

BROCK[®]
E l e c t r o n i c s

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

TO 6001 B



BROCK ELEKTRISCHER OFEN TO 6001 B

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

Beim Benutzen des elektrischen Backofens sind die Sicherheitsanweisungen zu beachten:

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



BROCK

Electronics

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

GERÄTEBESCHREIBUNG

- A: Gehäuse:
 B: Vorderpanel
 C: Oberer Türrahmen
 D: Griff
 E: Glas



- F: Ofenbeine
 G: Temperaturschalter
 H: Kontrollleuchte
 I: Heizbetriebsschalter
 J: Timer/Konvektion/Lichtschalter
 N: Backgrill
 O: Backplatte
 P: Plattengrif

VOR DEM BETRIEB

1. Lesen Sie alle Gebrauchsanweisungen durch.
2. Stelle Sie sicher, dass das Gerät vom Netz getrennt ist und der Wärmesteuerschalter in die



Position „OFF“ (Aus) befindet.

3. Waschen Sie alle Zubehörteile mit heißem Seifenwasser ab.

4. Trocknen Sie alle Zubehörteile ab und setzen Sie im Ofen zurück. Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an.

5. Nach der Zusammensetzung des Geräts empfehlen wir, den Ofen auf die maximale Temperatur (230oC) ca. 15 Minuten einzuschalten, um die Verpackungsreste zu vernichten. Es könnte auch die Anfangsgerüche vermeiden.

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

6. Kontrollschalter:

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

z Hauptkontrollschalter: es gibt 4 verschiedene Betriebsarten:

Beide Heizelemente sind ausgeschaltet

Funktioniert das obere Heizelement

Funktioniert das untere Heizelement

Beide Heizelementen funktionieren

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

z Kontrollleuchte: leuchtet, wenn die Heizelemente funktionieren.

z Backplatte: zum Kochen verwenden.

z Plattengriff: zum Holen der heißen Backplatten oder Grills.

z Backgrill: zum Kochen benutzen.

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

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

KOCHEN

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

z Legen Sie den Grillrost im Ofen ein.

z Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.

z Wählen Sie die notwendige Kochdauer aus.

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

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

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

KOCHEMPFEHLUNGEN

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



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

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

RÖSTEN

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

z Stellen Sie sicher, ob die Krümelschale eingesetzt ist.



BROCK

Electronics

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

z Stellen Sie das Essen auf dem Grillrost.

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

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

BACKEN

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

z Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.

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

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

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

z Verwenden Sie Saucen oder Öle nach Wahl.

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

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

z Am Ende des Backens schalten Sie den Ofen aus.

REINIGUNG

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

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

VERWENDEN SIE KEINE SCHEUERMITTEL!

TECHNISCHE SPEZIFIKATION

220-240V ,~ 50/60 Hz

Leistung: 2200 W

ENTSORGUNG VON GEBRAUCHTEN ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN AUSRÜSTUNG



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

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

Telefon: +371 67297762

Email: gtcl@gtcl.eu

www.brockgroup.eu

www.gtcl.eu

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



BROCK
ELEKTRISKĀ KRĀSNS
TO 6001 B**SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI**

Izmantojot elektrisko cepeškrāsni, vienmēr jāievēro drošības norādījumi:

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



22. Vienmēr izmantojiet karstumizturīgus aizsargcimdus, ievietojot vai izņemot priekšmetus no ierīces.
23. Ierīcei ir rūdīts drošības stikls. Stikls ir stiprāks, par parastu stiklu un vairāk izturīgs pret plīsumiem. Rūdīts stikls tomēr var iekļīst ap malām. Izvairieties no durtiņu virsmas skrāpēšanas vai apskādēšanas.
24. Ierīce ir izslēgta, kad taimera kontroles slēdzis atrodas pozīcijā „OFF” (Izslēgts).
25. Nelietojiet ierīci ārpus telpām.
26. Nelietojiet ierīci nevienam citam mērķim, kā tam, kam tā ir paredzēta.

