

AVEX

МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ СВЧ

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| КРАТКОЕ ВВЕДЕНИЕ | 3 |
| ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ | 4 |
| ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ | 7 |
| ОПИСАНИЕ И КОМПЛЕКТАЦИЯ | 8 |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | 9 |
| ПОДГОТОВКА К ПРИМЕНЕНИЮ | 10 |
| ПРОВЕРКА ПОСУДЫ ДЛЯ ПЕЧИ | 10 |
| ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ | 11 |
| РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПРОДУКТОВ | 12 |
| РАЗОГРЕВАНИЕ | 15 |
| УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ | 16 |
| УТИЛИЗАЦИЯ | 17 |
| УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНЫХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ | 18 |
| ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН | 21 |



КРАТКОЕ ВВЕДЕНИЕ

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение прибора **AVEX**. При правильном использовании он прослужит Вам долгие годы. Продукция AVEX соответствует требованиям самых высоких мировых стандартов качества, а также сочетает утонченный дизайн, функциональность и доступные цены.

Техника **AVEX** - это устройства, которые возьмут на себя часть Ваших домашних забот, и будут полезными в быту.

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 прибор перейдет к другому хозяину, передайте ее вместе с прибором.

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

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.

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В МИР AVEX!

На нашем веб-сайте **www.avex-bt.ru** Вы сможете:

Найти рекомендации по использованию изделий и информацию о техническом обслуживании.

Найти руководства по эксплуатации.

Получить информацию о новинках и особенностях техники Avex.

Поддержка потребителей и сервисное обслуживание

Мы настоятельно рекомендуем использовать оригинальные запчасти. При обращении в сервисный центр следует иметь под рукой следующую информацию:

Модель, продуктовый номер, серийный номер. Данная информация находится в таблице с техническими данными.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

Следующие рекомендации по технике безопасности призваны предотвратить непредвиденные риски и ущерб, вызванные опасной либо ненадлежащей эксплуатацией изделия.

ОСТОРОЖНО!

Чтобы снизить опасность пожара, удара током или получения травм, при использовании изделия необходимо принять следующие основные меры предосторожности.

ВНИМАНИЕ!

До включения печи в электрическую сеть ознакомьтесь с мерами безопасности, приведенными в разделе «меры безопасности» настоящего руководства по эксплуатации!

ДЕТИ В ДОМЕ

- Изделие не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими или умственными способностями, болезнями органов чувств, недостаточным опытом и знаниями. Указанные категории должны использовать изделие исключительно после обучения и под присмотром лица, ответственного за их безопасность. Не позволяйте детям играть с изделием.

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

- Внимательно прочтите и сохраните для использования в качестве справочной информации

ВНИМАНИЕ!

При наличии защитного слоя пленки на корпусе, необходимо перед первым

включением печи микроволновой бытовой снять защитный слой пленки с корпуса!

ВНИМАНИЕ!

При повреждении дверцы или дверных уплотнений печь не следует использовать до устранения неисправности компетентным лицом!

ВНИМАНИЕ!

Все работы по обслуживанию и ремонту прибора, связанные со снятием защитного кожуха, обеспечивающего защиту от воздействия микроволновой энергии, должны выполняться только специалистами!

ВНИМАНИЕ!

Не разогревайте жидкости и готовые блюда или продукты питания в герметичных контейнерах или упаковках, так как они могут внезапно закипеть или взорваться.

- Прибор не предназначен для приведения в действие внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- Этот прибор предназначен только для домашнего использования и не предназначен для коммерческого и промышленного использования.
- Поверхности печи подвержены нагреву при эксплуатации.
- Температура доступных поверхностей может быть высокой при работе прибора.

**ВНИМАНИЕ!**

Для подключения печи к сети должна быть предусмотрена розетка с заземляющим контактом!

ВНИМАНИЕ!

Используйте печь только по ее прямому назначению во избежание травмирования и повреждения имущества!

- Не пользуйтесь печью при повреждении шнура питания до устранения неисправности специалистом ремонтного предприятия.
- Не эксплуатируйте печь вблизи источников воды или в условиях повышенной влажности.
- При отключении вилки шнура питания от розетки не тяните за шнур, придерживайте вилку рукой.
- Нагрев жидкостей посредством микроволновой энергии может вызвать задержанное бурное кипение, поэтому, при разогреве, не закрывайте емкости.
- Перед чисткой печи отключите вилку шнура питания от розетки и дайте печи остыть.
- Не включайте печь, если она пуста, во избежание повреждения стенок камеры печи.
- Рекомендуется держать в печи стакан с водой. При случайном включении печи вода поглотит всю микроволновую энергию.
- Не следует приготавливать в микроволновых печах яйца в скорлупе и сваренные яйца, так как они могут взорваться даже после прекращения воздействия микроволн.
- Не используйте печь для обжарки в масле, т.к. Брызги горячего масла могут нанести вред внутренним частям печи, посуде, а также попасть на кожу.
- Не храните в духовом шкафу кухонную утварь, изделия из бумаги или продукты.
- Микроволновая печь предназначена для разогрева пищи и напитков. Сушка пищи или одежды и подогрев грелок, шлепанцев, губок, влажной ткани и подобных предметов может привести к риску повреждения, воспламенения или пожара.
- Не выкладывайте продукты непосредственно на дно камеры, используйте стеклянное блюдо.
- Не используйте печь без стеклянного поддона и роликовой подставки

● ● ● РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Настоящий прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных условиях, таких как:

- кухни для сотрудников в магазинах, офисах и других рабочих обстановках;
- квартиры и частные дома;
- клиентами в гостиницах, мотелях и другой обстановке, связанной с проживанием;

Не используйте для приготовления пищи металлическую посуду и посуду с металлическими ручками или металлической росписью во избежание возникновения дугового разряда, искрения, что может привести к повреждению как печи, так и посуды.

- Пользуйтесь матерчатой прихваткой при извлечении посуды из печи.
- Посуда может быть горячей в результате передачи тепла от горячей пищи.
- Во избежание ожогов содержимое бутылочек и емкостей с детским питанием необходимо перемешивать и взбалтывать, перед употреблением нужно проверять температуру пищи.
- Не размещайте печь над варочной поверхностью, плитой или другим нагревательным оборудованием, так как это может привести к повреждению печи и отмене гарантии.

МЕРЫ ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

- Не устанавливайте печь в ограниченном пространстве, где недостаточно места для нормальной вентиляции.
- Не устанавливайте печь вблизи источников открытого огня, отопительных приборов.
- Не эксплуатируйте печь в помещениях,

где хранятся или используются легковоспламеняющиеся вещества.

- Не используйте для чистки печи химические растворители и воспламеняющиеся вещества.
- Не оставляйте работающую печь без присмотра. Превышение необходимой мощности или времени приготовления может вызвать перегрев и воспламенение.
- При нагреве пищи в пластиковой или бумажной посуде следите за тем, чтобы во время работы печи не произошло возгорание.
- Своевременно и регулярно очищайте камеру печи и уплотнители дверцы от жира и остатков пищи во избежание появления дыма в результате перегрева жира и остатков пищи.
- Недостаточная чистота печи может привести к повреждению поверхности, что может сократить срок службы прибора и привести к возникновению опасной ситуации.
- Отключайте печь, вынув вилку шнура питания из розетки, если Вы покидаете помещение на длительное время.

ПРИ ПОЯВЛЕНИИ ДЫМА ВЫКЛЮЧИТЕ ПЕЧЬ, ОТКЛЮЧИТЕ ЕЕ ОТ СЕТИ И НЕ ОТКРЫВАЙТЕ ДВЕРЦУ, ЧТОБЫ ПОГАСИТЬ ПЛАМЯ. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ВОДУ ДЛЯ ТУШЕНИЯ ОГНЯ!



- Вызовите специалиста ремонтного предприятия для устранения неисправности.
- Убедитесь в том, что ни упаковка, ни печь не были повреждены при транспортировке. При обнаружении повреждений эксплуатация печи не допускается.
- После хранения печи при низких температурах или после транспортировки в зимних условиях включать ее можно не раньше, чем через 4 ч пребывания при комнатной температуре в распакованном виде.
- Не рекомендуется устанавливать печь вблизи телевизора, радиоприемника, антенны во избежание помех теле- и радиоприему.
- Уберите из печи весь упаковочный материал
- Перед началом эксплуатации внутреннюю поверхность печи, дверцу и уплотнительную прокладку следует протереть влажной салфеткой.

УСТАНОВКА И ПОДСОЕДИНЕНИЕ

- 1 Данный прибор предназначен только для использования в домашних условиях.
- 2 Прибор оснащен вилкой и должен подсоединяться только к должным образом установленной и заземленной розетки.
- 3 Напряжение сети должно соответствовать напряжению, указанному в заводском паспорте.
- 4 Только квалифицированный электрик может устанавливать розетку и заменять соединительный кабель. Если после установки вилка становится недоступной, отключающее устройство должно присутствовать со стороны установки с контактным зазором не менее 3 мм.

- 5 Нельзя использовать адаптеры, тройники и удлинительные кабели. Перегрузка может привести к пожару.

