

**ELEKTRISKĀ KRĀSNS
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ
ELEKTRINĒ KROSNEĻĒ
ELEKTRIAHI KASUTUSJUHEND**

TO 3001 B





BROCK
ELEKTRISKĀ KRĀSNS
TO 3001 B

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Izmantojot elektrisko cepeškrāsni, vienmēr jāievēro drošības norādījumi:

1. Izlasiet visus norādījumus.
2. Neaizietiet 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 fīršanas. Ļaujiet tai atdzist pirms liekat to glabāt, maināt piederums, vai pirms fīršanas.
11. Lai atvienotu, laika kontroles slēdzi novietojiet pozīcijā Off (Izslēgts), tad atvienojiet no strāvas kontaktligzdas. Vienmēr turiet aiz pašas kontaktdakšas, nevelciet aiz vada.
12. Īpašā uzmanība jāpievērš, pārvietojot cepešpannu ar karstu eļļu vai citu karstu šķidrumu.
13. Neapklājiet drupatu paplāti vai kādu citu krāsns daļu ar metāla foliju. Tas var novest pie krāsns pārkaršanas.
14. Pievērsiet īpašu uzmanību, izņemot paplātes, režģi vai izņemot karstas mērces un citus šķidrumus.
15. Netīriet ierīces iekšpusi ar metāla vīšķi, jo tā mazie gabaliņi var nokrist, aizskarot elektriskās daļas un radot elektriskā šoka risku.
16. Pārāk lielus ēdienus un metāla priekšmetus nedrīkst ievietot krāsnī, jo tie var radīt uguns briesmas un elektriskā šoka draudus.
17. Ierīces darbības laikā, var rasties uguns, ja krāsns ir aplāta vai ir saskarē ar uzliesmojošiem materiāliem, ieskaitot aizkarus, sienas, utt.
18. Īpaša uzmanība jāpievērš, lietojot cepeštraukus un tvertnes, kas nav izgatavotas no metāla vai karstumizturīga stikla.
19. Pārliedzieties, ka nekas neaizskar ierīces augšējos vai apakšējos 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.



LV

BROCK
Electronics

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





BROCK
Electronics

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



Abi sildelementi ir izslēgti



Darbojas augšējais sildelements



Darbojas apakšējais sildelements



Darbojas abi sildelementi

- Taimeris: Pagrieziet slēdzi pa labi (pulksteņrādītāja 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 izņemtu 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 atdzesētas gaļas temperatūru. Saldētai gaļai, tas aizņems vairāk laika. Tāpēc ieteicams izmantot gaļas termometru.

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

KĀ GRAUzdĒT

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



Darbības:

- z Pārliecinieties, ka ir ievietota drupatu paplāte.
- z Ieslēdziet galveno kontroles slēdzi pozīcijā „Augšējais + apakšējais sildelements”
- z Novietojiet ēdienu uz restēm.
- z Kad grauzdēšana 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: 1500 W.

INFORMĀCIJA LIETOTĀJIEM ELEKTRISKO UN ELEKTRONISKO IERĪČU UTILIZĀCIJAI



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





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

Šim izstrādājumam ir 5 gadu garantija. Garantija ir spēkā tikai tadā gadījumā, ja ir saglabāts čeks un instruktāža ar šo norādi. Preces garantiju apstiprina preces instruktāža + 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
Electronics

BROCK

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ

ТО 3001 В

ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

При пользовании Вашей Электропечью всегда необходимо соблюдать основные меры предосторожности:

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



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

ОЗНАКОМЛЕНИЕ С ВАШЕЙ НОВОЙ ПЕЧЬЮ

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:



Оба нагревательных элемента перестают работать
нагревательный элемент работает



Верхний





BROCK
Electronics



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 поддона 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
БИФСТЕКС 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. Стекланную 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: 1500 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.



RU

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

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.lv



BROCK
ELEKTRINĖ KROSNELĖ
TO 3001 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 sūfėdimų 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 uždengta 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:

OFF

abu kaitinimo elementai neveikia



veikia viršutinis kaitinimas



veikia apatinis kaitinimas



abu kaitinimo elementai veikia

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

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

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



KAIP KEPTI ANT GROTELIŲ

*Kad gautumėte geriausių rezultatų, iš anksto pakaitinkite krosnelę 15 minučių iki 2300C *

NAUDOJIMAS:

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

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

Kepimo patarimai

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

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

KAIP SKRUDINTI

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





NAUDOJIMAS:

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

Pastaba: Kad būtų pasiekti geriausi gamtinimo 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 karštam 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!



LT

BROCK
Electronics

TECHNINIAI DUOMENYS

220-240V, ~ 50/60 Hz

Galia: 1500W

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 taisyklės, 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 taisyklės 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 3001 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 kuumana 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 kuumale gaasi- või elektripliidi lähedusse.
9. Ahju kasutamisel jätkke 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. Kuumale õli või muud 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 kuumale rasva või muude kuumade vedelike kõrvaldamisel tuleb kasutada äärmist ettevaatust.
15. Ärge puhastage ahju sisemust traatnuustikutega, nuustikutükid võivad ära murduda ja nende kokkupuude elektriosadega võib põhjustada elektrilöögi ohtu.
16. Rõstahju ei tohiks sisestada liiga suuri toite või metallist söögiriistu, kuna need võivad põhjustada tule- või elektrilöögi ohtu.
17. Kui ahi on töö ajal kaetud või puutub kokku tuleohtliku materjaliga, nt kardinaid, kangad, seinad jms, võib see põlema minna. Seadme töötamise ajal ei tohi selle peal midagi hoida.
18. Äärmiselt ettevaatlik tuleb olla, kui kasutate toiduvalmistamiseks või küpsetamiseks anumaid materjalist, mis ei ole metall või kuumuskindel klaas.
19. Ükski objekt ei tohi ahju ülemise või alumise elemendiga kokku puutuda.
20. Ahju ei tohi panna järgmisi materjale: papp, plastik, paber vms.
21. Kui ahju ei kasutata, ei tohi seal hoida midagi muud peale tootja poolt soovitatud tarvikute.
22. Asjade kuumale 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 soovitage seda 15 minutit kõrgeima temperatuuri (230°C) peal hoida, et kõrvaldada võimalikke transpordi pakkevahendite jääke. See eemaldab ka kõik algsed lõhnad.
- Palume ähele panna: Kuna kütetekeha kaitseks peale kantud kaitsevahend põleb ära, võib esimese operatsiooniga kaasneda lõhna ja suitsu (umbes 15 minuti jooksul). See on normaalne ja ohutu.
6. Nuppude funktsioonid:
 - Temperatuurikontroll: valige küpsetamiseks soovitud temperatuur 100°C kuni 230°C.
 - Peamine funktsioonikontroll: Ahjul on 4 asendit erinevate küpsetuste jaoks:



Mõlemad plaadid lõpetavad töö



Ülemine plaat töötab



Alumine plaat töötab



Mõlemad plaadid töötavad

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

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

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

KUIDAS GRILLIDA

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

OPERATSIOONID:

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



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

LIHA	AHJU TEMP.	KÜPSETUSAEG
RIBI	220°C	25-30 min
T-KUJULINE KONT	220°C	25-30 min
HAMBURGER	220°C	25-28 min
SEALIHA KARREE	220°C	40-45 min
LAMBAKARREE	220°C	30-40 min
KANAKOIVAD	220°C	30-35 min
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 kuumplaat) 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 soovime ahju eelnevalt kuumutada 15 minutit temperatuuril 230°C.

Operatsioon:

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

PUHASTAMINE

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

ÄRGE KASUTAGE ABRASIIVSEID PUHASTUSVAHENDEID!

TEHNILISED ANMED

220-240V ,~ 50/60 Hz
Võimsus: 1500 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. Garantiaega arvestatakse ostutšeki väljaandmise hetkest.



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

Kaubamärgi omanik BROCK electronic 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