IERĪCES APRAKSTS



- A: Korpus:
- B: Priekšējais panelis
- C: Augšējais durvju rāmis
- D: Rokturis
- E: Stikls
- F: Krāsns kājas
- G: Temperatūras kontroles slēdzis
- H: Indikatora gaisma
- I: Sildīšanas režīma iestatīšanas slēdzis
- J: Taimeris/Konvekcija/ Gaismas slēdzis
- N: Cepšanas restes
- O: Cepšanas plāte
- P: Paplātes rokturis



PIRMS IERĪCES LIETOŠANAS

1. Izlasiet visus norādījumus šajā instrukcijā.
 2. Pārliecinieties, ka ierīce ir atvienota no strāvas kontaktligzdas un Karstuma regulēšanas slēdzis ir pozīcijā „OFF” (Izslēgts)
 3. Nomazgājiet visus piederumus karstā ziepjūdenī.
 4. Pilnībā nosusiniet visus piederumus un ievietojiet tos atpakaļ krāsnī. Pievienojiet ierīci strāvas kontaktligzdam.
 5. Pēc ierīces salikšanas, mēs iesakām ieslēgt to maksimālajā temperatūrā (230°C) uz apmēram 15 minūtēm, lai iznīcinātu jebkādas iepakojuma paliekas, kas varētu būt palikušas pāri no pārvadāšanas. Tas varētu arī novērst visas klātesošās sākuma smakas.
- Piezīme:** Sakarā ar aizsargājošo vielu, ar ko noklāti sildelementi, degšanu, pirmajā darbības reizē varētu rasties nepatīkama smaka un dūmi (apm.15min). Tas ir normāli un nekaitīgi.

6. Kontroles slēdži:

- Temperatūras kontroles slēdzis: noregulējiet vēlamu gatavošanas temperatūru no 100 °C-230°C.
- Galvenais kontroles slēdzis: Ierīce ir aprīkota ar 4 dažādiem gatavošanas režīmiem:



Abi sildelementi ir izslēgti



Darbojas augšējais sildelements



Darbojas apakšējais sildelements



Darbojas abi sildelementi

- Taimeris: Pagrieziet slēdzi pa labi (pulkstenrādītāja virzienā), lai ieslēgtu taimerī. Iestatītā laika beigās, atskanēs zvana signāls
- Indikatora gaisma: deg, kad sildelementi ir ieslēgti.
- Cepšanas paplāte: Izmanto ēdienu gatavošanai.
- Paplātes rokturis: Ļauj jums paņemt karstu paplāti vai cepšanas resti.
- Cepšanas restes: Izmanto ēdienu gatavošanai.

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

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



KĀ GATAVOT

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

- z Ievietojiet cepšanas restes krāsnī.
- z Iestatiet temperatūras kontroles slēdzi vēlamajā temperatūrā.
- z Noregulējiet laika kontroles slēdzi vēlamajā gatavošanas laikā.
- z Ieslēdziet augšējo un/vai apakšējo sildelementu.
- z Lai pārbaudītu vai izņemt ēdienu, izmantojiet paplātes rokturi, lai palīdzētu izņemt un ielikt restes.
- z Kad gatavošana ir pabeigta, novietojiet kontroles slēdzi pozīcijā OFF (Izslēgts).

GATAVOŠANAS IETEIKUMI

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

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

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

KĀ GRAUZDĒT

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



Darbības:

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

Piezīme: Labākam rezultātam restes jānovieto krāsns vidū.

KĀ CEPT

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

Darbības:

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

TĪRĪŠANA

Brīdinājums: 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 švammī, kas mērcēti vājā trauku mazgāšanas līdzekļa un ūdens šķīdumā. Visai piederumi jāmazgā karstā ziepjūdenī. Stikla durvis var tikt noslaucītas ar mitru sūkli un noslaucītas sausas ar papīra vai auduma dvieli. Tīriet ierīces korpusu ar mitru sūkli.

NELIETOJIET ABRAZĪVUS TĪRĪŠANAS LĪDZEKĻUS!

TEHNISKĀ SPECIFIKĀCIJA

220-240V, ~ 50/60 Hz

Jauda: 2200 W.

INFORMĀCIJA LIETOTĀJIEM ELEKTRISKO UN ELEKTRONISKO IERĪČU UTILIZĀCIJAI



Šis simbols uz izstrādājuma vai tā pavaddokumentācijā nozīmē, ka nederīgās elektriskās vai elektroniskās ierīces nedrīkst izmests ārā kopā ar sadzīves atkritumiem. Nogādājiet veco ierīci specializētā otrreizējo izejvielu savākšanas vietā. Tādējādi tiek taupīti vērtīgie dabas resursi un jūs



LV

BROCK
E l e c t r o n i c s

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.