Доступная поверхность, а также поверхность двери могут быть горячими во время эксплуатации.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ

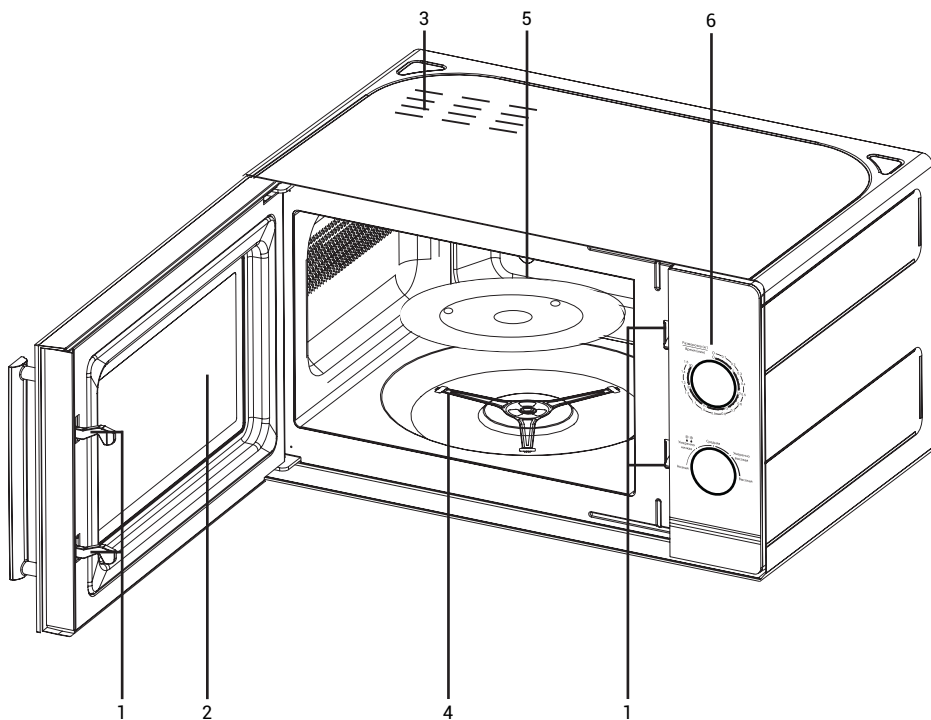
ВНИМАНИЕ!

Для подключения печи

к сети должна быть предусмотрена розетка с заземляющим контактом! Розетка должна находиться в непосредственной близости от печи, к ней должен быть обеспечен свободный доступ, чтобы в случае необходимости можно было немедленно отключить печь от сети!

- Удалите полиэтиленовую пленку с корпуса печи, если она наклеена. Откройте дверцу печи, потянув за ручку дверцы. Удалите пленку, находящуюся между дверцей и камерой микроволновой печи, аксессуары, находящиеся внутри камеры.
- Вставьте вилку шнура питания в розетку сети переменного тока. При этом прозвучит звуковой сигнал, на дисплее появится индикация «0:00» – печь готова к эксплуатации.

ОПИСАНИЕ И КОМПЛЕКТАЦИЯ



1 Система блокировки двери

2 Окно печи

3 Вентиляционные отверстия

4 Роликовая подставка

5 Стеклоый поднос

6 Панель управления

КОМПЛЕКТАЦИЯ

1 Печь 1 шт.

2 Руководство по эксплуатации с гарантийным талоном 1 шт.

3 Подставка для гриля (опционально) 1 шт.

4 Упаковка 1 шт.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| Характеристики / модели | MW 2072 W |
|--|--------------|
| Номинальное напряжение и номинальная частота: В, Гц | 230~, 50 |
| Входная номинальная микроволновая мощность, Вт | 1080 |
| Выходная номинальная потребляемая мощность в режимах | |
| Микроволны, Вт | 700 |
| Рабочая частота, МГц | 2450 |
| Объем камеры, л | 20 |
| Управление | механическое |
| Цвет | белый |
| Габаритные размеры, мм | 450x330x262 |
| Размеры в упаковке, мм | 496x362x296 |
| Масса нетто/ брутто, кг | 11 /12,5 |

УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ

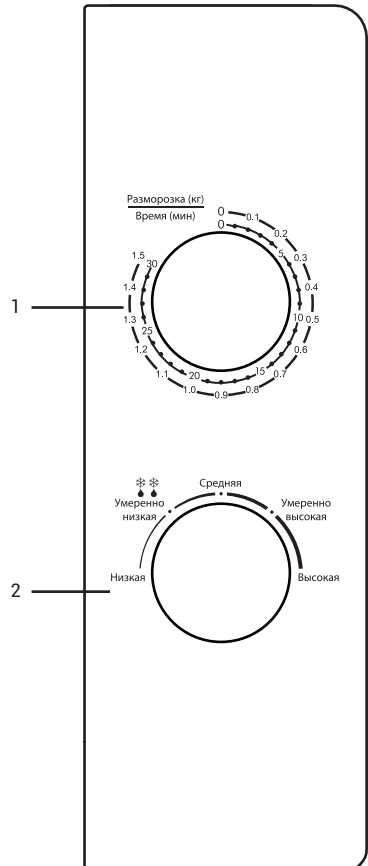
Температура воздуха от +10 до +35 °С.

