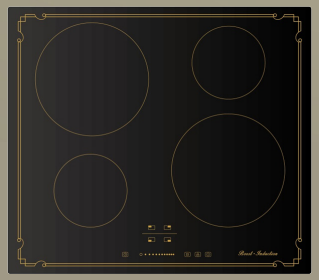
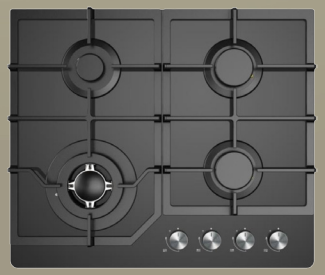
AVEX





РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВСТРАИВАЕМЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

СОДЕРЖАНИЕ

Введение....3
Уважаемый покупатель....3
Рекомендации покупателю....3
Технические характеристики....4
Класс энергоэффективности....5
Комплектация....5
Меры предосторожности....5
Указания по распаковке и установке....8
Указания по эксплуатации....9
Эксплуатация духового шкафа AVEX BM 6080 K....9
Эксплуатация духового шкафа AVEX RBM 6090 W....12
Эксплуатация духового шкафа AVEX RBM 6391 F, RYM 6391 F....15
Эксплуатация духового шкафа AVEX BM 6190 K....18

Советы по приготовлению пищи....23
Рекомендации по приготовлению различных блюд (таблица)....25

Чистка и уход....26
Чистящие средства....28
Замена лампы....29
Аксессуары....29
Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды....30
Утилизация прибора....30
Рекомендации по подбору варочной поверхности....31
Ассортимент варочных поверхностей AVEX, подходящих в комплект к духовкам....31
Гарантия и сервис....32
Гарантийный талон....33

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. 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	BM 6080 K	BM 6190 K	RBM 6090 W	RBM 6391 F	RYM 6391 F
Класс энергопотребления	A	A	A	A	A
Напряжение	220-240 В	220-240 В	220-240 В	220-240 В	220-240 В
Частота источника питания	50/60 Гц	50/60 Гц	50/60 Гц	50/60 Гц	50/60 Гц
Номин. потребл. мощность	2 250 Вт	2 250 Вт	2 250 Вт	2 250 Вт	2 250 Вт
Объем духовки	65 л	65 л	70 л	70 л	70 л
Кол-во функций*	8	9	9	9	9
Отсрочка старта	-	есть	-	-	-
Управление	Механическое	Цифровое	Механическое	Механическое	Механическое
Диапазон рабочих температур	50-250˚C	50-250˚C	50-250˚C	50-250˚C	50-250˚C
Утапливаемые ручки	есть	есть	-	-	-
Фасад	черное закаленное стекло	черное закаленное стекло	черное закаленное стекло	черное закаленное стекло	черное закаленное стекло
Внутреннее стекло	закаленное, съемное	закаленное, съемное	закаленное, съемное	закаленное, съемное	закаленное, съемное
Ручка и кнопки	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	Ретро дизайн, под бронзу	Ретро дизайн, под бронзу	Ретро дизайн, под бронзу
Хромированные направляющие	5-уровневые	5-уровневые	5-уровневые	5-уровневые	5-уровневые
Телескопические направляющие	-	-	-	одноуровневые	одноуровневые
Таймер	механический до 2-х часов	электронные часы с тай-мером до 9 часов	механический до 2-х часов	Ретро часы с таймером 2 часа	Ретро часы с таймером 2 часа
Интегрированная система охлаждения	есть	есть	есть	есть	есть
Защита от детей	-	есть	-	-	-
Подсветка духовки	есть	есть	есть	есть	есть
Размер	59,5x57,5x59,5 см	59,5x57,5x59,5 см	59,5x57,5x59,5 см	59,5x57,5x59,5 см	59,5x57,5x59,5 см

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 поверх-

ность и привести к неустранимому повреждению стекла.
При вынимании из рабочей камеры горячих принадлежностей или посуды используйте прихватки.

Опасность короткого замыкания!
Не допускайте защемления 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 50ºС. 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

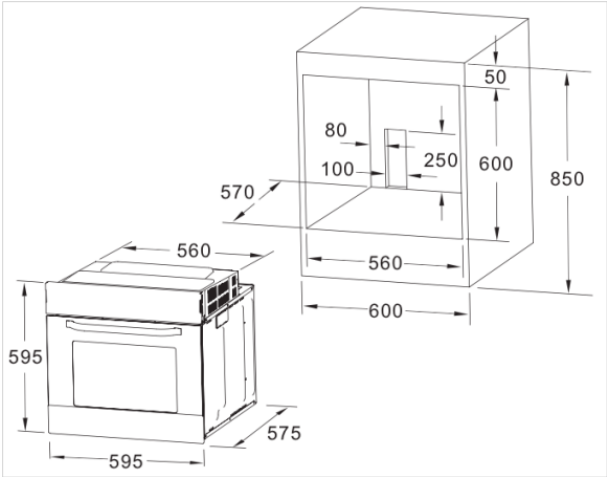
Вытащите духовой шкаф из коробки и проверьте его на отсутствие любых повреждений. При возникновении каких-либо сомнений не пользуйтесь духовым шкафом, обратитесь в сервисный центр или в магазин, где Вы его приобретали.
Духовой шкаф — это тяжелый прибор, и при его перемещении необходимо соблюдать осторожность. 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.

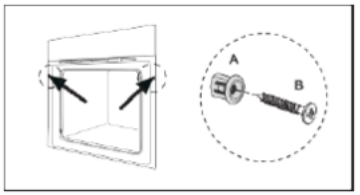
Указания по встраиванию

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 °C; 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.



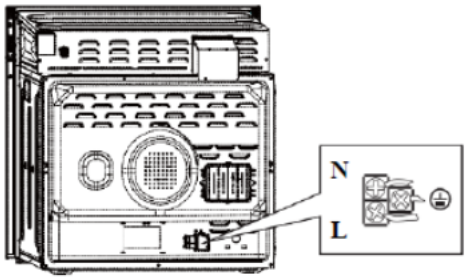
Подключение к электросети

Духовой шкаф предназначен для работы в электросети с напряжением 230 В, 50 Гц; общая потребляемая мощность составляет 3000 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.

