

ALEX

ДУХОВОЙ ШКАФ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ВСТРАИВАЕМЫЙ

СОДЕРЖАНИЕ

Рекомендации покупателю	4
Технические характеристики	5
Комплектация	6
Меры предосторожности	6
Указания по распаковке и установке	9
Указания по эксплуатации	10
Функции духового шкафа	14
Советы по приготовлению пищи	17
Рекомендации по приготовлению различных блюд (таблица)	19
Чистка и уход	20
Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды	22
Гарантия и сервис	23

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Поздравляем Вас с приобретением встраиваемого электрического 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 самых 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. Пожалуйста, 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

Таблица моделей

Характеристики / Наименование модели *	Серии																													
	HM, HS																													
	4040 1A	4060 1A	4160 1A	4260 1A	4360 1A	4070 1A	4170 1A	4270 1A	4370 1A	6040 1A	6060 1A	6160 1A	6260 1A	6360 1A	6361 1A	6070 1A	6170 1A	6270 1A	6271 1A	6273 1A	6080 1A	6180 1A	6280 1A	6281 1A	6283 1A	6090 1A	6190 1A	6290 1A	6291 1A	6293 1A
Ширина, см	45												60																	
Класс энергопотребления	A																													
Диапазон номинальных напряжений	220-240 В																													
Номинальная частота	50/60 Гц																													
Максимальная мощность, Вт	2000				2500				2200								2800													
Объем духовки, л	50												70																	
Количество функций	4	6				7				4	6				7				8				9							
Конвекция	есть																													
Кольцевой нагрев. элемент	-												есть																	
Гриль	-												есть																	
Управление	механическое		электронное		механическое		электронное		механическое		электронное		механическое		электронное		механичес		электронное		механичес		электронное							
Диапазон рабочих температур	50-250°С																													
Самоочистка	Каталитическая																													
Утапливаемые ручки	-												есть																	
Фасад	закаленное стекло																													
Внутреннее стекло	закаленное, съемное																													
Цвет	черный, белый, бежевый, нержавеющая сталь																													
Ручка дверцы духовки	Металл																													
Хромированные направляющие	5-уровневые																													
Таймер	механический		электронный		механический		электронный		механический		электронный		часы-программатор		электронный		механи- ческий		электронный		механи- ческий		электронный							
Интегрированная система охлаждения корпуса	есть																													
Подсветка духовки	есть																													
Размер без упаковки, см	45x56,5x59,5												59,5x56,5x59,5																	
Размер в упаковке, см	53x65,2x66,5												67,5x65,2x66,5																	
Размер ниши для встраивания, см	42x56x60												56x56x60																	
Вес нетто/брутто, кг	25/28												32,5/35,5																	

* где А - одна или две буквы латинского алфавита от А до Z, и/или слово, состоящее из латинских букв, или их отсутствие, обозначающие цвет

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

КЛАСС ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТИ

Настоящее изделие соответствует требованиям технического регламента таможенного союза о низковольтном оборудовании.

Индекс энергетической эффективности (EEI)	106.0
Класс энергоэффективности	A
Потребление энергии за цикл в принудительном режиме	0.89 кВт • час / цикл
Потребление энергии за цикл в обычном режиме	0.99 кВт • час / цикл
Количество камер	1
Источник питания	Электричество
Объем в литрах	Согласно таблице 1



КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Духовой шкаф AVEX
- Инструкция по эксплуатации
- Индивидуальная упаковка
- 1 решетка
- 1 противень глубиной 45 мм

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

Данные ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ приводятся в интересах безопасности. Внимательно ознакомьтесь с ними перед началом установки и эксплуатации прибора!

Указания по безопасности

Данный прибор предназначен только для бытового использования. Используйте прибор только для приготовления пищи.

Запрещается использование прибора без присмотра взрослыми и детьми в следующих случаях:

- при наличии ограничений по физическому или психическому состоянию;
- при отсутствии необходимых знаний и опыта. Никогда не позволяйте детям играть с прибором.

Указания по установке, ремонту и эксплуатации

Любые работы по установке, ремонту и техническому обслуживанию должны производиться квалифицированным электриком или компетентным специалистом. Любое изменение технических характеристик или любая модификация прибора несет в себе опасность. Продавец не предоставляет никаких гарантий на приборы, измененные самим пользователем.

Перед проведением любых работ по техническому обслуживанию и очистке прибора всегда отключайте его от электросети и ждите, пока прибор остынет.

Ни в коем случае не пытайтесь произвести ремонт прибора самостоятельно! Ремонт, выполненный некомпетентным лицом, может привести к получению травм или к серьезным повреждениям прибора.

Не используйте кабель питания с адаптером, удлинителем или удлинительным кабелем, т.к. это может стать причиной пожара.

Если кабель поврежден, квалифицированный электрик или компетентный специалист должен заменить его новым кабелем типа H05VV-F или H05V2V2-F. Используемый кабель должен иметь поперечное сечение не менее 1,5 мм².

Источник питания должен быть надлежащим образом заземлен и подсоединен с помощью двухполюсного размыкателя с минимальными характеристиками 250В и 20 А.

Панели кухонной мебели, находящейся рядом с духовым шкафом, должны быть изготовлены из жаропрочного материала. Убедитесь в том, что клей, используемый в предметах кухонной мебели, изготовленных из шпона, может выдерживать температуру не менее 120 °С. Пластик или клей, не выдерживающий такие температуры, расплавится и деформирует кухонную мебель. После помещения духового шкафа внутри кухонной мебели электрические детали должны быть полностью изолированы.

Все предохранительные устройства должны быть установлены таким образом, чтобы их нельзя было снять без специального инструмента. Снимите заднюю стенку кухонной мебели для обеспечения надлежащей циркуляции воздуха вокруг духового шкафа. Задний зазор между варочной панелью и духовым шкафом должен быть не менее 45 мм.

Опасность ожога!

Прибор может сильно нагреваться во время использования и сохранять высокую температуру в течение длительного времени после окончания использования. Запрещается прикасаться к внутренним поверхностям и к нагревательным элементам. Открывайте дверцу прибора с осторожностью. Из неё может вырваться горячий пар. Не позволяйте детям подходить близко.

Запрещается готовить блюда, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта. Пары спирта в рабочей камере могут вспыхнуть. Добавляйте в блюда только не большое количество напитков с высоким содержанием спирта и открывайте дверцу с осторожностью.

Дети должны всегда находиться под присмотром, им следует запретить касаться горячих поверхностей прибора или находиться в непосредственной близости от прибора, когда он работает или остывает после использования.

Дотрагиваться до прибора мокрыми или влажными руками запрещено, так как это может привести к поражению электрическим током и причинению Вам травм.

Опасность возгорания!

Не храните в духовом шкафу легковоспламеняющиеся предметы.

Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор. Отсоедините прибор от электросети или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей.

При использовании пергаментной бумаги закрепляйте её в посуде перед установкой посуды в прибор на режим предварительного разогрева. Из-за струи воздуха, проникающей в прибор при открывании дверцы, пергаментная бумага может подняться, коснуться нагревательного элемента и вспыхнуть. Чтобы избежать этого, ставьте на бумагу кастрюлю или форму для выпекания. Используйте пергаментную бумагу нужного размера. Она не должна выступать за края посуды.