Относительная влажность воздуха от 35 до 80 %

Атмосферное давление от 86 до 106 кПа (от 650 до 800 мм рт. ст)

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

- 1 Регулятор времени
- 2 Регулятор мощности



ПОДГОТОВКА К ПРИМЕНЕНИЮ

ВЫБОР ПОСУДЫ

Пригодность посуды к использованию в печи определяется материалом, из которого она изготовлена, в соответствии с таблицей.

Материалы, пригодные для использования в микроволновой печи

| Посуда | Примечания |
|-------------------------------------|---|
| Сковорода и другая посуда для жарки | Следуйте инструкциям производителя посуды. Нижняя часть сковороды должна быть как минимум в 5 мм над поверхностью внутреннего стола печи. Неправильное использование сковороды может привести к поломке. |
| Столовая посуда | Только посуда, предназначенная для микроволновых печей. Следуйте инструкциям производителя. Не используйте посуду с трещинами и сколами. |
| Стеклянные банки | Всегда снимайте крышку. Подогревайте напитки или еду только до теплого состояния. Большинство стеклянных банок, стаканов, кувшинов изготовлены не из жаропрочного стекла и могут треснуть. |
| Стеклянная посуда | Только жаропрочная посуда. Убедитесь в отсутствии металлических элементов, узоров, окантовок. Не пользуйтесь посудой с трещинами и сколами. |
| Пакеты для запекания | Следуйте инструкциям производителя. Не закрывайте металлической проволокой/зажимами. Сделайте отверстие для выхода пара. |
| Бумажные тарелки и чашки | Используйте только для кратковременного подогрева. Не оставляйте печь без присмотра во время приготовления. |
| Бумажные полотенца | Используйте для накрывания пищи и впитывания жира. Используйте только под присмотром и только для быстрого разогрева пищи. |
| Бумага для выпечки | Используйте для накрывания пищи для предотвращения разбрызгивания либо в качестве обертывания для приготовления на пару. |
| Пластик и пищевая пленка | Только изделия, специально предназначенные для микроволновых печей. Следуйте инструкциям производителя. Посуда должна содержать маркировку «Для микроволновых печей». Некоторые пластиковые емкости при нагревании размягчаются. Пакеты для запекания и плотно закрытые пластиковые пакеты необходимо надрезать, проколоть или открыть для выхода пара. |

МАТЕРИАЛЫ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ.

| Посуда | Примечания |
|---|---|
| Алюминиевый лоток | Может вызвать искрение. Переложите пищу в посуду для СВЧ. |
| Пищевой картон с металлическими ручками и вставками | Может вызвать искрение. Переложите пищу в посуду для СВЧ. |
| Посуда из металла или с металлической отделкой | Металл закрывает продукты от микроволн. Металлическая отделка может вызвать искрение |
| Металлический крепеж, элементы крепления | Могут вызвать искрение и привести к возгоранию внутри печи. |
| Бумажные пакеты | Могут привести к пожару. |
| Пенопласт | Пенопласт может расплавиться или загрязнить жидкость или пищу под воздействием высокой температуры. |
| Дерево | Дерево при обработке в микроволновой печи высыхает и может потрескаться или расколоться. |
| Бумага для выпечки | Используйте для накрывания пищи для предотвращения разбрызгивания либо в качестве обертывания для приготовления на пару. |
| Пластик и пищевая пленка | Только изделия, специально предназначенные для микроволновых печей. Следуйте инструкциям производителя. Посуда должна содержать маркировку «Для микроволновых печей». Некоторые пластиковые емкости при нагревании размягчаются. Пакеты для запекания и плотно закрытые пластиковые пакеты необходимо надрезать, проколоть или открыть для выхода пара. |

ПРОВЕРКА ПОСУДЫ ДЛЯ ПЕЧИ

Для проверки посуды поставьте ее в центр керамической . Рядом с посудой поставьте стакан с водой. Включите печь на полную мощность на 1 мин.

По истечении этого времени ни одна часть посуды не должна быть горячей на ощупь. Только такую посуду можно использовать в печи.



ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Большую часть продуктов приготавливают в собственном соку. Сухие продукты, такие как рис или фасоль, требуют жидкости.

На время приготовления или разогревания пищу следует накрыть, чтобы ее влажность оставалась на первоначальном уровне и чтобы меньше загрязнялась печь.

Замороженную выпечку можно размораживать и подогреть, например, в хлебной корзинке (без металлической проволоки) или на пергаменте. Помните, что начинка булочки всегда нагревается сильнее.

е готовьте мясные продукты непосредственно на дне камеры печи — оно может повредиться вследствие большой разницы температур.

Кожуру яблока или картофеля, а также оболочку колбасы, печени или яичного желтка следует перед приготовлением проткнуть, например, вилкой, иначе она лопнет.