Šim izstrādājumam ir 5 gadu garantija. Garantija ir spēkā tikai tādā gadījumā, ja ir saglabāts čeks un instruk tāža ar šo norādi. Preces garantiju apstiprina preces instruk tāža + pirkuma čeks, kurš tiek izsniegts preces saņemšanas brīdī. Garantijas termiņš tiek mērīts no preces pirkuma čeka izsniegšanas datuma.

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
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ
ТО 6001 В**ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ**

При использовании Вашей Электропечи всегда необходимо соблюдать основные меры предосторожности:

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



17. Может случиться пожар, если при работе печи печь покрыта или касается легковоспламеняющегося материала, включая занавески, драпировки, стены и тому подобное. Не храните никакие предметы на верхней поверхности прибора при его эксплуатации.
18. Соблюдайте предельную осторожность при пользовании емкостями для приготовления и выпечки, сделанных из чего-либо еще, помимо металла или жаропрочного стекла.
19. Убедитесь, что ничто не соприкасается с верхними и нижними элементами печи.
20. Не помещайте в печь ни один из следующих материалов: картон, пластмасса, бумага или что-либо подобное.
21. Не храните никакие материалы, помимо рекомендованных производителем принадлежностей, в этой печи, когда не используете ее.
22. Всегда надевайте защитные изолирующие перчатки, когда вставляете или вынимаете предметы из горячей печи.
23. Данный прибор имеет дверцу из безопасного закаленного стекла. Это стекло прочнее, чем обычное стекло и более стойкое на разлом. Закаленное стекло все же может разбиться по краям. Избегайте царапания поверхности дверцы и трещин на краях.
24. Данный прибор **ВЫКЛЮЧЕН**, когда кнопка управления таймером находится в положении «ВЫКЛЮЧЕНО»/“OFF”.
25. Не используйте вне помещения.
26. Не пользуйтесь прибором не по назначению.

ОЗНАКОМЛЕНИЕ С ВАШЕЙ НОВОЙ ПЕЧЬЮ

ГЛАВНЫЕ ДЕТАЛИ



- A: Корпус
- B: Передняя панель
- C: Рама передней дверцы
- D: Ручка
- E: Стекло
- F: Ножки печи
- G: Ручка регулятора температуры
- H: Световой указатель
- I: Ручка выбора продолжительности нагрева
- J: Таймер / Конвекция / Регулятор света
- N: Решетка
- O: Поддон для выпечки
- P: Ручка поддона

ДО ПОЛЬЗОВАНИЯ ВАШЕЙ ПЕЧЬЮ

1. Прочитайте все указания в данном руководстве.
2. Убедитесь, что вилка вытащена из розетки и ручка управления обогревом находится в положении «ВЫКЛЮЧЕНО»/ «OFF».
3. Вымойте все принадлежности горячей мыльной водой.
4. Тщательно высушите все принадлежности и заново установите их в печь. Включите печь в розетку.
5. После того, как Вы заново установите принадлежности в печь, мы рекомендуем запустить печь при самой высокой температуре (230°C) приблизительно на 15 минут для того, чтобы уничтожить остатки упаковочного материала, которые могли остаться после транспортировки. Это также поможет уничтожить любые следы первоначального запаха.
Примите к сведению: Из-за перегрева защитного вещества, применяемого нагревательных элементах, первоначальная эксплуатация может привести к образованию запаха и дыма (примерно 15 минут). Это нормально и безопасно.
6. Функции ручек:

- Регулятор температуры: выберите нужную температуру от 100°C до 230°C для приготовления пищи.
- Регулятор основных функций: Данная печь оснащена 4 позициями для самых разнообразных потребностей приготовления пищи:

OFF

Оба нагревательных элемента перестают работать



Верхний

нагревательный элемент работает





Нижний нагревательный элемент работает



Оба нагревательных

элемента работают

- Таймер: Поверните ручку направо (по часовой стрелке), чтобы запустить таймер. В конце установленного времени подается звуковой сигнал.
- Световой указатель: Загорается, когда нагревательные элементы работают.
- Поддон для выпечки: Используется для жаренья и поджаривания мяса, птицы, рыбы и другой пищи.
- Ручка поддона: Позволяет Вам вынимать горячую решетку поддон для выпечки.
- Решетка: для приготовления тостов, выпечки и жарки.

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

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

КАК ЖАРИТЬ

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

ПРОЦЕСС:

- z Поместите решетку в печь.
- z Установите ручку регулятора температуры на требуемую температуру.
- z Поверните ручку таймера на требуемое время приготовления.
- z Включите верхний и/или нижний нагревательный элемент.
- z Чтобы проверить или вынуть пищу, используйте ручку поддона, предоставленную для того, чтобы помочь Вам вынимать и вставлять решетку.
- z Когда жарка закончится, поверните регулятор функции в положение «ВЫКЛЮЧЕНО»/“OFF”.

Результаты приготовления могут различаться. Отрегулируйте время согласно Ваших потребностей.

Также во время жаренья часто проверяйте пищу

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



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

КАК ПРИГОТОВИТЬ ТОСТЫ

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

ПРОЦ ЕСС:

- z Убедитесь, что поддон для крошек на месте.
- z Установите регулятор температуры на требуемую температуру.
- z Поверните регулятор функции на «Верхний и Нижний нагревательный элемент»/ "Upper & Lower Heater"
- z Поместите пищу на решетку.
- z Когда приготовление тостов завершено, поверните регулятор функции в положение «ВЫКЛЮЧЕНО»/ "OFF".

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

КАК ГОТОВИТЬ ВЫПЕЧКУ

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

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



ПРОЦЕСС :

- z Установите регулятор температуры на требуемую температуру.
- z Поместите решетку на самый нижний уровень или в середине печи.
- z Поместите пищу на решетку и установите решетку в печь.
- z Пищу необходимо разместить как можно ближе к нижнему нагревательному элементу.
- z При желании полейте пищу соусами или маслом.
- z Поверните регулятор функции на «Нижний нагревательный элемент»/ "Lower Heater"
- z Рекомендуется держать дверцу слегка приоткрытой
- z Когда выпекание завершено, поверните регулятор функции в положение «ВЫКЛЮЧЕНО»/ "OFF".

ЧИСТКА

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

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

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ АБРАЗИВНЫЕ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА!

ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ

220-240V, ~ 50/60 Hz

Максимальная мощность: 2200 В

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ ДЛЯ УТИЛИЗАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ УСТРОЙСТВ.

Настоящий символ на изделии или его сопроводительной документации означает, что непригодные электрические и электронные устройства запрещено выбрасывать вместе с бытовыми отходами. Доставьте старое устройство в специализированный пункт сбора материалов вторичной переработки. Таким образом, сохраняются ценные природные ресурсы, и вы помогаете предотвратить негативное влияние на окружающую среду и здоровье человека. Дополнительную информацию об утилизации настоящего изделия вы можете получить в местном самоуправлении или в ближайшем пункте сбора отходов. За несоответствующую утилизацию такого вида отходов вы можете быть привлечены к ответственности в соответствии с национальным законодательством.



Настоящее изделие имеет гарантию 5 лет. Гарантия в силе только в случае, если сохранен чек покупки и инструктаж с настоящим указанием. Гарантию товара подтверждает инструктаж товара + чек покупки, который выдается в момент получения товара. Гарантийный срок измеряется с момента выдачи чека покупки.

Владелец торговой марки «BROCK Eletronics» ООО «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.l](mailto:serviss@gtcl.lv)



BROCK
ELEKTRINĖ KROSNELĖ
TO 6001 B**SVARBŪS SAUGUMO REIKALAVIMAI**

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

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



21. Kai nesinaudojate krosnele, nelaikykite jokių įrankių, pagamintų iš medžiagų, kurių nerekomenduoja gamintojas.
22. Įdedami ar išimdami indus iš įkaitusios krosnelės, dėvėkite apsaugines, izoliuotas pirštines.
23. Šis prietaisas yra įrengtas su temperatūrai atspariu, saugiu stiklu. Stiklas yra stipresnis už įprastą stiklą ir daug atsparesnis smūgiams. Grūdintas stiklas gali sudužti į kampus. Venkite durelių paviršiaus subraižymų arba nuskeltų kampų.
24. Prietaisas yra išjungtas, kai laikmačio reguliatorius yra nustatyta ties Išjungta (OFF) pozicija.
25. Nenaudokite prietaiso lauke.
26. Nenaudokite prietaiso kitiems, negu numatyta, tikslams.

SUSIPAZINKITE SU SAVO NAUJUOJU PRIETAISU



PAGRINDINĖS DALYS

- A: Korpusas
- B: Priekinis skydelis
- C: Viršutinis durų rėmelis
- D: Rankena
- E: Stiklas
- F: Krosnelės kojelės
- G: Temperatūros reguliatorius
- H: Indikacinė lemputė
- I: Kaitinimo lygio pasirinkimo reguliatorius
- J: Laikmatis / Konvekcija / Lempos rankenėlė
- N: Vielinis laikiklis
- O: Kepimo padėklas
- P: Padėklo laikiklis

PRIEŠ NAUDOJANT KROSNELE

1. Perskaitykite visus nurodymus esančius šioje instrukcijoje.
2. Įsitinkinkite, kad krosnelė yra išjungta iš elektros tinklo ir Kaitinimo lygio reguliatorius yra nustatytas ties Išjungta (OFF) pozicija.
3. Visus priedus išplaukite karštame, muiliname vandenyje.
4. Kruopščiai iššluostykite visus priedus ir iš naujo surinkite į savo vietas. Įjunkite prietaisą į elektros tinklo lizdą.
5. Po to, kai surinksite orkaitės dalis, mes rekomenduojame, kad jūs įjungtumėte ją veikti aukščiausiu temperatūros nustatymu (230 0C), maždaug 15 minučių, kad pašalintumėte bet kokius pakuotės likučius, kurie gali likti po prietaiso gabenimo. Tai taip pat pašalins visus kvapus iš prietaiso
Atkreipkite dėmesį: dėl apsauginių medžiagų degimo, prikibusių prie kaitinimo elemento, iš pradžių gali atsirasti kvapo ir dūmų (apie 15 minučių). Tai yra normalu ir nepavojinga.
6. Mygtukų funkcijos:
 - Temperatūros valdymas: gaminimui pasirinkite reikiamą temperatūrą nuo 1000C iki 2300C.
 - Pagrindinis funkcijų valdymas: ši krosnelė yra įrengta su 4-iomis skirtingomis gaminimo pozicijomis:



abu kaitinimo elementai neveikia



veikia viršutinis kaitinimas



veikia apatinis kaitinimas



abu kaitinimo elementai veikia

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

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

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

KAIP KEPTI ANT GROTELIŲ

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

NAUDOJIMAS:

- z Įstatykite groteles į krosnelę.
- z Nustatykite Temperatūros reguliatorių ties reikiama temperatūra.
- z Pasukite Laiko reguliatorių ties pageidaujama gaminimo temperatūra.
- z Įjunkite Viršutinįjį ir/arba Apatinįjį kaitinimą.
- z Norėdami patikrinti arba išimti maistą naudokite tiekiamą kepimo skardos laikiklį, kuris padės įdėti ir išimti groteles.
- z Kai kepimas yra baigtas, nustatykite Funkcijų reguliatorių ties Išjungta (OFF) pozicija.

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

Kepimo patarimai

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

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

KAIP SKRUDINTI

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



NAUDOJIMAS:

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

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

KAIP KEPTI

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

VALDYMAS

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

VALYMAS

Įspėjimas: prieš valydami prietaisą įsitikinkite, kad prietaisas yra išjungtas iš elektros tinklo ir palikite jį atvėsti.

Jeigu pageidaujate, išvalykite krosnelę drėgna kempinėle, šluoste ar nailonine valymo kempinėle naudodami švelnų ploviklį. Visus priedus reikia plauti karštame muiliname vandenyje. Stiklines dureles galima šluostyti drėgna kempinėle ir nuvalyti sausu popieriumi arba medžiaginiu rankšluosčiu. Išorinę prietaiso dalį nuvalykite drėgna kempinėle.

NENAUDOKITE VALIKLIŲ SU ABRAZVINĖMIS DALELĖMIS!



TECHNINIAI DUOMENYS

220-240V, ~ 50/60 Hz

Galia: 2200W

ĮRENGINIO UTILIZAVIMAS



Jei ant įrenginio yra toks ženkliukas su perbrauktu atliekų konteineriu, tai reiškia, kad šis produktas atitinka Europos Direktyvą 2002/96/EC.

Visus elektrinius ir elektroninius gaminius būtina utilizuoti atskirai nuo buitinių atliekų specialiuose, tam skirtuose surinkimo punktuose, pagal taisykles, priimtas Jūsų šalyje ar gyvenamojoje vietoje. Sugedusio įrenginio utilizavimo taisyklės padės išvengti galimo neigiamo poveikio aplinkai ir žmogaus sveikatai.

Daugiau informacijos apie sugedusio ar pasenusio įrenginio utilizavimo taisykles Jūs galite sužinoti savo miesto valdyboje, atliekų utilizavimo tarnyboje arba parduotuvėje, kur Jūs įsigijote šį gaminį.

Prekės ženklo Brock Electronics savininkas SIA 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
ELEKTRIAHI KASUTUSJUHEND
TO 6001 B**ELEKTRIAHJU KASUTAMISEL TULEB ALATI JÄRGIDA PÕHILISI OHUTUSJUHISEID**

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



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

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

25. Seadet ei või õues kasutada.

26. Seadet võib kasutada ainult sihtotstarbeliselt.

ÕPPIGE OMA UUT AHJU TUNDMA

PEAKOMPONENT



A: Suur kuumusplaat

C: Korpus

E: Ülemine ukسلeng

G: Klaas

I: Kuumusplaatide võimsuse regulaator

K: Temperatuuri regulaator

M: Soojustugevuse regulaator

O: Küpsetuskandik

B: Väike kuumusplaat

D: Esipaneel

F: Käepide

H: Ahju jalgotööd

J: Märkutuli

L: Väikese kuumaplaadi võimsuseregulaator

N: Rest

P: Kandiku käepide

ENNE AHJU KASUTAMIST

1. Lugege kogu juhend läbi.
2. Veenduge, et ahi on välja lülitatud ja et temperatuuri reguleerimisnupp on „OFF“ asendis.
3. Peske kõik tarvikud kuuma seebiveega.
4. Kuivatage kõik tarvikud hoolikalt ja paigaldage need ahju tagasi. Pange pistik stepslisse.
5. Pärast ahju taaskoostet soovitate seda 15 minutit kõrgeima temperatuuri (230°C) peal hoida, et kõrvaldada

võimalikke transpordi pakkevahendite jääke. See eemaldab ka kõik algsed lõhnad.

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

6. Nuppude funktsioonid:

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



Mõlemad plaadid lõpetavad töö



Ülemine plaat töötab



Alumine plaat töötab



Mõlemad plaadid töötavad

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

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

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

KUIDAS GRILLIDA

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

OPERATSIOONID:

- z Asetage rest ahju.
- z Seadistage temperatuurinupp soovitud temperatuurile.
- z Keerake taimeri nupp soovitud küpsetusajale.
- z Lülitage sisse ülemine ja/või alumine kuumaplaat.



z Toidu kontrollimiseks või eemaldamiseks tõmmake rest välja, kasutades selleks käepidet. z Kui grillimine on lõpetatud, lülitage funktsiooni kontrollnupp "OFF" asendisse.

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

Grillimissoovitus

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

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

KUIDAS RÖSTIDA

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

Operatsioon:

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

KUIDAS KÜPSETADA



Palume meeles pidada, et BAKE (küpsetamise) funktsioon kasutab ainult alumisi kuumaelemente. Parimate tulemuste saavutamiseks soovitame ahju eelnevalt kuumutada 15 minutit temperatuuril 230°C.

Operatsioon:

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

PUHASTAMINE

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

ÄRGE KASUTAGE ABRASIIVSEID PUHASTUSVAHENDEID!

TEHNILISED ANMED

220-240V ,~ 50/60 Hz
Võimsus: 2200 W



See sümbol tootel või selle saatedokumentidel tähendab, et tarvitamiskõlbmatuid elektrilisi ja elektroonilisi seadmeid on keelatud ära visata koos olmejäätmetega. Viige vana masin taaskasutatavate materjalide vastuvõtupunkti. Niiviisi hoitakse kokku väärtuslikke loodusvarasid ning saate vältida negatiivset mõju keskkonnale ja inimese tervisele. Lisateavet vastava toote utiliseerimise kohta võite saada kohalikust omavalitsusest või lähimast jäätmekogumispunktist. Niisugust liiki jäätmete ebasobiva utiliseerimise eest võidakse Teid võtta vastutusele vastavalt riiklikule seadusandlusele. Selle toote garantii on 5 aastat. Garantii on jõus üksnes juhul, kui on säilitatud ostutšekk ja juhend vastava viitega. Kauba garantiid kinnitab kauba juhend pluss ostutšekk, mis antakse välja kauba saamise hetkel. Garantiaaega arvestatakse ostutšeki väljaandmise hetkest.

Kaubamärgi omanik BROCK elektron OÜ 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
ELECTRIC OVEN WITH HOTPLATES
TO 3002 B**

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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



BROCK

Electronics

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

MAIN COMPONENT

- A. Housing
- B. Front panel
- C. Upper door panel
- D. Handle
- E. Glass
- F. Oven feet
- G. Temperature control knob
- H. Indicator light
- I. Heating mode setting knob



BROCK

Electronics

- J. Timer/Convection/Light knob
- K. Function control knob
- N. Baking rack
- O. Baking plate
- P. Tray handle

BEFORE FIRST USE

1. Read all instructions in this manual.
2. Make sure the oven is unplugged and the Heating Control Knob is in the “OFF” position.
3. Wash all accessories in hot, soapy water.
4. Thoroughly dry all accessories and re-assemble them in the oven. Plug the oven into outlet.
5. After re-assembling your oven, we recommend that you run it at the highest temperature (230°C) for approximately 15 minutes to eliminate any packing residue that may remain after shipping. This will also remove all traces of odor initially present.

Please Note: Due to burning of the protective substance applied to heating elements, initial operation may result in smell and smoke (about 15 minutes). This is normal and harmless.

6. Function of the knobs:

- z Temperature Control: choose the desired temperature from 100°C to 230°C for cooking.
- z Main Function Control: This oven is equipped with 4 positions for a variety of cooking needs:



: Both heaters stop working



: Upper heater works



: Lower heater works



: Both heaters work

- z Timer/Convection/Lamp: Turn the knob to right (clockwise) to start a timer/Convection/Lamp. A bell rings at the end of set time.
- z Indicator light: It lights when the heating elements are on.
- z Bake Tray: For use in broiling and roasting meat, poultry, fish and other foods.
- z Tray Handle: Allows you to pick up hot wire rack, and bake tray.
- z Wire Rack: For toasting, baking, and roasting.
- z Crumb Tray: Push it in the bottom of the oven before cooking, and pull out for easy cleaning.

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

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



BROCK

Electronics

COOKING

Cooking result may vary. Set the time depending on need. While cooking, check on food.

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

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

CLEANING

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

If desired, wipe inside the oven with a damp sponge, cloth or nylon scouring pad with mild detergent. All accessories should be washed in hot soapy water. The glass door can be wiped with a damp sponge and wiped dry with a paper or cloth towel. Clean the outside with a damp sponge.

DO NOT USE ABRASIVE CLEANING AGENT!

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Related voltage 220-240 V

Related frequency 50/60 Hz

Related power 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



Garantieschein

Garantijas talons

Гарантийный талон

Garantiné kortelè

Garantiitalong

Warranty card

Verkäufer:

Pārdevējs:

Продавец:

Pardavėjas:

Müüja:

Seller:

Verkaufsdatum:

Pārdošanas datums:

Дата покупки:

Pardavimo data:

Müügi kuupäev:

Purchase date:

Stempel des Verkäufers:

Pārdevēja zīmogs:

Печать:

Pardavėjo antspaudas:

Müüja pitsat:

Seller's stamp:

Kopie des Kassenbons:

Čeka kopija:

Копия чека покупки:

Čekio kopija:

Tšeki koopia:

Copy of purchase receipt:

