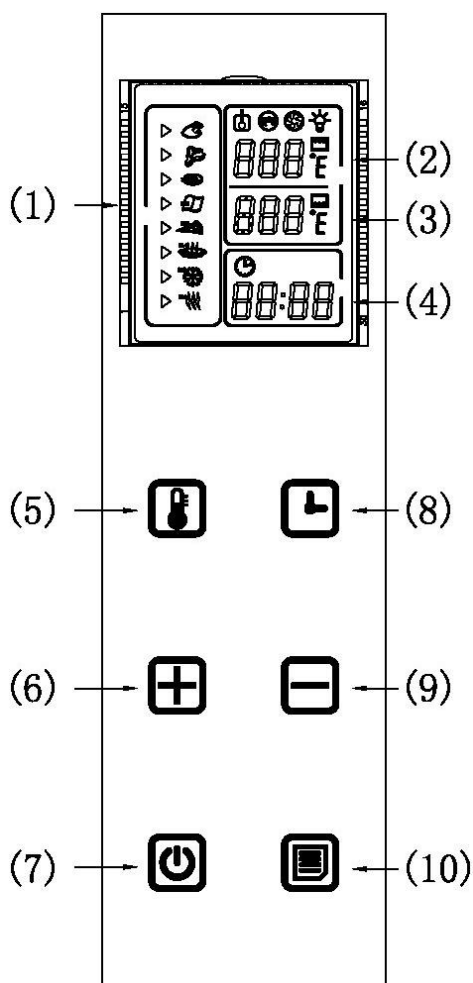
Nelietojiet ierīci nevienam citam mērķim, kā tam, kam tā ir paredzēta.

IERĪCES APRAKSTS





A – Korpuss
B – Priekšējais panelis
C – Durvju rokturis
D – Iekšējais korpuss
E – Apakšējā caurule
F – LCD displeja logs
G – Pieskaršanās pogs
H – Digitāls vadības panelis

I – Krāsns kājiņas
J – Paplātes rokturis
K – Grila rokturis
L – Skrūve
M – Grila dakša
N – Grila vārpsta
O – Cepšanas paplāte
P – Cepšanas režģis




VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS





1. **LCD displejs: gatavošanas funkcijas.** Iespējams izvēlēties vienu no 8 funkcijām; displeja krāsa – zila, teksta krāsa – melna.



2. **LCD displejs: augšējā sildelementa temperatūra.**

Temperatūru ievada, nospiežot  vienreiz un spiežot  vai , lai palielinātu vai samazinātu par 5 grādiem.

3. **LCD displejs: apakšējā sildelementa temperatūra.**



Temperatūru ievada, nospiežot  divreiz un spiežot  vai , lai palielinātu vai samazinātu par 5 grādiem.

4. **LCD displejs: taimeris.** Laiku iestata, nospiežot  un spiežot  vai , lai palielinātu vai samazinātu laiku.



5. **Temperatūras iestatīšana.** Nospiež ikonu un pēc tam spiež  vai , lai palielinātu vai samazinātu par 5 grādiem. Temperatūru var pielāgot arī gatavošanas laikā.

6. **Plus zīmes ikona.** Nospiežot ikonu, palielina temperatūru vai laiku.



7. **Sākt/apturēt ikona.** Nospiežot ikonu, lai sāktu iestatīto funkciju vai apturētu darbību gatavošanas laikā.







8. **Laika iestatīšana.** Nospiežot ikonu, lai iestatītu laiku pirms taimera izmantošanas laika iestatīšanai. Izmantojot  vai , laiku palielina vai samazina.

9. **Mīnus zīmes ikona.** Nospiežot ikonu, samazina temperatūru vai laiku.

10. **Izvēlnes ikona.** Nospiežot ikonu, tiek aktivizētas 8 gatavošanas funkcijas. Tās izvēlas, izmantojot  vai .










IERĪCES IZMANTOŠANA
Gatavošanas funkcijas

Režīmi	Noklusējuma laiks	Noklusējuma augšējā sildelementa temperatūra	Noklusējuma a augšējā sildelementa temperatūra	Laika diapozons	Solis	Temperatūras diapozons	Noklusējuma slodze
17. Vista 	00:40 (st.)	180°C	/	00:01~02:00 (st.)	5°	50~180°C	Augšējais sildel. Konvekcija Grilēšana Iekšējā lampa
18. Steiks 	00:30 (st.)	180°C	/	00:01~02:00 (st.)	5°	50~180°C	Augšējais sildel. Konvekcija Iekšējā lampa
19. Cepumi	00:30 (st.)	/	200°C	00:01~02:00 (st.)	5°	50~200°C	Apakšējais sildel. Konvekcija

							Iekšējā lampa
20. Maize 	04:00 (min.)	200°C	200°C	02:00 03:00, 04:00, 05:00 (min.)	1 min	200°C	Augšējais sildel. Apakšējais sildel. Iekšējā lampa
21. Pica 	00:20 (st.)	230°C	230°C	00:01~02:00 (st.)	5°	50~230°C	Augšējais sildel. Apakšējais sildel. Konvekcija Iekšējā lampa
22. Siltuma uzturēšana 	01:00 (st.)	/	70°C	00:01~02:00 (st.)	5°	30~100°C	Apakšējais sildel. Konvekcija Iekšējā lampa
23. Atsaldēšana 	00:20 (st.)	80°C	80°C	00:01~02:00 (st.)	5°	80°C	Augšējais sildel. Apakšējais sildel. Konvekcija Iekšējā lampa
24. DIY (dari pats) 	00:30 (st.)	230°C	230°C	00:01~02:00 (st.)	5°	50~230°C	Augšējais sildel. Apakšējais sildel. Konvekcija Iekšējā lampa

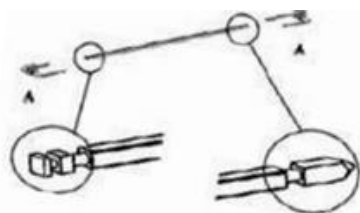
KRĀSNS FUNKCIJAS

1. „VISTAS” FUNKCIJA

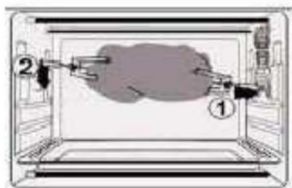
- Pievienojiet ierīci strāvai. Sāks mirgot .
- Nospiediet  vienreiz, tad nospiediet , lai aktivizētu izvēlnes funkciju. Tad izvēlaties pirmo funkciju, sāks mirgot „Vistas” ikona.
- Nospiediet . Noklusējuma laiks ir 40 minūtes. Laiku pielāgo, spiežot  vai . Ar katru nospiešanu laiks mainīsies par 1 minūti. Pieejamais laika diapozons: 1-120 min.
- Nospiediet  vienreiz. Noklusējuma temperatūra ir 180°C, kas arī redzams displejā. Temperatūru pielāgo, spiežot  vai . Ar katru nospiešanu temperatūra mainīsies par 5°C. Pieejamais temperatūras diapozons: 50°C~180°C.
- Ievietojiet gaļu, ko vēlaties gatavot uz grila iesma. Pārlicinieties, ka grila piederumi ir pareizi nostiprināti un gaļa ir nocentrēta uz iesma.

Grila iesma uzstādīšana

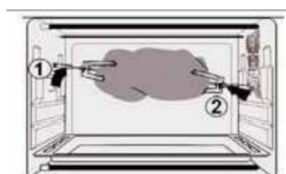
- Novietojiet grila dakšas uz vārpstas, grilam jābūt ievietotam pareizi – mazākajam āķim jābūt krāsns kreisajā pusē.




2. Grila uzstādīšana: ievietojiet grilu tam paredzētajā vietā labajā pusē, pēc tam ievietojiet otru galu uz vārpstas savienojuma.













3. Grila noņemšana: izmantojiet grila rokturi, lai noņemtu grilu no vārpstas savienojuma un tad no grilam paredzētās vietas labajā pusē.













- f) Apakšā novietojiet cepšanas paplāti un aizveriet durvis.
- g) Nospiediet , lai uzsāktu gatavošanu.
- h) Kad gatavošana pabeigta, krāsns izslēgsies, ierīce nopīkstēs 3 reizes un pēc 30 sekundēm pāries gaidstāves režīmā.
- i) Izņemiet grilēto ēdienu, atvienojiet ierīci no strāvas un ļaujiet tai atdzist pirms tīrīšanas.

2. STEIKA FUNKCIJA








- a) Pievienojiet ierīci strāvai. Sāks mirgot .
- b) Nospiediet  vienreiz, tad nospiediet , lai aktivizētu izvēlnes funkciju. Tad izvēlaties otro funkciju, sāks mirgot „Steika” ikona.
- c) Nospiediet . Noklusējuma laiks ir 30 minūtes. Laiku pielāgo, spiežot  vai . Ar katru nospiešanu laiks mainīsies par 1 minūti. Pieejamais laika diapozons: 1-120 min.
- d) Nospiediet  vienreiz. Noklusējuma temperatūra ir 180°C, kas arī redzams displejā. Temperatūru pielāgo, spiežot  vai . Ar katru nospiešanu temperatūra mainīsies par 5°C. Pieejamais temperatūras diapozons: 50°C~180°C.
- e) Uzlieciet ēdienu uz cepšanas paplātes un novietojiet to vidējā plauktā.
- f) Ēdienam jābūt maksimāli tuvu augšējam sildelementam, tam nepieskaroties.
- g) Aplejiet ēdienu ar mērci, ja nepieciešams, un aizveriet durvis.
- h) Nospiediet , lai sāktu gatavot.
- i) Apgrieziet ēdienu, kad pagājusi puse no uzstādītā gatavošanas laika.
- j) Kad gatavošana pabeigta, krāsns izslēgsies, ierīce nopīkstēs 3 reizes un pēc 30 sekundēm pāries gaidstāves režīmā.
- k) Izņemiet ēdienu, atvienojiet ierīci no strāvas un ļaujiet tai atdzist pirms tīrīšanas.

3. CEPUMU FUNKCIJA












- a) Pievienojiet ierīci strāvai. Sāks mirgot .

- b) Nospiediet  vienreiz, tad nospiediet , lai aktivizētu izvēlnes funkciju. Tad izvēlaties trešo funkciju, sāks mirgot „Cepumu” ikona.
- c) Nospiediet . Noklusējuma laiks ir 30 minūtes. Laiku pielāgo, spiežot  vai . Ar katru nospiešanu laiks mainīsies par 1 minūti. Pieejamais laika diapozons: 1-120 min.
- d) Nospiediet  vienreiz. Noklusējuma temperatūra ir 180°C, kas arī redzams displejā. Temperatūru pielāgo, spiežot  vai . Ar katru nospiešanu temperatūra mainīsies par 5°C. Pieejamais temperatūras diapozons: 50°C~180°C.
- e) Uzlieciet ēdienu uz cepšanas paplātes un novietojiet to vidējā plauktā.
- f) Nospiediet , lai sāktu gatavot.
- g) Kad gatavošana pabeigta, krāsns izslēgsies, ierīce nopīkstēs 3 reizes un pēc 30 sekundēm pāries gaidstāves režīmā.
- h) Izņemiet ēdienu, atvienojiet ierīci no strāvas un ļaujiet tai atdzist pirms tīrīšanas.

4. MAIZES FUNKCIJA











- a) Pievienojiet ierīci strāvai. Sāks mirgot .
- b) Nospiediet  vienreiz, tad nospiediet , lai aktivizētu izvēlnes funkciju. Tad izvēlaties ceturto funkciju, sāks mirgot „Maizes” ikona.
- c) Nospiediet . Noklusējuma laiks ir 4 minūtes. Laiku pielāgo, spiežot  vai . Ar katru nospiešanu laiks mainīsies par 1 minūti. Pieejamais laika diapozons: 2 - 5min.
- d) Noklusējuma temperatūra ir 200°C (augšējam un apakšējam sildelementam) un to nevar pielāgot.
- e) Novietojiet ēdienu uz cepšanas režģa, novietojiet to vidējā plauktā un aizveriet durvis.
- f) Nospiediet , lai sāktu gatavot.
- g) Kad gatavošana pabeigta, krāsns izslēgsies, ierīce nopīkstēs 3 reizes un pēc 30 sekundēm pāries gaidstāves režīmā.
- h) Izņemiet ēdienu, atvienojiet ierīci no strāvas un ļaujiet tai atdzist pirms tīrīšanas.

5. PICAS FUNKCIJA









- a) Pievienojiet ierīci strāvai. Sāks mirgot .
- b) Nospiediet  vienreiz, tad nospiediet , lai aktivizētu izvēlnes funkciju. Tad izvēlaties piekto funkciju, sāks mirgot „Picas” ikona.
- c) Nospiediet . Noklusējuma laiks ir 20 minūtes. Laiku pielāgo, spiežot  vai . Ar katru nospiešanu laiks mainīsies par 1 minūti. Pieejamais laika diapozons: 1-120 min.
- d) Nospiediet  vienreiz, lai pielāgotu temperatūru augšējam sildelementam. Nospiediet  divreiz, lai pielāgotu temperatūru apakšējam sildelementam. Noklusējuma temperatūra ir 230°C (augšējam un apakšējam sildelementam). Temperatūru pielāgo, spiežot  vai . Ar katru nospiešanu temperatūra mainīsies par 5°C. Pieejamais temperatūras diapozons: 50°C~230°C.
- e) Uzlieciet ēdienu uz cepšanas režģa, novietojiet to vidējā plauktā un aizveriet durvis.
- f) Nospiediet , lai sāktu gatavot.
- g) Kad gatavošana pabeigta, krāsns izslēgsies, ierīce nopīkstēs 3 reizes un pēc 30 sekundēm pāries gaidstāves režīmā.