Не рекомендуется разогревать в печи растительное масло и жир, так как их температуру трудно контролировать.

Удалите все зажимы и крышки с упаковки перед тем, как поместить продукты в печь.

О ЧЕМ СЛЕДУЕТ ПОМНИТЬ

Чем больше количество приготавливаемой пищи, тем более продолжительным должно быть время приготовления или разогревания.

Холодные продукты разогревают и готовят дольше, чем продукты комнатной температуры.

Пористые продукты разогревают и готовят быстрее, чем плотные.

Продукты с высоким содержанием воды готовят дольше.

Следует учитывать, что время приготовления продуктов зависит от многих факторов (содержание влаги в продуктах, количества продукта и пр.) поэтому лучше разогревать пищу с использованием меньшего уровня мощности и наблюдать за процессом приготовления.

Для равномерного приготовления продуктов помещайте более толстые куски продуктов ближе к краям посуды.

В процессе приготовления перемешивайте продукты сверху вниз и от центра к краям посуды.

Соль лучше добавлять после приготовления, иначе она сушит пищу, например, мясо становится жестким.

После приготовления пищу следует оставить в печи не менее чем на 5 мин для равномерного распределения температуры. Время зависит от количества и состава пищи.

Сначала следует установить указанное в рецепте время, а затем, при необходимости, увеличивать его, при этом пища не подгорит и не переварится.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ И РАЗОГРЕВАНИЕ ПИЩИ

Перед началом приготовления следует убедиться в том, что продукт полностью разморожен.

Наиболее тонкие части продуктов следует помещать ближе к центру посуды.

Переверните и переместите от центра к краю такие продукты, как тефтели и др.

Тушеные блюда, соусы и т.п. во время приготовления следует перемешивать.

Время приготовления изменяется в зависимости от температуры продуктов, а также Вашего собственного вкуса.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПРОДУКТОВ

Мясо можно размораживать в упаковке, из которой следует удалить все металлические завязки или обертки.

Тонкие части размораживаемых продуктов следует помещать ближе к центру посуды. После размораживания средняя часть продукта может все еще оставаться замороженной. Поэтому продукт следует на некоторое время оставить в печи для равномерного распределения температуры.

СУШКА ПРОДУКТОВ

Тщательно вымойте продукты перед тем, как поместить их в печь. Уложите продукты в сито или дуршлаг, чтобы удалить излишки влаги.

Удалите повреждённые части продуктов. Продукты нужно нарезать, чтобы они свободно размещались на решетках и между ними. Если вы хотите нарезать продукты кубиками, они не должны быть слишком маленькими. Во время сушки они станут ещё меньше и могут провалиться через отверстия решетки. Продукты можно сушить вместе с кожурой. Исключение составляют продукты, у которых кожура несъедобна, например, ананас, киви, папайя, бананы, репа и картофель.

Время сушки зависит от температуры и влажности продуктов, толщины ломтиков, равномерность нарезки, свойств отдельных продуктов и др.

Помните, что поток горячего воздуха, ко-

торый сушит продукты, должен свободно циркулировать в приборе. Поэтому не кладите на решетки слишком много продуктов и не накладывайте продукт друг на друга.

Быстрее продукты сушатся на верхней решетке. Для более равномерной сушки продуктов решетки в процессе сушки необходимо менять местами.

Если вы не смогли высушить продукты в течение одного дня, вы можете продолжить сушку на следующий день. В этом случае недосушенные продукты необходимо хранить в пищевом контейнере или полиэтиленовом пакете в морозильной камере.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ «МИКРОВОЛНЫ»

- Положите продукты в посуду, пригодную для приготовления в микроволновой печи.
- Откройте дверцу печи. Поставьте посуду с продуктами на стеклянное блюдо и закройте дверцу.
- Установите уровень мощности микроволн, поворачивая переключатель Мощность до нужного значения.
- Установите время приготовления, поворачивая регулятор Время/Размораживание(кг). Время устанавливается в пределах от 1 до 30 мин. После установки времени приготовления печь включится, загорится подсветка камеры печи.
- По истечении времени приготовления прозвучит звуковой сигнал, регулятор Время Размораживание (кг) установится в положение «0», подсветка камеры печи выключится.



РЕЖИМ «РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВЕСУ»

Режим «Размораживание по весу» позволяет размораживать

продукты весом от 0,2 до 1,0 кг.

- Положите замороженные продукты в посуду, пригодную для приготовления в микроволновой печи.
- Откройте дверцу печи, нажав на кнопку открывания дверцы.
- Поставьте посуду с продуктами на стеклянное блюдо и закройте дверцу.
- Установите уровень мощности микроволн, поворачивая переключатель Мощность в положение «Умеренно низкая». Затем, поворачивая регулятор Время Размораживание (кг), установите вес продукта. После установки веса продукта печь включится, загорится подсветка камеры печи.

По истечении времени печь отключится и прозвучит звуковой сигнал.

ПРЕРЫВАНИЕ РАБОТЫ ПЕЧИ В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Прерывание работы печи дает возможность перевернуть или перемешать пищу в процессе приготовления. Прервать процесс можно двумя способами:

1. Временная остановка. Откройте дверцу печи. Печь перестанет работать. Для продолжения процесса приготовления закройте дверцу.
2. Полная остановка. Установите регулятор Время Размораживание (кг) в положении «0». Процесс приготовления будет завершен.

Для продолжения процесса приготовления регулятором Время

РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

| Продукт | Кол-во (г) | Мощность размораживания (%) | Время размораживания (мин.) | Время выдержки (мин.) | Примечания |
|---|------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------|---|
| Мясо* Цельные куски мяса | 1500 | 30-33 | 35-40 | 25-30 | Несколько раз перевернуть. |
| | 1000 | | 20-25 | 15-20 | |
| | 500 | | 12-17 | 10-15 | |
| Мясо* Фарш | 1500 | 30-33 | 30-35 | 20-25 | |
| | 1000 | | 20-22 | 15-20 | |
| | 500 | | 10-15 | 10-15 | |
| Птица* Курица целиком Куриные грудки Куриные ножки | 1000 | 30-33 | 20-25 | 20-30 | Несколько раз перевернуть. |
| | 450 | 30-33 | 8-10 | 15-20 | |
| | 200 | 30-33 | 5-6 | 10-15 | |
| Рыба* целиком филе | 1000 г | 30-33 | 20-25 | 15-20 | Отделить размороженные части друг от друга. |
| | 400 г | 30-33 | 6-8 | 10-15 | |
| | 200 г | 30-33 | 4-5 | 5-10 | |
| Хлеб целиком нарезанный | 750 г | 30-33 | 8-10 | 10-15 | Выложить хлеб на пергаментную бумагу. |
| | 500 г | | 6-8 | 10 | |
| | 250 г | | 4-5 | 5-10 | |
| Хлеб Булочки (4-6 шт., в зависимости от размера) | 750 г | 30-33 | 7-9 | 10-15 | Выложить хлеб на пергаментную бумагу. |
| | 500 г | | 4-5 | 10 | |
| | 250 г | | 2-3 | 5-10 | |
| Сливочное масло | 250 г | 30-33 | 2-3 | 5-10 | Лишь слегка разморозить в микроволновой печи. |
| Фрукты смесь из ягод или малины клубника | 250 г | 30-33 | 5-6 | 10 | Замороженные ягоды положить в подходящую посуду, время от времени осторожно перемешивать. |
| | 500 г | 30-33 | 8-9 | 10-15 | |
| | 250 г | 30-33 | 7-8 | 10 | |
| | 500 г | 30-33 | 10-11 | 10-15 | |

Примечание:

Для улучшенного и равномерного размораживания, по истечению половины предусмотренного для размораживания времени, рекомендуется переворачивать продукты, обозначенные*.

Время, приведённое в таблице, является приблизительным и зависит от исходной температуры продукта (в основу данных параметров времени для разогревания взята в качестве исходной температуры – комнатная температура; за исходную температуру для молока была принята температура молока, охлаждённого в холодильнике).



РАЗОГРЕВАНИЕ

| Продукт | Кол-во (г) | Мощность разогревания (%) | Время разогревания (мин.) | Время выдержки (мин.) | Примечания (емкости) |
|---|------------|---------------------------|---------------------------|-----------------------|---|
| Вода | 150 | 100 | 2-2,5 | - | Не накрывать (стакан/чашка) Накрывать (миска /салатница) |
| | 300 | 100 | 3-4 | - | |
| | 600 | 100 | 5-6 | - | |
| Кофе | 150 | 100 | 1 | - | Не накрывать (чашка) |
| | 300 | 100 | 2-2,5 | - | |
| Молоко | 150 | 100 | 1-2 | - | Не накрывать (чашка) Не накрывать (миска) |
| | 300 | 100 | 2-3 | - | |
| | 600 | 100 | 4-5 | - | |
| Суп жидкий | 200 | 100 | 2-3 | 2 | Накрывать (чашка/тарелка для супа) |
| | 400 | 100 | 4-5 | 2 | |
| Суп густой | 200 | 60-77 | 4-5 | 2 | Накрывать (чашка/тарелка для супа) |
| | 400 | 60-77 | 6-7 | 2 | |
| Гарниры | 250 | 60-77 | 3 | 1 | Накрывать (тарелка) |
| Овощи | 250 | 60-77 | 4 | 1 | Накрывать (тарелка) |
| Мясо | 250 | 60-77 | 4-5 | 1 | Накрывать (тарелка) |
| Готовые блюда (состоящие из 3-х компонентов: мяса, овощей, гарнира) | 300-400 | 60-77 | 6 | 2 | Накрывать (тарелка) |
| | 400-500 | 60-77 | 7 | 2 | Накрывать (тарелка) |

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Перечисленные ниже случаи не всегда свидетельствуют о поломке. Пожалуйста, прежде чем обратится в Сервисный центр, попробуйте использовать для устранения ошибок следующие рекомендации.

| Неисправность | Возможная причина | Способ устранения |
|------------------|--|--|
| Печь не работает | Печь не подключена к электрической сети. | Вставьте вилку шнура питания в розетку. |
| | Отсутствует питающее напряжение в розетке. | Проверьте наличие напряжения в розетке включением любого исправного прибора. |
| | Плохой контакт вилки шнура питания с розеткой. | Выньте вилку шнура питания из розетки и повторно вставьте ее. |
| | Неплотно закрыта дверца. | Откройте дверцу, удалите мешающий предмет и плотно закройте ее. |

ВНИМАНИЕ

Если неисправность устранить не удастся, обратитесь к специалистам ремонтного предприятия.

НОРМАЛЬНОЕ СОСТОЯНИЕ

| | |
|--|--|
| Микроволновая печь создает помехи ТВ-приемнику | Прием сигнала радио и телевизора может прерываться при работе микроволновой печи. Это обычная ситуация для мелких электроприборов, таких как миксер, пылесос и фен. Это нормально. |
| Тусклый свет в печи | При приготовлении пищи при низкой мощности микроволн яркость света в печи может снизиться. Это нормально. |
| У дверцы собирается пар, из вентиляционных отверстий идет горячий воздух | При приготовлении от продуктов может исходить пар. Чаще всего он выходит из вентиляционных отверстий. Но иногда собирается в прохладном месте, например, у дверцы печи. Это нормально. |
| Случайное включение пустой печи | Запрещается включать прибор без помещения внутрь продуктов. Это очень опасно. |



УТИЛИЗАЦИЯ

Согласно Директиве ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE), такие отходы собираются и перерабатываются отдельно. Если когда-либо в будущем вам потребуется утилизировать этот прибор, пожалуйста, НЕ выбрасывайте его вместе с бытовыми отходами.

Пожалуйста, отправьте прибор в ближайшее доступное место сбора отходов электрического и электронного оборудования.

Основные этапы утилизации:

- отсоедините от сети вилку и перережьте сетевой шнур;
- корпус, глухие двери, боковые и иные части оборудования подлежат захоронению на полигонах бытовых и промышленных отходов по правилам и требованиям, установленным местной администрацией;
- сжигание теплоизоляции корпуса, боковых частей категорически запрещается ввиду образования при горении токсических веществ;
- некоторые компоненты приборов могут утилизироваться как лом черных и цветных металлов на пред-

приятиях по переработке металла;

- элементы стеклянной структуры утилизуются на специализированном предприятии по утилизации стекла;
- лампы освещения утилизуются на специализированном предприятии по утилизации люминесцентных ламп.

Правильная утилизация бытовых электрических приборов, после окончания срока службы (эксплуатации), поможет предотвратить потенциально вредное воздействие на окружающую среду и здоровье человека.

Этот бытовой электрический прибор содержит компоненты из горючего материала и не может быть утилизирован с обычным бытовым мусором (отходами). Для получения более подробных сведений об утилизации старого оборудования обратитесь в администрацию города или службу, занимающуюся утилизацией.



УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНЫХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ

Уважаемый покупатель!

Настоящий документ не ограничивает определенные законом права потребителей, но дополняет и уточняет оговоренные законом обязательства, предполагающие наличие соглашения сторон либо договора.

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.

Срок службы

Срок службы микроволновых печей AVEX составляет 5 лет со дня продажи через розничную торговую сеть. В течение этого времени изготовитель обеспечивает потребителю возможность использования товара по назначению, а также выпуск и поставку запасных частей в торговые и ремонтные предприятия.

Гарантия

Гарантийный срок - 1 (один) год со дня продажи через розничную торговую сеть, но не более 2-х (двух) лет с даты производства.

Месяц и год изготовления зашифрован в серийном номере и указан на технической этикетке.



ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ НЕ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ В СЛЕДУЮЩИХ СЛУЧАЯХ:

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

Стоимость ремонта оплачивается покупателем, если:

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

КОМПАНИЯ-ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО УВЕДОМЛЕНИЯ ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В СПИСОК АВТОРИЗОВАННЫХ СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ, ВКЛЮЧАЯ ИЗМЕНЕНИЯ АДРЕСОВ И СУЩЕСТВУЮЩИХ ТЕЛЕФОНОВ.

**ЕСЛИ У ВАС ВОЗНИКЛИ ВОПРОСЫ ПО ГАРАНТИЙНОМУ
СЕРВИСНОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ, ЛИБО ВЫ ХОТИТЕ ПРИОБРЕСТИ
ЗАПЧАСТИ ИЛИ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ К ПРОДУКЦИИ AVEX,
ОБРАЩАЙТЕСЬ В ЛЮБОЙ АВТОРИЗОВАННЫЙ СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР
ИЛИ ПО ЕДИНОМУ ТЕЛЕФОНУ СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ:**

8-800-700-12-25

● ● ● РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

При обращении в сервисный центр, пожалуйста, сообщите:

1. Характер неисправности (как можно точнее)
2. Номер модели
3. Серийный номер
4. Имя покупателя, адрес, номер телефона
5. Дату покупки
6. Удобную дату для визита специалиста

Месяц и год изготовления зашифрован в серийном номере и указан на технической этикетке.

Пример расшифровки серийного номера:

JVM2072W0619P1S0001, где

JVM2072W – наименование модели,

0619 – месяц и год изготовления,

P1 – партия продукции указанного года,

S0001 – идентификационный номер
Изготовлено в Китае



Изготовитель: Shenzhen Jens Electric Co.,Ltd

Адрес: 71# Building, Changxing Industrial Zone, Gongming Town, Shenzhen, Guangdong Province, China

Шеньчжень Дженс Электрик Ко. ЛТД

71# Билдин, Чхансин Индастриэл Зоун, Гунмин Таун, Шеньчжень, Гуандун Провинс, Китай

Импортер: ООО «Интер-Трейд»

Адрес: 347800, Россия, Ростовская область,

г. Каменск-Шахтинский, ул. Ворошилова, 152

Tel / Тел: +7 (863) 203-71-01/02/03, +7 (86365) 4-05-05

e-mail: avex@diorit.ru



www.avex-bt.ru

⚠ Это важно! Информацию о наличии авторизованного сервисного центра AVEX в Вашем населенном пункте, Вы можете получить по телефону: 8-800-700-12-25 (звонок по России бесплатный)



AVEX ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН СЕРИЯ АХ

№ _____

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

Заполняется фирмой-продавцом

| | |
|---------|--|
| Изделие | |
|---------|--|

| | |
|--------|--|
| Модель | |
|--------|--|

| | |
|----------------|--|
| Серийный номер | |
|----------------|--|

| | |
|--------------|--|
| Дата продажи | |
|--------------|--|

| | |
|----------------|--|
| Фирма-продавец | |
|----------------|--|

| | |
|----------------------|--|
| Адрес фирмы-продавца | |
| | |
| | |
| | |

| | |
|----------------------|--|
| Талон фирмы-продавца | |
| | |

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

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

Заполняется установщиками

| |
|--------------------------|
| Печать фирмы-продавца |
|--------------------------|

| |
|--------------------------|
| Печать фирмы-продавца |
|--------------------------|

Заполняется сервисным центром

Дата приёма

Дата выдачи

Особые отметки

A *Печать
Сервисного центра*

Дата приёма

Дата выдачи

Особые отметки

B *Печать
Сервисного центра*

Дата приёма

Дата выдачи

Особые отметки

B *Печать
Сервисного центра*

Дата приёма

Дата выдачи

Особые отметки

Г *Печать
Сервисного центра*

| | |
|--------------------|--|
| Дата приёма | |
| Дата выдачи | |
| Номер заказ-наряда | |
| Проявление дефекта | |
| Мастер | |

*Печать
сервисного центра*

Заполняется сервисным центром

| | |
|--------------------|--|
| Дата приёма | |
| Дата выдачи | |
| Номер заказ-наряда | |
| Проявление дефекта | |
| Мастер | |

*Печать
сервисного центра*

Заполняется сервисным центром

| | |
|--------------------|--|
| Дата приёма | |
| Дата выдачи | |
| Номер заказ-наряда | |
| Проявление дефекта | |
| Мастер | |

*Печать
сервисного центра*

Заполняется сервисным центром

| | |
|--------------------|--|
| Дата приёма | |
| Дата выдачи | |
| Номер заказ-наряда | |
| Проявление дефекта | |
| Мастер | |

*Печать
сервисного центра*

Заполняется сервисным центром

AVEX

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



Встраиваемая техника

Воздухоочистители
(вытяжки)

Варочные поверхности
Духовые шкафы



Техника для дома

Стиральные машины
Швейные машины
Оверлоки
Утюги,
Отпариватели



Техника для кухни:

Холодильники
Морозильники
Посудомоечные машины
Плиты газовые
Микроволновые печи
СВЧ
Диспенсеры
Настольные духовки
Мясорубки
Соковыжималки



Климатическая техника

Сплит-системы
Оконные кондиционеры



Торговое оборудование:

Морозильные лари

ИЗ МНОГООБРАЗИЯ ЛУЧШЕЕ

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

- Широкой 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.

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

ВЫБОР ПРОФЕССИОНАЛОВ!



www.avex-bt.ru