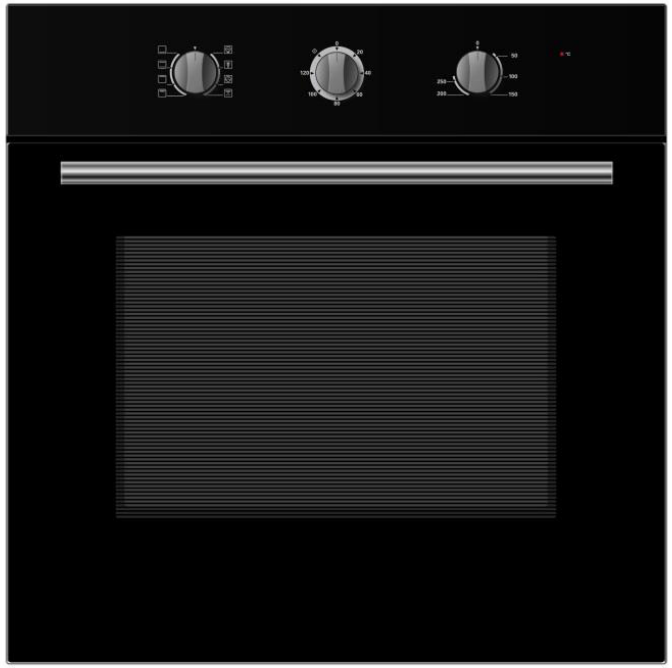


УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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.

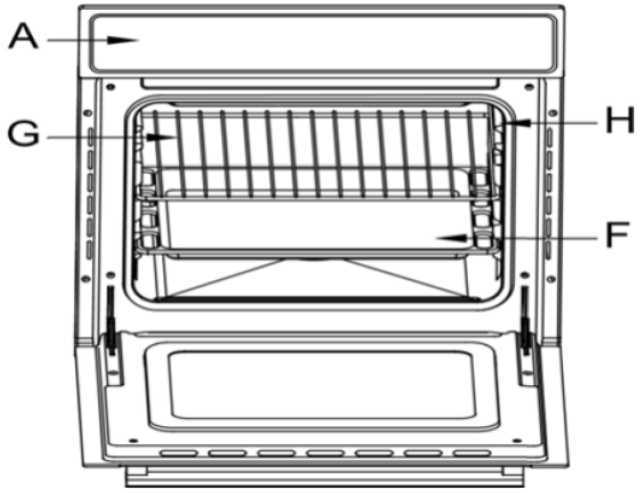
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА AVEX BM 6080 K

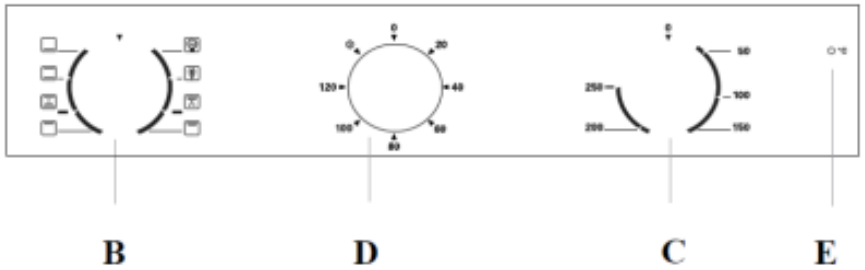
Многофункциональная духовка представлена в классическом дизайне, сочетает в себе достоинства инновационных технологий современных моделей с функцией «конвекция».
Конструкция плиты позволяет легко и безопасно готовить пищу на 8 различных режимах. Для выбора тех или иных функций духовки используется ручки «B» «C», расположенные на панели управления.



Устройство духового шкафа

A – Панель управления
B – Ручка выбора приготовления пищи
C – Ручка выбора температуры
D – Ручка таймера
E – Индикатор работы духовки (Светящаяся лампочка обозначает, что духовка разогрета до заданной температуры)
F – Поддон или противень
G – Решетка
H – Направляющие для полок или поддона





ФУНКЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА

	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.
	Гриль: Температура может быть установлена в пределах 180-240 °C. Предустановленная температура равна 180 °C. Используйте для маленьких кусков мяса. Расположите пищу в духовке как можно выше.
	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.

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.

Установка таймера

Собираясь готовить пищу, после того, как выбран необходимый режим и задана температура, поверните ручку таймера по часовой стрелке для выбора желаемого времени приготовления. Таймер может быть установлен между 0 и 120 минутами.

Следует принять во внимание, что при внезапном прекращении подачи электроэнергии таймер автоматически возвращается в положение «0». Поэтому, если необходимо продолжить процесс приготовления пищи, таймер следует установить на требуемое время вновь.

Вы можете установить таймер для контроля времени приготовления.

Таймер будет звонить после окончания работы духовки в течение установленного времени, и автоматически выключит нагревательные элементы.

Работа духового шкафа

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

- изменить режим приготовления поворотом ручки «B»
- изменить температуру, повернув ручку температуры «C»
- изменить время приготовления поворотом ручки «D»
- остановить приготовление поворотом ручки «B» в положение «Off»

Рабочая камера

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

Освещение

Следует установить ручку «B» 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 прорези, 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 «Off», а затем ручки настройки таймера и температуры в положение «Off».

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

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.

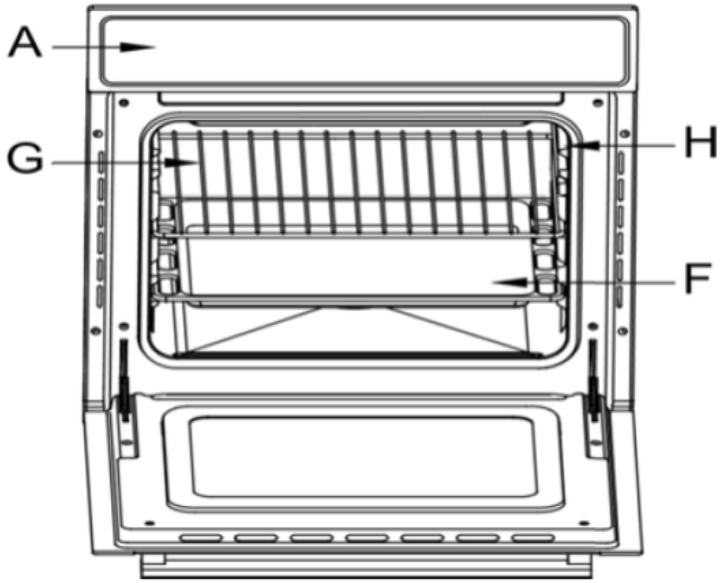
Принадлежности не опрокинутся, даже если их выдвинуть из духового шкафа на две трети. Благодаря этому готовые блюда можно легко вынимать.
При чрезмерном нагревании принадлежностей возможна деформация. Деформация исчезает после остывания принадлежностей и не влияет на их функциональные свойства.

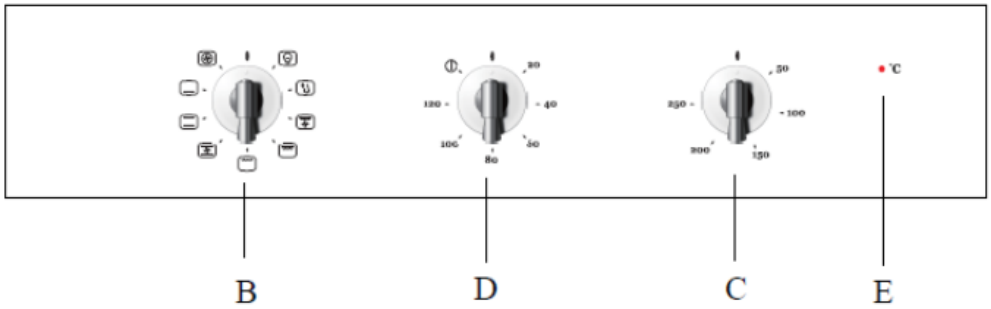
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА AVEX RBM 6090 W:

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 8 различных режимах. Для выбора тех или иных функций духовки используется ручки «B» «C», расположенные на панели управления.

Устройство духового шкафа

A – Панель управления
B – Ручка выбора режима приготовления
C – Ручка выбора температуры
D – Ручка таймера
E – Индикатор работы духовки (Угасание лампочки обозначает, что духовка разогрета до заданной температуры)
F – Поддон или противень
G – Решетка
H – Направляющие для полок или поддона





ФУНКЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА

	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.
	Гриль: Температура может быть установлена в пределах 180-240 °C. Предустановленная температура равна 180 °C. Используйте для маленьких кусков мяса. Расположите пищу в духовке как можно выше.
	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 конвенционного 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.

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА

Поверните ручку установки таймера по или против часовой стрелки для выбора желаемого времени приготовления.

РАБОТА ДУХОВОГО ШКАФА

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

- изменить режим приготовления поворотом ручки «B»
- изменить температуру, повернув ручку температуры «C»

- изменить время приготовления поворотом ручки «D»
- остановить приготовление поворотом ручки «B» в положение «0».

РАБОЧАЯ КАМЕРА

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

ОСВЕЩЕНИЕ

Следует установить ручку «B» 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 прорези, 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%.

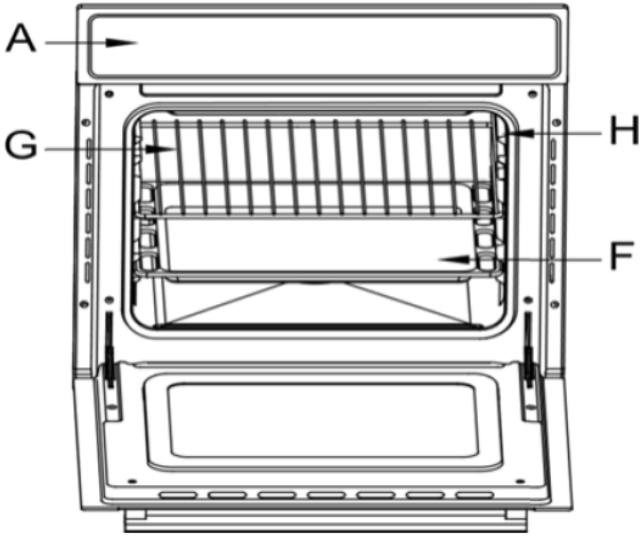
Принадлежности

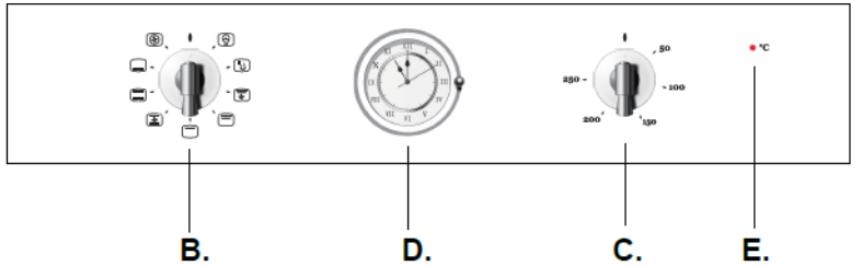
Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 5 различных уровнях.
Принадлежности не опрокинутся, даже если их выдвинуть из духового шкафа на две трети. Благодаря этому готовые блюда можно легко вынимать.
При чрезмерном нагревании принадлежностей возможна деформация. Деформация исчезает после остывания принадлежностей и не влияет на их функциональные свойства.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА AVEX RBM 6391 F, RYM 6391 F:

Модели духовых шкафов представлены в ретро дизайне в двух цветовых решениях: черном и бежевом.
Многофункциональная духовка сочетает в себе достоинства инновационных технологий современных моделей с функцией «конвекция».
Конструкция плиты позволяет легко и безопасно готовить пищу на 8 различных режимах. Для выбора тех или иных функций духовки используется ручки «B» «C», расположенные на панели управления.

A – Панель управления
B – Ручка выбора приготовления пищи
C – Ручка выбора температуры
D – Аналоговые часы с таймером
E – Индикатор работы духовки (Угасание лампочки обозначает, что духовка разогрета до заданной температуры)
F – Поддон или противень
G – Решетка
H – Направляющие для полок или поддона





RBM 6391 F, RYM 6391 F

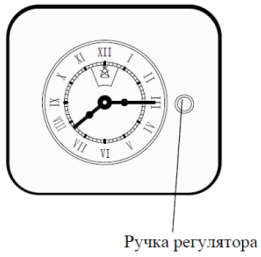
ФУНКЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА

	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 °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. Предустановленную температуру равную 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.
	Двойной гриль с вентилятором: подходит для зажаривания больших кусков мяса.
	Конвекция: нагревательный элемент, расположенный вокруг конвенционного 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.

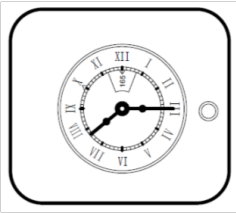
Регулятор температуры

Поверните ручку выбора температуры по или против часовой стрелки для выбора желаемой температуры в диапазоне 0-250˚С
При приготовлении, если температура духовки достигает заданной настройки, нагревательные элементы прекращают работу, и если температура духовки упадет ниже, чем была установлена температура, тепловые элементы возобновят работу снова.

Установка таймера



1. Установка времени для таймера: Нажмите на регулировочный винт на таймере и поверните его против часовой стрелки, чтобы настроить текущее время.
2. Установка рабочего времени для духового шкафа: вращайте регулировочный винт против часовой стрелки для установки необходимого времени работы духовки.
3. Когда светится знак - духовка не работает. Когда символ включен – печь работает.
4. Когда загорается значок - он показывает время работы духового шкафа. После окончания заданного времени приготовления, таймер будет звонить. Пользователь может остановить звон, поворотом регулятора против часовой стрелки на значок указанного треугольника.
5. Регулировка остановки рабочего времени духового шкафа: Оттяните ручку регулятора, и поверните его против часовой стрелки . Красный треугольник вверху циферблата покажет время до остановки работы духового шкафа .



Пример:
Как показано на рисунке: Через 165 минут духовка прекратит работу, то есть время прекращения работы духового шкафа будет в 10 часов.

Работа духового шкафа

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

- изменить режим приготовления поворотом ручки «B»
- изменить температуру, повернув ручку температуры «C»
- остановить приготовление поворотом ручки «B» в положение «0»

Рабочая камера

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

Освещение

Следует установить ручку «B» 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 прорези, 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 «O», а затем ручки настройки таймера и температуры в положение «O».

ВНИМАНИЕ! Убедитесь в том, что когда вы не используете духовой шкаф, все ручки управления находятся в положении «O».
ВНИМАНИЕ! Духовой шкаф работает только при температуре окружающей среды от -10°C до +85°C и при относительной влажности между 30% и 95%.

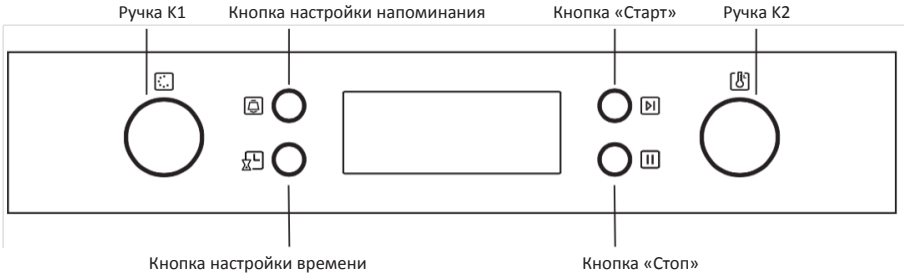
Принадлежности

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.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА AVEX BM 6190 K

Управление духовым шкафом осуществляется с помощью электронного программатора со светодиодным дисплеем. При выборе функции ее соответствующий символ появляется на светодиодном дисплее.

Панель управления



После первого подключения прибора к электросети раздается один звуковой сигнал, электронный программатор духового шкафа переходит в режим ожидания, и на дисплее появляется значение «0.00».

Настройка времени

Духовой шкаф оснащен электронными часами. Формат времени - 24 часа. После подключения прибора к электросети можно установить время часов духового шкафа, когда он находится в режиме ожидания. Чтобы настроить время:

1. Нажмите кнопку установки времени один раз, замигает значок часов.
2. Поворачивайте Ручку K2 по часовой или против часовой стрелки, чтобы выбрать большее или меньшее показание часов (от 0 до 23).
3. После настройки часов снова нажмите кнопку установки времени, замигает значок минут. Поворачивайте Ручку K2 для установки минут, затем еще раз нажмите кнопку установки времени, чтобы подтвердить настройку времени.

Вы можете изменить настройку времени, когда духовой шкаф находится в режиме ожидания. Для этого проделайте вышеописанные действия.

ПРИМЕЧАНИЯ:

- Если не настроить время на часах, то при приготовлении пищи, когда Вы выбираете функцию и устанавливаете температуру, время на часах работать не будет, и на дисплее отобразится «0.00».

-Если Вы настроили время на часах, то при приготовлении пищи можно узнать время путем нажатия на кнопку настройки времени. Дисплей вернется в режим приготовления пищи через 3 минуты.

Настройка напоминания

Духовой шкаф оснащен функцией напоминания (до 10 часов). Данная функция напоминает о необходимости приступить к приготовлению пищи через определенное время (от 1 минуты до 10 часов). Напоминание можно установить, только когда электронный программатор находится в режиме ожидания. Чтобы настроить напоминание:

1. Нажмите кнопку настройки напоминания один раз. На дисплее загорится значок напоминания , и замигает функция настройки времени напоминания.

2. Поворачивая Ручку К2, установите часы, затем снова нажмите кнопку установки напоминания , чтобы задать минуты, также поворачивая Ручку К2.

3. Нажмите кнопку «Старт» для подтверждения настройки.
4. По окончании заданного времени напоминания Вы услышите 10 звуковых сигналов.

ПРИМЕЧАНИЯ:

- Во время настройки напоминания можно приостановить действие путем однократного нажатия кнопки «Стоп» . Двойное нажатие кнопки «Стоп» приведет к отмене уже работающей функции напоминания.
- Светодиодный дисплей можно отключить в режиме ожидания или после настройки напоминания путем удержания кнопки «Старт» в течение 3 секунд. Светодиодный дисплей погаснет в целях экономии энергии, при этом электронный программатор продолжит работу. Целенаправленные действия с кнопками или ручками возобновляют работу дисплея.

Установка режима приготовления

Когда духовой шкаф находится в режиме ожидания, Вы можете выбрать режим, температуру и время приготовления пищи следующим образом:
1. Поворачивайте Ручку К1 по часовой или против часовой стрелки, чтобы выбрать требуемый режим.
2. Поворачивайте Ручку К2 по часовой или против часовой стрелки, чтобы выбрать требуемую температуру.
3. Нажмите кнопку «Старт» , чтобы начать приготовление.
4. Для установки времени приготовления поворачивайте Ручку К1, чтобы задать желаемое время приготовления от 1 минуты до 9 часов, и затем нажмите кнопку «Старт» для подтверждения установки. Данная функция встроена из соображений безопасности и экономии электроэнергии. Если Вы уходите из дома, забыв отключить духовой шкаф, через заданное время приготовления духовой шкаф отключится автоматически. Если не установить желаемое время приготовления, то по умолчанию время будет настроено на 9 часов.

Отложенный старт

Духовой шкаф может автоматически начать работу в заданном режиме приготовления в установленное время. Чтобы запустить функцию отложенного старта, сначала необходимо настроить часы духового шкафа.
После настройки времени функция отложенного старта готова к использованию:

1. Нажмите кнопку настройки времени один раз, поворачивайте Ручку К2 для установки часов автоматического старта. Затем нажмите кнопку настройки времени , снова поворачивайте Ручку К2 для установки минут автоматического старта. НЕ нажимайте кнопку настройки времени! Сразу поворачивайте Ручку К1 для выбора режима приготовления пищи. После этого на светодиодном дисплее отобразится значок отложенного старта , значок выбранного режима приготовления и предустановленная температура приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ: время автоматического старта должно быть позже текущего времени!

2. Нажмите кнопку «Старт» , поворачивайте Ручку К2 для выбора требуемой температуры, затем поворачивайте Ручку К1 для установки времени приготовления (от 1 минуты до 9 часов).
3. Нажмите кнопку «Старт» для подтверждения отложенного старта и соответствующего режима/времени приготовления. После этого на светодиодном дисплее духового шкафа загорится символ отложенного старта .

Обратите внимание:

- После настройки функции отложенного старта время автоматического старта можно проверить нажатием кнопки настройки времени . Время загорится на дисплее на 3 секунды.
- Функции освещения, размораживания и термозонда нельзя использовать вместе с функцией отложенного старта.
- После настройки отложенного старта его можно поставить на паузу однократным нажатием кнопки «Стоп» . Чтобы возобновить функцию отложенного старта, нажмите кнопку «Старт» один раз. Но если время отложенного старта уже прошло, после нажатия кнопки «Старт» функция не запустится.
- После настройки отложенного старта его можно поставить на паузу двойным нажатием кнопки «Стоп» .
- Функция отложенного старта не может быть установлена вместе с напоминанием.

ПРИМЕЧАНИЯ:

Для каждой функции, за исключением функций освещения и размораживания, существует температурный диапазон и предустановленная температура. Если Вы выполнили только первый шаг и нажали кнопку «Старт» , то температура заданной функции будет предустановленная.

Во время приготовления пользователь может изменить температуру и время приготовления. Поверните Ручку К2 для настройки температуры, затем нажмите кнопку «Старт» для подтверждения настройки; поверните Ручку К1 для настройки времени приготовления, затем нажмите кнопку «Старт» для подтверждения настройки.

После установки режима, времени и температуры приготовления на дисплее высветятся соответствующие данные.

Если во время приготовления температура в духовом шкафу, ниже установленной, значок температуры будет мигать. Как только температура внутри духового шкафа достигнет установленной, раздастся звуковой сигнал, и значок температуры продолжит светиться.

Чтобы приостановить процесс приготовления, нажмите кнопку «Стоп» один раз. Для возобновления приготовления в режиме «Пауза» зажмите кнопку «Старт» один раз. Для полного прекращения приготовления нажмите кнопку «Стоп» два раза. Духовой шкаф перейдет в режим ожидания.

Если после выбора режима и температуры приготовления для подтверждения не была нажата кнопка «Старт» , духовой шкаф перейдет в режим ожидания. После завершения приготовления раздастся пятикратный звуковой сигнал.

ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ

Данный духовой шкаф оснащен функцией «Защита от детей» для того, чтобы дети не могли поменять выбранный режим или температуру.

Одновременно нажмите кнопки «Старт» и «Стоп» и удерживайте их в течение 3 секунд, раздастся звуковой сигнал, и электронный программатор перейдет в режим «Защита от детей». В правом нижнем углу дисплея появится значок «Защита от детей» . В данном режиме невозможно ни нажать кнопку, ни повернуть ручку.

Для отключения функции «Защита от детей» одновременно нажмите кнопки «Старт» и «Стоп» и удерживайте их в течение 3 секунд, раздастся звуковой сигнал, и символ замка исчезнет с дисплея.

ПРИМЕЧАНИЯ:

Функция «Защита от детей» предназначена только для блокировки ручек и кнопок, не отключая время, режим приготовления или иные настройки.

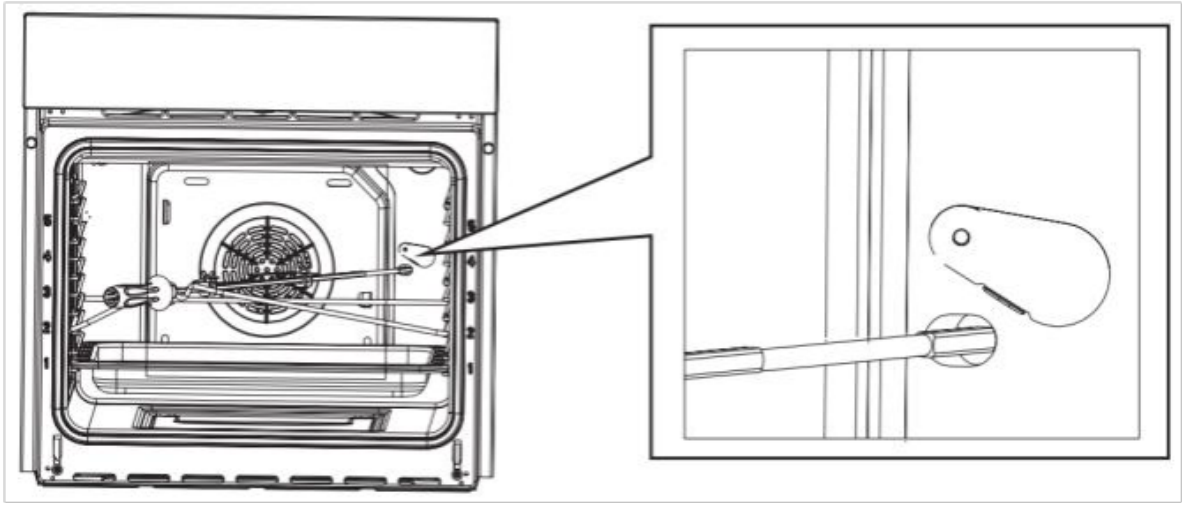
ФУНКЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА

	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 + Вертел: оба нагревательных элемента работают вместе с мотором вертела, духовка должна быть разогрета перед этим режимом. Лучший результат достигается, 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.
	Гриль + Вертел: Температура может быть установлена в пределах 180-240 °C. Предустановленная температура равна 180 °C. Используйте для маленьких кусков мяса. Расположите пищу в духовке как можно выше.
	Двойной гриль + Вертел: 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 конвенционного 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.

ФУНКЦИЯ ВЕРТЕЛА

Некоторые модели могут быть оснащены дополнительной функцией вертела. Вертел подходит для приготовления больших кусков мяса, а при использовании вместе с инфракрасным грилем обеспечивает появление аппетитной хрустящей корочки на мясе.

Для приготовления пищи на вертеле сначала необходимо вставить подставку для вертела в опору для подставки. Затем следует нанизать мясо на вертел, после чего вставить вертел в гнездо мотора вертела. Далее следует выбрать режим, температуру и время приготовления пищи на вертеле. Вместе с вертелом можно использовать только функции , и .



Термозонд для мяса

Некоторые модели могут быть оснащены термозондом, обеспечивающим точный контроль температуры, внутри мяса. Вместе с термозондом можно использовать только следующие функции:

Порядок использования термозонда:

1. Поместите блюдо в духовом шкафу так, чтобы оно находилось между верхним и нижним нагревательными элементами.
2. Полностью вставьте зонд в мясо, пока кольцо на конце зонда не коснется мяса.
3. Вставьте штепсельную вилку зонда в розетку на внутренней стенке духового шкафа, при этом на дисплее должен появиться символ термозонда .
4. Поворотом ручек духового шкафа выберите необходимый режим приготовления и установите желаемую температуру внутри мяса (от 50 до 150 °C).
5. Нажмите кнопку «Старт» на панели управления. При этом дисплей покажет символ термозонда , температуру и другие установки.

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 °C до 85 °C, 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 продолжит 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 °C.
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.

<u>Режим «Гриль»:</u>

- 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 макароны.
- 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˚С, 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 «Е»). В процессе выпекания не открывать дверцу духовки, чтобы пирог не «сел».

Общие правила:
- Выпечка слишком сухая – следует повысить температуру на 100˚С и сократить время приготовления блюда.
- Выпечка «села» - следует использовать меньше жидкости или понизить температуру на 100˚С.
- 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 выстилать 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˚С 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˚С до 220˚С.
- 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˚С - 220˚С), 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

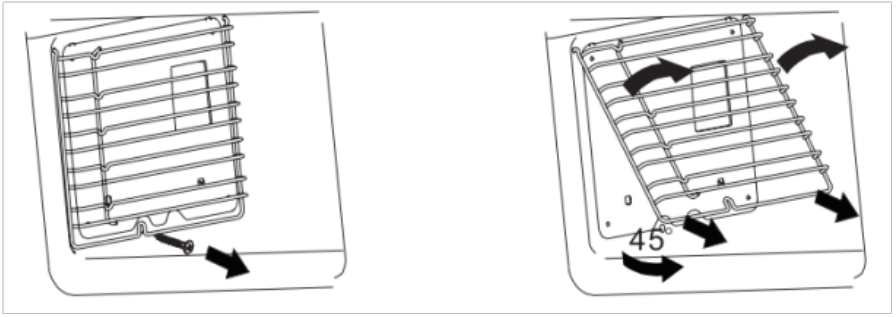
Поворотный переключатель режимов	Блюдо	Вес (в кг)	Положение полки, считая снизу	Время предварительного нагревания (мин)	Положение ручки термостата	Время приготовления (мин)
«Верхний и нижний нагрев»	Утка	1	3	15	200	65-75
	Жаркое из говядины или телятины	1	3	15	200	70-75
	Жаркое из свинины	1	3	15	200	70-80
	Бисквиты (выпечка быстрого приготовления)	1	3	15	180	15-20
	Домашние пироги	1	3	15	180	30-35
«Верхний и нижний нагрев с вентилятором»	Пицца (на двух полках)	1	2-4	15	220	15-20
	Лазанья	1	3	10	200	30-35
	Мясо молодого барашка	1	2	10	180	50-60
	Жареный цыпленок с картофелем	1	2-4	10	180	60-75
	Рыба	1	2	10	80	30-35
	Сливовый торт	1	2	10	170	40-50
	Пирожные с кремом (на 2 полках)	0,5	2-4	10	190	20-25
	Бисквиты (на 2 полках)	0,5	2-4	10	180	10-15
«Двойной гриль»	Образование великолепной румяной корочки		3/4			
«Гриль»	Камбала и кальмар	1	4	5	Макс.	8-10
	Кальмар и кебабы из креветок	1	4	5	Макс.	6-8
	Филе трески	1	¾	5	Макс.	10
	Овощи на гриле	1	4	5	Макс.	10-15
	Стейк из телятины	1	4	5	Макс.	15-20
	Отбивные котлеты	1	4	5	Макс.	15-20
	Гамбургеры	1	4	5	Макс.	7-10
	Рыба	1	4	5	Макс.	15-20
	Запеченные сандвичи	0,4	4	5	Макс.	2-3
«Двойной гриль с вентилятором»	Цыпленок гриль	1,5	3	5	200	55-60
	Кальмар на вертеле	1,5	3	5	200	30-35
	Для духовок с вертелами в комплекте:					
	Телятина на вертеле	1,5		5	200	70-80
	Цыпленок на вертеле	2,0		5	200	70-80
	Цыпленок на вертеле с картофелем (жареным)	1,5		5	200	70-75
	Ягненок на вертеле	1,5		5	200	70-80

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

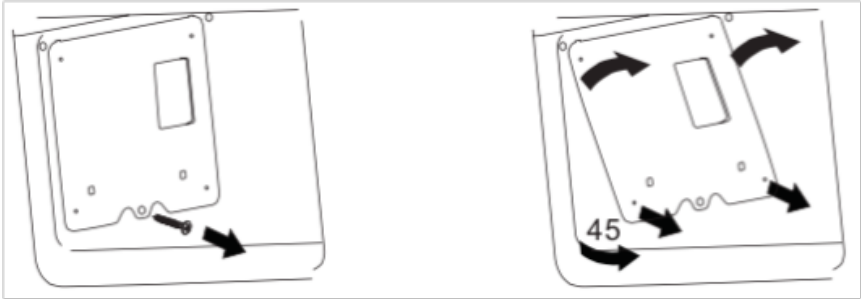
ЧИСТКА И УХОД:

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.

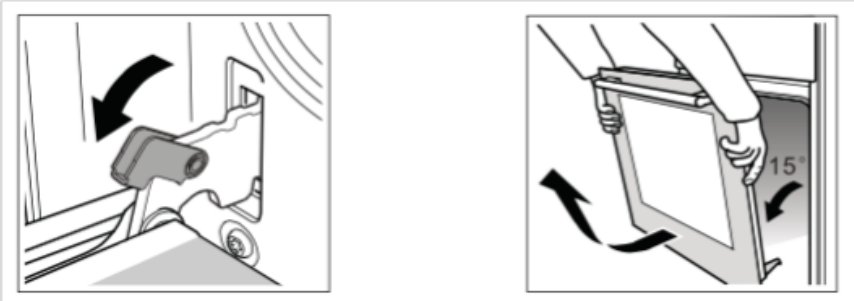
Для снятия направляющих для противней и очистки панелей духового шкафа:
1. Открутите винты боковых направляющих.
2. Поверните боковую направляющую вертикально, чтобы она отошла от боковой панели.
3. Вытащите боковую направляющую из отверстий в боковой панели, создавая угол, равный примерно 45°, между 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°С. 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.

Разборка полностью стеклянной внутренней поверхности дверцы

Некоторые модели духовых шкафов AVEX оснащены дверцей с полностью стеклянной внутренней поверхностью, которую можно легко разобрать. Количество слоев стекла варьируется от 2 до 4 в зависимости от модели. Данная съемная дверь с полностью стеклянной внутренней поверхностью, стекло дверцы духового шкафа (внутренний слой или средний слой стекла; по умолчанию установлено двухслойное стекло, 3 или 4 слой стекла дверцы духового шкафа устанавливается дополнительно) можно разобрать без откручивания винтов. При снятии стекла дверцы духового шкафа следуйте указаниям.

Шаг 1: снимите дверцу с духового шкафа. Как показано на рисунке 1-1, откройте дверцу духового шкафа до упора, подвигайте крышки петель, затем закройте дверцу духового шкафа так, чтобы она коснулась крышек петель, как показано на рисунке 1-2 в шаге 1. Затем, держась за стороны дверцы духового шкафа двумя руками, поднимите ее примерно на 2-3 мм по вертикали, как показано на рисунке 1-2 в шаге 2. Затем поверните дверцу духового шкафа в направлении, указанном на рисунке 1-2 в шаге 3, чтобы вытащить дверцу духового шкафа из держателя дверных петель, как показано на рисунке 1-3. После этого, потяните дверцу духового шкафа горизонтально к столу.

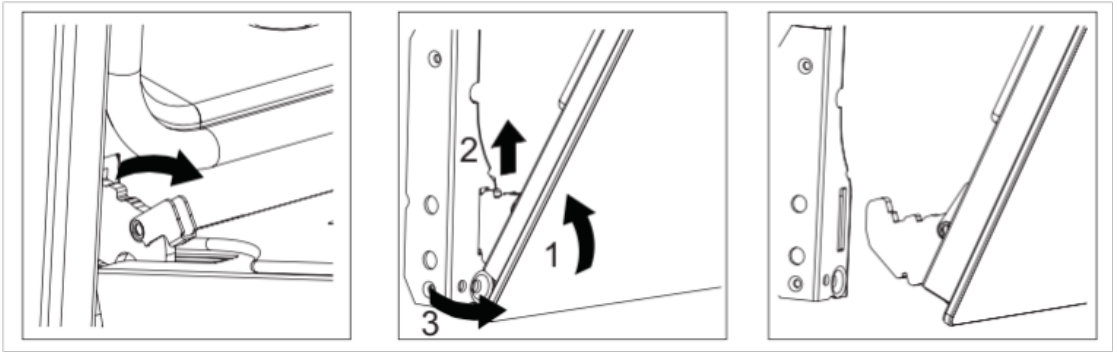


Рисунок 1-1 Рисунок 1-2 Рисунок 1-3

Шаг 2: как показано на рисунке 2-1, потяните внутреннее стекло вниз, при этом продолжая прилагать усилие в верхней части, другой рукой нажмите на внешнее стекло, и затем пружинный зажим внутреннего стекла выйдет из гнезда. Снимите внутреннее стекло для очистки, как показано на рисунке 2-2. Во время очистки обращайте внимание на пружинный зажим, чтобы не порезаться.

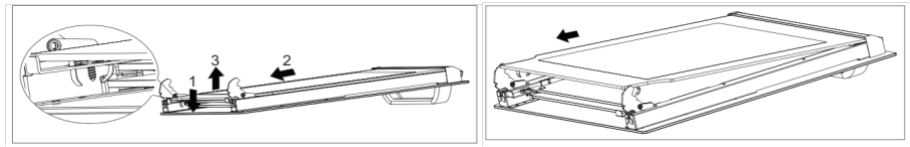


Рисунок 2-1 Рисунок 2-2

Шаг 3: как показано на рисунке 3-1, между держателем двери и резиновым амортизатором есть два слоя; среднее стекло можно вставить в пустую область между двумя слоями. Чтобы вытащить среднее стекло, пользователь может обратиться к шагу 1 и шагу 2, как показано на рисунке 3-2; сначала снять среднее стекло в слое 1, а затем выполнить шаг 1 и шаг 2, как показано на рисунке 3-3, чтобы вытащить среднее стекло в слое 2. После очистки средних стекол верните среднее стекло в слой 2, а также резиновый амортизатор, а затем верните среднее стекло в слой 1. Убедитесь, что амортизаторы находятся в правильном положении после установки среднего стекла, как показано на рисунке 3-1. При наличии только одного среднего стекла вставите среднее стекло в слой 2.

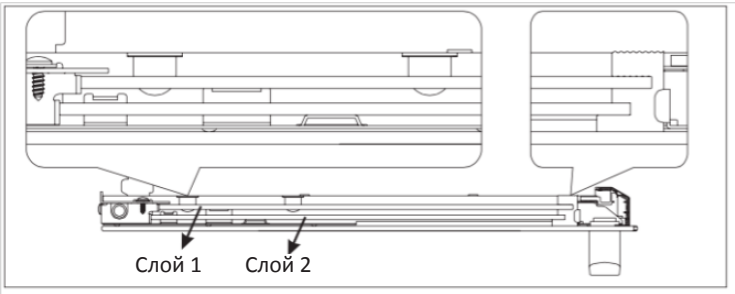


Рисунок 3-1

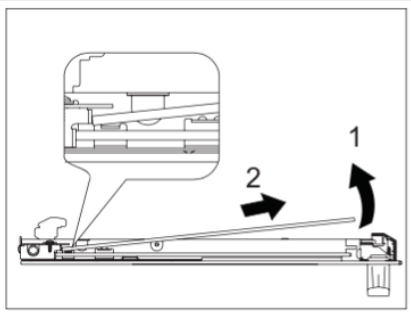


Рисунок 3-2

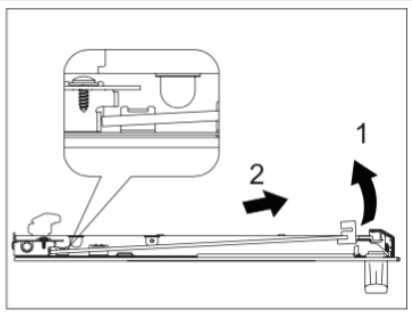


Рисунок 3-3

Шаг 4: после установки среднего стекла выполните Шаг 2, чтобы вставить внутреннее стекло из верхней крышки дверцы духового шкафа, нажмите на внутреннее стекло после того, как установили его в нужное положение, чтобы вставить пружинный зажим обратно в гнездо полностью.
Шаг 5: вставьте дверцу обратно в духовой шкаф, выполняя указанные в шаге 1 действия в обратном порядке. После сборке не забудьте закрыть петли дверцы крышками.
- Установите задние каталитические панели (при наличии) - в противоположность процессу «Снятие каталитических панелей».
- Установите заднюю направляющую: В противоположность процессу «Снятие направляющих для противней и очистки панелей духового шкафа».

ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА

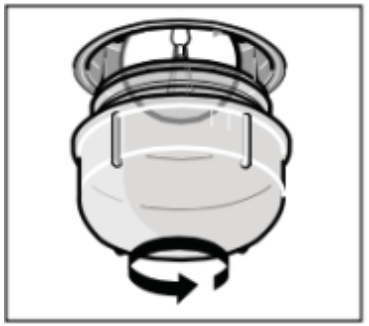
Чтобы не допустить повреждения различных поверхностей вследствие применения неподходящих чистящих средств, следуйте указаниям, приведённым в таблице.
Не используйте:
- едкие или абразивные чистящие средства,
- чистящие средства, содержащие большой процент спирта,
- жёсткие мочалки или губки,
- очистители 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.*

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 нагревающихся поверхностей, можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Средство следует нанести тонким слоем с помощью мягкой тряпочки.
Стёкла 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.
Стеклянный плафон лампочки 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.

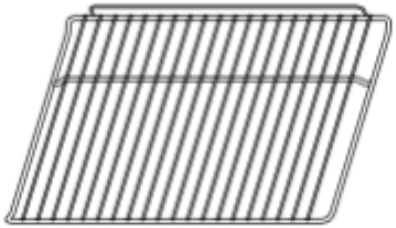
ЗАМЕНА ЛАМПЫ

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 °C или выше.

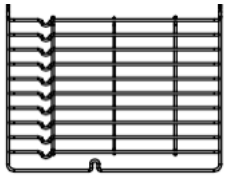


АКСЕССУАРЫ

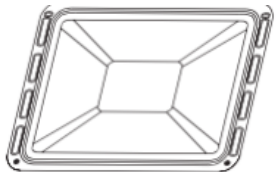
Проволочная решетка: подходит для блюд, приготовленных на гриле, форм для выпечки, когда требуется обжарка или гриль.



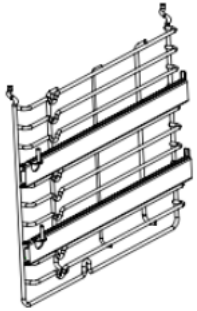
Боковые направляющие: эти опорные боковые направляющие устанавливаются с правой и с левой стороны внутри духового шкафа; их можно снимать для очистки стенок духового шкафа.



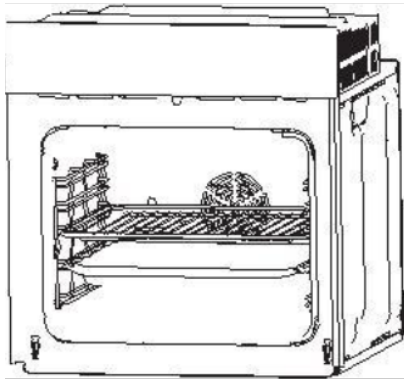
Универсальный противень: предназначен для приготовления большого количества пищи, например, для выпекания сочных пирогов, выпечки, замороженных продуктов и т.д., или для сбора жира/пролившейся жидкости и мясного сока.



Телескопические направляющие: 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/EC, 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.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДБОРУ КОМПЛЕКТА ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Предлагаем ознакомиться с цифробуквенным обозначением свойств и характеристик модельного ряда варочных поверхностей и духовых шкафов торговой марки AVEX.

Обозначение моделей варочных поверхностей

R - Ретро дизайн
B – черный цвет, **Y** - бежевый цвет, **X** – нерж. сталь, **C** – кофейный цвет.
X- нержавеющая сталь, **M** - стекло, **S** – металл
6 - размер панели 60-69 см
0 – ручки переключения внизу, **1** – ручки переключения справа
4 - конфорки
0-металлическая решетка, **1** – чугунная решетка, **2** – круглая чугунная решетка
K, W, F - дизайн

Обозначение моделей духовых шкафов

R - Ретро дизайн
B – черный цвет, **Y** - бежевый цвет, **X** – нерж. сталь, **C** – кофейный
M - стекло, **S** – металл, **X** - нерж. сталь
6 – размер 60-69 см
0 - механика, **1** – цифровой, **2** – сенсорный, **3**-аналоговый
8, 9 – количество функций
0 – без телескопических направляющих, **1** – с телескопическими направляющими
K, W, F - дизайн

При совпадение буквенных обозначений можно собрать комплект.

ПРИМЕР:
*Вытяжка AVEX **RBM 6750 W***
*Варочная поверхность AVEX **RBM 6142 W***
*Духовой электрический шкаф AVEX **RBM 6090 W***

АССОРТИМЕНТ ВАРОЧНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ AVEX, ПОДХОДЯЩИХ В КОМПЛЕКТ К ДУХОВКАМ

BM 6141 K	BM 6041 K	RBM 6142 W	RBM 6041 F	RYM 6041 F	ERBM 604 W

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 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
M-BM6190K/0715/P1/S0001, где
BM6190KF – наименование модели,
0715 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

Производитель: “Guangdong Midea Kitchen Appliances Manufacturing Co., Ltd” No.6, Yong An Road, Beijiao, Shunde, Foshan, CHINA
“Гуандун Мидеа Китчен Эплаинсиз Мануфэкчуринг Ко., Лтд.” №6, Юн Ань Роуд, Бэйдяо, Шунде, Фошань, Китай

Сделано в Китае

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

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

А

Дата приёма

Дата выдачи

Особые отметки

Печать Сервисного центра

Б

Дата приёма

Дата выдачи

Особые отметки

Печать Сервисного центра

В

Дата приёма

Дата выдачи

Особые отметки

Печать Сервисного центра

Г

Дата приёма

Дата выдачи

Особые отметки

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

AVEX

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

Техника для дома
- Стиральные машины
- Швейные машины
-Оверлоки
- Утюги
- Отпариватели
- Мойки высокого давления

Техника для кухни:
- Холодильники
- Морозильные камеры
- Кухонные плиты
- Встраиваемые духовые шкафы
- Встраиваемые варочные поверхности
- Вытяжки
- Аэрогрили
- Мультиварки
- Настольные духовки
- Чайники
- Мясорубки
- Соковыжималки
- Диспенсеры
- Кофемолки
- Хлебопечи
- Блендеры

Климатическая техника
- Сплит-системы
- Оконные кондиционеры
- Вентиляторы
- Тепловентиляторы
- Тепловые пушки
- Водонагреватели
- Конвекторы

Красота и здоровье
- Массажеры
- Напольные весы

Торговое оборудование:
- Холодильные витрины
- Морозильные лари

ИЗ МНОГООБРАЗИЯ ЛУЧШЕЕ

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

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

ВЫБОР ПРОФЕССИОНАЛОВ!

Производитель: “Guangdong Midea Kitchen Appliances Manufacturing Co., Ltd”
Адрес: No.6, Yong An Road, Beijiao, Shunde, Foshan, CHINA

Производитель: Гуандун Мидеа Китчен Эплаинсиз Мануфэкчуринг Ко., Лтд.
Адрес: №6, Юн Ань Роуд, Бэйдяо, Шунде, Фошань, Китай

Сделано в Китае

Импортер: ООО «Интер-Трейд»
347800, Россия, Ростовская область, г. Каменск-Шахтинский, ул. Ворошилова, 152
Тел/факс: 8(8863-65) 4-05-05
www.avex-bt.ru
avex@diorit.ru

www.avex-bt.ru