- h) Izņemiet ēdienu, atvienojiet ierīci no strāvas un ļaujiet tai atdzist pirms tīrīšanas.









6. SILTUMA UZTURĒŠANAS FUNKCIJA

- a) Pievienojiet ierīci strāvai. Sāks mirgot .
- b) Nospiediet  vienreiz, tad nospiediet , lai aktivizētu izvēlnes funkciju. Tad izvēlaties sesto funkciju, sāks mirgot „Siltuma uzturēšanas” ikona.
- c) Nospiediet . Noklusējuma laiks ir 60 minūtes. Laiku pielāgo, spiežot  vai . Ar katru nospiešanu laiks mainīsies par 1 minūti. Pieejamais laika diapozons: 1-120 min.
- d) Nospiediet  vienreiz. Noklusējuma temperatūra ir 70°C (apakšējais sildelements).
Temperatūru pielāgo, spiežot  vai . Ar katru nospiešanu temperatūra mainīsies par 5°C. Pieejamais temperatūras diapozons: 30°C~100°C.
- e) Uzlieciet ēdienu uz cepšanas paplātes vai režģa, novietojiet to vidējā plauktā un aizveriet durvis.
- f) Nospiediet , lai sāktu gatavot.
- g) Kad gatavošana pabeigta, krāsns izslēgsies, ierīce nopīkstēs 3 reizes un pēc 30 sekundēm pāries gaidstāves režīmā.
- h) Izņemiet ēdienu, atvienojiet ierīci no strāvas un ļaujiet tai atdzist pirms tīrīšanas.

7. ATSALDĒŠANAS FUNKCIJA



- a) Pievienojiet ierīci strāvai. Sāks mirgot .
- b) Nospiediet  vienreiz, tad nospiediet , lai aktivizētu izvēlnes funkciju. Tad izvēlaties septīto funkciju, sāks mirgot „Atsaldēšanas” ikona.
- c) Nospiediet . Noklusējuma laiks ir 20 minūtes. Laiku pielāgo, spiežot  vai . Ar katru nospiešanu laiks mainīsies par 1 minūti. Pieejamais laika diapozons: 1-120 min.
- d) Nospiediet  vienreiz. Noklusējuma temperatūra ir 80°C (augšējais un apakšējais sildelements) un to nevar mainīt.
- e) Uzlieciet ēdienu uz cepšanas paplātes vai režģa, novietojiet to vidējā plauktā un aizveriet durvis.
- f) Nospiediet , lai sāktu gatavot.
- g) Kad gatavošana pabeigta, krāsns izslēgsies, ierīce nopīkstēs 3 reizes un pēc 30 sekundēm pāries gaidstāves režīmā.
- h) Izņemiet ēdienu, atvienojiet ierīci no strāvas un ļaujiet tai atdzist pirms tīrīšanas.


8. DARI PATS (DIY) FUNKCIJA

- a) Pievienojiet ierīci strāvai. Sāks mirgot .
- b) Nospiediet  vienreiz, tad nospiediet , lai aktivizētu izvēlnes funkciju. Tad izvēlaties astoto funkciju, sāks mirgot „DIY” ikona.
- c) Nospiediet . Noklusējuma laiks ir 20 minūtes. Laiku pielāgo, spiežot  vai . Ar katru nospiešanu laiks mainīsies par 1 minūti. Pieejamais laika diapozons: 1-120 min.
- d) Nospiediet  vienreiz, lai pielāgotu temperatūru augšējam sildelementam. Nospiediet  divreiz, lai pielāgotu temperatūru apakšējam sildelementam. Noklusējuma

BROCK[®]

Electronics

temperatūra ir 230°C (augšējam un apakšējam sildelementam). Temperatūru pielāgo, spiežot  vai . Ar katru nospiešanu temperatūra mainīsies par 5°C. Pieejamais temperatūras diapozons: 50°C~230°C. Temperatūras tolerance starp augšējo un apakšējo sildītāju ir ± 30 °C.

- e) Uzlieciet ēdienu uz cepšanas paplātes vai režģa, novietojiet to vidējā plauktā un aizveriet durvis.
- f) Nospiediet , lai sāktu gatavot.
- g) Kad gatavošana pabeigta, krāsns izslēgsies, ierīce nopīkstēs 3 reizes un pēc 30 sekundēm pāries gaidstāves režīmā.
- h) Izņemiet ēdienu, atvienojiet ierīci no strāvas un ļaujiet tai atdzist pirms tīrīšanas.

TĪRĪŠANA


Brīdinājums: Pārliecinieties, 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!

TEHNISKIE PARAMETRI

Modelis.....	TO 3301 DB
Tilpums.....	33 L
Nominālais spriegums.....	220-240 V
Nominālā frekvence.....	50/60 Hz
Nominālā jauda.....	1500 W

INFORMĀCIJA LIETOTĀJIEM ELEKTRISKO UN ELEKTRONISKO IERĪČU UTILIZĀCIJAI

 Šis simbols uz izstrādājuma vai tā pavaddokumentācijā nozīmē, ka nederīgās elektriskās vai elektroniskās ierīces nedrīkst izmest 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

Tālr: +371 67297762

Fakss: +371 67297769

E-pasts: gtcl@gtcl.lv

www.brockgroup.eu

www.gtcl.lv

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

BROCK**DIGITAALNE AHI****TO 3301 DB****ELEKTRIAHJU KASUTAMISEL TULEB ALATI JÄRGIDA PÕHILISI OHUTUSJUHISEID**

Lugege kõiki juhiseid.

Ärge puudutage tuliseid pindu. Kasutage sangasid või nuppe.

Hoolikas järelevalve on vajalik, kui seadet kasutatakse laste juuresolekul või seadet kasutab laps.

Elektrilöögi eest kaitsmiseks ärge kastke juhet, pistikut või ahju osi vette või muusse vedelikku.

Ärge laske juhtmel üle laua või tööpinna serva rippuda või kuuma pinnaga kokku puutuda.

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.

Tootja poolt mitte soovitatud lisaseadmete kasutamisega võivad kaasneda ohud ja vigastused.

Ärge asetage seadet kuuma gaasi- või elektripliidi lähedusse.

Ahju kasutamisel jätke ahju igasse külge vähemalt nelja tolli jagu vaba ruumi, et võimaldada piisavat õhuvahetust.

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.

Kuuma õli või muid kuumi vedelike sisaldava rasvapanni liigutamisel tuleb olla äärmiselt ettevaatlik.

Purukandikut või ühtegi ahju osa ei tohi metallfooliumiga katta. See võib põhjustada ahju ülekuumenemist.

Salve või riuli eemaldamisel või kuuma rasva või muude kuumade vedelike kõrvaldamisel tuleb kasutada äärmist ettevaatust.

Ärg puhastage ahju sisemust traatnuustikutega, nuustikutükid võivad ära murduda ja nende kokkupuude elektriosadega võib põhjustada elektrilöögi ohtu.

Röstahju ei tohiks sisestada liiga suuri toite või metallist söögiriistu, kuna need võivad põhjustada tule- või elektrilöögi ohtu.

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.

Äärmiselt ettevaatlik tuleb olla, kui kasutate toiduvalmistamiseks või küpsetamiseks anumaid materjalist, mis ei ole metall või kuumuskindel klaas.

Ükski objekt ei tohi ahju ülemise või alumise elemendiga kokku puutuda.

Ahju ei tohi panna järgmisi materjale: papp, plastik, paber vms.

Kui ahju ei kasutata, ei tohi seal hoida midagi muud peale tootja poolt soovitatud tarvikute.

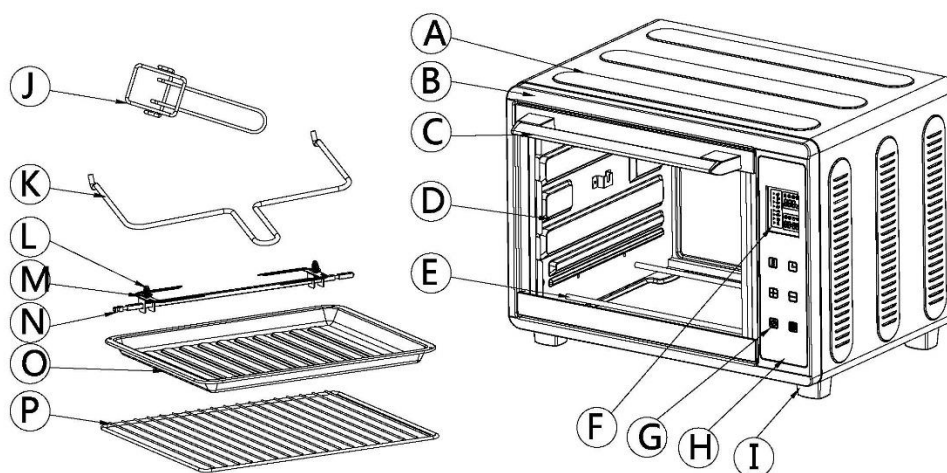
Asjade kuuma ahju panemisel või sealt eemaldamisel tuleb alati kanda isoleeritud pajakindaid.

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.

Seadet ei või õues kasutada.

Seadet võib kasutada ainult sihtotstarbeliselt.

SEADME KIRJELDUS



A - Korpus

B - Esipaneel

C - Ukse käepide

D - Sisemine korpus

E - Alumine toru

F - LCD displei

G - Puutetundlikud nupud

H - Digitaalne juhtpaneel

I - Ahju jalad

J - Plaadi käepide

K - Grilli käepide

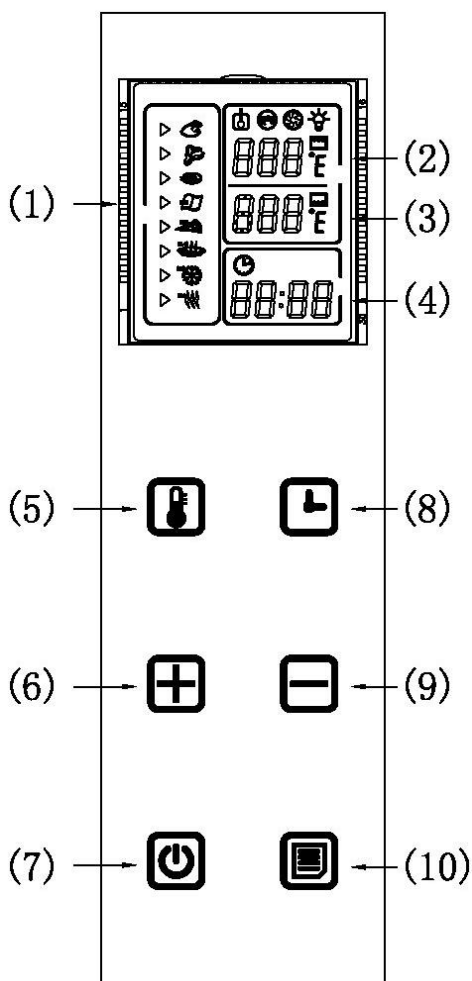
L - Kruvi

M - Grillikahvel

N - Grillivõll

O - Küpsetusplaat

P - Küpsetusrest

JUHTPANEELI KIRJELDUS


1. LCD displei: toiduvalmistamisfunktsioonid. Võite valida ühe 8 funktsioonist; displei värv - sinine, teksti värv - must.

2. LCD displei: ülemise kütteelemendi temperatuur.

Temperatuur seadistatakse vajutades üks kord ning vajutades või , et suurendada või vähendada temperatuuri 5 kraadi võrra.

3. LCD displei: alumise kütteelemendi temperatuur.

Temperatuur seadistatakse vajutades üks kord ning vajutades või , et suurendada või vähendada temperatuuri 5 kraadi võrra.

4. LCD displei: taimer. Kellaaja seadistamiseks vajutades üks kord ja vajutades või , et suurendada või vähendada aeg.

5. Temperatuuri seadistamine. Vajutage ikooni ja seejärel vajutage või , et suurendada või vähendada temperatuuri 5 kraadi võrra. Temperatuuri saab reguleerida ka toiduvalmistamise ajal.

6. Plussmärgi ikoon. Ikooni vajutamisel suureneb temperatuur või aeg.

7. Start/stop ikoon. Vajutage ikooni seadistatud funktsioonide käivitamiseks peatamiseks toiduvalmistamise ajal.







8. Kellaaja seadistamine Vajutage ikooni, et seadistada kellaeg enne taimeri kasutamise aja seadistamist. Kasutades või , aeg suureneb või väheneb.

9. Miinusemärgi ikoon. Ikooni vajutamisel väheneb temperatuur või aeg.










10. Menüüikoon. Vajutades ikooni aktiveeritakse 8 toiduvalmistamise funktsiooni. Need saab valida kasutades või .

SEADME KASUTAMINE
Küpsetusfunktsioone

Režiimid	Vaikimisi aeg	Vaikimisi ülemise kütteelemendi temperatuur	Vaikimisi alumise kütteelemendi temperatuur	Ajavahemik	Sam m	Temperatuurivahemik	Vaikimisi koormus
1. Kana 	00:40 (st.)	180°C	/	00:01~02:00 (st.)	5°	50~180°C	Ülemise kütteelemendi Konvektsioon Grillimine Sisemine latern
2. Pihv 	00:30 (st.)	180°C	/	00:01~02:00 (st.)	5°	50~180°C	Ülemise kütteelemendi

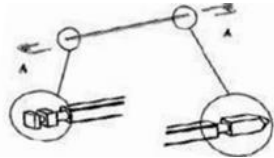
							Konvektsioon Sisemine latern
3. Küpsis 	00:30 (st.)	/	200°C	00:01~02:00 (st.)	5°	50~200°C	Alumise küteelementi Konvektsioon Sisemine latern
4. Leib 	04:00 (min.)	200°C	200°C	02:00 03:00, 04:00, 05:00 (min.)	1 min	200°C	Ülemise küteelementi Alumise küteelementi Sisemine latern
5. Pitsa 	00:20 (st.)	230°C	230°C	00:01~02:00 (st.)	5°	50~230°C	Ülemise küteelementi Alumise küteelementi Konvektsioon Sisemine latern
6. Soojuse säilitamine 	01:00 (st.)	/	70°C	00:01~02:00 (st.)	5°	30~100°C	Alumise küteelementi Konvektsioon Sisemine latern
7. Sulatamine 	00:20 (st.)	80°C	80°C	00:01~02:00 (st.)	5°	80°C	Ülemise küteelementi Alumise küteelementi Konvektsioon Sisemine latern
8. DIY (Tee ise) 	00:30 (st.)	230°C	230°C	00:01~02:00 (st.)	5°	50~230°C	Ülemise küteelementi Alumise küteelementi Konvektsioon Sisemine latern

1. „KANA” FUNKTSIOONI

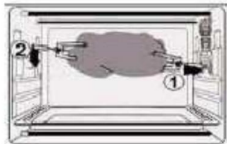
- Ühendage seade vooluvõrku. Hakkab vilkuma. .
- Vajutage  üks kord, seejärel vajutage  menüüfunktsiooni aktiveerimiseks. Seejärel valige esimene funktsioon, hakkab vilkuma „Kana“ ikoon.
- Vajutage . Vaikimisi aeg on 40 minutit. Kellaaeg seada nuppudega  või . Iga vajutamisega aeg muutub 1 minuti võrra. Võimalik ajavahemik: 1-120 min.
- Vajutage  üks kord. Vaikimisi temperatuur on 180°C, mis on näidatud ka displeil. Reguleerige temperatuuri, vajutades  või . Iga vajutamisega muutub temperatuur 5°C võrra. Saadav temperatuurivahemik: 50°C ~ 180°C.
- Asetage toit küpsetusrestile, asetage see keskmisele riulile ja sulgege uks.

Grillkahvi paigaldamine

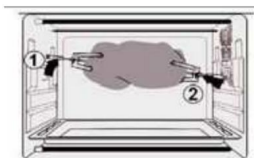
- Asetage grillkahvel võllile, grill tuleb õigesti paigaldada - väiksem konks peab olema ahi vasakul poolel.




2. Grilli paigaldamine: asetage grill selleks ettenähtud kohale paremal pool, seejärel asetage teine ots võlli ühendusele.













3. Grilli eemaldamine: kasutage grilli käepidet, et eemaldada grill võlli ühendusest ja seejärel grillile ettenähtud kohast paremal pool.













- Vajutage , et alustada valmistamist.
- Kui valmistamine on lõpetatud, lülitub ahi välja, seade piiksub 3 korda ja 30 sekundi pärast lülitub ooterežiimile.
- Võtke toit välja, ühendage seade vooluvõrgust ja laske enne puhastamist jahtuda.

2. PIHV FUNKTSIOONI








- Ühendage seade vooluvõrku. Hakkab vilkuma .
- Vajutage  üks kord, seejärel vajutage  menüüfunktsiooni aktiveerimiseks. Seejärel valige teine funktsioon, hakkab vilkuma „Pihv“ ikoon.
- Vajutage . Vaikimisi aeg on 30 minutit. Kellaaeg seada nuppudega  või . Iga vajutamisega aeg muutub 1 minuti võrra. Võimalik ajavahemik: 1-120 min.
- Vajutage  üks kord. Vaikimisi temperatuur on 180°C, mis on näidatud ka displeil. Reguleerige temperatuuri, vajutades  või . Iga vajutamisega muutub temperatuur 5°C võrra. Saadav temperatuurivahemik: 50°C ~ 180°C.
- Asetage toit küpsetusrestile, asetage see keskmisele riulile ja sulgege uks.
- Vajutage , et alustada valmistamist.
- Kui valmistamine on lõpetatud, lülitub ahi välja, seade piiksub 3 korda ja 30 sekundi pärast lülitub ooterežiimile.
- Võtke toit välja, ühendage seade vooluvõrgust ja laske enne puhastamist jahtuda.

3. KÜPSIS FUNKTSIOONI













- Ühendage seade vooluvõrku. Hakkab vilkuma .
- Vajutage  üks kord, seejärel vajutage  menüüfunktsiooni aktiveerimiseks. Seejärel valige kolmas funktsioon, hakkab vilkuma „Küpsis“ ikoon.

- c) Vajutage . Vaikimisi aeg on 30 minutit. Kellaaeg seada nuppudega  või . Iga vajutamisega aeg muutub 1 minuti võrra. Võimalik ajavahemik: 1-120 min.
- d) Vajutage  üks kord. Vaikimisi temperatuur on 180°C, mis on näidatud ka displeil. Reguleerige temperatuuri, vajutades  või . Iga vajutamisega muutub temperatuur 5°C võrra. Saadav temperatuurivahemik: 50°C ~ 180°C.
- e) Asetage toit küpsetusrestile, asetage see keskmisele riulile ja sulgege uks.
- f) Vajutage , et alustada valmistamist.
- g) Kui valmistamine on lõpetatud, lülitub ahi välja, seade piiksub 3 korda ja 30 sekundi pärast lülitub ooterežiimile.
- h) Võtke toit välja, ühendage seade vooluvõrgust ja laske enne puhastamist jahtuda.











4. LEIB FUNKTSIOONI

- a) Ühendage seade vooluvõrku. Hakkab vilkuma .
- b) Vajutage  üks kord, seejärel vajutage  menüüfunktsiooni aktiveerimiseks. Seejärel valige neljas funktsioon, hakkab vilkuma „Leib“ ikoon.
- c) Vajutage . Vaikimisi aeg on 4 minutit. Kellaaeg seada nuppudega  või . Iga vajutamisega aeg muutub 1 minuti võrra. Võimalik ajavahemik: 2-5 min.
- d) Vaikimisi temperatuur on 200°C, ja seda ei saa reguleerida.
- e) Asetage toit küpsetusrestile, asetage see keskmisele riulile ja sulgege uks.
- f) Vajutage , et alustada valmistamist.
- g) Kui valmistamine on lõpetatud, lülitub ahi välja, seade piiksub 3 korda ja 30 sekundi pärast lülitub ooterežiimile. Võtke toit välja, ühendage seade vooluvõrgust ja laske enne puhastamist jahtuda.








5. PITSA FUNKTSIOONI

- a) Ühendage seade vooluvõrku. Hakkab vilkuma .
- b) Vajutage  üks kord, seejärel vajutage  menüüfunktsiooni aktiveerimiseks. Seejärel valige viies funktsioon, hakkab vilkuma „Pitsa“ ikoon.
- c) Vajutage . Vaikimisi aeg on 40 minutit. Kellaaeg seada nuppudega  või . Iga vajutamisega aeg muutub 1 minuti võrra. Võimalik ajavahemik: 1-120 min.
- d) Vajutage  üks kord. Vaikimisi temperatuur on 230°C, mis on näidatud ka displeil. Reguleerige temperatuuri, vajutades  või . Iga vajutamisega muutub temperatuur 5°C võrra. Saadav temperatuurivahemik: 50°C ~ 230°C.
- e) Vajutage  üks kord, et reguleerida ülemise kütteelemendi temperatuuri. Vajutage  kaks korda, et reguleerida põhja kütteelemendi temperatuuri.
- f) Asetage toit küpsetusrestile, asetage see keskmisele riulile ja sulgege uks.
- g) Vajutage , et alustada valmistamist.
- h) Kui valmistamine on lõpetatud, lülitub ahi välja, seade piiksub 3 korda ja 30 sekundi pärast lülitub ooterežiimile.
- i) Võtke toit välja, ühendage seade vooluvõrgust ja laske enne puhastamist jahtuda.












6. SOOJUSE SÄILITAMINE FUNKTSIOONI


- Ühendage seade vooluvõrku. Hakkab vilkuma .
- Vajutage  üks kord, seejärel vajutage  menüüfunktsiooni aktiveerimiseks. Seejärel valige kuues funktsioon, hakkab vilkuma „Soojuse säilitamine“ ikoon.
- Vajutage . Vaikimisi aeg on 60 minutit. Kellaaeg seada nuppudega  või . Iga vajutamisega aeg muutub 1 minuti võrra. Võimalik ajavahemik: 1-120 min.
- Vajutage  üks kord. Vaikimisi temperatuur on 70°C, mis on näidatud ka displeil.
Reguleerige temperatuuri, vajutades  või . Iga vajutamisega muutub temperatuur 5°C võrra. Saadav temperatuurivahemik: 30°C ~ 100°C.
- Asetage toit küpsetusrestile, asetage see keskmisele riulile ja sulgege uks.
- Vajutage , et alustada valmistamist.
- Kui valmistamine on lõpetatud, lülitub ahi välja, seade piiksub 3 korda ja 30 sekundi pärast lülitub ooterežiimile.
- Võtke toit välja, ühendage seade vooluvõrgust ja laske enne puhastamist jahtuda.

7. SULATAMINE FUNKTSIOONI

- Ühendage seade vooluvõrku. Hakkab vilkuma .
- Vajutage  üks kord, seejärel vajutage  menüüfunktsiooni aktiveerimiseks. Seejärel valige seitsmes funktsioon, hakkab vilkuma „Sulatamine“ ikoon.
- Vajutage . Vaikimisi aeg on 20 minutit. Kellaaeg seada nuppudega  või . Iga vajutamisega aeg muutub 1 minuti võrra. Võimalik ajavahemik: 1-120 min.
- Vaikimisi temperatuur on 80°C, mis on näidatud ka displeil, ja seda ei saa muuta.
- Asetage toit küpsetusrestile, asetage see keskmisele riulile ja sulgege uks.
- Vajutage , et alustada valmistamist.
- Kui valmistamine on lõpetatud, lülitub ahi välja, seade piiksub 3 korda ja 30 sekundi pärast lülitub ooterežiimile.
- Võtke toit välja, ühendage seade vooluvõrgust ja laske enne puhastamist jahtuda.

8. TEE ISE (DIY) FUNKTSIOONI

- Ühendage seade vooluvõrku. Hakkab vilkuma .
- Vajutage  üks kord, seejärel vajutage  menüüfunktsiooni aktiveerimiseks. Seejärel valige kaheksas funktsioon, hakkab vilkuma „DIY“ ikoon.
- Vajutage . Vaikimisi aeg on 20 minutit. Kellaaeg seada nuppudega  või . Iga vajutamisega aeg muutub 1 minuti võrra. Võimalik ajavahemik: 1-120 min.
- Vajutage  üks kord. Vaikimisi temperatuur on 230°C, mis on näidatud ka displeil.
Reguleerige temperatuuri, vajutades  või . Iga vajutamisega muutub temperatuur 5°C võrra. Saadav temperatuurivahemik: 50°C ~ 230°C.
- Vajutage  üks kord, et reguleerida ülemise kütteelemendi temperatuuri. Vajutage  kaks korda, et reguleerida põhja kütteelemendi temperatuuri. Ülemise ja alumise küttekeha temperatuuri tolerant on $\pm 30^{\circ}\text{C}$.
- Asetage toit küpsetusrestile, asetage see keskmisele riulile ja sulgege uks.

- f) Vajutage , et alustada valmistamist.
- g) Kui valmistamine on lõpetatud, lülitub ahi välja, seade piiksub 3 korda ja 30 sekundi pärast lülitub ooterežiimile.
- h) Võtke toit välja, ühendage seade vooluvõrgust ja laske enne puhastamist jahtuda.

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 NÄITAJAD

Mudel.....	TO 3301 DB
Mahutavus.....	33 L
Nimipinge.....	220-240 V
Nimisageduse.....	50/60 Hz
Nimivõimsus.....	1500 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. 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.



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

Faks +371 67297769

e-mail: gtcl@gtcl.lv

www.brockgroup.eu

www.gtcl.lv

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

BROCK**SKAITMENINĖ ORKAITĖ****TO 3301 DB****SVARBŪS SAUGUMO REIKALAVIMAI**

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

Perskaitykite visą instrukciją.

Nelieskite įkaitusių paviršių. Visada naudokite rankenas arba mygtukus.

Jeigu prietaisas yra naudojamas šalia vaikų, reikalinga prietaiso prižiūra.

Ka išvengtumėte elektros šoko, niekada nenardinkite laido, kištuko ar kitų dalių į vandenį ar kitus skysčius.

Nepalikite laido kabėti virš stalo ar jo kampo bei įkaitusių paviršių.

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.

Gamintojo nerekomenduojamų priedų naudojimas gali tapti sužeidimų arba prietaiso gedimų priežastimi.

Nestatykite prietaiso šalia dujinės ar elektrinės viryklės.

Naudodamiesi krosnele palikite aplink laisvos erdvės mažiausiai 4 colius iš visų pusių, kad vyktų oro cirkuliacija.

Prieš valydami prietaisą arba jeigu juo nesinaudojate, išjunkite jį iš elektros tinklo lizdo. Prieš valydami, perkeldami arba išrinkdami prietaiso dalis palikite prietaisą atvėsti.

Ypatingai reikia būti atsargiems ištraukiant lašų padėklą, kadangi jame gali būti įkaitinto aliejaus ar kitų įkaitusių skysčių.

Neuždenkite trupinių padėklo ar kitų prietaiso dalių metaline folija – prietaisas gali perkaisti.

Būkite ypatingai atsargūs išimdami padėklą, laikiklius arba pašalindami įkaitusius riebalus ar kitus įkaitusius skysčius.

Nevalykite prietaiso vidaus metalinėmis kempinėmis, tai gali pažeisti paviršių, paliesti elektros dalis ir tapti elektros šoko priežastimi.

Didžiuliai patiekalai arba metaliniai įrankiai negali būti įstatyti į kepimo krosnelę – tai gali tapti gaisro arba elektros šoko priežastimi.

Gaisras gali kilti, jeigu krosnelė jos naudojimo metu yra uždengta degiomis medžiagomis, įskaitant užuolaidas ar pan. Naudodamiesi prietaisu nedėkite ant prietaiso viršaus jokių daiktų.

Ypatingas atsargumas reikalingas naudojant virimui ar kepimui skirtus indus, pagamintus iš kitų medžiagų negu metalas ar grūdintas stiklas.

Patikrinkite, ar nėra daiktų, kurie liestųsi su krosnelės elementais, esančiais viršuje ar apačioje.

Nedėkite jokių medžiagų: kartono, plastiko, popieriaus ar pan. į krosnelę.

Kai nesinaudojate krosnele, nelaikykite jokių įrankių, pagamintų iš medžiagų, kurių nerekomenduoja gamintojas.

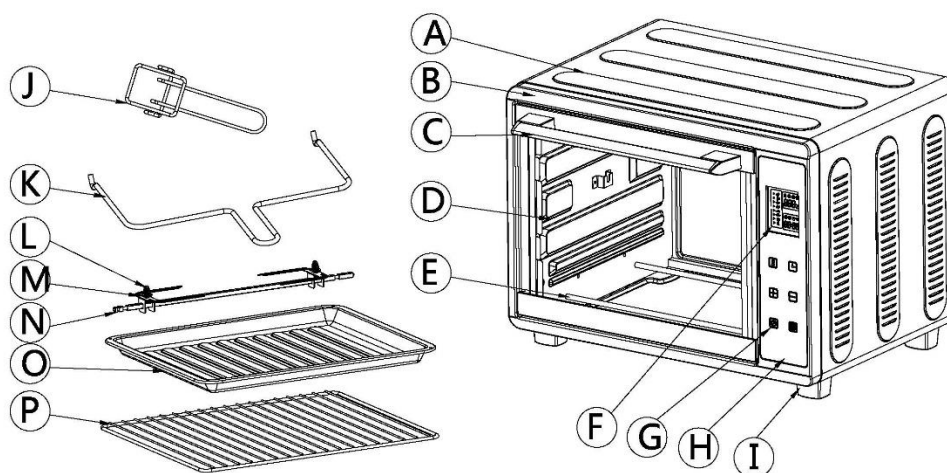
Įdėdami ar išimdami indus iš įkaitusios krosnelės, dėvėkite apsaugines, izoliuotas pirštines.

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.

Nenaudokite prietaiso lauke.

Nenaudokite prietaiso kitiems, negu numatyta, tikslams.

ĮRENGINIO APRAŠAS



A – Korpusas

B – Priekinis skydelis

C – Durelių rankena

D – Vidinis korpusas

E - Apatinis vamzdelis

F – LCD ekrano langelis

G – Liečiami mygtukai

H – Skaitmeninis valdymo skydelis

I – Krosnelės kojtės

J – Padėklo rankena

K – Grilio rankena

L – Varžtas

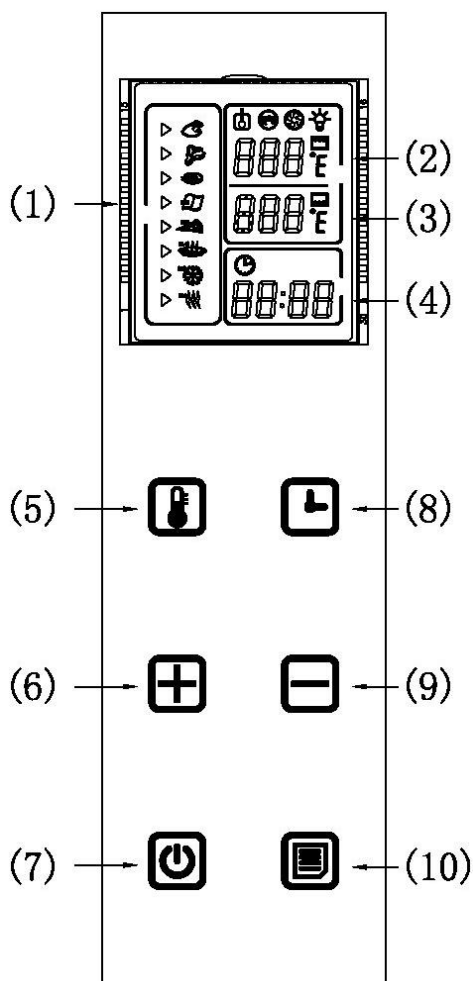
M – Grilio šakutė

N – Grilio velenas

O – Kepimo padėklas

P – Kepimo grotelės

VALDYMO SKYDELIO APRAŠAS



1. LCD ekranas: gaminimo funkcijos. Galima pasirinkti vieną iš 8 funkcijų; ekrano spalva – mėlyna, teksto spalva – juoda.

2. LCD ekranas: viršutinio šildymo elemento temperatūra. Temperatūrą įvedame vieną kartą paspaudę ir paspaudę arba , kad padidintumėte ar sumažintumėte temperatūrą 5 laipsniais.

3. LCD ekranas: apatinio šildymo elemento temperatūra. Temperatūrą įvedame du kartus paspaudę ir paspaudę arba , kad padidintumėte ar sumažintumėte temperatūrą 5 laipsniais.

4. LCD ekranas: laikmatis. Laiką nustatome paspaudę ir paspaudę arba , kad padidintumėte arba sumažintumėte laiką.

5. Temperatūros nustatymas. Paspauskite piktogramą ir po to spauskite arba , kad padidintumėte ar sumažintumėte temperatūrą 5 laipsniais. Temperatūrą galima priderinti prie gaminimo laiko.

6. Pluso ženklo piktograma. Paspaudus piktogramą padidinate temperatūrą arba laiką.

7. Piktograma Pradėti/Sustabdyti. Paspauskite piktogramą, kad pradėtumėte nustatytą funkciją arba sustabdytumėte veikimą gaminimo metu.

8. Laiko nustatymas. Paspauskite piktogramą, kad nustatytumėte laiką iki laikmačio panaudojimo laiko nustatymui.

Paspaudus arba , laiką padidinsite arba sumažinsite.

9. Minuso ženklo piktograma. Paspaudus piktogramą sumažinate temperatūrą arba laiką.








10. Pasirinkimo piktograma. Paspaudus piktogramą suaktyvinamos 8 gaminimo funkcijos.

Jas galima pasirinkti paspaudus arba .

ĮRENGINIO NAUDOJIMAS

Gaminimo funkcijos









Režimai	Numatytas laikas	Numatyta viršutinio šildymo elemento temperatūra	Numatyta apatinio šildymo elemento temperatūra	Laiko diapazonas	Žingsnis	Temperatūros diapazonas	Numatytas krūvis
1. Vištiena	00:40 (st.)	180°C	/	00:01~02:00 (st.)	5°	50~180°C	Viršutinis kaitinimo elementas Konvekcija Grilis

							Vidinė lempa
2. Kepsnys 	00:30 (st.)	180°C	/	00:01~02:00 (st.)	5°	50~180°C	Viršutinis kaitinimo elementas Konvekcija Vidinė lempa
3. Sausainiai 	00:30 (st.)	/	200°C	00:01~02:00 (st.)	5°	50~200°C	Viršutinis kaitinimo elementas Konvekcija Vidinė lempa
4. Duona 	04:00 (min.)	200°C	200°C	02:00 03:00, 04:00, 05:00 (min.)	1 min	200°C	Viršutinis kaitinimo elementas Apatinis kaitinimo elementas Vidinė lempa
5. Pica 	00:20 (st.)	230°C	230°C	00:01~02:00 (st.)	5°	50~230°C	Viršutinis kaitinimo elementas Apatinis kaitinimo elementas Konvekcija Vidinė lempa
6. Šilumos palaikymas 	01:00 (st.)	/	70°C	00:01~02:00 (st.)	5°	30~100°C	Apatinis kaitinimo elementas Konvekcija Vidinė lempa
7. Atšildymas 	00:20 (st.)	80°C	80°C	00:01~02:00 (st.)	5°	80°C	Viršutinis kaitinimo elementas Apatinis kaitinimo elementas Konvekcija Vidinė lempa
8. DIY (pasidaryk pats) 	00:30 (st.)	230°C	230°C	00:01~02:00 (st.)	5°	50~230°C	Viršutinis kaitinimo elementas Apatinis kaitinimo elementas Konvekcija Vidinė lempa

KROSNELĖS FUNKCIJOS

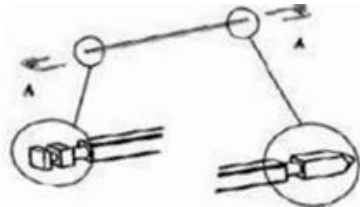
1. „VIŠTIENA“ FUNKCIJA

- a) Įjunkite įrenginį į elektros tinklą. Ims šviesti .

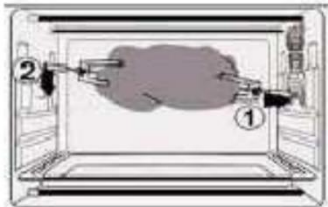
- b) Vieną kartą paspauskite , tada paspauskite , kad įjungtumėte pasirinkimo funkciją. Pasirinkus pirmą funkciją ims šviesti "Vištos" piktograma.
- c) Paspauskite . Numatomas laikas yra 40 minučių. Laiką nustatykite spausdami  arba . Su kiekvienu paspaudimu laikas keisis 1 minute. Prieinamas laiko diapazonas: 1-120 min.
- d) Vieną kartą paspauskite . Numatoma temperatūra yra 180°C, kuri bus matoma ekrane. Temperatūrą nustatykite spausdami  arba . Su kiekvienu paspaudimu temperatūra keisis 5°C. Prieinamas temperatūros diapazonas: 50°C~180°C.
- e) Padėkite patiekalą ant kepimo grotelių, jas padėkite ant vidurinės lentynos ir uždarykite dureles.

Grilio ieško įdėjimas

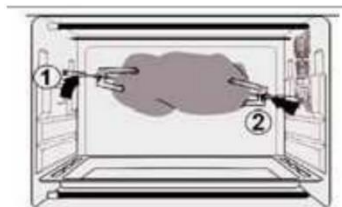
1. Uždėkite grilio šakutes ant veleno, grilis turi būti teisingai įdėtas – mažasis kabliukas turi būti kairėje krosnelės pusėje.




2. Grilio įdėjimas: įdėkite grilį į jam skirtą vietą dešinėje pusėje, po to įdėkite grilio galą ant veleno sujungimo.













3. Grilio nuėmimas: naudokite grilio rankeną, kad nuimtumėte grilį nuo veleno sujungimo ir tada nuo griliui skirtos vietos dešinėje pusėje.













- f) Paspauskite , kad pradėtumėte gaminti.
- g) Kai gaminimas bus užbaigtas, krosnelė išsijungs, įrenginys 3 kartus supypsės ir po 30 sekundžių pereis į laukimo režimą.

- h) Išimkite patiekalą, išjunkite įrenginį iš elektros tinklo ir prieš valydami leiskite jam ataušti.




2. „KEPSNYS“ FUNKCIJA





- a) Įjunkite įrenginį į elektros tinklą. Ims šviesti .
- b) Vieną kartą paspauskite , tada paspauskite , kad įjungtumėte pasirinkimo funkciją. Pasirinkus antra funkciją ims šviesti „KEPSNYS“ piktograma.
- c) Paspauskite . Numatomas laikas yra 30 minučių. Laiką nustatykite spausdami  arba . Su kiekvienu paspaudimu laikas keisis 1 minute. Prieinamas laiko diapazonas: 1-120 min.
- d) Vieną kartą paspauskite . Numatoma temperatūra yra 180°C, kuri bus matoma ekrane. Temperatūrą nustatykite spausdami  arba . Su kiekvienu paspaudimu temperatūra keisis 5°C. Prieinamas temperatūros diapazonas: 50°C~180°C.
- e) Paspauskite , kad pradėtumėte gaminti.
- f) Kai gaminimas bus užbaigtas, krosnelė išsijungs, įrenginys 3 kartus supypsės ir po 30 sekundžių pereis į laukimo režimą.
- g) Išimkite patiekalą, išjunkite įrenginį iš elektros tinklo ir prieš valydami leiskite jam ataušti.

3. „SAUSAINIAI“ FUNKCIJA












- a) Įjunkite įrenginį į elektros tinklą. Ims šviesti .
- b) Vieną kartą paspauskite , tada paspauskite , kad įjungtumėte pasirinkimo funkciją. Pasirinkus trečią funkciją ims šviesti „Sausainiai“ piktograma.
- c) Paspauskite . Numatomas laikas yra 30 minučių. Laiką nustatykite spausdami  arba . Su kiekvienu paspaudimu laikas keisis 1 minute. Prieinamas laiko diapazonas: 1-120 min.
- d) Vieną kartą paspauskite . Numatoma temperatūra yra 180°C, kuri bus matoma ekrane. Temperatūrą nustatykite spausdami  arba . Su kiekvienu paspaudimu temperatūra keisis 5°C. Prieinamas temperatūros diapazonas: 50°C~180°C.
- e) Padėkite patiekalą ant kepimo grotelių, jas padėkite ant vidurinės lentynos ir uždarykite dureles.
- f) Paspauskite , kad pradėtumėte gaminti.
- g) Kai gaminimas bus užbaigtas, krosnelė išsijungs, įrenginys 3 kartus supypsės ir po 30 sekundžių pereis į laukimo režimą.
- h) Išimkite patiekalą, išjunkite įrenginį iš elektros tinklo ir prieš valydami leiskite jam ataušti.

4. „DUONA“ FUNKCIJA










- a) Įjunkite įrenginį į elektros tinklą. Ims šviesti .
- b) Vieną kartą paspauskite , tada paspauskite , kad įjungtumėte pasirinkimo funkciją. Pasirinkus ketvirtą funkciją ims šviesti „Duona“ piktograma.


- c) Paspauskite . Numatomas laikas yra 4 minutės. Laiką nustatykite spausdami  arba . Su kiekvienu paspaudimu laikas keisis 1 minute. Prieinamas laiko diapazonas: 2-5 min.
- d) Numatoma temperatūra yra 200°C, kuri bus matoma ekrane, ir negali būti koreguojama.
- e) Padėkite patiekalą ant kepimo grotelių, jas padėkite ant vidurinės lentynos ir uždarykite dureles.
- f) Paspauskite , kad pradėtumėte gaminti.
- g) Kai gaminimas bus užbaigtas, krosnelė išsijungs, įrenginys 3 kartus supypsės ir po 30 sekundžių pereis į laukimo režimą.
- h) Išimkite patiekalą, išjunkite įrenginį iš elektros tinklo ir prieš valydami leiskite jam ataušti.

5. „PICA“ FUNKCIJA








- a) Įjunkite įrenginį į elektros tinklą. Ims šviesti .
- b) Vieną kartą paspauskite , tada paspauskite , kad įjungtumėte pasirinkimo funkciją. Pasirinkus penktą funkciją ims šviesti “Pica” piktograma.
- c) Paspauskite . Numatomas laikas yra 20 minučių. Laiką nustatykite spausdami  arba . Su kiekvienu paspaudimu laikas keisis 1 minute. Prieinamas laiko diapazonas: 1-120 min.
- d) Vieną kartą paspauskite , kad nustatytumėte viršutinio šildymo elemento temperatūrą. Du kartus paspauskite , kad nustatytumėte apatinio šildymo elemento temperatūrą °C. Numatoma temperatūra yra 230°C, kuri bus matoma ekrane. Temperatūrą nustatykite spausdami  arba . Su kiekvienu paspaudimu temperatūra keisis 5°C. Prieinamas temperatūros diapazonas: 50°C~230°C. Padėkite patiekalą ant kepimo grotelių, jas padėkite ant vidurinės lentynos ir uždarykite dureles.
- e) Paspauskite , kad pradėtumėte gaminti.
- f) Kai gaminimas bus užbaigtas, krosnelė išsijungs, įrenginys 3 kartus supypsės ir po 30 sekundžių pereis į laukimo režimą.
- g) Išimkite patiekalą, išjunkite įrenginį iš elektros tinklo ir prieš valydami leiskite jam ataušti.

6. „ŠILUMOS PALAIKYMAS“ FUNKCIJA












- a) Įjunkite įrenginį į elektros tinklą. Ims šviesti .
- b) Vieną kartą paspauskite , tada paspauskite , kad įjungtumėte pasirinkimo funkciją. Pasirinkus šeštąją funkciją ims šviesti “Šilumos palaikymas” piktograma.
- c) Paspauskite . Numatomas laikas yra 60 minučių. Laiką nustatykite spausdami  arba . Su kiekvienu paspaudimu laikas keisis 1 minute. Prieinamas laiko diapazonas: 1-120 min.
- d) Vieną kartą paspauskite . Numatoma temperatūra yra 70°C, kuri bus matoma ekrane. Temperatūrą nustatykite spausdami  arba . Su kiekvienu paspaudimu temperatūra keisis 5°C. Prieinamas temperatūros diapazonas: 30°C~100°C.

- e) Padėkite patiekalą ant kepimo grotelių, jas padėkite ant vidurinės lentynos ir uždarykite dureles.
- f) Paspauskite , kad pradėtumėte gaminti.
- g) Kai gaminimas bus užbaigtas, krosnelė išsijungs, įrenginys 3 kartus supypsės ir po 30 sekundžių pereis į laukimo režimą.
- h) Išimkite patiekalą, išjunkite įrenginį iš elektros tinklo ir prieš valydami leiskite jam ataušti.

7. „ATŠILDYMAS“ FUNKCIJA

- a) Įjunkite įrenginį į elektros tinklą. Ims šviesti .
- b) Vieną kartą paspauskite , tada paspauskite , kad įjungtumėte pasirinkimo funkciją. Pasirinkus septintąją funkciją ims šviesti „Atšildymas“ piktograma.
- c) Paspauskite . Numatomas laikas yra 20 minučių. Laiką nustatykite spausdami  arba . Su kiekvienu paspaudimu laikas keisis 1 minute. Prieinamas laiko diapazonas: 1-120 min.
- d) Numatoma temperatūra yra 80°C, kuri bus matoma ekrane, ir negali būti koreguojama.
- e) Padėkite patiekalą ant kepimo grotelių, jas padėkite ant vidurinės lentynos ir uždarykite dureles.
- f) Paspauskite , kad pradėtumėte gaminti.
- g) Kai gaminimas bus užbaigtas, krosnelė išsijungs, įrenginys 3 kartus supypsės ir po 30 sekundžių pereis į laukimo režimą.
- h) Išimkite patiekalą, išjunkite įrenginį iš elektros tinklo ir prieš valydami leiskite jam ataušti.

8. „PASIDARYK PATS“ (DIY) FUNKCIJA

- a) Įjunkite įrenginį į elektros tinklą. Ims šviesti .
- b) Vieną kartą paspauskite , tada paspauskite , kad įjungtumėte pasirinkimo funkciją. Pasirinkus aštuntą funkciją ims šviesti „Pasidaryk pats“ piktograma.
- c) Paspauskite . Numatomas laikas yra 40 minučių. Laiką nustatykite spausdami  arba . Su kiekvienu paspaudimu laikas keisis 1 minute. Prieinamas laiko diapazonas: 1-120 min.
- j) Vieną kartą paspauskite , kad nustatytumėte viršutinio šildymo elemento temperatūrą. Du kartus paspauskite , kad nustatytumėte apatinio šildymo elemento temperatūrą °C. Numatoma temperatūra yra 230°C, kuri bus matoma ekrane. Temperatūrą nustatykite spausdami  arba . Su kiekvienu paspaudimu temperatūra keisis 5°C. Prieinamas temperatūros diapazonas: 50°C~230°C. Temperatūros skirtumas tarp viršutinio ir apatinio šildymo elemento yra ± 30 °C.
- d) Padėkite patiekalą ant kepimo grotelių, jas padėkite ant vidurinės lentynos ir uždarykite dureles.
- e) Paspauskite , kad pradėtumėte gaminti.
- f) Kai gaminimas bus užbaigtas, krosnelė išsijungs, įrenginys 3 kartus supypsės ir po 30 sekundžių pereis į laukimo režimą.

- g) Išimkite patiekalą, išjunkite įrenginį iš elektros tinklo ir prieš valydami leiskite jam atvėsti.

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 PARAMETRAI

Modelis.....	TO 3301 DB
Talpa.....	33 L
Nominali įtampa.....	220–240V
Nominalus dažnis	50 /60 Hz
Nominali galios įvestis.....	1500 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. 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;

Faks.: +371 67297769

el. paštas gtcl@gtcl.lv

www.brockgroup.eu

www.gtcl.lv

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

BROCK

**ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ДУХОВКА С ЦИФРОВОЙ ПАНЕЛЬЮ
УПРАВЛЕНИЯ**

ТО 3301 DB

ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

При пользовании Вашей Электропечью всегда необходимо соблюдать основные меры предосторожности:

Прочитайте все руководство.

Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Всегда пользуйтесь ручками или рукоятками.

Необходим тщательный надзор, если прибор используется детьми или вблизи от детей.

Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур, вилку и любые другие части печи в воду или любые другие жидкости.

Не допускайте свисания шнура над кромкой стола или стойки и его касания горячих поверхностей.

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.

Использование добавочных принадлежностей, не рекомендованных производителем прибора, может привести к опасной ситуации или причинению вреда здоровью.

Не размещайте на или около газовой или электрической конфорки.

При пользовании печью с каждой стороны печи оставляйте свободное пространство не менее четырех дюймов для достаточной циркуляции воздуха.

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.

Соблюдайте предельную осторожность при перемещении поддона с горячим маслом или другими горячими жидкостями.

Не закрывайте поддон для крошек или любую часть печи металлической фольгой. Это может привести к перегреву печи.

Соблюдайте предельную осторожность при извлечении поддона, решеток и при утилизации горячего жира или других горячих жидкостей.

Не чистите внутреннюю поверхность печи металлическими губками, их части могут оборваться и задеть металлические части, создавая риск поражения электрическим током.

Пицца слишком большого размера и металлические принадлежности не должны вставляться в гриль-тостер, так как это может вызвать пожар или риск поражения электрическим током.

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.

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

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

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

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

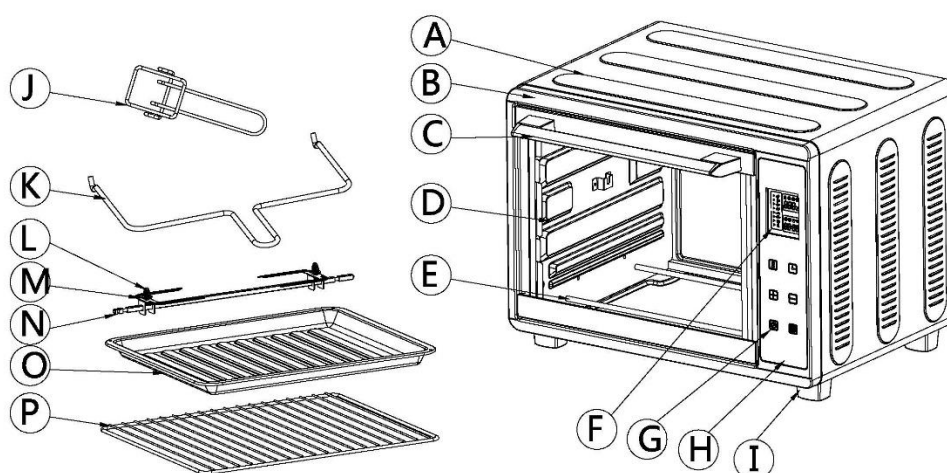
Всегда надевайте защитные изолирующие перчатки, когда вставляете или вынимаете предметы из горячей печи.

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.

Не используйте вне помещения.

Не пользуйтесь прибором не по назначению.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



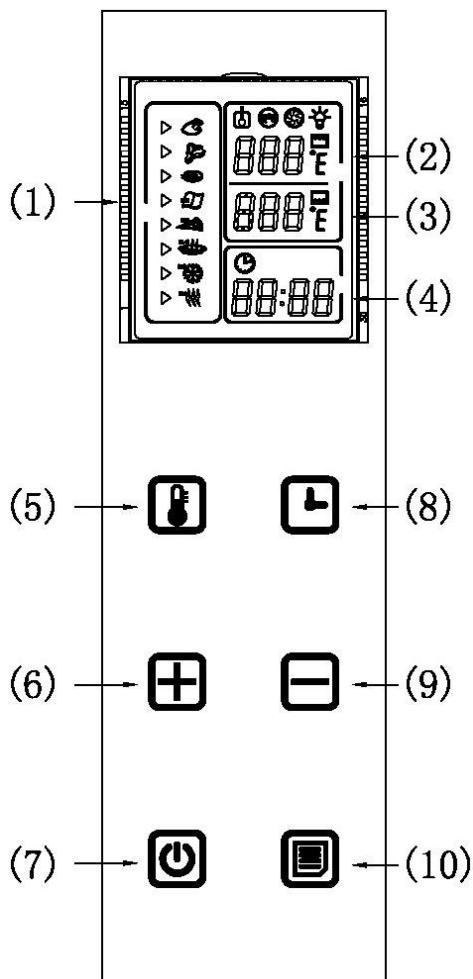
A – Корпус
B – Передняя панель
C – Ручка дверцы
D – Внутренний корпус

E – Нижняя трубка
F – ЖК-дисплей
G – Сенсорные кнопки
H – Цифровая панель управления

I – Ножки печи
J – Ручка подноса
K – Ручка гриля
L – Винт

M – Вилка для гриля
N – Вал для гриля
O – Противень для запекания
P – Решетка для запекания




VALDYMO SKYDELIO APRAŠAS






1. ЖК-дисплей: функции приготовления пищи:




Возможность выбрать одну из 8 функций: цвет дисплея – синий, цвет текста – черный.



2. ЖК-дисплей: температура верхнего нагревающего

элемента. Температуру можно установить, нажав  и, нажимая  или , увеличить или уменьшить температуру на 5 градусов.

3. ЖК-дисплей: температура нижнего нагревающего



элемента. Температуру можно установить, дважды нажав  и, нажимая  или , увеличить или уменьшить температуру на 5 градусов.

4. ЖК-дисплей: таймер. Установить время можно, нажав  и, нажимая  или , увеличить или уменьшить время.

5. Установка температуры: Нажать иконку и затем нажимать  или , чтобы увеличить или уменьшить температуру на 5 градусов. Температуру можно менять также во время готовки.



6. Значок со знаком «Плюс». Нажимая на кнопку, можно увеличить температуру или время.

7. Значок «Начать/остановить». Нажмите кнопку, чтобы запустить функцию или остановить во время готовки.

8. Установка времени. Нажмите иконку, чтобы установить время до установки времени использования таймера, нажимая  или , можно увеличить или







уменьшит время.



9. Значок со знаком «Минус». Нажав иконку, можно уменьшить температуру или время.

10. Значок «Меню». После нажатия на иконку, активизируются 8 функций приготовления пищи. Их следует выбирать с помощью  или .










ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

Функции приготовления

Режимы	Время по умолчанию	Температура верхнего нагревающего элемента по умолчанию	Температура нижнего нагревающего элемента по умолчанию	Диапазон времени	Шаг	Диапазон температур	Нагрузка по умолчанию
1. Курица 	00:40 (st.)	180°C	/	00:01~02:00 (st.)	5°	50~180°C	Верхний нагревательный элемент Конвекция Гриль Внутренняя лампа
2. Стейк 	00:30 (st.)	180°C	/	00:01~02:00 (st.)	5°	50~180°C	Верхний нагревательный элемент Конвекция Внутренняя лампа
3. Печенье 	00:30 (st.)	/	200°C	00:01~02:00 (st.)	5°	50~200°C	Нижний нагревательный элемент Конвекция Внутренняя лампа
4. Хлеб 	04:00 (min.)	200°C	200°C	02:00 03:00, 04:00, 05:00 (min.)	1 min	200°C	Верхний нагревательный элемент Нижний нагревательный элемент Внутренняя лампа
5. Пицца 	00:20 (st.)	230°C	230°C	00:01~02:00 (st.)	5°	50~230°C	Верхний нагревательный элемент Нижний нагревательный элемент Конвекция Внутренняя лампа
6. Поддержание тепла 	01:00 (st.)	/	70°C	00:01~02:00 (st.)	5°	30~100°C	Нижний нагревательный элемент Конвекция

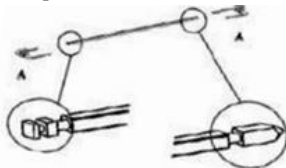
							Внутренняя лампа
7. Разморозк а 	00:20 (st.)	80°C	80°C	00:01~02:00 (st.)	5°	80°C	Верхний нагревательный элемент Нижний нагревательный элемент Конвекция Внутренняя лампа
8. DIY (Сделай сам) 	00:30 (st.)	230°C	230°C	00:01~02:00 (st.)	5°	50~230°C	Верхний нагревательный элемент Нижний нагревательный элемент Конвекция Внутренняя лампа

1. „КУРИЦА” ФУНКЦИЯ

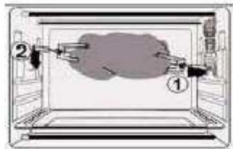
- a) Подключите устройство к источнику питания. Начнет моргать значок .
- b) Нажмите  один раз, затем нажмите , чтобы активизировать функцию меню. Выберите первую функцию, начнет моргать иконка «курицы».
- c) Нажмите . Время по умолчанию 40 минут. Время можно менять с помощью  или . При каждом нажатии, время будет меняться на 1 минуту. Допустимый диапазон времени: 1-120 мин.
- d) Нажмите  один раз. Температура по умолчанию 180°C, что также видно на дисплее. Температуру можно настроить, используя  или . С каждым нажатием, температура будет меняться на 5°C. Доступный диапазон температур: 50°C~180°C.
- e) Разместите блюдо на решетке для запекания, поместите решетку на среднюю полку и закройте дверцу.

Установка шампура для гриля

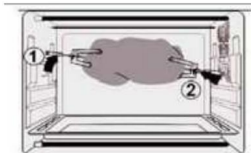
1. Установите вилки для гриля на вал, гриль должен быть размещен правильно – маленький крюк должен находиться в левой части печи.




2. Установка гриля: установите гриль в предусмотренном для него месте в правой части печи, затем установите второй конец на соединении с валом.













3. Демонтаж гриля: используйте ручку для гриля, чтобы отсоединить гриль от соединения с валом и затем отсоедините от правой части, предусмотренной для гриля.













- а) Нажмите , чтобы начать процесс приготовления пищи.
- б) Когда приготовление пищи завершится, печь выключится, устройство издаст звуковой сигнал 3 раза и через 30 секунд перейдет в режим ожидания.
- в) Достаньте блюдо из печи, отключите устройство от источника питания и позвольте остынуть перед тем, как чистить устройство.

2. „СТЕЙК” ФУНКЦИЯ







- а) Подключите устройство к источнику питания. Начнет моргать значок .
- б) Нажмите  один раз, затем нажмите , чтобы активизировать функцию меню. Выберите вторую функцию, начнет моргать иконка «стейка».
- в) Нажмите . Время по умолчанию 30 минут. Время можно менять с помощью  или . При каждом нажатии, время будет меняться на 1 минуту. Допустимый диапазон времени: 1-120 мин.
- д) Нажмите  один раз. Температура по умолчанию 180°C, что также видно на дисплее. Температуру можно настроить, используя  или . С каждым нажатием, температура будет меняться на 5°C. Доступный диапазон температур: 50°C~180°C.
- е) Нажмите , чтобы начать процесс приготовления пищи.
- ф) Когда приготовление пищи завершится, печь выключится, устройство издаст звуковой сигнал 3 раза и через 30 секунд перейдет в режим ожидания.
- г) Достаньте блюдо из печи, отключите устройство от источника питания и позвольте остынуть перед тем, как чистить устройство.

3. „ПЕЧЕНЬ” ФУНКЦИЯ












- а) Подключите устройство к источнику питания. Начнет моргать значок .
- б) Нажмите  один раз, затем нажмите , чтобы активизировать функцию меню. Выберите третью функцию, начнет моргать иконка «печень».
- в) Нажмите . Время по умолчанию 30 минут. Время можно менять с помощью  или . При каждом нажатии, время будет меняться на 1 минуту. Допустимый диапазон времени: 1-120 мин.
- д) Нажмите  один раз. Температура по умолчанию 180°C, что также видно на дисплее. Температуру можно настроить, используя  или . С каждым нажатием, температура будет меняться на 5°C. Доступный диапазон температур: 50°C~180°C.

- e) Нажмите , чтобы начать процесс приготовления пищи.
- f) Когда приготовление пищи завершится, печь выключится, устройство издаст звуковой сигнал 3 раза и через 30 секунд перейдет в режим ожидания.
- g) Достаньте блюдо из печи, отключите устройство от источника питания и позвольте остынуть перед тем, как чистить устройство.




4. „ХЛЕБ” ФУНКЦИЯ








- a) Нажмите  один раз, затем нажмите , чтобы активизировать функцию меню. Выберите четвертую функцию, начнет моргать иконка «хлеб».
- b) Нажмите . Время по умолчанию 4 минут. Время можно менять с помощью  или . При каждом нажатии, время будет меняться на 1 минуту. Допустимый диапазон времени: 2-5 мин.
- c) Температура по умолчанию 200°C, что также видно на дисплее, и его нельзя изменить.
- d) Нажмите , чтобы начать процесс приготовления пищи.
- e) Когда приготовление пищи завершится, печь выключится, устройство издаст звуковой сигнал 3 раза и через 30 секунд перейдет в режим ожидания.
- f) Достаньте блюдо из печи, отключите устройство от источника питания и позвольте остынуть перед тем, как чистить устройство.

5. „ПИЦЦА” ФУНКЦИЯ







- a) Подключите устройство к источнику питания. Начнет моргать значок .
- b) Нажмите  один раз, затем нажмите , чтобы активизировать функцию меню. Выберите пятую функцию, начнет моргать иконка «пицца».
- c) Нажмите . Время по умолчанию 20 минут. Время можно менять с помощью  или . При каждом нажатии, время будет меняться на 1 минуту. Допустимый диапазон времени: 1-120 мин.
- d) Нажмите  один раз, чтобы настроить температуру верхнего нагревающего элемента. Нажмите  дважды, чтобы настроить температуру нижнего нагревающего элемента. °C. Температура по умолчанию 230°C, что также видно на дисплее. Температуру можно настроить, используя  или . С каждым нажатием, температура будет меняться на 5°C. Доступный диапазон температур: 50°C~230°C.
- e) Разместите блюдо на решетке для запекания, поместите решетку на среднюю полку и закройте дверцу.
- f) Нажмите , чтобы начать процесс приготовления пищи.
- g) Когда приготовление пищи завершится, печь выключится, устройство издаст звуковой сигнал 3 раза и через 30 секунд перейдет в режим ожидания.
- h) Достаньте блюдо из печи, отключите устройство от источника питания и позвольте остынуть перед тем, как чистить устройство.

6. „ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА” ФУНКЦИЯ











- a) Подключите устройство к источнику питания. Начнет моргать значок .
- b) Нажмите  один раз, затем нажмите , чтобы активизировать функцию меню. Выберите шестую функцию, начнет моргать иконка «поддержание тепла».


- c) Нажмите . Время по умолчанию 60 минут. Время можно менять с помощью  или . При каждом нажатии, время будет меняться на 1 минуту. Допустимый диапазон времени: 1-120 мин.
- d) Нажмите  один раз. Температура по умолчанию 70°C, что также видно на дисплее. Температуру можно настроить, используя  или . С каждым нажатием, температура будет меняться на 5°C. Доступный диапазон температур: 30°C~100°C.
- e) Нажмите , чтобы начать процесс приготовления пищи.
- f) Когда приготовление пищи завершится, печь выключится, устройство издаст звуковой сигнал 3 раза и через 30 секунд перейдет в режим ожидания.
- g) Достаньте блюдо из печи, отключите устройство от источника питания и позвольте остынуть перед тем, как чистить устройство.

7. „РАЗМОРОЗКА” ФУНКЦИЯ

- a) Нажмите  один раз, затем нажмите , чтобы активизировать функцию меню. Выберите седьмую функцию, начнет моргать иконка «разморозка».
- b) Нажмите . Время по умолчанию 20 минут. Время можно менять с помощью  или . При каждом нажатии, время будет меняться на 1 минуту. Допустимый диапазон времени: 1-120 мин.
- c) Температура по умолчанию 80°C, что также видно на дисплее, и его нельзя изменить.
- d) Нажмите , чтобы начать процесс приготовления пищи.
- e) Когда приготовление пищи завершится, печь выключится, устройство издаст звуковой сигнал 3 раза и через 30 секунд перейдет в режим ожидания.
- f) Достаньте блюдо из печи, отключите устройство от источника питания и позвольте остынуть перед тем, как чистить устройство.

8. „СДЕЛАЙ САМ” (DIY) ФУНКЦИЯ

- a) Подключите устройство к источнику питания. Начнет моргать значок .
- b) Нажмите  один раз, затем нажмите , чтобы активизировать функцию меню. Выберите восьмую функцию, начнет моргать иконка «сделай сам».
- c) Нажмите . Время по умолчанию 20 минут. Время можно менять с помощью  или . При каждом нажатии, время будет меняться на 1 минуту. Допустимый диапазон времени: 1-120 мин.
- d) Нажмите  один раз, чтобы настроить температуру верхнего нагревающего элемента. Нажмите  дважды, чтобы настроить температуру нижнего нагревающего элемента. °C. Температура по умолчанию 230°C, что также видно на дисплее. Температуру можно настроить, используя  или . С каждым нажатием, температура будет меняться на 5°C. Доступный диапазон температур: 50°C~230°C.
- k) Допускаемая разница температур между верхним и нижним нагревающим элементом ± 30 °C.
- e) Разместите блюдо на решетке для запекания, поместите решетку на среднюю полку и закройте дверцу.

- f) Нажмите , чтобы начать процесс приготовления пищи.
- g) Когда приготовление пищи завершится, печь выключится, устройство издаст звуковой сигнал 3 раза и через 30 секунд перейдет в режим ожидания.
- h) Достаньте блюдо из печи, отключите устройство от источника питания и позвольте остынуть перед тем, как чистить устройство.


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 ПАРАМЕТРЫ

Модель.....	TO 3301 DB
Объем.....	33 Л
Номинальное напряжение.....	220–240 В
Номинальная частота.....	50 / 60 Гц
Номинальная входная мощность.....	1500 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.

 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,

Факс +371 67297769

Электронная почта: gtcl@gtcl.lv

www.brockgroup.eu, www.gtcl.lv

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

BROCK
DIGITAALINEN UUNI
TO 3301 DB

Hyvä Asiakas,

Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä tämä opas tulevaa tarvetta varten. Laitetta saavat käyttää vain henkilöt, jotka ovat tutustuneet näihin ohjeisiin.

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

Varoitus: Laitteen luukku ja kosketuspinnat ovat käytön aikana kuumia. Niiden koskettaminen voi aiheuttaa palovammoja!

Vaarojen välttämiseksi ainoastaan valmistajan huoltopalvelu saa korjata tämän sähkölaitteen ja uusia liitäntäjohdon. Jos tarvitaan korjauksia, lähetä laite huolto-osastollemme (katso liite).

Varmista, että lämmitimestä on katkaistu virta ja että se on jäähtynyt täysin ennen puhdistamista.

Sähköiskun välttämiseksi älä puhdista laitetta vedellä äläkä upota sitä veteen.

Puhdista laite aina käytön jälkeen. Lisätietoja on osassa Laitteen puhdistus ja hoito.

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi erillisen ajastimen tai kaukosäätimen kanssa.

Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön tai vastaavaan, kuten – henkilökuntakäyttö myymälöissä, toimistoissa ja muissa vastaavissa työympäristöissä – maatalousyritykset - hotellien, motellien jne. ja vastaavien yritysten asiakkaat - aamiaisen ja majoituksen tarjoavat majatalot.

Tätä laitetta saavat käyttää lapset (vähintään 8-vuotiaat) sekä henkilöt, joilla on fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti rajoittunut toimintakyky tai joilla on puuttuvat tai vajavaiset tiedot laitteen toiminnasta, mikäli heitä valvotaan tai ohjataan laitteen käytössä ja he ymmärtävät täysin kaikki käyttöön liittyvät vaarat ja turvatoimenpiteet.

Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.

Lasten ei saa antaa tehdä laitteen puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä, elleivät he ole aikuisen valvonnassa sekä vähintään 8 vuotta vanhoja.

Laite ja sen liitäntäjohto täytyy aina pitää alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.

Varoitus: Pidä lapset poissa pakkausmateriaalien luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. Tukehtumisvaaran vuoksi.

Tarkasta aina ennen laitteen käyttöä huolellisesti laitteen runko, liitäntäjohto ja mahdolliset asennetut lisäosat vaurioiden varalta. Jos laite on esimerkiksi pudonnut kovalle pinnalle tai liitäntäjohdon vetämiseen on käytetty liikaa voimaa, laitetta ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa laitetta käytettäessä vaaratilanteita.

Älä koske lämpöelementteihin.

Ennen laitteen käyttöä murualusta on asetettava paikalleen alempien lämpöelementtien alle.

Ylikuumennettu öljy tai rasva voi syttyä palamaan. Sen vuoksi uunipeltiä ei pidä täyttää liikaa. Näin vältät rasvan tippumisen alla oleville lämpöelementeille.

Älä koskaan poistu paikalta laitteen ollessa toimintakunnossa.

Älä käytä laitetta ulkona.

Huolehdi aina riittävästä tuuleuksesta.

Älä aseta mitään esineitä laitteen päälle. Varmista, että laite on vähintään seuraavilla etäisyyksillä seinästä tai esineistä: Sivu: 12 cm Takaosa: 12 cm Yläpuoli: 30 cm

Laitetta ei saa sijoittaa kaappiin. Laitetta paikoilleen sijoitettaessa on myös varmistettava, että sitä ei aseteta kaapin tms. alapuolelle.

Laitteen pohjassa olevia jalkoja ei saa irrottaa.

Älä aseta laitetta seinäkaapin, tai minkään riippuvan esineen (verhojen, muun tulenaran materiaalin) alle tai läheisyyteen.

Käytön ajaksi laite on asetettava lämmönja roiskeiden kestäväälle alustalle. Älä aseta laitetta kuumalle alustalle, tai tulen tai palovaarallisen höyryn läheisyyteen.

Älä anna liitäntäjohdon koskea laitteen kuumia osia.

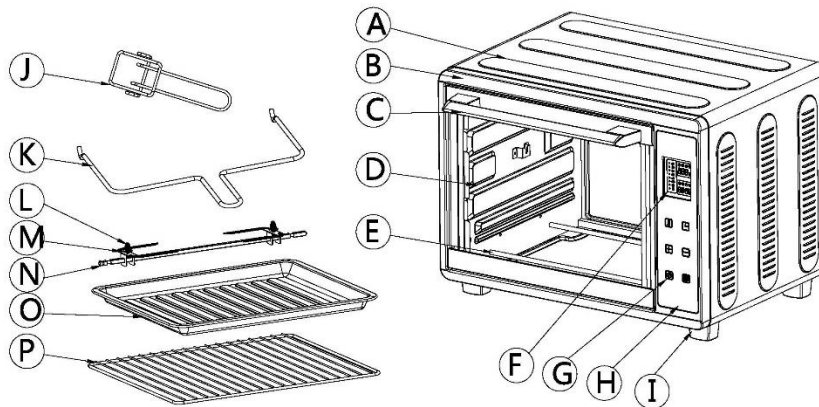
Älä anna liitäntäjohtimen roikkua laitteesta.

Irrota pistotulppa pistorasiasta aina - käytön jälkeen, - jos laitteessa on käyttöhäiriö, - ennen laitteen puhdistamista.

Kun irrotat pistotulpan pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohdosta; tartu aina pistotulppaan.

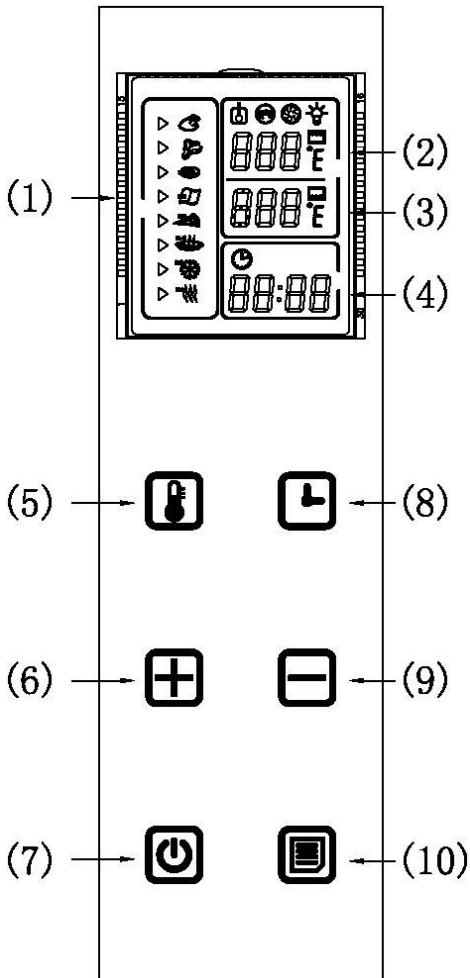
Valmistaja ei ole vastuussa mahdollisista vaurioista, jos ne johtuvat laitteen väärinkäytöstä tai käyttöohjeiden laiminlyömisestä.

LAITTEEN KUVAUS



- | | |
|--------------------------------|--------------------------|
| A - Kotelo | J - Tarjottimen ripa |
| B - Eteinen paneeli | K - Grillin ripa |
| C - Oven ripa | L - Ruuvi |
| D - Sisäinen kotelo | M - Grillin pistotulppa |
| E - Alaputki | N - Grillin akseli |
| F - Nestekidenäyttö | O - Leivinpelti |
| G - Kosketusnapit | P - Paistamisen ristikko |
| H - Digitaalinen ohjauspaneeli | |
| I - Uunin jalat | |

OHJAUSPANEELIN KUVAUS



1. **Nestekidenäyttö: ruoanlaiton toiminnot:** Mahdollisuus valita erään kahdeksista toiminnoista: näytön väri - sininen, tekstin väri - musta.

2. **Nestekidenäyttö: ylimmäisen lämmitävän elementin lämpötila.** Lämpötilan voi asentaa, painamalla ja, painamalla tai , suurentaa tai vähentää lämpötilan 5 astetta.

3. **Nestekidenäyttö: alimmaisen lämmitävän elementin lämpötila.** Lämpötilan voi asentaa, kahdesti painamalla ja, painamalla tai , suurentaa tai vähentää lämpötilan 5 astetta.

4. **Nestekidenäyttö: ajastin.** Asentaa ajan voi painamalla ja painamalla tai , suurentaa tai vähentää ajan.

5. **Lämpötilan asentaminen:** Painaa kuvaketta ja sitten painaa tai , joten suurentaa tai vähentää lämpötilan 5 astetta. Lämpötilan voi vaihtaa myös ruoanlaiton aikaan.

6. «Plusmerkin» merkki. Painamalla nappia, voi suurentaa lämpötilan tai ajan.

7. «Aloittaa/pysähdyttää» merkki. Painakaa nappia, joten käynnistää toiminnan tai pysähdyttää ruoanlaiton aikana.

8. Ajan asentaminen. Painakaa nappia, joten käynnistää aikaa ennen ajastimen käytön ajan asentamista, painamalla tai , voi suurentaa tai vähentää ajan.









9. «Miinusmerkin» merkki. Painamalla kuvaketta, voi vähentää lämpötilan tai ajan.

10. «Valikonmerkin» merkki. Kuvakkeeseen painamisen jälkeen, aktivoidutaan 8

ruoanlaiton toimintoja. Niitä täytyy valita tai avulla.










LAITTEEN KÄYTTÄMINEN

Ruoanvalmistusominaisuudet

Järjestykset	Oletus aika	Ylimmäisen lämmitävän elementin oletuslämpötila	Alimmaisen lämmitävän elementin oletuslämpötila	Ajan taajuus	Askel	Lämpötilojen taajuus	Oletuskuormitus
1. Kana 	00:40 (st.)	180°C	/	00:01~02:00 (st.)	5°	50~180°C	Top lämmituselementti Konvektio Grillaaminen Sisävalaisin
2. Pihvi 	00:30 (st.)	180°C	/	00:01~02:00 (st.)	5°	50~180°C	Top lämmituselementti Konvektio Sisävalaisin
3. Keksit 	00:30 (st.)	/	200°C	00:01~02:00 (st.)	5°	50~200°C	Alempi lämmituselementti Konvektio Sisävalaisin
4. Leipä 	04:00 (min.)	200°C	200°C	02:00 03:00, 04:00, 05:00 (min.)	1 min	200°C	Top lämmituselementti Alempi lämmituselementti Sisävalaisin
5. Pizza 	00:20 (st.)	230°C	230°C	00:01~02:00 (st.)	5°	50~230°C	Top lämmituselementti Alempi lämmituselementti Konvektio Sisävalaisin
6. Ylläpitäminen lämpö 	01:00 (st.)	/	70°C	00:01~02:00 (st.)	5°	30~100°C	Alempi lämmituselementti Konvektio Sisävalaisin
7. Sulatus 	00:20 (st.)	80°C	80°C	00:01~02:00 (st.)	5°	80°C	Top lämmituselementti Alempi lämmituselementti Konvektio Sisävalaisin
8. DIY (tee se itse) 	00:30 (st.)	230°C	230°C	00:01~02:00 (st.)	5°	50~230°C	Top lämmituselementti Alempi lämmituselementti Konvektio Sisävalaisin

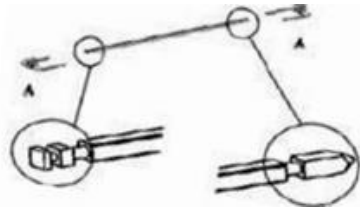
UUNIN TOIMINNAT

1. „KANA” TOIMINTO

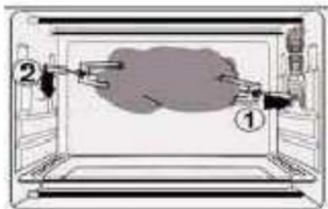
- Liittäkää laitteen virtalähteeseen. Merkki  aloittaa räpäyttämisen.
- Painakaa  yhden kerran, sitten painakaa , joten aktivoida valikon toiminnan. Valitkaa ensimmäisen toiminnan, «kanan» kuvake aloittaa räpäyttämisen.
- Painakaa . Oletusaika on 40 minuutteja. Ajan voi vaihtaa  tai  avulla. Jokaisen painamisen aikana, aika vaihtaa 1 minuutiksi. Sallittu ajan taajuus on 1-120 min.
- Painakaa  vielä kerran. Oletuslämpötila on 180°C, mitä on myös näkee näytöllä. Lämpötilan voi virittää, käyttämällä  tai . Jokaisen painamisen aikana, lämpötila vaihtaa 5°C:ksi. Saavutettavissa oleva lämpötilojen taajuus on 50°C~180°C.

Grillin vartaan asentaminen

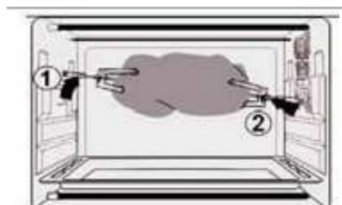
- Asettakaa grillin pistotulpat akseliin, grilli täytyy asentaa oikein – pieni haka täytyy sijaita uunin vasemmalla osalla.




- Grillin asentaminen: asettakaa grilli sen edellyttäneeseen paikkaan uunin oikealla osalla, sitten asettakaa toinen pää akselin kanssa yhdistämiseen.













- Grillin purkaus: käyttäkää grillin ripa, joten irrottakaa grillin akselin yhdistämisestä ja sitten irrottakaa oikealta osalta, grillin edellyttäneeltä.













- Asettakaa vati paistamisen ristikkoon, asettakaa ristikko keskimmäiseen hyllyyn ja sulkekaa ovi.
- Painakaa , joten aloittaa ruoanlaiton prosessin.

- g) Kun ruoanlaitto on saanut valmiiksi, uuni katkaisee, laite päästää äänin signaalin 3 kerran ja 30 sekuntien päästä siirtyy odotustilaksi.
- h) Ottakaa vadin uunista, ottakaa laitteen käytöstä virtalähdestä ja sallikaa haalistua ennen laitteen puhdistamista.


