AVEX

ВСТРАИВАЕМЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 4
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 5
ОБЩИЙ ВИД ПРИБОРА 6
ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ 7
УСТАНОВКА 10
ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА 12
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ 13
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУХОВКИ 14
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУХОВКИ 14
РЕЖИМЫ РАБОТЫ 15
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА ДУХОВКИ 17
ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ ГОТОВКИ 22
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ 23
ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ГРИЛЕ 23
ЧИСТКА И УХОД 24
РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ИСПРАВЛЕНИЯ НЕПОЛАДОК 26
УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ 27
УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА 27
ГАРАНТИЯ И СЕРВИС 28
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН 29

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Поздравляем Вас с приобретением встраиваемого духового шкафа AVEX. При правильном использовании он прослужит Вам долгие годы. Внимательно прочитайте данную инструкцию и сохраните ее для дальнейшего использования.

Компания «Интер-Трейд» предлагает богатый ассортимент товаров т. м. AVEX для дома и кухни, а также продукты для персонального ухода. Техника AVEX - это устройства, которые возьмут на себя часть Ваших домашних забот, помогут готовить вкусные блюда или заботиться о красоте и здоровье.

Продукция AVEX сочетает утонченный дизайн, функциональность и доступные цены, а также соответствует требованиям высоких мировых стандартов качества.

Цель компании - угодить даже самому взыскательному покупателю, поэтому компания производит постоянные исследования потребностей рынка и активно развивает послепродажный сервис. Все это в совокупности становится основой для долгосрочных и стабильных взаимоотношений с клиентами.

Пожалуйста, внимательно изучите настоящую инструкцию. Она содержит важные указания по безопасности, эксплуатации изделия и уходу за ним. Позаботьтесь о сохранности настоящего **Руководства** по эксплуатации и, если духовой шкаф перейдет к другому хозяину, передайте ее вместе с прибором.

Пожалуйста, убедитесь, что все люди, использующие данный прибор ознакомлены с **Руководством** и мерами безопасности.

Данный прибор предназначен для использования в быту, кухнях-столовых и других подобных местах.

Производитель равно как импортер не несут ответственности перед конечным пользователем, если он по каким-то причинам не ознакомился с **Руководством** должным образом. Если по каким-то причинам инструкция была утеряна или испорчена, что препятствует ознакомлению с **Руководством**, Вы всегда можете обратиться в справочную службу, либо самостоятельно ознакомиться/скачать инструкцию на официальном сайте **www.avex-bt.ru**.

Если Вы заметили, что прибор работает неправильно, еще раз внимательно изучите **Руководство**. Если же информации в Руководстве недостаточно, свяжитесь со справочной службой по вопросам гарантийного и сервисного обслуживания по федеральному номеру **8-800-700-12-25** (звонок по России бесплатный) для получения помощи или вызова уполномоченного специалиста.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПОКУПАТЕЛЮ

При покупке духового шкафа необходимо проверить его на отсутствие механических повреждений конструкции, внешних оформлений и упаковки, на функционирование, на сохранность гарантийных пломб, на соответствие спецификации и комплектности.

ПРИМЕЧАНИЕ: проверка на функционирование является обязанностью продавца. Проверьте наличие гарантийного и отрывного талонов и правильность их заполнения (наличие даты продажи и печати фирмы-продавца). Сохраняйте кассовый чек, Инструкцию по эксплуатации и гарантийный талон до конца гарантийного срока эксплуатации.

Во избежание повреждения духового шкафа при транспортировании в упаковке изготовителя соблюдайте меры предосторожности:
- оберегайте от резких толчков и падений;
- избегайте длительного пребывания под дождем или мокрым снегом.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
ВСТРАИВАЕМЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

Таблица №2		Модель																																										
№	Наименование параметров	Электрические духовые шкафы																																										
		АВ*	НМ - стеклянный фасад, HS - эмалированный фасад																																									
		n*	6030	6031	6060	6061	6062	6063	6070	6071	6072	6073	6090	6091	6092	6093	6170	6171	6172	6173	6360	6361	6362	6363	6390	6391	6392	6393	6460	6461	6462	6463	6470	6471	6472	6473	6480	6481	6482	6483	6490	6491	6492	6493
Основные характеристики																																												
1	Вес нетто, кг	28,5	29,0	32,0	32,5	32,5	33,0	29,0	29,5	29,5	30,0	29,0	29,5	29,5	30,0	29,0	29,5	29,5	30,0	29,0	29,5	29,5	30,0	29,0	29,5	29,5	30,0	29,0	29,5	29,5	30,0	29,0	29,5	29,5	30,0	29,0	29,5	29,5	30,0	29,0	29,5	29,5	30,0
2	Ширина, мм	594																																										
3	Глубина, мм	555																																										
4	Высота, мм	600																																										
5	Размеры ниши для встраивания, мм (ШхГхВ)	565x555x585																																										
6	Размеры в упаковке, мм (ШхГхВ)	650x670x670																																										
7	Объем духовки, л	56																																										
8	Максимальная мощность (Вт)	2382																																										
9	Мощность лампы подсветки (Вт)	25																																										
10	Диапазон рабочих температур (°С)	40-270																																										
11	Тип духовки	эл	эл	эл	эл	эл	эл	эл	эл	эл	эл	эл	эл	эл	эл	эл	эл	эл	эл	эл	эл	эл	эл	эл	эл	эл	эл	эл	эл	эл	эл	эл	эл	эл	эл	эл	эл	эл	эл	эл	эл	эл	эл
Цветовое исполнение и дизайн (D*)																																											
1	Белый (W)	5	Черный RUSTIC (BR)							9	Серебро (S)							13	Бежевый RUSTIC (YR)																																										
2	Белый RUSTIC (WR)	6	Черный + нерж. сталь (BX)							10	Красный (R)							14	Бежевый NEO RUSTIC (RY)																																									
3	Белый + нерж. сталь (WX)	7	Коричневый (K)							11	Красный RUSTIC (RR)							15	Зеркальный (M)																																									
4	Черный (B)	8	Коричневый RUSTIC (BR)							12	Бежевый (Y)							16	Зеркальный + нерж. сталь (MX)																																									
Опции																																												
1	Нижний электроТЭН	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2	Верхний электроТЭН	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
3	Гриль			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
4	Конвекция	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
5	Круговой нагревательный элемент							+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+							+	+	+						+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
6	Подсветка духовки	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
7	Таймер (м-механический, а-аналоговые часы, д-дисплей)	м	м	м	м	м	м	м	м	м	м	м	м	м	м	м	д	д	д	д	а	а	а	а	а	а	а	а	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д	д
8	Стекол дверцы духовки	2	2	2	2	2	3	2	2	2	3	2	2	2	3	2	2	2	3	2	2	2	3	2	2	2	3	2	2	2	3	2	2	2	3	2	2	2	3	2	2	2	3
9	Энергосберегающее внутр. стекло			+	+	+		+	+	+		+	+	+		+	+	+		+	+	+		+	+	+		+	+	+		+	+	+		+	+	+		+	+	+	
10	Каталитическая очистка			+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
11	Телескопические направляющие		+		+		+		+		+		+		+		+	+	+		+		+		+		+		+		+		+		+		+		+		+		+	
12	Количество противней, шт	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
13	Количество решеток, шт	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

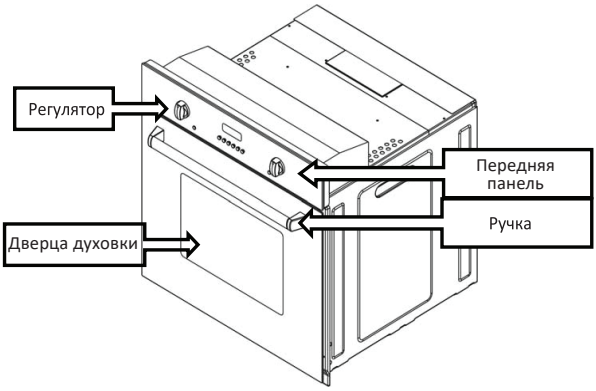
* наименование модели вида "AB n D" расшифровывается следующим образом: "AB" - серия модели, "n" - номер модели, "D" - цветовое исполнение и дизайн модели

Диапазон номинальных напряжений: 220-240 В Номинальная частота: 50 Гц Класс защиты от поражения электрическим током: I

Наша бытовая техника постоянно совершенствуется, улучшаются характеристики приборов, обновляется дизайн, поэтому рисунки и обозначения в инструкции могут незначительно отличаться от приобретенной Вами модели.

ВАШ ПРИБОР

ОБЩИЙ ВИД

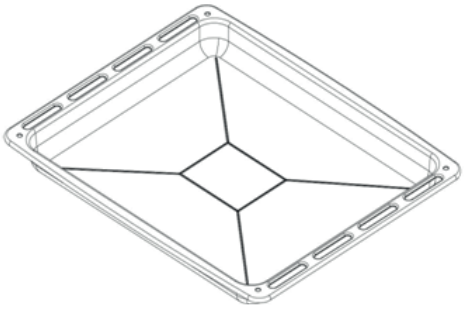


Основное: Сведения по потреблению энергии для духовых шкафов домашнего типа предоставлены в соответствии со стандартом EN 50304. Значения установлены для функций стандартной нагрузки и нижнего/ верхнего нагрева или конвекционного нагрева (при наличии). В целях повышения качества прибора технические характеристики могут изменяться без предварительного предупреждения. Рисунки в инструкции являются схематическими, возможно расхождение с рисунками на приборе. Значения, указанные на обозначениях прибора или в других предоставляемых вместе с прибором печатных документах, получены в лабораторных условиях в соответствии с требуемыми стандартами. Данные значения могут меняться в зависимости от условий и среды использования прибора.

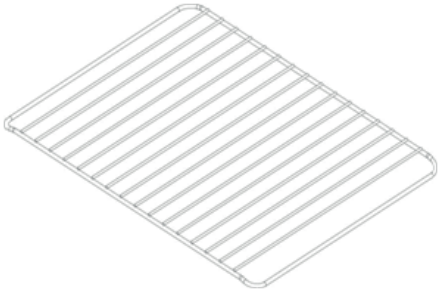
АКСЕССУАРЫ

Поставляемые аксессуары зависят от модели изделия. Ваше изделие может быть укомплектовано не всеми описываемыми в инструкции аксессуарами.

Противень духовки: Может использоваться для выпечки, замороженных продуктов и жарки.



Решетка: Может использоваться для размещения на требуемой полке блюд для жарки, запекания, обжаривания или тушения.



ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

В данном разделе описываются требования безопасности, помогающие предотвратить причинение травм или материального ущерба. При несоблюдении данных требований все виды гарантий становятся недействительными.

ОБЩАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

Данный прибор не предназначен для использования лицами с физическими или умственными недостатками, а также лицами без соответствующих знаний или опыта (включая детей), если рядом с ними отсутствует ответственное за безопасность, либо дающее распоряжения касательно использования изделия лицо. Категорически запрещаются игры детей с прибором.

Подсоедините прибор к заземленной розетке/ линии, защищенной соответствующим предохранителем в соответствии со значениями в таблице «Технические характеристики». Заземление должен выполнять квалифицированный электрик, с использованием трансформатора или без него. Наша фирма не несет ответственность за использование прибора без выполнения заземления в соответствии с местными требованиями.

Не используйте прибор с неисправным электрическим кабелем/ вилкой. Обратитесь в центр обслуживания.

Не используйте прибор, если он неисправен или на нем имеются видимые повреждения.

Не ремонтируйте и не изменяйте прибор. Вы можете устранить только некоторые неполадки; см. **РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ИСПРАВЛЕНИЯ НЕПОЛАДОК.**

Запрещается мойка прибора путем разбрызгивания на него воды или поливания его водой, т.к. возникает риск удара электрическим током!

Не используйте прибор при приеме алкоголя или лекарств, которые могут повлиять на ваше восприятие.

Отключайте прибор от электрической сети во время установки, ухода, чистки и ремонта.

Процедуры установки и монтажа всегда должны выполняться сотрудниками центра обслуживания.

Фирма-производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный в результате действий, выполненных лицами без полномочий, гарантия ни изделие в таком случае становится недействительной.

Будьте внимательны при приготовлении блюд с использованием алкоголя. При высоких температурах алкоголь испаряется и при контакте с горячими поверхностями может возгореться и стать причиной пожара.

Не нагревайте закрытые консервные и стеклянные банки. Образуемое давление может стать причиной взрыва банки.

Не помещайте возгораемые материалы рядом с работающим прибором, так как при работе стенки прибора нагреваются.

Не помещайте противни, емкости или алюминиевую фольгу непосредственно на основание духовки. Накапливаемое тепло может повредить основание духовки.

Не закрывайте вентиляционные каналы.

Во время использования прибор может быть горячим. Не касайтесь горячих отделов, внутренних частей духовки, нагревательных элементов и проч.

При помещении блюд в горячую духовку, доставании блюд и проч. всегда используйте рукавицы для духовки.

Не используйте прибор со снятой или разбитой передней крышкой.

При работе прибора задняя поверхность также нагревается. Электрические соединения из-за риска повреждения не должны касаться задней поверхности.

Не зажимайте соединительные кабели дверцей духовки и следите за тем, чтобы они не проходили по горячим поверхностям. Повреждение кабеля может вызвать возгорание духовки от короткого замыкания, а также стать причиной пожара.

После каждого использования убедитесь в том, что прибор отключен.

Прибор и его открытые для касания детали нагреваются во время использования.

Не касайтесь прибора во время работы.

Не используйте для чистки внутренности прибора и его стекла острые и режущие предметы, так как они могут повредить прибор.

Так как раскаленное масло может стать причиной пожара, не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.

При возможном пожаре не пытайтесь потушить его водой. Немедленно отключите прибор от сети и накройте горящую часть мокрым одеялом.

Никогда не помещайте внутрь прибора горючие или едкие вещества.

Не используйте пароочиститель.

Дли чистки дверцы (стекла) духовки не используйте абразивные чистящие вещества или острые металлические скребки, которые могут повредить поверхность и стать причиной трещин на стекле.

ВНИМАНИЕ! Перед заменой лампочки духовки следует отключить электрическое соединение и подождать остывания прибора, во избежание риска удара электрическим током.

Не помещайте прибор на целлофан, а также возгораемые и нетермостойкие материалы.

Во время использования открытые части прибора и аксессуары к нему нагреваются, не следует допускать детей к прибору до его полного остывания.

Не следует допускать детей младше 8 лет к прибору без присмотра взрослых.

Данный прибор может использоваться детьми старше 8 лет и/или лицами с физическими или умственными недостатками при условии, что они обучены способу использования предмета и осведомлены об опасностях.

Не следует допускать игр детей с прибором. Чистка и уход за прибором не должны выполнятся детьми без присмотра.

Упаковочные материалы могут представлять опасность для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте или выбросите в мусор, рассортировав в соответствии с требованиями.

Не помещайте сверху никаких тяжелых предметов при открытой дверце и не разрешайте детям садится на дверцу. Духовка может перевернуться или петли дверцы могут повредиться.

БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ РАБОТАХ

Все виды работ с электрическим оборудованием и системами выполняются уполномоченными и квалифицированными лицами.

Данный прибор не предназначен для дистанционного управления.

При какой-либо неисправности выключите прибор и отключите сеть питания. Для этого отключите предохранитель вашей квартиры/ дома.

Убедитесь в том, что ток предохранителя соответствует току прибора.

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ

Данный прибор предназначен для домашнего использования. Не следует допускать использование данного прибора в коммерческих целях.

ВНИМАНИЕ! Данный прибор должен использоваться только для приготовления пищи. Запрещается использование прибора в других целях, например, для обогрева комнаты.

Данный прибор не предназначен для разогрева тарелок под решеткой, сушки или подогрева полотенец или одежды на ручке. Производитель не несет ответственности за ущерб, нанесенный по причине неправильного использования или во время транспортировки. Духовка может использоваться для разморозки, запекания, жарки или приготовления пищи на гриле. Срок службы приобретенного вами прибора - 5 лет. В течение данного срока производитель хранит необходимые запасные части, требуемые для описанной работы прибора.

УСТАНОВКА

ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ ПРИБОРА

Убедитесь в пригодности электрического оборудования. При обнаружении несоответствий вызовите электрика и слесаря и выполните необходимые исправления. Подготовка места для установки прибора, а также подготовка электрического оборудования является обязанностью Покупателя.

При установке прибора следует соблюдать правила, указанные в местных стандартах касательно электричества.

Перед установкой прибора убедитесь, что он не поврежден. Не выполняйте установку, если на приборе имеются повреждения. Поврежденные приборы представляют угрозу вашей безопасности.

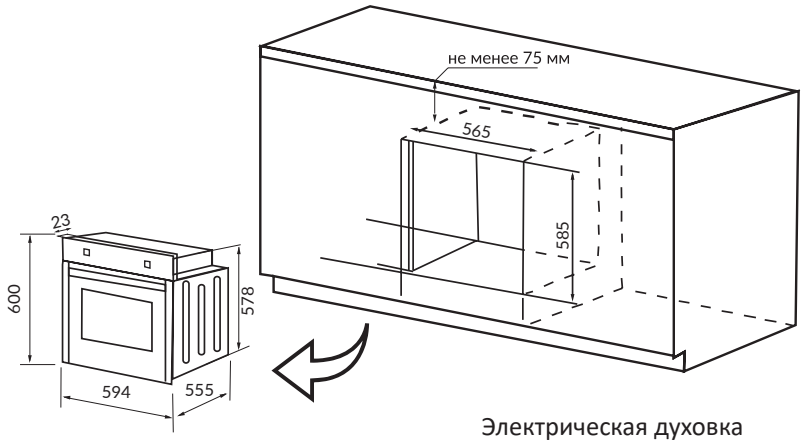
Все виды работ с выполняются уполномоченными и квалифицированными лицами.

Для надежной работы прибора необходима хорошая вентиляция помещения. В случае отсутствия какого-либо окна или двери для вентиляции комнаты следует установить дополнительную вентиляцию. Площадь пола кухни должна превышать 8 м². Объем кухни должен превышать 20 м³. Выход трубы наружу должен находится на высоте 1.80 м от пола, шириной 150 мм Вентиляционная решетка должна находится близко к кухонному полу и выходить наружу, ее минимальная площадь должна равняться 75 см².

УСТАНОВКА И СОЕДИНЕНИЕ

Не используйте дверцу и/или ручку для транспортировки или передвижения прибора. Для транспортировки прибора требуется как минимум два человека.

Установочные размеры



Электрическая духовка

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ

Прибор необходимо использовать с заземленной линией!

Фирма-производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный в случае использования без заземленной линии. Установка прибора, выполненная непрофессионалами, может стать причиной удара электрическим током, короткого замыкания или пожара! Соединение прибора с сетевым током может выполняться только уполномоченным и квалифицированным лицом, гарантийный срок начинается только после правильной установки. Неисправный кабель может вызвать удар током, короткое замыкание или пожар! Не следует зажимать, складывать или заминать электрический кабель, также он не должен касаться горячих частей прибора. При повреждении кабеля он должен быть заменен квалифицированным электриком.

Данные питания сети должны соответствовать данным на типовой этикетке прибора. Типовая этикетка находится на задней стороне прибора.

Соединительный кабель прибора должен соответствовать техническим характеристикам и потреблению энергии.

Опасность удара электрическим током!

Перед выполнением любых работ с электрооборудованием, отключите прибор от питания.

Не используйте духовой шкаф до того, как он будет установлен. Пластиковые детали и шурупы для монтажа находятся внутри прибора.

ПОСЛЕДНЯЯ ПРОВЕРКА

1. Включите электрический кабель в розетку и активируйте предохранитель прибора.

2. Проверьте функции прибора.

УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВКИ

Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Упаковочные материалы произведены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Рассортируйте мусор в соответствии с рекомендациями и выбросите. Не выбрасывайте вместе с обычными бытовыми отходами.

ПРОЦЕДУРА БУДУЩЕЙ ПЕРЕВОЗКИ

Сохраните оригинальную коробку и транспортируйте прибор в этой коробке. Соблюдайте указания на коробке. При отсутствии оригинальной коробки упакуйте прибор в пузырчатую пленку или толстый картон и плотно перевяжите скотчем.

Во избежание повреждения дверцы духовки решеткой или противнем, на внутреннюю сторону дверцы духовки на соответствующем уровне крепится картонная лента. Прикрепите дверцу духовки к боковым стенкам скотчем.

Прочно закрепите скотчем головки и опоры для кастрюль.

Не используйте дверцу или ручку для транспортировки или передвижения прибора. Не помещайте на поверхность прибора другие предметы. Прибор следует транспортировать в вертикальном положении. Проверьте внешний вид прибора на предмет каких-либо повреждений во время транспортировки.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

ЭКОНОМИЯ ЭНЕРГИИ

Сведения ниже помогут вам использовать прибор, заботясь об экологии и экономя энергию.

При приготовлении пищи в духовке используйте емкости с хорошими свойствами теплопроводимости, темного цвета или с эмалированным покрытием.

Если в рецепте или в таблице инструкции по эксплуатации указан предварительный нагрев, сначала разогрейте духовку.

Старайтесь избегать частого открывания дверцы духовки во время готовки.

Старайтесь готовить в духовке несколько блюд одновременно. Вы можете поместить на решетку одновременно две емкости для запекания.

Готовьте несколько блюд одно за другим. Таким образом, тепло духовки не будет потеряно.

Отключайте духовку за несколько минут до готовности блюда. В таком случае не открывайте дверцу духовки.

Размораживайте продукты перед готовкой.

ПЕРВАЯ ЧИСТКА

Некоторые порошки или чистящие средства могут повредить поверхность.

Удалите все упаковочные материалы. Протрите поверхность прибора влажной тряпкой или губкой, затем высушите при помощи сухой тряпки.

ПЕРВЫЙ НАГРЕВ

Нагревайте прибор в течение примерно 15 минут, затем отключите. Таким образом возможные производственные загрязнения и слои прогорят, обеспечивая чистоту прибора. Горячие поверхности могут вызвать ожоги! Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей духовки. Не допускайте приближение детей к прибору и используйте перчатки для духовки.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ДУХОВКА

1. Вытащите все фиксаторы и решетку из духовки.
2. Закройте крышку духовки.
3. Выберите статичное положение.
4. Выберите максимальную температуру, см. Использование электрической духовки.
5. Включите примерно на 30 минут.
6. Отключите духовку, см. раздел «Использование электрической духовки», При первом нагревании возможно появление постороннего запаха и дыма. Обеспечьте хорошее проветривание.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД В ДУХОВКЕ

Используйте емкости с антипригарным покрытием, подходящие металлические или алюминиевые емкости, а также термостойкие силиконовые емкости.

Оптимально используйте поверхность решетки.

Помещайте емкости для запекания на середину решетки духовки.

Перед включением духовки или гриля выберите правильную полку. Не меняйте полку в горячей духовке.

Держите дверцу духовки закрытой в процессе приготовления.

Аккуратно открывайте дверцу духовки, так как существует риск ожога паром.

СОВЕТЫ ПО ЖАРКЕ

При приготовлении целой курицы, индейки и больших кусков мяса рекомендуется маринование с лимоном и черным перцем.

Приготовление способом жарки мяса с косточками занимает на 15-30 минут дольше, чем приготовление таким же способом мяса без косточек.

Для каждого сантиметра по толщине мяса время приготовления составляет 4-5 минут.

После окончания времени приготовления оставьте мясо в духовке еще примерно но 10 минут. Мясной сок лучше распределится по обжаренному мясу и не вытечет при разрезании мяса.

Рыба помещается в духовку в жаропрочной посуде на среднюю или нижнюю полку.

СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ГРИЛЯ

При приготовлении на гриле красное мясо, рыба и мясо домашней птицы быстро приобретают коричневый цвет, красивую корочку и не высушиваются. Мясо-филе, шашлычное мясо и сосиски/ суджук, а также овощи с большим содержанием воды (например, помидоры, лук) очень хорошо подходят для приготовления на гриле.

Разместите предназначенные для приготовления на гриле куски на решетку или на противень с решеткой таким образом, чтобы они не выходили за пределы нагревателей.

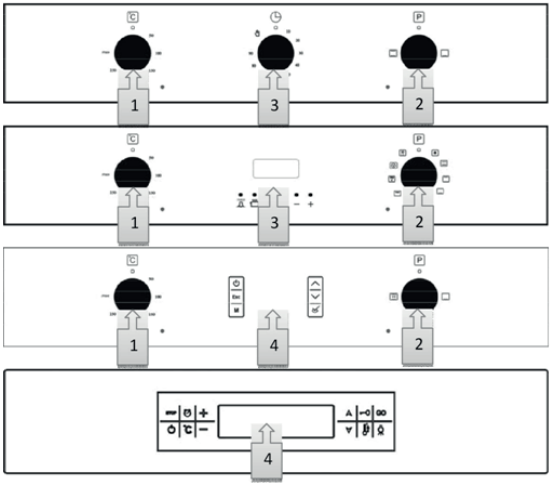
Установите решетку или противень на желаемый уровень в духовке.

Налейте немного воды на противень, это облегчит его последующую чистку.

При приготовлении неподходящих для гриля продуктов существует опасность возникновения пожара.

Готовьте на гриле только подходящие для этого продукты. Не помещайте продукты близко к заднему краю гриля. Это самое горячее место и жирные продукты могут загореться.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУХОВКОЙ



ВЫБОР ТЕМПЕРАТУРЫ И РЕЖИМА РАБОТЫ

1. Регулятор температуры
2. Регулятор функции
3. Таймер
4. Сенсорные часы.

ВЕРТЕЛ (ОПЦИЯ)

- Если ваш прибор оборудован вертелом, ослабьте болт на креплении v-образных деталей шампура, который следует продеть через курицу. После чего курица фиксируется при помощи v-образных деталей, болт завинчивается.



- Бакелитовая ручка вертела обеспечит удобный перенос. Во время приготовления ручку необходимо удалить.

- Вес курицы на шампуре не должен превышать 2.5 кг.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУХОВКИ

Режимы работы электрической духовки выбираются регулятором функций. Регулировка температуры выполняется регулятором температуры. Все функции духовки выключаются при установке соответствующего регулятора в выключенное (вверху) положение.

1. Установите таймер духовки на время готовки, см. раздел «Использование таймера духовки».
2. Установите регулятор температуры в желаемый рабочий режим.

3. Установите регулятор функции в желаемый рабочий режим. Духовка нагреется до установленной температуры и будет ее сохранять. Во время нагрева горит лампочка температуры.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУХОВКИ

Установите таймер духовки в выключенное положение. При установке таймера на определенный период времени таймер отключится автоматически, см. Использование таймера духовки. Установите регулятор функции и температуры в выключенное (верхнее) положение.

РЕЖИМЫ РАБОТЫ

Указанная здесь очередность рабочих режимов может отличаться в зависимости от вашей модели духовки.

Верхний и нижний нагрев



Верхний и нижний нагрев включен. Продукты одновременно нагреваются сверху и снизу. Подходит, например, для кексов, пирогов или для кексов и тушеных блюд в емкостях. Готовьте с использованием одного противня.

Низ + верх + Конвекция (опция)



Включен нагрев верх + низ и Конвекция. При использовании Конвекции продукты нагреваются более равномерно. Подходит, например, для кексов, йогурта, пирогов или для кексов и тушеных блюд в емкостях. Готовьте с использованием одного противня.

Верхний нагрев



Включен только верхний нагрев. Подходит, например, для кексов с блестящей верхней поверхностью и блюд, для которых желательно получить корочку вверху.

Нижний нагрев



Включен только нижний нагрев. Подходит, например, для пиццы и блюд, для которых желательно получить корочку снизу.

Гриль 1 (опция) Гриль 2 (опция)



Гриль работает (под верхней стенкой духовки). Гриль подходит для приготовления мяса.

- Для приготовления на гриле поместите порционные куски на полку под верхним нагревателем гриля.
- Установите максимальную температуру.
- По прошествии половины срока переверните куски.

Конвекция (опция)



Функцию конвекции можно использовать для размораживания.

Кольцевой нагревательный элемент + Конвекция (опция)



Включен нагрев кольцевого нагревательного элемента и конвекция. При использовании Конвекции продукты нагреваются более равномерно. Подходит, например, для кексов, йогурта, пирогов или для кексов и тушеных блюд в емкостях. Готовьте с использованием одного противня.

Гриль + вращение курицы (опция)



Возможно приготовление вместе с грилем и двигателем для вращения курицы.

Обеспечивает равномерное прожаривание на гриле и готовку нанизанного на шампур мяса, курицы и прочих пищевых продуктов.

Установите максимальную температуру.

Сильный гриль + Конвекция (опция)

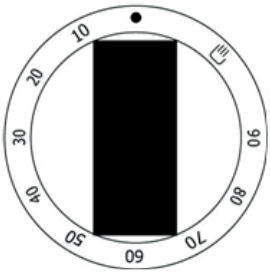


Включен нагрев сильный гриль (верхний и нижний резистор) и Конвекция. При использовании Конвекции продукты нагреваются более равномерно. Пригоден для приготовления блюд в посуде. Готовьте с использованием одного противня.

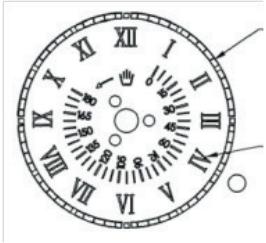
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА ДУХОВКИ

МЕХАНИЧЕСКИЙ ТАЙМЕР (модель 1)

При наличии таймера, как у модели 1: Отрегулируйте время готовки, поворачивая регулятор времени.



ТАЙМЕР-АНАЛОГ (модель 2)



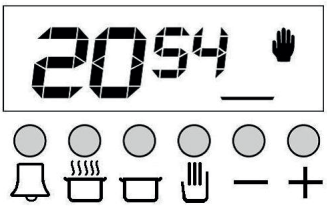
1 - НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ СУТОК

Для настройки времени нажмите на кнопку и в нажатом состоянии поверните против часовой стрелки.

2 - НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ГОТОВКИ

При помощи таймера-аналога возможна настройка времени готовки до 180 минут. После окончания времени настройки зуммер сработает автоматически. Для отключения работающего зуммера снова поверните регулятор, не нажимая на него, против часовой стрелки и продолжайте вращать, пока на экране не появится символ руки. В этом положении зуммер будет отключен.

Цифровой таймер (модель 3)



ПРИМЕЧАНИЕ: наша бытовая техника постоянно совершенствуется, поэтому внешний вид таймера может незначительно отличаться от таймера на приобретенной Вами модели.

Цифровой таймер - это электронный модуль, который обеспечивает готовность помещенного в духовку блюда в желаемое вами время. Все, что Вам необходимо для этого сделать - запрограммировать время приготовления блюда и время, к которому блюдо должно быть готово. Кроме того, он может использоваться в качестве запрограммированного по минутам зуммера отдельно от духовки.

ПРИМЕЧАНИЕ: мигающая иконка ✋ означает, что духовой шкаф находится в нерабочем режиме, нажмите кнопку ✋ (перейдите в ручной режим), чтобы восстановить его работу.

Настройка часов

При первом подключении духового шкафа к сети питания на дисплее будет отображаться мигающая иконка ✋. Нажмите на кнопку ✋, чтобы начать настройку часов. Настройка часов может выполняться только в отсутствие какой-либо действующей программы готовки. Двоеточие на экране между часами и минутами начнет мигать, при помощи кнопок «+» или «-» Вы можете переводить часы вперед или назад. Длительное нажатие на эти кнопки обеспечит более быстрый перевод часов.



1) перейдите в ручной режим	2) настройте часы при помощи кнопок «+» или «-»	3) через несколько секунд ожидания дисплей сохранит настройки и отобразит текущее время суток

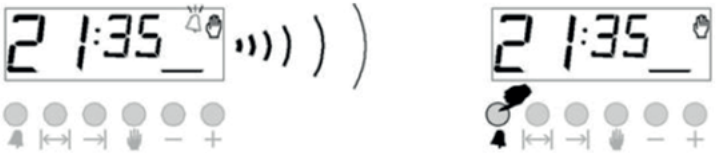
НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ СРАБАТЫВАНИЯ ЗУММЕРА

При помощи данной функции можно настроить срабатывание зуммера часов через определенный период времени.



1) перейдите в режим настройки зуммера	2) настройте время, через которое сработает зуммер	3) через несколько секунд ожидания дисплей сохранит настройки и отобразит текущее время суток

ОТКЛЮЧЕНИЕ СРАБОТАВШЕГО ЗУММЕРА



1) по истечении установленного времени зуммер начнет издавать звуковой сигнал	2) нажмите на кнопку , чтобы отключить сигнал

ПРОГРАММА АВТОМАТИЧЕСКОЙ ГОТОВКИ

Чтобы начать процесс приготовления, просто введите время приготовления.

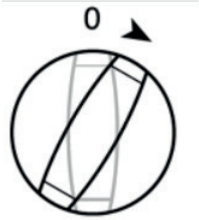
Например: мы поместили блюдо в духовку и хотим, чтобы оно готовилось 2 часа и 15 минут.



1) Текущее время 18:30	2) Перейдите в режим настройки времени приготовления	3) При помощи кнопок «+» или «-» установите необходимое время приготовления



4) Спустя несколько секунд на дисплее отобразится текущее время суток и индикатор начала приготовления.



Теперь мы запрограммировали духовку на приготовление блюда в течение 2 часов и 15 минут. Не забудьте установить регуляторы духовки в желаемое положение в зависимости от функции готовки и температуры.

ПРИМЕЧАНИЕ: во время выбора программы готовки или при работе такой программы вы можете отменить программу, войдя в ручной режим нажатием кнопки .

В примере, рассмотренном выше, приготовление началось сразу же после введения времени готовки. Нажав на кнопку , можно посмотреть время окончания готовки, а также настроить это время в случае необходимости. В примере ниже время готовности блюда настраивается на 21:30.

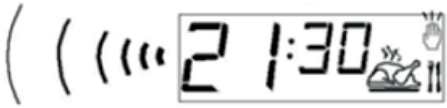


1) отображается время окончания готовки (18:30+2:15=20:45)	2) при помощи кнопок «+» или «-» вы можете перенастроить время окончания готовки	3) через несколько секунд ожидания дисплей сохранит настройки и отобразит текущее время суток

Теперь духовка запрограммирована на время окончания готовки в 21:30, то есть срок окончания готовки блюда установлен на 45 минут позже. Таким образом, так как готовка должна длиться 2 часа 15 минут, духовка начнет приготовление в 19:15, чтобы завершить приготовление в 21:30.

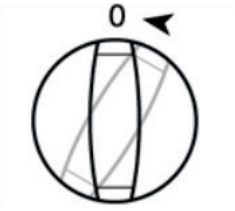


Индикаторы на дисплее показывают, что идет процесс готовки



Индикаторы на дисплее показывают, что процесс приготовления завершен

После окончания процесса приготовления активизируется звуковой сигнал зуммера, который будет длиться 7 минут в случае, если его не отключить.



Отключите духовку, повернув регулятор против часовой стрелки в положение «0»



Обнулите таймер

ПРИМЕЧАНИЕ: **духовка будет отключена, пока таймер не обнулится.**

В приведенном выше примере сначала было задано время готовки. Время окончания готовки было подсчитано автоматически и было изменено нами на втором этапе с помощью меню, активирующегося кнопкой . Также возможно задать сначала время окончания готовки, в таком случае время приготовления будет подсчитано автоматически и его можно будет отредактировать на втором этапе.

В СЛУЧАЕ ОТКЛЮЧЕНИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

В случае отключения электроэнергии в целях безопасности духовка будет автоматически отключена. Действующая программа готовки в таком случае также будет отменена. На экране отобразятся значение «12:00» и мигающий индикатор , потребуется настройка часов (см. раздел «Настройка часов»).

ПРИМЕЧАНИЕ: если Вы не собираетесь пользоваться духовкой, не забудьте привести её регулятор в выключенное положение.

НАСТРОЙКА СИГНАЛА ЗУММЕРА

1) Нажав и удерживая кнопку «-», можно прослушать текущий сигнал зуммера.
2) Отпустив и снова нажав кнопку «-», Вы можете прослушать следующий сигнал, и выбрать его. Всего имеется 3 разных сигнала.
3) Последний прослушанный сигнал и будет сигналом зуммера.

ПРИМЕЧАНИЕ: если настройки сигнала были изменены, то при отключении электричества на длительный срок настройки зуммера вернутся к заводским.

НАСТРОЙКА ЯРКОСТИ ДИСПЛЕЯ

1) Нажимая и отпуская кнопку «+», можно переключаться между тремя доступными настройками яркости дисплея.
2) Последняя выбранная настройка яркости сохранится.

ПРИМЕЧАНИЕ: Заводская настройка установлена на максимальную яркость дисплея. При отключении электричества на длительный срок настройки яркости вернутся к заводским.

Сенсорный таймер (модель 4)



ПРИМЕЧАНИЕ: наша бытовая техника постоянно совершенствуется, поэтому внешний вид таймера может незначительно отличаться от таймера на приобретенной Вами модели.

Сенсорный таймер - это электронный модуль, который обеспечивает готовность помещенного в духовку блюда в желаемое вами время. Все, что Вам необходимо для этого сделать е запрограммировать время приготовления блюда и время, к которому блюдо должно быть готово. Кроме того, он может использоваться в качестве запрограммированного по минутам зуммера отдельно от духовки.

ПРИМЕЧАНИЕ: мигающие цифры и иконка AUTO на дисплее означают, что духовой шкаф находится в нерабочем режиме. Нажмите одновременно кнопки >I и M (т.е. перейдите в ручной режим), чтобы восстановить его работу. При переходе в ручной режим также отменяется любая предыдущая программа готовки.

НАСТРОЙКА ЧАСОВ

Настройка часов может выполняться только в отсутствие какой-либо действующей программы готовки. Перейдите в ручной режим. Точка на экране между часами и минутами начнет мигать, при помощи кнопок «▲» или «▼» Вы можете переводить часы вперед или назад.



1) перейдите в ручной режим



2) настройте часы, при помощи кнопок «▲» или «▼»



3) через несколько секунд ожидания дисплей сохранит настройки и отобразит текущее время суток

НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ СРАБАТЫВАНИЯ ЗУММЕРА

При помощи данной функции можно настроить срабатывание зуммера часов через определенный период времени.



1) перейдите в режим настройки зуммера, дважды нажав **M**



2) настройте время, через которое сработает зуммер



3) через несколько секунд ожидания дисплей сохранит настройки и отобразит текущее время суток

ОТКЛЮЧЕНИЕ СРАБОТАВШЕГО ЗУММЕРА



По истечении установленного времени зуммер начнет издавать звуковой сигнал. Прикосновение к любой кнопке на дисплее отключит сигнал.

ПРОГРАММА АВТОМАТИЧЕСКОЙ ГОТОВКИ

Чтобы начать процесс приготовления, просто введите время приготовления. Например: мы поместили блюдо в духовку и хотим, чтобы оно готовилось 2 часа и 15 минут.



1) текущее время 18:30



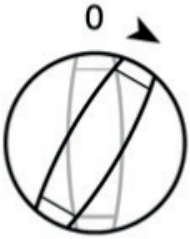
2) перейдите в режим настройки времени приготовления



3) при помощи кнопок «▲» или «▼» установите необходимое время приготовления



4) спустя несколько секунд на дисплее отобразится текущее время суток и индикатор начала приготовления.



Теперь мы запрограммировали духовку на приготовление блюда в течение 2 часов и 15 минут. Не забудьте установить регуляторы духовки в желаемое положение в зависимости от функции готовки и температуры.

ПРИМЕЧАНИЕ: во время выбора программы готовки или при работе такой программы вы можете отменить программу, войдя в ручной режим одновременным нажатием кнопок ➤I и M

В примере, рассмотренном выше, приготовление началось сразу же после введения времени готовки. Нажав на кнопку ➤I, можно посмотреть время окончания готовки, а также настроить это время в случае необходимости. В примере ниже время готовности блюда настраивается на 21:30.



1) отображается время окончания готовки (18:30+2:15=20:45)



2) при помощи кнопок «▲» или«▼» вы можете перенастроить время окончания готовки



3) через несколько секунд ожидания дисплей сохранит настройки и отобразит текущее время суток

Теперь духовка запрограммирована на время окончания готовки в 21:30, то есть срок окончания готовки блюда установлен на 45 минут позже. Таким образом, так как готовка должна длиться 2 часа 15 минут, духовка начнет приготовление в 19:15, чтобы завершить приготовление в 21:30.

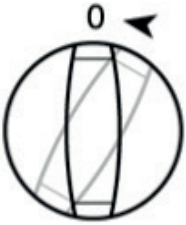


Индикаторы на дисплее показывают, что идет процесс готовки



Индикаторы на дисплее показывают, что процесс приготовления завершен

После окончания процесса приготовления активизируется звуковой сигнал зуммера, который будет длиться 7 минут в случае, если его не отключить.



Отключите духовку, повернув регулятор против часовой стрелки в положение «0»



Обнулите таймер, перейдя в ручной режим

ПРИМЕЧАНИЕ: духовка будет отключена, пока таймер не обнулится.

В приведенном выше примере сначала было задано время готовки. Время окончания готовки было подсчитано автоматически и было изменено нами на втором этапе. Также возможно задать сначала время окончания готовки, в таком случае время приготовления будет подсчитано автоматически и его можно будет изменить на втором этапе.

ПРИМЕЧАНИЕ: если Вы не собираетесь пользоваться духовкой, не забудьте привести её регулятор в выключенное положение.

ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ



1) Одновременно зажмите кнопки «▲» и «▼», пока не услышите 2 звуковых сигнала



2) Символ ключа появится на дисплее – защита от детей включена

Чтобы выключить защиту от детей, одновременно зажмите кнопки «▲» и «▼», пока символ ключа не исчезнет.

ПРИМЕЧАНИЕ: Звуковой сигнал зуммера при включенной защите от детей по-прежнему можно отключить прикосновением к любой кнопке на дисплее.

НАСТРОЙКА ФОРМАТА ВРЕМЕНИ

По умолчанию формат времени настроен на 24-часовой формат. Зажмите кнопку ⏵| на 5 секунд, пока не услышите 2 звуковых сигнала. Формат времени будет переведен на 12-часовой (a.m. / p.m.). Повторно зажмите кнопку ⏵| на 5 секунд, чтобы вернуть 24-часовой формат отображения времени.

НАСТРОЙКА СИГНАЛА НАЖАТИЯ НА ДИСПЛЕЙ

По умолчанию любое нажатие кнопок на дисплее сопровождается звуковым сигналом. Чтобы отключить звуковой сигнал, зажмите кнопку **M** на 5 секунд, пока не услышите 2 звуковых сигнала, и на дисплее не отобразится надпись «**nt**». Повторите действие снова, и на дисплее отобразится надпись «**bt**», означающая, что нажатия кнопок на дисплее будут сопровождаться звуковым сигналом.

НАСТРОЙКА ЯРКОСТИ ДИСПЛЕЯ

Зажмите кнопку «⏶» на 1 секунду, пока не услышите два звуковых сигнала. На дисплее отобразится надпись «br 0x». Каждое последовательное нажатие или длительное зажатие кнопки «⏶» будет изменять яркость. Через 5 секунд после последнего нажатия кнопки «⏶» последний выбранный уровень яркости сохранится. По умолчанию установлена максимальная яркость.

НАСТРОЙКА СИГНАЛА ЗУММЕРА

Зажмите кнопку «⏷» на 1 секунду, пока не услышите два звуковых сигнала. Каждое последовательное нажатие кнопки «⏷» будет изменять сигнал зуммера. Всего доступно 3 разных сигнала. Через 5 секунд после последнего нажатия кнопки «⏷» выбранный сигнал зуммера сохранится.

ПРИМЕЧАНИЕ: настройки яркости, сигнала зуммера, формата времени, сигнала нажатия на дисплей сохраняются даже при отключении электричества.

НАЧАЛО ПРОЦЕДУРЫ ГОТОВКИ

Для включения духовки при выборе режима готовки и желаемой температуры вам также надо отрегулировать время. В противном случае духовка не заработает.

1. Отрегулируйте время готовки, поворачивая регулятор времени по часовой стрелке.
2. Поместите блюдо в духовку.
3. Выберите рабочий режим и температуру, см. раздел «Использование электрической духовки». Духовка нагревается до заранее установленной температуры и сохраняет эту температуру до окончания выбранного вами срока готовки.
4. По окончании срока готовки регулятор таймера автоматически вернется назад в направлении против часовой стрелки. Прозвучит сигнал, сообщающий об окончании срока и электропитание отключится. Если Вы не хотите использовать функцию таймера, установите регулятор против направления движения часовой стрелки по направлению к символу руки.
5. Отключите духовку при помощи регулятора таймера, функции и температуры.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ

Вращайте регулятор таймера до достижения точки остановки против движения часовой стрелки.

ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ ГОТОВКИ

Самая нижняя полка духовки - 1-я полка. Указанные значения получены в лабораторных условиях. Значения, соответствующие вашему вкусу, могут отличаться от указанных значений.

Таблица времени приготовления

Блюдо	Емкость	Полка	Температура (С)	Время приготовления, минут (приблизительно) Мин. - Макс.
Кекс на противне	Противень для духовки 24 … 26 см	2	170 - 180	25 - 35
Кекс в форме	Форма для кекса 18 … 22 см	1 - 2	170 - 180	30 - 40
Печенье	Противень для духовки	2	170 - 190	25 - 35
Хрустящее слоеное тесто	Противень для духовки	2	180 - 190	25 - 35
Сладкий пирог	Противень для духовки	2	170 - 190	25 - 35
Пироги	Противень для духовки	1 - 2	200	40 - 50
Дрожжевое тесто	Противень для духовки	1 - 2	200	35 - 45
Булочки	Противень для духовки	1 - 2	180 - 190	25 - 35
Пироги (из юфки)	Противень для духовки	1 - 2	180 - 190	40 - 50
Пицца	Противень для духовки	1 - 2	200 - 220	15 - 20
Бифштекс	Противень для духовки	1 - 2	*	100 - 110
Нога ягненка	Противень для духовки	1 - 2	15 мин .Макс»	90 - 100
Жареная курица	Противень для духовки	1		60 - 70
Индейка часть	Противень для духовки	1	25 мин. 220»	180 - 240
Рыба	Противень для духовки	1 - 2	200	15 - 25

*мин .Макс», после чего установите на 150 С

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ

Прикосновение к горячей поверхности могут вызвать ожоги. Закрывайте дверцу духовки при использовании гриля.

При использовании гриля, поверните регулятор таймера (при его наличии) к символу руки.

ВКЛЮЧЕНИЕ ГРИЛЯ

Установите регулятор функции на символ выбираемого гриля.

После чего установите желаемую температуру гриля.

В случае необходимости в течение примерно 5 минут выполните предварительный разогрев. Загорится лампочка температуры.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ГРИЛЯ

Установите регулятор функции в выключенное (верхнее) положение. Отключите духовку при помощи регулятора функции и температуры.

ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ГРИЛЕ

Электрический гриль		
Блюдо	**Полка**	**Срок приготовления на мангале (приблизительно)**
Рыба	3	30 - 40 мин*
Курица порционная	3	40 - 50 мин
Ягнячья отбивная	3	25 - 35 мин
Бифштекс	3	25 - 35 мин*
Телячья отбивная	3	25 - 35 мин*

* в зависимости от толщины

ЧИСТКА И УХОД

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

При регулярной чистке продлевается срок службы прибора и уменьшается количество часто встречаемых проблем. Опасность удара электрическим током!

Перед началом чистки отключите прибор от сети питания для предупреждения удара электрическим током. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!

Дождитесь остывания прибора перед его чисткой.

После каждого использования прибор следует тщательно очистить. Таким образом, предупреждается сгорание остатков пищи при последующем использовании прибора.

Для чистки прибора нет необходимости в специальном очистительном средстве. Протрите прибор тряпкой или губкой, смоченной разведенным в теплой воде средстве для мытья посуды, и протрите насухо сухой тряпкой.

После процедуры очистки убедитесь в том, что жидкость и остатки продуктов, которые были разбрызганы во время готовки, полностью убраны.

Не используйте чистящие вещества с содержанием кислоты или хлора для очистки нержавеющих или неокисляемых поверхностей, а также для ручки. Старайтесь чистить в одном направлении мягкой мыльной тряпкой и жидким порошком (не абразивным). Некоторые порошки или чистящие средства могут повредить поверхность. Не используйте абразивные порошки, чистящие кремы или острые предметы. Не используйте паровые очистительные приборы.

СИСТЕМА КАТАЛИТИЧЕСКОЙ ОЧИСТКИ (ОПЦИЯ)

Некоторые модели оснащены системой каталитической очистки. Специальные частицы катализатора, входящие в состав панелей на внутренних стенках духового шкафа, расщепляют молекулы жира на воду и сажу, которые затем поглощаются сорбентом. При этом не выделяется никакого постороннего запаха, поэтому не стоит опасаться, что блюда изменят свой вкус и запах.

Данный процесс протекает во время готовки без необходимости дополнительных действий с Вашей стороны. По завершении процесса приготовления достаточно протереть внутренние поверхности прибора влажной тканью.

Не используйте для мытья каталитических панелей химические или абразивные средства.

Процесс каталитической очистки максимально эффективен при температуре более 200 градусов.

ОЧИСТКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Очистите панель и контрольные регуляторы влажной тряпкой и высушите сухой тряпкой. Следите за тем, чтобы не повредить панель управления! Не удаляйте контрольные регуляторы для чистки панели управления.

ОЧИСТКА И СНЯТИЕ ВНУТРЕННЕГО СТЕКЛА ДУХОВКИ



Для того, чтобы очистить внутреннее стекло, поднимите его в направлении стрелки. После завершения очистки установите сначала нижнюю часть, затем верхнюю часть стекла. Убедитесь в прочности зажимов.

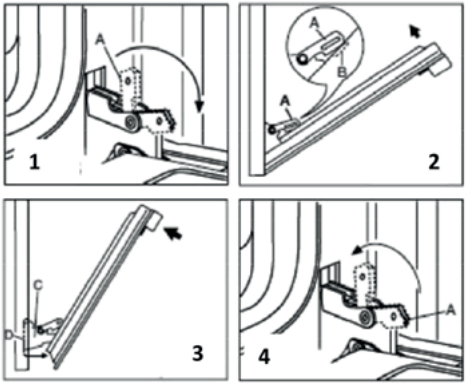
Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или металлические скребки для очистки дверцы духовки, такие средства могут поцарапать поверхность и повредить стекло. Для чистки духовки нет необходимости в использовании какого-либо очистителя для духовки или других специальных очистительных средств.

СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

Поверните деталь А по направлению стрелки, как показано на рисунке 1.

Поместите деталь А внутрь детали В, как показано на рисунке номер 2.

Передвигая дверцу вперед по направлению стрелки, потяните ее к себе, как показано на рисунках 3, 4.



ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ДУХОВКИ

Горячие поверхности могут вызвать ожоги!

Откройте дверцу духовки. Перед заменой лампочки духовки следует отключить электрическое соединение и подождать остывания прибора, во избежание риска удара электрическим током. Лампочка духовки - это специальная электрическая лампочка, устойчивая к температуре 300 С. Для характеристик лампочки см. Технические характеристики. Лампочки для духовки можно приобрести в центрах обслуживания. Положение лампочки может отличаться от показанного на рисунке.

Если в вашей духовке установлена круглая лампочка



1. Отключите прибор от сети питания.
2. Удалите стеклянную крышку, вращая ее против часовой стрелки.
3. Удалите лампочку духовки, вращая ее против часовой стрелки и замените на новую.
4. Установите стеклянную крышку на место.

РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ИСПРАВЛЕНИЯ НЕПОЛАДОК

ПРИБОР НЕ РАБОТАЕТ

Вилка прибора может быть не вставлена в розетку (заземленную). Убедитесь в том, что вилка вставлена в розетку.

Предохранитель может быть неисправен или сработать. Проверьте предохранители в коробке с предохранителями. Если предохранитель сработал, снова активируйте его. Возможно, имели место скачки напряжения в сети. Удалите и снова вставьте вилку в розетку.

ПРИ РАБОТЕ ДУХОВКИ ИЗ НЕЕ ИДЕТ ПАР

Появление пара является нормальным при работе духовки. Это не является неисправностью.

ПРИ НАГРЕВАНИИ И ОСТЫВАНИИ ПРИБОРА МЕТАЛЛ ИЗДАЕТ ЗВУКИ

При нагревании металлические детали нагреваются и могут издавать звуки. Это не является причиной неисправности.

ДУХОВКА НЕ НАГРЕВАЕТСЯ

Не поступает электричество. Проверьте наличие электричества в доме и предохранители в коробке. При необходимости снова активируйте предохранители.

Возможно, настройки таймера не выполнены. Отрегулируйте время или вручную установите на символ руки.

Возможно, не выполнены настройки функции и/или температуры. Выполните настройки функции и/или температуры.

В ДУХОВКЕ НЕ ГОРИТ СВЕТ

Не поступает электричество. Проверьте наличие электричества в доме и предохранители в коробке. При необходимости снова активируйте предохранители.

Возможно, лампочка духовки неисправна. Замените лампочку духовки. Если вам не удалось устранить проблему при помощи рекомендаций данного раздела, обратитесь к дилеру, у которого вы приобрели прибор, или в сервисный центр. Запрещается пытаться ремонтировать прибор самостоятельно.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА И УСЛОВИЯ СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ПО ГАРАНТИИ.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ:

При покупке изделия обязательно проверьте его комплектность и исправность, а также наличие Руководства по эксплуатации и заполненного Гарантийного талона. Перед началом эксплуатации изделия просим внимательно ознакомиться с инструкцией.

ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ НЕ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ В СЛЕДУЮЩИХ СЛУЧАЯХ:

- если изделие использовалось в целях, не соответствующих прямому назначению;
- если неисправность явилась следствием небрежной эксплуатации, неправильной транспортировки или условий хранения, вследствие чего изделие имеет механические повреждения;
- если выход из строя произошел в результате естественного износа комплектующих;
- если имеются повреждения, причиной которых явились попадание внутрь изделия посторонних предметов, жидкости, и т.д.;
- если обнаружены доказательства самостоятельного вскрытия изделия или его ремонт вне гарантийного сервисного центра;
- при неисправностях, возникших из-за перегрузки, повлекшей за собой деформацию или выход из строя внутренних механизмов, а также вследствие скачков или несоответствия напряжения электросети.
- естественный износ внешнего покрытия, чехлов из ткани, кожи, пластиковых и металлических деталей и др. материалов, не участвующих в непосредственной механической работе изделия - не подлежат замене;

СТОИМОСТЬ РЕМОНТА ОПЛАЧИВАЕТСЯ ПОКУПАТЕЛЕМ, ЕСЛИ:

- гарантийный период закончился;
- гарантия не распространяется на данный вид неисправности;
- для определения вида поломки требуется экспертиза, в результате которой доказано, что гарантия не распространяется на данный вид неисправности.

УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА:

ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЦАЦИЯ ДАННОГО ПРИБОРА



Наличие данного символа обозначает, что прибор не может быть утилизирован наряду с бытовым мусором. Его необходимо сдать в специальные пункты по утилизации электрических приборов. Правильная утилизация прибора гарантирует охрану окружающей среды и здоровья человека. Подробности узнавайте в магазине или у представителя специальных служб.

Производитель и импортер оставляют за собой право изменять конструкцию, технические характеристики, функции, внешний вид и комплектацию товара без предварительного уведомления. Вся представленная в инструкции информация, касающаяся комплектаций, технических характеристик, функций, цветовых сочетаний носит информационный характер и ни при каких условиях не является публичной офертой.

ГАРАНТИЯ И СЕРВИС

ТЕЛЕФОН ЕДИНОЙ СПРАВОЧНОЙ СЛУЖБЫ ГАРАНТИЙНОГО И СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ:

8-800-700-12-25

(звонок по России бесплатный)

Продукция сертифицирована, согласно требованиям ТР ЕАЭС.
Гарантия на изделие составляет 1 год с момента покупки, но не более трех лет с даты производства.
Срок службы изделия при соблюдении правил эксплуатации, составляет 5 лет.
Месяц и год изготовления зашифрован в серийном номере и указан на технической этикетке.

Пример расшифровки серийного номера
FHS6060YR0720P1S0001, где
HS6060YR – наименование модели,
0720 - месяц и годизготовления,
P1 – партия продукции указанного года,
S0001 – идентификационный номер

Задать вопрос о техническом обслуживании, эксплуатации, заполнить заявку на ремонт, оставить свой отзыв и получить самую полную информацию о товарах ТМ «AVEX» Вы можете на сайте:

www.avex-bt.ru

Изготовлено в Турции

ИЗГОТОВИТЕЛЬ:
Femas Metal Sanayi ve Ticaret A.S.
Organize Sanayi Bölgesi 9. Cad. № 15-17 38070 Melikgazi – Kayseri, Turkey

Фемаш Метал Санаи ве Тиджарет А.Ш.
Организе Санайи Болгеси 9. джад № 15-17 38070 Меликгази - Кайсери, Турция

ИМПОРТЕР В РФ:
ООО «Интер-Трейд»
347800, Россия, Ростовская область, г. Каменск-Шахтинский, ул. Ворошилова, 152
тел.: +7 (863) 203-71-01 (-02, -03), e-mail: avex@diorit.ru

www.avex-bt.ru

Сертификат: СС ЕАЭС RU C-TR.АД07.В.00066/19 до 19.06.2024
Декларация соответствия: ДС ЕАЭС RU Д-TR.МЮ62.В.01577/20 по 19.04.2025

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

AVEX **ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН СЕРИЯ АХ**

№ _____

Внимание! Пожалуйста, потребуйте от продавца полностью заполнить гарантийный талон и отрывные талоны, правила заполнения приведены на обратной стороне талона.
Заполняется фирмой-продавцом

Изделие	
Модель	
Серийный номер	
Дата продажи	
Фирма-продавец	

Адрес фирмы-продавца

Талон фирмы-продавца

Исправное изделие в полном комплекте, с Инструкцией по эксплуатации получил; с условиями гарантии, списком сервисных центров ознакомлен и согласен:
Подпись покупателя:

Сведения об установке изделия	
Фирма-установщик	
Номер сертификата	
Дата установки	
Мастер	

Заполняется установщиками

Печать фирмы-продавца

Печать фирмы-продавца

Заполняется сервисным центром

Дата приёма

Дата выдачи

Особые отметки

А *Печать Сервисного центра*

Дата приёма

Дата выдачи

Особые отметки

Б *Печать Сервисного центра*

Дата приёма

Дата выдачи

Особые отметки

В *Печать Сервисного центра*

Дата приёма

Дата выдачи

Особые отметки

Г *Печать Сервисного центра*

AVEX ОТРЫВНОЙ ТАЛОН “А” № _____

Изделие	
Модель	
Сервисный номер	
Дата продажи	
Фирма-продавец	

Печать фирмы-продавца

Заполняется фирмой-продавцом

AVEX ОТРЫВНОЙ ТАЛОН “Б” № _____

Изделие	
Модель	
Сервисный номер	
Дата продажи	
Фирма-продавец	

Печать фирмы-продавца

Заполняется фирмой-продавцом

AVEX ОТРЫВНОЙ ТАЛОН “В” № _____

Изделие	
Модель	
Сервисный номер	
Дата продажи	
Фирма-продавец	

Печать фирмы-продавца

Заполняется фирмой-продавцом

AVEX ОТРЫВНОЙ ТАЛОН “Г” № _____

Изделие	
Модель	
Сервисный номер	
Дата продажи	
Фирма-продавец	

Печать фирмы-продавца

Заполняется фирмой-продавцом

www.avex-bt.ru

AVEX

Мы рады предложить Вам другие продукты торговой марки «AVEX», среди которых:



ВСТРАИВАЕМАЯ ТЕХНИКА
Вытяжки
Варочные поверхности
Духовые шкафы



ТЕХНИКА ДЛЯ КУХНИ:
Холодильники
Морозильники
Плиты газовые и
газо-электрические
Микроволновые печи
СВЧ
Диспенсеры
Настольные духовки
Хлебопечи
Мясорубки



ТЕХНИКА
ДЛЯ ДОМА
Стиральные машины
Пылесосы



КЛИМАТИЧЕСКАЯ ТЕХНИКА
Сплит-системы
Оконные кондиционеры



ТОРГОВОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ:
Морозильные лари

ИЗ МНОГООБРАЗИЯ ЛУЧШЕЕ

Продукты торговой марки «AVEX» обладают следующими преимуществами по сравнению с продуктами других марок:

- Широкий модельный ряд
- 1 год гарантии на всю технику
- Качественное сервисное обслуживание
- Сертификаты соответствия на все товары
- Наличие авторизованных сервисных центров практически в каждом регионе РФ.

ВЫБОР ПРОФЕССИОНАЛОВ!



www.avex-bt.ru