Указания по использованию и чистке

Данный прибор предназначен только для приготовления пищи и не должен использоваться в любых иных целях. Производитель не будет нести ответственность за любой ущерб, причиненный имуществу вследствие неправильной эксплуатации прибора.

В целях гигиены и из соображений безопасности всегда содержите прибор в чистоте. Скопление жира или остатков пищи может привести к возгоранию.

Для очистки легко-очищаемых покрытий используйте только мыльный раствор (см. указания по очистке).

Не покрывайте никакие участки духового шкафа алюминиевой фольгой.

Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или металлические губки для очистки стекла дверцы духового шкафа, т.к. они могут поцарапать поверхность и привести к неустранимому повреждению стекла.

При вынимании из рабочей камеры горячих принадлежностей или посуды используйте прихватки.

Опасность короткого замыкания!

Не допускайте заземления соединительных проводов электроприборов горячей дверцей прибора. Изоляция кабеля может расплавиться.

Причины повреждений духового шкафа!

Принадлежности, фольга, пергаментная бумага или посуда на дне рабочей камеры: не ставьте принадлежности на дно рабочей камеры. Не накрывайте дно рабочей камеры фольгой любого вида или пергаментной бумагой. Не ставьте посуду на дно рабочей камеры, если установлена температура выше 50°C. Это приведёт к излишней аккумуляции тепла. Время выпекания или жарения будет нарушено, что приведёт к повреждению эмали.

Вода в горячей камере: запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию пара. В результате изменения температуры возможно повреждение эмали.

Влажные продукты: не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени. Это может привести к повреждению эмали.

Сок от фруктов: при выпекании сочных фруктовых пирогов не заполняйте противень целиком. Сок от фруктов будет стекать с противня, и оставлять пятна, которые будет практически невозможно удалить. Используйте по возможности более глубокий универсальный противень.

Охлаждение прибора с открытой дверцей: не оставляйте прибор остывать с открытой дверцей. Даже если дверца прибора будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению фасадов соседней мебели.

Сильно загрязнён уплотнитель дверцы духового шкафа: при сильном загрязнении уплотнителя дверцы духового шкафа дверца перестаёт нормально закрываться. Это может привести к повреждению соседних мебельных фасадов. Следите за чистотой уплотнителя дверцы духового шкафа.

Использование дверцы духового шкафа в качестве сиденья или полки: не садитесь и не становитесь на открытую дверцу духового шкафа. Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу духового шкафа.

Перемещение прибора: не передвигайте прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.

УКАЗАНИЯ ПО РАСПАКОВКЕ И УСТАНОВКЕ

Распаковка духового шкафа

Вытащите духовой шкаф из коробки и проверьте его на отсутствие любых повреждений. При возникновении каких-либо сомнений не пользуйтесь духовым шкафом, обратитесь в сервисный центр или в магазин, где Вы его приобрели.

Духовой шкаф — это тяжелый прибор, и при его перемещении необходимо соблюдать осторожность. Перед использованием духового шкафа убедитесь в том, что все упаковочные материалы, как внутри, так и снаружи прибора были удалены.

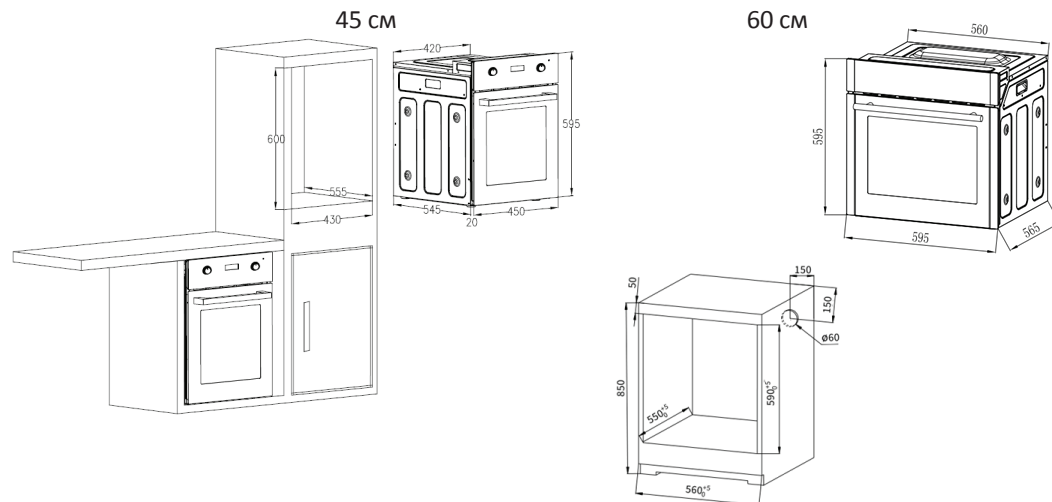
Установка

Важная информация: обязательным требованием является установка духового шкафа в соответствии с прилагаемыми указаниями. Любые электрические работы должны осуществляться квалифицированным электриком или компетентным специалистом.

Указания по встраиванию

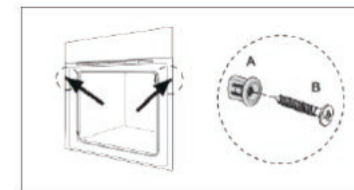
Важно, чтобы размеры окружающих предметов или шкафа, в который будет встраиваться духовой шкаф, были правильными, а материалы выдерживали температуру, превышающую температуру окружающей среды, как минимум, на 70 °С; при этом должны быть приняты надлежащие меры для непрерывной подачи воздуха в духовой шкаф, чтобы не допустить его перегрева.

Размеры прибора и требуемой ниши для встраивания приведены на рисунке.



Закрепление духового шкафа в кухонной мебели

1. Вставьте духовой шкаф в нишу для встраивания в кухонную мебель.
2. Откройте дверцу духового шкафа и снимите резиновую заглушку с двух винтов, располагаемых по обеим сторонам фронтальной рамы духового шкафа.
3. Прикрепите духовой шкаф к кухонной мебели с помощью двух шурупов, пропустив их через отверстия в его раме.
4. После встраивания духового шкафа в кухонную мебель верните резиновые заглушки на место.



Подключение к электросети

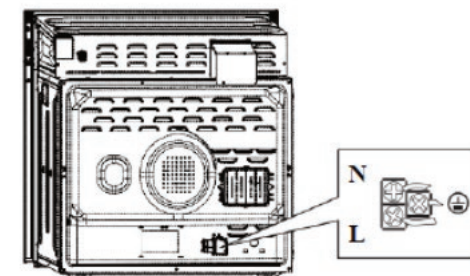
Духовой шкаф предназначен для работы в электросети с напряжением 230 В, 50 Гц; общая потребляемая мощность составляет 2850 Вт. Используемый для подключения кабель должен иметь поперечное сечение не менее 1,5 мм² и прямое подключение к электросети с использованием двухполюсного размыкателя (с минимальными характеристиками 250 В и 20 А).

Этот размыкатель ни в одной точке не должен прерывать провод заземления (желтый/зеленый провод).

Проверка после установки

После установки и подключения к электросети кабель должен быть проложен таким образом, чтобы он ни в одной точке не соприкасался с высокой температурой. После установки произведите утилизацию упаковочных материалов с уделением должного внимания вопросам безопасности и экологии.

ВНИМАНИЕ! Для подключения духового шкафа к сети должна быть предусмотрена розетка с заземляющим контактом.



УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Как только духовка установлена, необходимо удалить все заводские защитные материалы, снять пластиковую пленку с элементов духового шкафа.

При первом использовании духового шкафа могут появиться неприятные запахи. Это нормально!

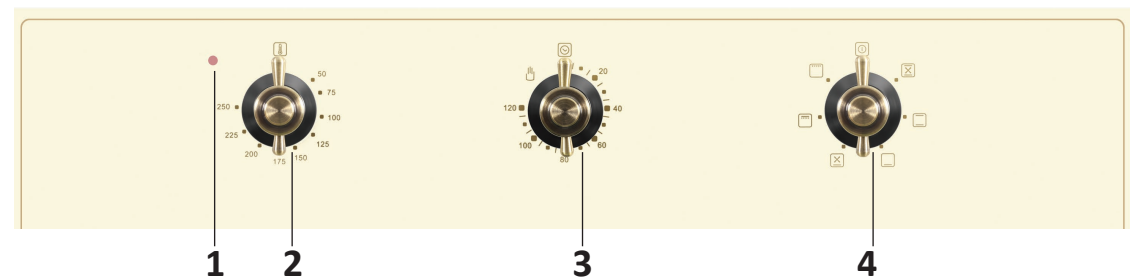
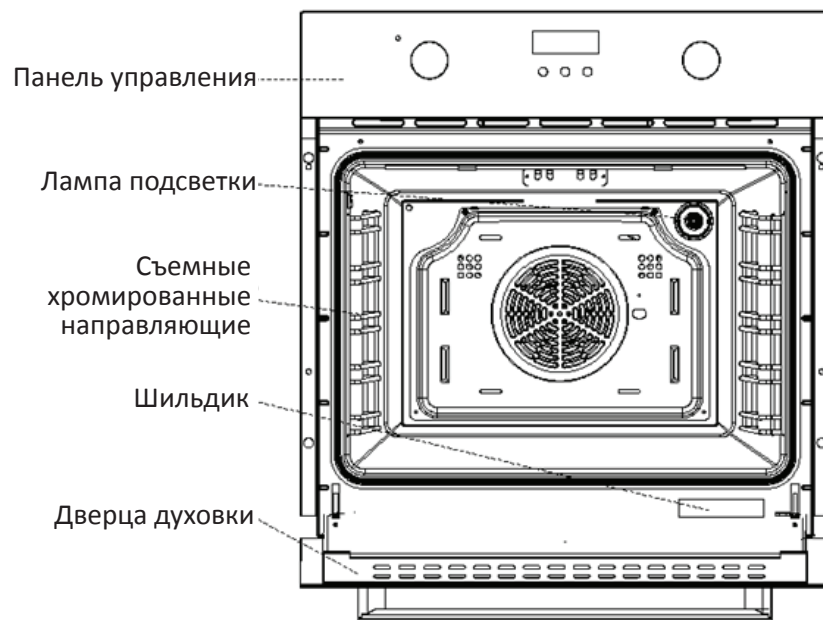
Разогрейте духовой шкаф до максимальной температуры и оставьте работать в пустом состоянии на 30 минут для удаления остатков защитных материалов. Также это позволит удалить любые новые неприятные запахи.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА AVEX

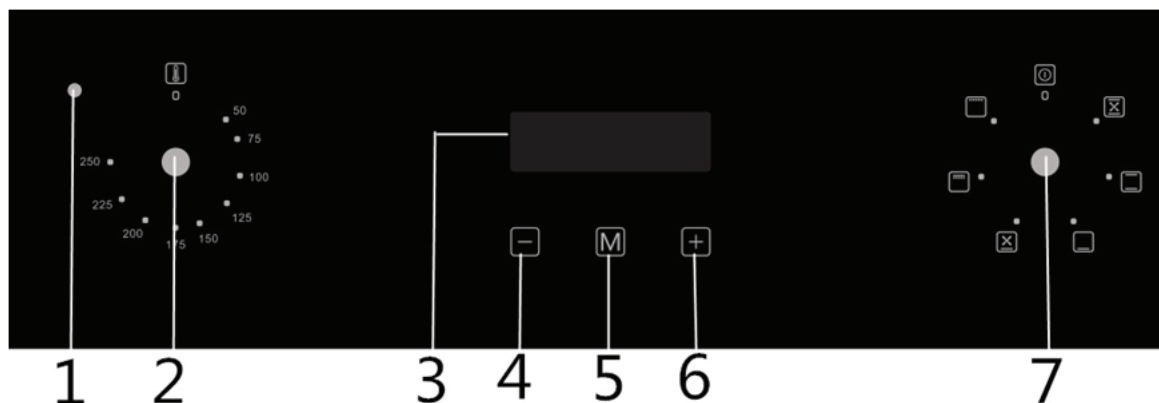
Многофункциональная духовка выполнена в Ретро дизайне и сочетает в себе достоинства инновационных технологий современных моделей с функцией «конвекция».

Конструкция плиты позволяет легко и безопасно готовить пищу на 9 различных режимах. Для выбора тех или иных функций духовки используется ручки «В» «С», расположенные на панели управления.

(для моделей НМ 4060 1В, НМ 6060 1В, НМ 6060 1YR)



1. Световой индикатор
2. Регулировка температуры (Поверните ручку для установки необходимой температуры)
3. Таймер
4. Выбор режимов.
Поверните ручку для выбора режима нагрева.







(для модели НМ 6283 1В)











1. Световой индикатор
2. Регулировка температуры (Поверните ручку для установки необходимой температуры)
3. Дисплей
4. Кнопка регулировки «-»
5. Кнопка «Меню»
6. Кнопка регулировки «+»
7. Режимы нагрева

Настройка таймера (для модели НМ 6283 1*)

Установка часов и будильника.



1. При подключении питания, на дисплее отображается «12.00», а значок часов  мигает. В это время печь не работает.
2. Нажмите  или , чтобы установить текущее время. Через 5 секунд, после всех изменений, настройка по умолчанию будет завершена, а значок часов  перестанет мигать.








Для настройки функций будильника для любого режима нагрева диапазон времени установки составляет от 1 минуты до 23 часов и 59 минут

1. Нажмите , пока на экране не начнет мигать , затем настройте будильник.
2. Нажмите  или  для установки требуемого времени будильника (время будильника = текущее время + установленное время).
3. Через 5 секунд загорится , настройка завершена.
4. При достижении установленного времени активируется функция будильника и  будет мигать. Нажмите ,  или , чтобы звуковой сигнал прекратился и  погаснет. Если ничего не нажимать, сигнал прекратится через 2 минуты.

Установка таймера.

Таймер 1.

Используется для приготовления пищи в течение выбранного периода времени, когда наступает установленное время, духовка автоматически отключается. Диапазон регулировки времени приготовления от 0 до 10 часов; Нажмите , пока на экране не начнет мигать , затем установите время приготовления.

1. Нажмите  или , чтобы установить желаемое время приготовления. Когда  постоянно светится, это означает, что настройка завершена.
2. Установите необходимый режим приготовления и температуру.
3. Когда время приготовления истечет, духовка отключится, просигнализовав об этом, и замигает . Нажмите ,  или , чтобы звуковой сигнал прекратился. Если ничего не нажимать, сигнал прекратится через 2 минуты.
4. Когда печь выключена, на экране дисплея отображается текущее установленное время.

Таймер 2.

Духовка отключится автоматически в установленное время окончания приготовления.

Максимальное время окончания не более 24 часов.

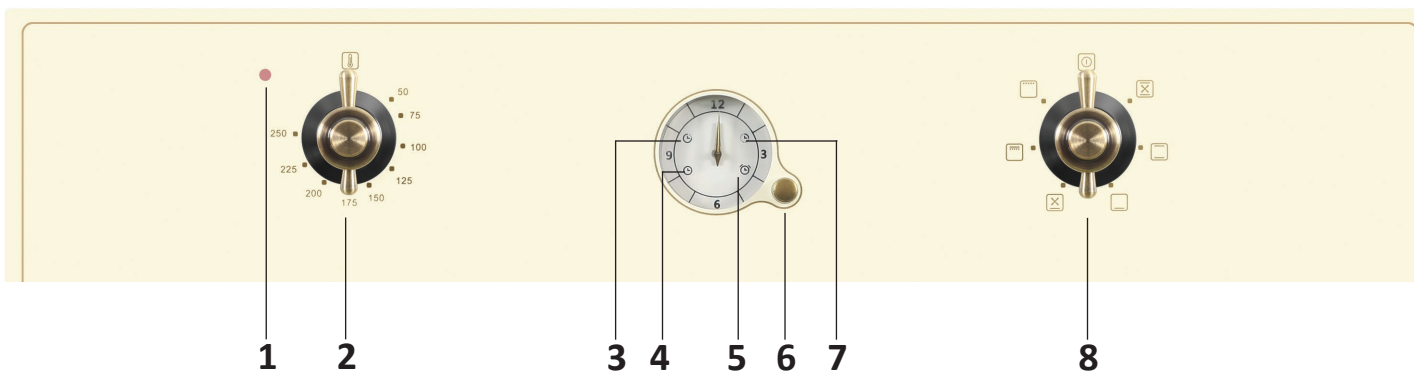
ДУХОВОЙ ШКАФ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ВСТРАИВАЕМЫЙ
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Нажмите **M** до тех пор, пока на экране не начнет мигать **→|**, затем установите время окончания приготовления.
2. Нажмите **+** или **-**, чтобы установить нужное время окончания. Через 5 секунд настройка по умолчанию будет завершена и **→|** будет гореть постоянно.
3. Установите необходимый режим приготовления и температуру.
4. По истечении времени приготовления духовка отключится, просигнализовав об этом, и **→|** замигает. Нажмите **+**, **M** или **-**, чтобы звуковой сигнал прекратился. Если ничего не нажимать, сигнал прекратится через 2 минуты.
5. Когда печь выключена, на экране отображается текущее установленное время.

Таймер 3.

Используется для приготовления в течение выбранного времени. Духовка выключится в установленное время. После того, как функция установлена, духовка автоматически запустится в назначенное время, будет готовить в течение установленного времени и автоматически отключится в запрограммированное время.







1. Нажмите **M** до тех пор, пока на экране не начнет мигать **←|**, затем установите время приготовления.
2. Нажмите **+** или **-**, чтобы установить необходимое время приготовления, **←|** будет гореть постоянно.
3. Нажмите **M** до тех пор, пока на экране не начнет мигать **→|**, затем установите время окончания приготовления.
4. Нажмите **+** или **-**, чтобы установить необходимое время окончания приготовления, при этом индикатор **→|** будет постоянно гореть.
5. Установите необходимый режим приготовления и температуру.
6. В установленное время печь запустится автоматически и будет работать в соответствии с настройками.
7. Когда наступит время окончания программы, печь перестает работать, просигнализовав об этом, и одновременно замигают **←|** и **→|**.
8. Нажмите **+**, **M** или **-**, чтобы звуковой сигнал прекратился. Если ничего не нажимать, сигнал прекратится через 2 минуты.
9. Поверните ручку в нулевое положение, духовка выключится.




(для модели HM 6360 1YR)

1. Световой индикатор
2. Регулировка температуры (поверните ручку для установки необходимой температуры).
3. Индикатор предустановки
4. Индикатор часов
5. Индикатор будильника
6. Кнопка настройки таймера
7. Индикатор таймера
8. Выбор режимов (Поверните ручку для выбора режимов)

НАСТРОЙКИ ТАЙМЕРА

Когда устройство подключено, индикаторы , , ,  последовательно мигают, затем  продолжает мигать, часы начинают работать. Нажмите ручку настройки на 3 секунды, прибор перейдет в режим ожидания,  погаснет.


Настройка часов



Для настройки времени нажмите ручку часов 4 раза, пока не начнет мигать .

Вращайте ручку настройки, чтобы установить часы, нажмите ручку, чтобы подтвердить настройку, или она будет автоматически подтверждена через 10 секунд.


Настройка будильника

Настройка будильника: от 2 минут до 3х часов.

Нажмите ручку настройки 3 раза, пока не начнет мигать .


1. Поверните ручку настройки, чтобы установить будильник; нажмите ручку, чтобы подтвердить настройку, загорится индикатор . Начнется обратный отсчет.
2. По истечении установленного времени будильник звонит на протяжении 1 минуты, индикатор  мигает, пока не будет нажата ручка настройки для отмены.

Замечания:

1. Пока будильник установлен, вы не можете устанавливать другие функции или сбрасывать будильник.
2. Нажмите ручку настройки на 3 секунды, чтобы отменить настройку.
3. Нажмите ручку настройки один раз, чтобы замигал будильник . Через 3 секунды программатор вернется в режим часов.
4. При кратковременном отключении прибора настройки сохраняются в памяти в течение 15 секунд.

Настройка времени приготовления


Настройка времени приготовления: от 2х минут до 15 часов;

Для настройки времени приготовления дважды нажмите ручку настройки, пока не начнет мигать .


Вращайте ручку настройки, чтобы выбрать желаемое время приготовления; нажмите ручку, чтобы подтвердить настройку, индикатор включен. Прибор заработает, и начнется обратный отсчет. Через 3 секунды вернется в режим часов.

По истечении установленного времени звонит будильник в течение 1 минуты, индикатор  мигает до тех пор, пока не нажмете ручку настройки.

Замечания:

1. Пока установлено время приготовления, вы не можете устанавливать другие функции или сбрасывать время приготовления.
2. Нажмите ручку настройки на 3 секунды, чтобы отменить настройку.
3. Нажмите ручку настройки один раз, чтобы проверить время приготовления,  мигает. Он вернется в режим часов через 3 секунды.
4. При кратковременном отключении прибора настройки сохраняются в памяти в течение 15 секунд.

Автоматическая настройка программатора

1. Нажмите ручку настройки один раз, пока не начнет мигать .

Поверните ручку настройки, чтобы установить время начала приготовления.

Предварительная настройка: от 2х минут до 12 часов.

2. Нажмите ручку настройки еще раз, пока не начнет мигать , начните настройку времени приготовления.

Вращайте ручку настройки, чтобы выбрать желаемое время приготовления.

3. Нажмите ручку настройки, чтобы подтвердить настройку, загорятся индикаторы  и , запрограммированное время начнет обратный отсчет. Программатор вернется в режим часов через 3 секунды.

4. По истечении заданного времени индикатор  погаснет. Прибор начнет готовить, и время приготовления начнет обратный отсчет.

По истечении установленного времени звонит будильник в течение 1 минуты, индикатор  мигает до тех пор, пока не нажмете ручку настройки.



Функция памяти

Замечания:

1. Предварительно установленное время приготовления ≤15 часов.

2. Пока не установлено время, вы не можете устанавливать другие функции или сбрасывать время приготовления.







3. Нажмите ручку настройки на 3 секунды, чтобы отменить настройку.

4. Нажмите ручку настройки один раз, чтобы проверить предварительно установленное время и время приготовления,  и  последовательно замигают. Через 3 секунды программатор вернется в режим часов.

4. При кратковременном отключении прибора настройки сохраняются в памяти в течение 15 секунд.

ФУНКЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА










(для моделей НМ 4060 1В, НМ 6060 1В, НМ 6060 1YR, НМ 6360 1YR)

	Нижний нагрев с вентилятором: совместная работа вентилятора и нижнего нагревательного элемента максимально экономят электроэнергию. Режим подходит для жарки небольших порций.
	Нижний нагревательный элемент: скрытый элемент в нижней части духового шкафа позволяет получить большую концентрацию тепла у основания духового шкафа без подгорания пищи. Идеально для тушения, выпечки, рагу запеканок, а так же пиццы, в случаях, когда требуется получить хрустящую основу.
	Верхний и нижний нагревательный элементы: духовка должна быть разогрета перед этим режимом. Лучший результат обеспечивается если поставить блюдо в центр духовки. Температура может быть изменена в пределах 50-250 °С.
	Верхний и нижний нагрев с вентилятором: совместная работа вентилятора и обоих нагревательных элементов обеспечивает равномерное распределение воздуха по пространству; при этом экономия энергии достигает 30-40%. Блюда слегка подрумяниваются снаружи и хорошо пропекаются внутри. Режим идеален для жарки больших кусков мяса.
	Гриль: Температура может быть установлена в пределах 180-240 °С. Предустановленная температура равна 180 °С. Используйте для маленьких кусков мяса. Расположите пищу в духовке как можно выше.
	Двойной гриль: Температура может быть установлена в пределах 180-250 °С. Предустановленная температура равна 210 °С. Идеально подходит для больших кусков мяса. Расположите пищу в духовке как можно выше.

ДУХОВОЙ ШКАФ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ВСТРАИВАЕМЫЙ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

(для модели NM 6283 1B)

	Освещение: данная функция позволяет пользователю следить за процессом приготовления пищи, не открывая дверцу духового шкафа.
	Размораживание: циркуляция воздуха при комнатной температуре позволяет быстрее разморозить замороженные продукты без использования нагрева.
	Нижний нагревательный элемент: скрытый элемент в нижней части духового шкафа позволяет получить большую концентрацию тепла у основания духового шкафа без подгорания пищи. Идеально для тушения, выпечки, рагу запеканок, а так же пиццы, в случаях, когда требуется получить хрустящую основу.
	Верхний и нижний нагревательный элементы: духовка должна быть разогрета перед этим режимом. Лучший результат обеспечивается если поставить блюдо в центр духовки. Температура может быть изменена в пределах 50-250 °C.
	Верхний и нижний нагрев с вентилятором: совместная работа вентилятора и обоих нагревательных элементов обеспечивает равномерное распределение воздуха по пространству; при этом экономия энергии достигает 30-40%. Блюда слегка подрумяниваются снаружи и хорошо пропекаются внутри. Режим идеален для жарки больших кусков мяса.
	Пицца: (быстрый нагрев или нижний тепловой элемент + вентилятор) Быстрый нагрев. Температура может быть установлена в диапазоне от 50°C до 250°C.
	Двойной гриль: Температура может быть установлена в пределах 180-250 °C. Предустановленная температура равна 210 °C. Идеально подходит для больших кусков мяса. Расположите пищу в духовке как можно выше.
	Двойной гриль с вентилятором: подходит для зажаривания больших кусков мяса.
	Конвекция: нагревательный элемент, расположенный вокруг конвекционного вентилятора, является дополнительным источником тепла для приготовления блюд в режиме конвекции. В режиме конвекции вентилятор включается автоматически, чтобы улучшить циркуляцию воздуха в духовом шкафу, и создает вокруг готовящегося продукта равномерное тепло.

РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРЫ

Поверните ручку выбора температуры по или против часовой стрелки для выбора желаемой температуры в диапазоне 0-250°C.

При приготовлении, если температура духовки достигает заданной настройки, нагревательные элементы прекращают работу, и если температура духовки падает ниже, чем была установлена температура, тепловые элементы возобновляют работу снова.

РАБОТА ДУХОВОГО ШКАФА


1. Выберите нужный режим приготовления поворотом ручки «4»
2. Выберите нужную температуру с помощью ручки «2»
3. Выберите нужное время приготовления с помощью ручки «3»
4. Когда индикаторная лампочка духовки «1» угаснет, это будет означать, что духовка нагрета до заданной температуры.
5. Вы можете сделать следующее во время приготовления:
 - изменить режим приготовления поворотом ручки «4»

- изменить температуру, повернув ручку температуры «2»
- изменить время приготовления поворотом ручки «3»
- остановить приготовление поворотом ручки «0» в положение «0».

РАБОЧАЯ КАМЕРА

В рабочей камере есть лампочка и охлаждающий вентилятор, который предохраняет шкаф от перегрева.

ОСВЕЩЕНИЕ

Следует установить ручку «Выбора режимов» на символ  , чтобы включить освещение духовки. При этом внутри духовки загорится свет; Духовка остается освещенной в течение всего времени, пока будет работать любой из ее электрических элементов.

ОХЛАЖДАЮЩИЙ ВЕНТИЛЯТОР

Вентилятор включается и выключается по мере необходимости. Теплый воздух выходит из дверцы.

ВНИМАНИЕ! Не закрывайте вентиляционные прорезы, иначе духовой шкаф перегреется.

ПРИМЕЧАНИЕ: когда процесс приготовления пищи завершается, вентилятор продолжает работать до тех пор, пока духовка не остынет. Во время процесса приготовления нельзя отключать электропитание

Выключение духового шкафа

Для выключения духовки, поверните ручку выбора функций в положение «0», а затем ручки настройки таймера и температуры в положение «0».

ВНИМАНИЕ! Убедитесь в том, что когда вы не используете духовой шкаф, все ручки управления находятся в положении «0».

ВНИМАНИЕ! Духовой шкаф работает только при температуре окружающей среды от -10°C до +85°C и при относительной влажности между 30% и 95%.

Принадлежности

Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 5 различных уровнях.

Принадлежности не опрокинутся, даже если их выдвинуть из духового шкафа на две трети. Благодаря этому готовые блюда можно легко вынимать.

При чрезмерном нагревании принадлежностей возможна деформация. Деформация исчезает после остывания принадлежностей и не влияет на их функциональные свойства.

Каталитическая очистка

Некоторые модели могут иметь каталитические боковые панели или каталитическую заднюю крышку. Внутренняя камера покрыта специальной каталитической эмалью для защиты стенок духового шкафа. Такое покрытие обеспечивает разложение брызг жира на стенках духового шкафа и оставляет его внутреннюю камеру удивительно чистой. Если духовой шкаф имеет каталитические стенки, как правило, нет необходимости производить очистку каталитических панелей до тех пор, пока покрытие не утратит свои качества.

ПРИМЕЧАНИЯ:

1. Духовой шкаф работает только при температуре окружающей среды, равной от -10 °С до 85 °С, и относительной влажности воздуха от 30% до 95%.
2. Духовой шкаф издает звуковой сигнал при каждом нажатии кнопки или повороте ручки.
3. В целях обеспечения безопасности и длительного срока службы внутренних деталей духового шкафа система охлаждающей вентиляции духового шкафа может продолжить работать в течение 15 минут после отключения духового шкафа (если он все еще подключен к электросети) в случае, если электронный программатор обнаруживает, что температура внутри духового шкафа превышает 70 °С.
4. Если, в процессе приготовления, температура духового шкафа достигает установленной, то нагревательные элементы прекращают работу. Если же температура опускается ниже установленной, то нагревательные элементы запускаются снова. Нагревательные элементы включаются и отключаются для экономии энергии, поддерживая установленную температуру.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

Духовка позволяет выбрать из разнообразных вариантов самый лучший способ приготовления того или иного блюда. Со временем Вы научитесь наилучшим образом использовать возможности духового шкафа, следуя нижеприведенным указаниям

Предварительное нагревание

Если духовку следует предварительно нагреть (это обычно требуется при выпечке дрожжевого теста), можно использовать режим «Верхний и нижний нагрев с вентилятором», чтобы как можно быстрее разогреть духовку до требуемой температуры и при этом сократить потребление электроэнергии.

После того, как блюдо будет помещено в духовку, можно выбрать режим, более подходящий для его приготовления.

Приготовление пищи на двух полках

При приготовлении пищи не менее чем на двух полках одновременно, следует использовать только режим «Верхний и нижний нагрев с вентилятором», так как он лучше всего подходит для приготовления пищи таким способом.

1. Духовка комплектуется 5 полками. При работе следует использовать две из трех центральных полок; на самую нижнюю и самую верхнюю полку горячий воздух поступает непосредственно, и, тем самым, изысканные блюда на этих полках могут подгореть.
2. Следует взять за правило пользоваться 2-й и 4-й полкой, считая снизу, и располагать продукты, для которых требуется больше тепла, на 2-й полке снизу. Например, при приготовлении, одновременно с другим блюдом мясного жаркого следует помещать жаркое на 2-ю снизу полку, а блюдо, требующее более деликатного процесса приготовления, на 4-ю снизу полку.
3. Если одно из блюд требует более длительного времени приготовления при высокой температуре, следует установить промежуточную температуру, поместить блюдо, требующее более деликатного процесса приготовления, на 4-ю полку снизу и в первую очередь вынимать их духовки то блюдо, на приготовление которого требуется меньше времени.
4. Поддон следует устанавливать на нижнюю полку, а решетку - на верхнюю.

Использование гриля

В многофункциональной духовке имеется два различных режима приготовления пищи на гриле при закрытой дверце духовки.

Режим «Гриль»:

- Следует использовать режим «Гриль», помещая блюдо под центром гриля, потому что в этом режиме используется только центральная часть верхнего нагревательного элемента.
- Следует использовать нижнюю полку (1-ю снизу), разместив на ней поддон, предназначенный для сбора соуса и/или жира, который не должен падать на дно духовки.
- При использовании этого режима рекомендуется устанавливать термостат на максимальное значение. Однако это не значит, что в этом режиме нельзя готовить на более низких температурах; следует просто переключить ручку термостата на желаемую температуру.

Режим «Верхний и нижний нагрев с вентилятором»:

Режим «Верхний и нижний нагрев с вентилятором» - особенно полезен в том случае, если требуется приготовить пищу на гриле, поскольку при таком распределении появляется возможность не только получить на продукте румяную корочку, но и достаточно хорошо прожарить и его нижнюю часть

- Кроме того, этот режим может также оказаться полезным, если желательно, чтобы в конце приготовления блюда на нем образовалась румяная корочка, если это, например, запеченные макаронны.
- При использовании этого режима решетку помещают на 2-ю или 3-ю снизу полку, а затем, чтобы предотвратить попадание капель жира на нижнюю часть духовки и образования чада на 1-ю снизу полку помещают поддон.

ВАЖНО: На гриле готовят только при закрытой дверце духовки. Это позволяет получить великолепный результат и одновременно сократить потребление электроэнергии до 10%

- При использовании этого режима рекомендуется устанавливать термостат на 200°C, так как это самый экономичный способ приготовления пищи на гриле, который основан на использовании инфракрасного излучения. Однако это не значит, что в этом режиме нельзя готовить при более низких температурах; достаточно просто установить ручку термостата на желаемую температуру.
- Таким образом, наилучшие результаты при приготовлении пищи на гриле можно получить, если устанавливать решетку на нижних полках (см. таблицу приготовления пищи), а затем, с целью предотвращения попадания капель жира на дно духовки и образования чада, помещать на первую снизу полку поддон.

Выпечка

Выпечку следует помещать в предварительно нагретую духовку. Следует убедиться в том, что духовка разогрелась до требуемой температуры (дождаться, пока загорится индикаторная лампочка «1»). В процессе выпекания не открывать дверцу духовки, чтобы пирог не «сел».

Общие правила:

- Выпечка слишком сухая – следует повысить температуру на 100°C и сократить время приготовления блюда.
- Выпечка «села» - следует использовать меньше жидкости или понизить температуру на 100°C.
- Выпечка слишком «прихватилась» сверху - следует переставить выпечку на более низкую полку, понизить температуру и сократить время приготовления блюда.
- Выпечка хорошо пропеклась изнутри, но остается липкой снаружи – следует использовать меньше жидкости, понизить температуру и увеличить время приготовления блюда.
- Выпечка прилипает к форме - следует смазывать форму жиром и посыпать ее мукой, или выстлать промасленной бумагой.

Приготовление пиццы

Чтобы получить наилучшие результаты, необходимо использовать режим «Верхний и нижний нагрев с вентилятором»:

1. Следует предварительно прогреть духовку в течение, как минимум, 10 минут;
2. Использовать легкую алюминиевую форму для пиццы, поместив ее на решетку, которая прилагается к духовке. Если используется поддон, то на приготовление пиццы требуется больше времени; при этом трудно добиться образования хрустящей корочки.
3. Во время приготовления пиццы не следует часто открывать дверцу духовки.
4. Если в пицце много наполнителей (три или четыре слоя), то рекомендуется добавлять верхний слой сыра «Моцарелла» на стадии полуготовности.
5. Если пиццу готовят на двух полках, следует использовать 2-ю и 4-ю полку, устанавливать температуру 220°C и помещать пиццу в духовку после того, как духовка хорошо прогреется в течение не менее 10 минут.

Приготовление рыбы и мяса

- При приготовлении мяса, дичи и рыбы термостат следует устанавливать на температуру в интервале от 180°C до 220°C.
- При приготовлении мяса «с кровью», которое должно хорошо запечься снаружи, а внутри оставаться сочным и нежным, его сначала следует в течение короткого времени обжаривать при высокой температуре (200°C - 220°C), а затем переключить духовку на более низкую температуру.
- Общее правило таково: чем больше кусок жарящегося мяса, тем ниже должна быть температура. Следует помещать мясо в центре решетки и ставить под решетку поддон для того, чтобы на нем собирался жир.
- Необходимо убедиться в том, что решетка установлена таким образом, что находится в центре духовки. Если желательно, чтобы больше тепла поступало снизу, следует использовать нижние полки. Чтобы приготовить вкусное жаркое (особенно из утки и дичи), следует прикрыть мясо сверху свиным салом или беконом.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ РАЗЛИЧНЫХ БЛЮД

(для модели НМ 6283 1В)

Блюдо	Вес	Уровень	Режим	Тем-ра	Время приг-ния	Доп. время пригот.	Противень /решетка
Печенье	0,5	3		200	10-15	-	противень
Сэндвичи	0,2	3		180	15-20	-	решетка
Рулет	0,2	3		180	10-18	-	противень
Мелкая выпечка	0,3-0,4	3		185	20-25	-	противень
Крупная выпечка	0,3-0,4	3		160	20-25	-	противень
Кексы	0,5	3		175	30-35		решетка
Кексы	0,5	3		150	30-35		решетка
Пицца	0,35	3		200	7-10		противень
Пицца	0,35	3		200	10		противень
Пирог с начинкой	1,2	3		185	50-60		решетка
Яблочный пирог	1,2	2		185	70		решетка
Тосты	9 шт.	5		240	1-2		решетка
Говядина, бифштекс	1	5		200	10-15	8-10	противень
Свинина	2	2		190	100-130		противень
Курица	1,2	3		200	50-60		противень

(для моделей НМ 4060 1В, НМ 6060 1В, НМ 6060 1YR, НМ 6360 1YR)

Блюдо	Вес	Уровень	Режим	Тем-ра	Время приг-ния	Доп. время пригот.	Противень /решетка
Печенье	0,5	3		200	10-15	-	противень
Сэндвичи	0,2	3		180	15-20	-	решетка
Рулет	0,2	3		180	10-18	-	противень
Мелкая выпечка	0,3-0,4	3		185	20-25	-	противень
Кексы	0,5	3		175	30-35	-	решетка
Пицца	0,35	3		200	10	-	противень
Пирог с начинкой	1,2	3		185	50-60	-	решетка
Тосты	9 шт.	5		240	1-2	-	решетка
Гамбургер, пирожки	1	5		240	10-20	5-10	противень

*Время приготовления указано ориентировочно и может меняться в зависимости от личных вкусов

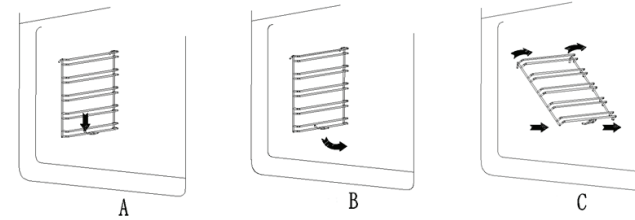
ЧИСТКА И УХОД:

Для очистки и ухода за духовым шкафом всегда выключайте духовой шкаф из розетки и дайте ему остыть. После каждой жарки мяса мойте противни, как только они остынут, чтобы удалить весь жир. После использования протрите духовку мягкой тряпкой, смоченной в жидком моющем средстве. Не используйте жесткие мочалки или чистую шерсть на поверхностях из нержавеющей стали, стекла или окрашенных поверхностях.

Всегда производите очистку только после того, как духовой шкаф остынет. Это особенно важно, если производится очистка стеклянной дверцы духового шкафа. Время от времени потребуется производить более тщательную очистку.

Для снятия направляющих для противней и очистки панелей духового шкафа:

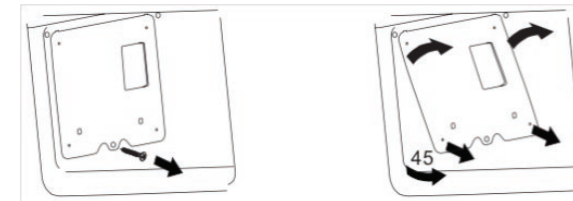
1. Открутите винты боковых направляющих.
2. Поверните боковую направляющую вертикально, чтобы она отошла от боковой панели.
3. Вытащите боковую направляющую из отверстий в боковой панели, создавая угол, равный примерно 45°, между боковой направляющей и боковой панелью.



Снятие каталитических панелей (при наличии):

После снятия направляющей Вы можете снять каталитические панели следующим образом:

1. Выкрутите винт, используемый для крепления панелей.
2. Поднимите каталитическую панель на угол, равный 45°, между панелью и боковой стенкой, затем вытащите каталитическую панель.



Снятие дверцы духового шкафа для чистки:

Для того чтобы снять дверцу духового шкафа:

1. Откройте дверцу духового шкафа. Откройте дверные петли до упора.
2. Поднимите дверцу в раскрытом состоянии на угол около 15°. Затем вытащите дверцу на себя.



Установка дверцы обратно

1. Вставьте дверцу в духовку с помощью двух держателей, держите дверь под углом 15°. При установке следует обратить внимание на то, чтобы держатели петель были помещены в опоры для держателей.
2. Откройте дверцу духового шкафа и верните крышку дверных петель духового шкафа на прежнее место.

ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА

Чтобы не допустить повреждения различных поверхностей вследствие применения неподходящих чистящих средств, следуйте указаниям, приведённым в таблице.

Не используйте:

- едкие или абразивные чистящие средства,
- чистящие средства, содержащие большой процент спирта,
- жёсткие мочалки или губки,
- очистители высокого давления или пароструйные очистители.

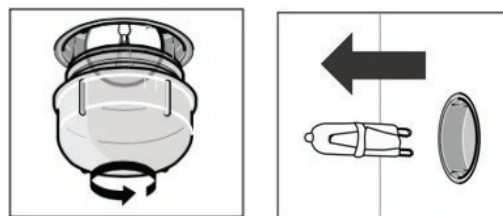
ПРИМЕЧАНИЕ: немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка с поверхностей из нержавеющей стали. Под такими пятнами может возникать коррозия.

ДУХОВОЙ ШКАФ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ВСТРАИВАЕМЫЙ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

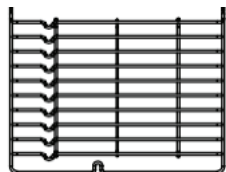
Зона очистки	Чистящие средства
Передняя сторона духового шкафа	Горячий мыльный раствор. Очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Не используйте стеклоочиститель или скребок для стеклянных поверхностей.
Нержавеющая сталь	Горячий мыльный раствор. Очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Специальные средства для ухода за металлическими изделиями, используемые для нагреваемых поверхностей, можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Средство следует нанести тонким слоем с помощью мягкой тряпочки.
Стекла дверцы	Средство для очистки стёкол. Протрите мягкой тряпочкой. Не используйте скребок для стекол.
Рабочая камера	Горячий мыльный раствор или раствор уксуса. Очистите с помощью мягкой тряпочки. При сильном загрязнении используйте спиральную металлическую мочалку или средство для очистки духовок. Ими можно пользоваться, только если рабочая камера холодная.
Стекланный плафон лампы в духовом шкафу	Горячий мыльный раствор. Очистите с помощью мягкой тряпочки.
Уплотнитель. Не снимать!	Горячий мыльный раствор. Очистите с помощью мягкой тряпочки. Нельзя тереть.
Навесные элементы	Горячий мыльный раствор. Предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки.
Телескопические полозья	Горячий мыльный раствор. Очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки. Нельзя замачивать или мыть в посудомоечной машине.
Принадлежности	Горячий мыльный раствор. Предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ

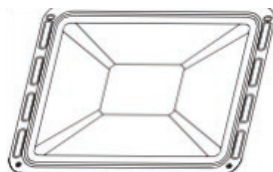
Для того чтобы поменять лампу, отключите духовой шкаф от электросети, выкрутите лампу и замените на новую со следующими характеристиками: 25 Вт, 220-240 В, 50 Гц с температурным сопротивлением 300 °С или выше.



Боковые направляющие: эти опорные боковые направляющие устанавливаются с правой и с левой стороны внутри духового шкафа; их можно снимать для очистки стенок духового шкафа.

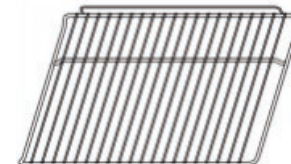


Универсальный противень: предназначен для приготовления большого количества пищи, например, для выпекания сочных пирогов, выпечки, замороженных продуктов и т.д., или для сбора жира/пролившейся жидкости и мясного сока.

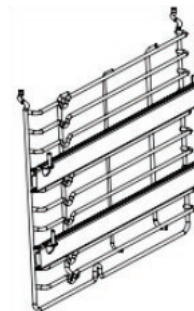


АКСЕССУАРЫ

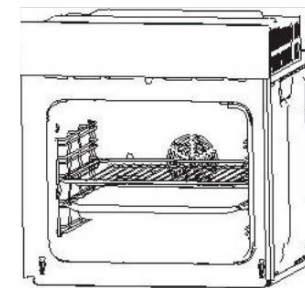
Проволочная решетка: подходит для блюд, приготовленных на гриле, форм для выпечки, когда требуется обжарка или гриль.



Телескопические направляющие (опционально): некоторые модели могут быть оснащены телескопическими направляющими, чтобы облегчить использование духового шкафа. Эти телескопические направляющие можно разобрать для очистки, отвернув винты, используемые для их крепления.



ПРИМЕЧАНИЕ: чтобы обеспечить безопасную работу полок духового шкафа, крайне важно правильно размещать полки между боковыми направляющими. Благодаря этому в случае, если Вы вытаскиваете полку или противень, горячее блюдо не соскользнет с него.



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКОНОМИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ И ОХРАНЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

В этом разделе вы найдёте ряд рекомендаций, как сэкономить электроэнергию в процессе выпекания и жарения и как правильно утилизировать духовой шкаф.

Экономия электроэнергии

- Предварительно нагревайте духовой шкаф только в том случае, если это указано в рецепте или в таблицах руководства по эксплуатации.
- Используйте тёмные, покрытые чёрным лаком или эмалированные формы для выпекания. Они особенно хорошо поглощают тепло.
- Как можно реже открывайте дверцу духового шкафа во время тушения, выпекания или жарения продуктов.
- Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Духовой шкаф ещё тёплый, за счёт чего время выпекания второго пирога уменьшается. Два пирога прямоугольной формы можно поставить рядом.
- При длительном времени приготовления духовой шкаф можно выключить за 10 минут до окончания приготовления и использовать остаточное тепло для доведения блюда до готовности.

УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА



Данный прибор маркирован в соответствии с Директивой 2002/96/ЕС, касающейся отходов электрического и электронного оборудования (WEEE). Правильная утилизация данного прибора поможет предотвратить причинение потенциального вреда окружающей среде и здоровью человека, причинение которого возможно при неправильной утилизации.

Этот символ на приборе означает, что прибор нельзя выбрасывать вместе с бытовыми отходами. Прибор следует доставить в специальный пункт сбора и утилизации электрического и электронного оборудования. Утилизацию данного прибора должен производить специалист.

Для получения дополнительной информации о переработке, рекуперации и утилизации данного прибора обратитесь в местный орган городского управления, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где был приобретен прибор.

Если электрические устройства утилизируются на полигонах захоронений или на свалках, вредные вещества могут проникнуть в грунтовые воды, попасть в пищевую цепь и оказать негативное влияние на здоровье и самочувствие.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНЫХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ

Настоящий документ не ограничивает определенные законом права потребителей, но дополняет и уточняет оговоренные законом обязательства, предполагающие соглашение сторон либо договор.

ПРАВИЛЬНОЕ ЗАПОЛНЕНИЕ ГАРАНТИЙНОГО ТАЛОНА

Внимательно ознакомьтесь с гарантийным талоном и проследите, чтобы он был правильно заполнен и имел штамп Продавца. При отсутствии штампа Продавца и даты продажи (либо кассового чека с датой продажи) гарантийный срок изделия исчисляется с даты производства изделия.

Запрещается вносить в Гарантийный талон какие-либо изменения, а также стирать или переписывать какие-либо указанные в нем данные.

ВНЕШНИЙ ВИД И КОМПЛЕКТНОСТЬ ИЗДЕЛИЯ

Тщательно проверьте внешний вид изделия и его комплектность, все претензии по внешнему виду и комплектности изделия предъявляйте Продавцу при покупке изделия.

ОБЩИЕ ПРАВИЛА УСТАНОВКИ (ПОДКЛЮЧЕНИЯ) ИЗДЕЛИЯ

Установка (подключение) изделий допускается исключительно специалистами и организациями, имеющими лицензии на данный вид работ (изделия, работающих на газе), либо специалистами компаний, авторизированных на продажу и/или монтаж и гарантийное обслуживание соответствующего типа оборудования, имеющих лицензию на данный вид работ (кондиционеры типа сплит-система). Продавец (изготовитель) не несет ответственности за недостатки изделия, возникшие из-за его неправильной установки (подключения).

ГАРАНТИЯ И СЕРВИС

телефон единой справочной службы гарантийного и сервисного обслуживания:

8-800-700-12-25

(звонок по России бесплатный) www.avex-bt.ru

Продукция сертифицирована, согласно требованиям ТР ТС РФ.

Гарантия на изделие составляет 1 год с момента покупки, но не более двух 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

YLHM60601B0420P1S001, где

HM60601B – наименование модели,

0420 - месяц и год производства,

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



Сертификат: EAЭС RU C-CN.AE81.B.01508 20 до 26.08.25

Изготовитель: Zhongshan Youlong Kitchen Appliances Co., Ltd

Адрес: No.103, SANXIN ROAD, SANJIAO TOWN, ZHONGSHAN, GUANGDONG, CHINA

Изготовитель: Чжуншань Ёулун Китчен Эпплайнсис Ко. ЛТД

Адрес: №103, Саньсинь Роуд, Саньцзяо Таун, Чжуншань, Гуандун, Китай

Импортер: ООО «Интер-Трейд»

347800, Россия, Ростовская область, г. Каменск-Шахтинский, ул. Ворошилова, 152

тел/факс: 8(8863-65) 4-05-05

avex@diorit.ru

AVEX

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



ВСТРАИВАЕМАЯ ТЕХНИКА

Вытяжки
Варочные поверхности
Духовые шкафы



КЛИМАТИЧЕСКАЯ ТЕХНИКА

Сплит-системы
Оконные кондиционеры



ТЕХНИКА ДЛЯ КУХНИ:

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



ТЕХНИКА ДЛЯ ДОМА

Стиральные машины
Пылесосы



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!

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

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

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