2. „PIHVI” TOIMINTO







- a) Liitäkää laitteen virtalähteeseen. Merkki  aloittaa räpäyttämisen.
- b) Painakaa  yhden kerran, sitten painakaa , joten aktivoida valikon toiminnan. Valitkaa toista toiminnan, «pihvi» kuvake aloittaa räpäyttämisen.
- c) Painakaa . Oletusaika on 30 minuutteja. Ajan voi vaihtaa  tai  avulla. Jokaisen painamisen aikana, aika vaihtaa 1 minuutiksi. Sallittu ajan taajuus on 1-120 min.
- d) Painakaa  vielä kerran. Oletuslämpötila on 180°C, mitä on myös näkee näytöllä. Lämpötilan voi virittää, käyttämällä  tai . Jokaisen painamisen aikana, lämpötila vaihtaa 5°C:ksi. Saavutettavissa oleva lämpötilojen taajuus on 50°C~180°C.
- e) Asettakaa vati paistamisen ristikkoon, asettakaa ristikko keskimmäiseen hyllyyn ja sulkekaa ovi.
- f) Painakaa , joten aloittaa ruoanlaiton prosessin.
- g) Kun ruoanlaitto on saanut valmiiksi, uuni katkaisee, laite päästää äänin signaalin 3 kerran ja 30 sekuntien päästä siirtyy odotustilaksi.
- h) Ottakaa vadin uunista, ottakaa laitteen käytöstä virtalähdestä ja sallikaa haalistua ennen laitteen puhdistamista.

3. „KEKSIT” TOIMINTO


- a) Liitäkää laitteen virtalähteeseen. Merkki  aloittaa räpäyttämisen.
- b) Painakaa  yhden kerran, sitten painakaa , joten aktivoida valikon toiminnan. Valitkaa kolmas toiminnan, «keksit» kuvake aloittaa räpäyttämisen.
- c) Painakaa . Oletusaika on 30 minuutteja. Ajan voi vaihtaa  tai  avulla. Jokaisen painamisen aikana, aika vaihtaa 1 minuutiksi. Sallittu ajan taajuus on 1-120 min.
- d) Painakaa  vielä kerran. Oletuslämpötila on 180°C, mitä on myös näkee näytöllä. Lämpötilan voi virittää, käyttämällä  tai . Jokaisen painamisen aikana, lämpötila vaihtaa 5°C:ksi. Saavutettavissa oleva lämpötilojen taajuus on 50°C~180°C.
- e) Asettakaa vati paistamisen ristikkoon, asettakaa ristikko keskimmäiseen hyllyyn ja sulkekaa ovi.
- f) Painakaa , joten aloittaa ruoanlaiton prosessin.
- g) Kun ruoanlaitto on saanut valmiiksi, uuni katkaisee, laite päästää äänin signaalin 3 kerran ja 30 sekuntien päästä siirtyy odotustilaksi.
- h) Ottakaa vadin uunista, ottakaa laitteen käytöstä virtalähdestä ja sallikaa haalistua ennen laitteen puhdistamista.

4. „LEIPÄ” TOIMINTO










- a) Liitäkää laitteen virtalähteeseen. Merkki  aloittaa räpäyttämisen.


- b) Painakaa  yhden kerran, sitten painakaa , joten aktivoida valikon toiminnan. Valitakaa neljää toiminnan, «leipä» kuvake aloittaa räpäyttämisen.
- c) Painakaa . Oletusaika on 4 minuutteja. Ajan voi vaihtaa  tai  avulla. Jokaisen painamisen aikana, aika vaihtaa 1 minuutiksi. Sallittu ajan taajuus on 2-5 min.
- d) Oletuslämpötila on 200°C, mitä on myös näkee näytöllä, eikä sitä voi säätää.
- e) Asettakaa vati paistamisen ristikkoon, asettakaa ristikko keskimmäiseen hyllyyn ja sulkekaa ovi.
- f) Painakaa , joten aloittaa ruoanlaiton prosessin.
- g) Kun ruoanlaitto on saanut valmiiksi, uuni katkaisee, laite päästää äänin signaalin 3 kerran ja 30 sekuntien päästä siirtyy odotustilaksi.
- h) Ottakaa vadin uunista, ottakaa laitteen käytöstä virtalähddestä ja sallikaa haalistua ennen laitteen puhdistamista.

5. „PIZZA” TOIMINTO








- a) Liittäkää laitteen virtalähteeseen. Merkki  aloittaa räpäyttämisen.
- b) Painakaa  yhden kerran, sitten painakaa , joten aktivoida valikon toiminnan. Valitakaa viidettä toiminnan, «pizza» kuvake aloittaa räpäyttämisen.
- c) Painakaa . Oletusaika on 20 minuutteja. Ajan voi vaihtaa  tai  avulla. Jokaisen painamisen aikana, aika vaihtaa 1 minuutiksi. Sallittu ajan taajuus on 1-120 min.
- l) Painakaa  yhden kerran, joten virittää ylimmäisen lämmitävän elementin lämpötilan. Painakaa  kahdesti, joten virittää alimmaisen lämmitävän elementin lämpötilan °C. Oletuslämpötila on 230°C, mitä on myös näkee näytöllä. Lämpötilan voi virittää, käyttämällä  tai . Jokaisen painamisen aikana, lämpötila vaihtaa 5°C:ksi. Saavutettavissa oleva lämpötilojen taajuus on 50°C~230°C.
- d) Asettakaa vati paistamisen ristikkoon, asettakaa ristikko keskimmäiseen hyllyyn ja sulkekaa ovi.
- e) Painakaa , joten aloittaa ruoanlaiton prosessin.
- f) Kun ruoanlaitto on saanut valmiiksi, uuni katkaisee, laite päästää äänin signaalin 3 kerran ja 30 sekuntien päästä siirtyy odotustilaksi.
- g) Ottakaa vadin uunista, ottakaa laitteen käytöstä virtalähddestä ja sallikaa haalistua ennen laitteen puhdistamista.

6. „YLLÄPITÄMINEN LÄMPÖ” TOIMINTO












- a) Liittäkää laitteen virtalähteeseen. Merkki  aloittaa räpäyttämisen.
- b) Painakaa  yhden kerran, sitten painakaa , joten aktivoida valikon toiminnan. Valitakaa kuudetta toiminnan, «ylläpitäminen lämpö» kuvake aloittaa räpäyttämisen.
- c) Painakaa . Oletusaika on 60 minuutteja. Ajan voi vaihtaa  tai  avulla. Jokaisen painamisen aikana, aika vaihtaa 1 minuutiksi. Sallittu ajan taajuus on 1-120 min.
- d) Painakaa  vielä kerran. Oletuslämpötila on 70°C, mitä on myös näkee näytöllä. Lämpötilan voi virittää, käyttämällä  tai . Jokaisen painamisen aikana, lämpötila vaihtaa 5°C:ksi. Saavutettavissa oleva lämpötilojen taajuus on 30°C~100°C.

- e) Asettakaa vati paistamisen ristikkoon, asettakaa ristikko keskimmäiseen hyllyyn ja sulkekaa ovi.
- f) Painakaa , joten aloittaa ruoanlaiton prosessin.
- g) Kun ruoanlaitto on saanut valmiiksi, uuni katkaisee, laite päästää äänin signaalin 3 kerran ja 30 sekuntien päästä siirtyy odotustilaksi.
- h) Ottakaa vadin uunista, ottakaa laitteen käytöstä virtalähdestä ja sallikaa haalistua ennen laitteen puhdistamista.

7. „SULATUS” TOIMINTO

- a) Liitätkää laitteen virtalähteeseen. Merkki  aloittaa räpäyttämisen.
- b) Painakaa  yhden kerran, sitten painakaa , joten aktivoida valikon toiminnan. Valitakaa seitsemäs toiminnan, «sulatus» kuvake aloittaa räpäyttämisen.
- c) Painakaa . Oletusaika on 20 minuutteja. Ajan voi vaihtaa  tai  avulla. Jokaisen painamisen aikana, aika vaihtaa 1 minuutiksi. Sallittu ajan taajuus on 1-20 min.
- d) Oletuslämpötila on 80°C, mitä on myös näkee näytöllä, eikä sitä voi säätää.
- e) Asettakaa vati paistamisen ristikkoon, asettakaa ristikko keskimmäiseen hyllyyn ja sulkekaa ovi.
- f) Painakaa , joten aloittaa ruoanlaiton prosessin.
- g) Kun ruoanlaitto on saanut valmiiksi, uuni katkaisee, laite päästää äänin signaalin 3 kerran ja 30 sekuntien päästä siirtyy odotustilaksi.
- h) Ottakaa vadin uunista, ottakaa laitteen käytöstä virtalähdestä ja sallikaa haalistua ennen laitteen puhdistamista.

8. „TEE SE ITSE” (DIY) TOIMINTO

- a) Liitätkää laitteen virtalähteeseen. Merkki  aloittaa räpäyttämisen.
- b) Painakaa  yhden kerran, sitten painakaa , joten aktivoida valikon toiminnan. Valitakaa ensimmäisen toiminnan, «kanan» kuvake aloittaa räpäyttämisen.
- c) Painakaa . Oletusaika on 20 minuutteja. Ajan voi vaihtaa  tai  avulla. Jokaisen painamisen aikana, aika vaihtaa 1 minuutiksi. Sallittu ajan taajuus on 1-120 min.
- m) Painakaa  yhden kerran, joten virittää ylimmäisen lämmitävän elementin lämpötilan. Painakaa  kahdesti, joten virittää alimmaisen lämmitävän elementin lämpötilan °C. Oletuslämpötila on 230°C, mitä on myös näkee näytöllä. Lämpötilan voi virittää, käyttämällä  tai . Jokaisen painamisen aikana, lämpötila vaihtaa 5°C:ksi. Saavutettavissa oleva lämpötilojen taajuus on 50°C~230°C. Ylimmäisen ja alimmaisen lämmitävien elementtien välillä sallittu lämpötilojen ero on ± 30 °C.
- d) Asettakaa vati paistamisen ristikkoon, asettakaa ristikko keskimmäiseen hyllyyn ja sulkekaa ovi.
- e) Painakaa , joten aloittaa ruoanlaiton prosessin.
- f) Kun ruoanlaitto on saanut valmiiksi, uuni katkaisee, laite päästää äänin signaalin 3 kerran ja 30 sekuntien päästä siirtyy odotustilaksi.
- g) Ottakaa vadin uunista, ottakaa laitteen käytöstä virtalähdestä ja sallikaa haalistua ennen laitteen puhdistamista.

LAITTEEN PUHDISTUS JA HOITO

Irrota aina pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä kunnolla ennen sen puhdistamista.

Sähköiskun vaaran välttämiseksi älä puhdistu nesteillä äläkä upota sitä nesteisiin.

Älä käytä hankaavia, voimakkaita puhdistusaineita tai spray-tyyppisiä uuninpuhdistusaineita.

Laitteen ulkopinta tulee puhdistaa kostealla, nukkaantumattomalla kankaalla.

Varmista kanan kypsennyksen jälkeen, että alempien lämpöelementtien päälle mahdollisesti valunut rasva poistetaan kokonaan kostealla rätillä.

Uunipelti, uuniritilä, varras ja pidikkeet voi puhdistaa kuumalla vedellä ja miedolla puhdistuaineella tai astianpesukoneessa.

Murualustan voi ottaa ulos puhdistusta varten. Jos alustalle on kerääntynyt paljon rasvaa, puhdistu alusta ensin paperipyyhkeellä. Varmista, että murualusta asennetaan puhdistuksen jälkeen kunnolla paikoilleen lämpöelementtien alle.


Anna pizzakivialustan jäähtyä kokonaan ennen puhdistamista. Pintaan jääneen ruoan voi raapia pois puulastalla. Koska alustan pinta on huokoinen, on normaalia, että se värjäytyy ollessaan kosketuksessa ruoan kanssa.


Jos huuhtelet alustan vedellä puhdistuksen yhteydessä, varmista, että se on kokonaan kuivunut ennen kuin käytät sitä uudelleen, Vain täysin kuivalla alustalla saadaan paras paistotulos.

TEKNISET TIEDOT

Malli.....	TO 3301 DB
Kapasiteetti.....	33 L
Syöttövirta ja taajuus.....	220-240 V~50/60 Hz
Teho.....	1500 W

JÄTEHUOLTO

 Tällä symbolilla merkityt laitteet täytyy hävittää kotitalousjätteestä erillään, sillä ne sisältävät arvokkaita kierrätyskelpoisia materiaaleja. Asianmukaisella hävittämisellä suojellaan ympäristöä ja ihmisterveyttä. Saat aiheesta lisätietoa paikallisilta viranomaisilta tai jälleenmyyjiltä.

 Tämä tuote on kaikkien voimassa olevien CE-merkintöjä koskevien direktiivien mukainen.

Tavaramerkin "BROCK Electronics" haltija GTCL BALTIC

Puhelin: +371 67297762

Faksi: +371 67297769

Sähköposti: gtcl@gtcl.lv

www.brockgroup.eu

www.gtcl.lv

Tekninen palvelu: Puh. +371 28683856, serviss@gtcl.lv

GB

BROCK[®]
Electronics

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

Warranty card

Garantijas talons

Гарантийный талон

Garantiné kortelė

Garantiitalong

Verkäufer:

Seller:

Pārdevējs:

Продавец:

Pardavėjas:

Müüja: _____

Verkaufsdatum:

Purchase date:

Pārdošanas datums:

Дата покупки:

Pardavimo data: _____

Müügi kuupäev:

Kopie des Kassenbons:

Copy of purchase receipt:

Čeka kopija:

Копия чека покупки:

Čekio kopija:

Tšeki koopia:

Stempel des Verkäufers:

Seller's stamp:

Pārdevēja zīmogs:

Печать:

Pardavėjo antspaudas:

Müüja pitsat: