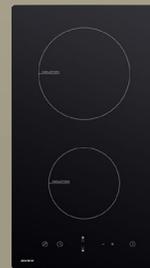
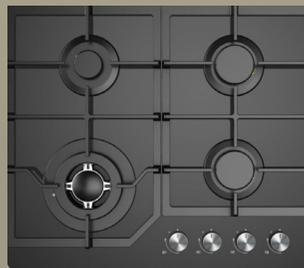
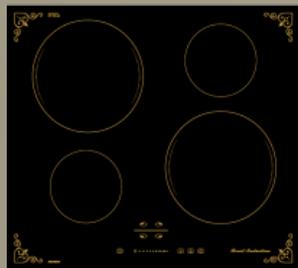




# AVEX



**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**  
**ВСТРАИВАЕМАЯ ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ**



## СОДЕРЖАНИЕ

Уважаемый покупатель.....	4
Рекомендации покупателю.....	4
Описание и техническая информация.....	5
Таблица с тех. характеристиками.....	6
Комплектация.....	7
Меры предосторожности.....	7
Использование и техническое обслуживание.....	8
Включение прибора.....	9
Выключение прибора.....	10
Функция быстрого нагрева.....	11
Отмена таймера.....	15
Автоотключение.....	17
Установка.....	17
Подключение к источнику питания.....	19
Уход и чистка.....	19
Утилизация прибора.....	21
Ассортимент духовых шкафов AVEX, подходящих в комплект к варочным поверхностям.....	22
Гарантия и сервис.....	23
Гарантийный талон.....	25

## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

*Поздравляем Вас с приобретением встраиваемой электрической варочной поверхности AVEX. При правильном использовании она 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 варочная поверхность 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](http://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 варочной поверхности необходимо проверить ее 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 варочной поверхности при транспортировании в упаковке изготовителя соблюдайте меры предосторожности:

- оберегайте от резких толчков и падений;
- избегайте длительного пребывания под дождем или мокрым снегом.

**Индукционная варочная поверхность – это безопасная, передовая, эффективная и экономичная технология приготовления пищи. Она работает с помощью электромагнитных колебаний, генерирующих тепло непосредственно на кастрюле, а не через нагрев поверхности стекла. Стекло нагревается только потому, что кастрюля в конечном итоге нагревает его.**

## ЗАМЕЧАНИЯ О ПОСУДЕ, КОТОРУЮ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ НА ИНДУКЦИОННОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

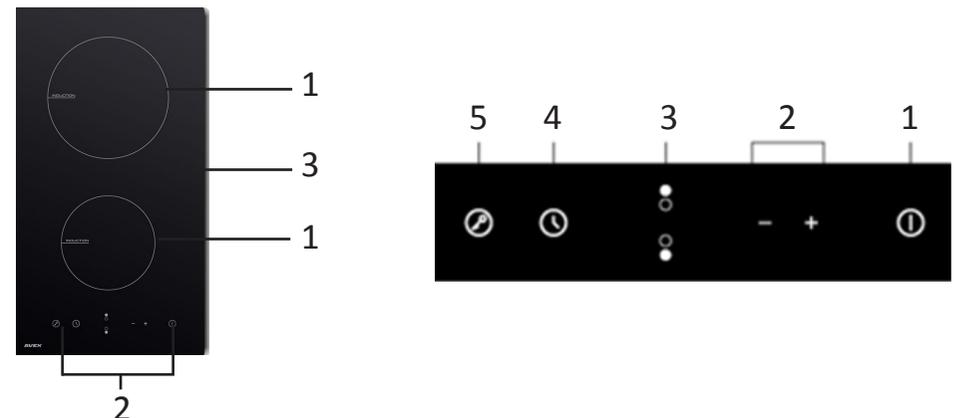
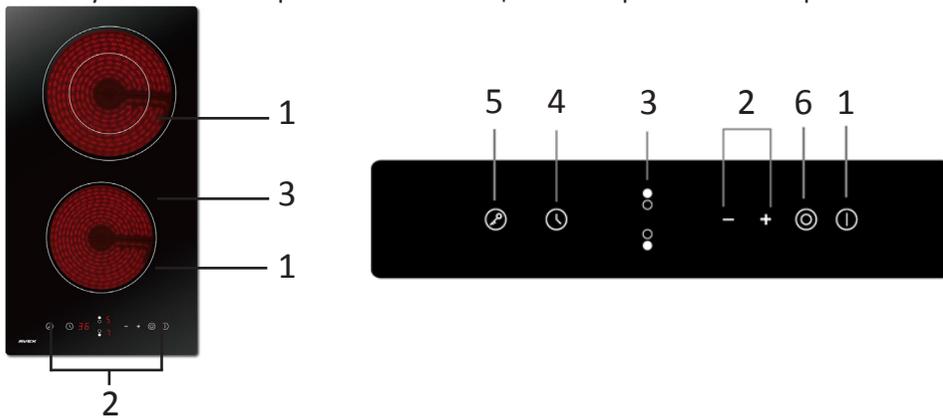
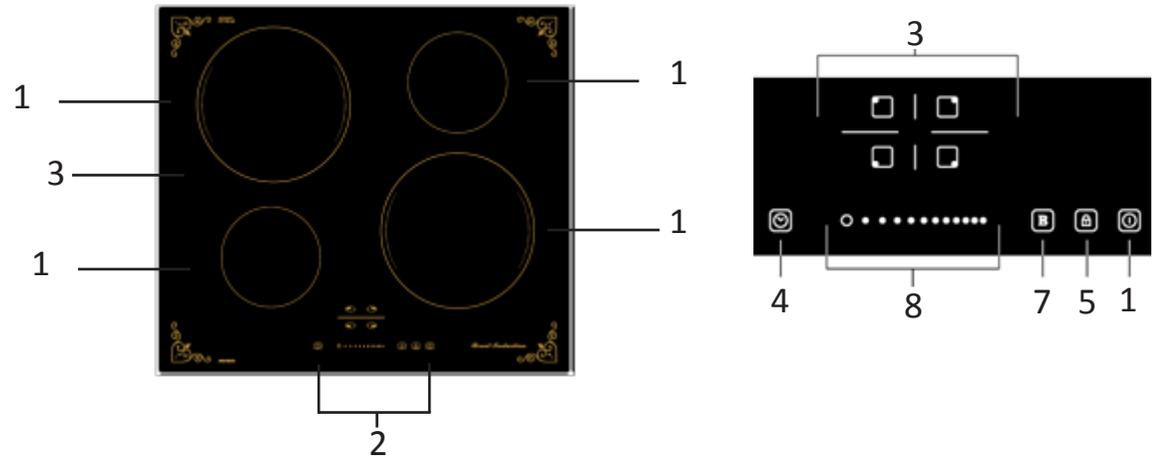
- Диаметр дна используемой посуды должен быть достаточно большим, чтобы полностью закрывать варочную область, обозначенную на стекле.
- Индукционные конфорки могут работать с небольшой кухонной посудой, эта способность определяется типом посуды (материал и размеры).
- Внутренний круг на варочной области соответствует минимальному диаметру дна посуды, который распознается индикатором в нормальных условиях.
- Помните, что индукционные элементы работают только с посудой, которая имеет ферромагнитное (материал, притягиваемый магнитом) дно.
- На индукционных конфорках используйте посуду только с ровным и гладким дном. Использование посуды с деформированным, вогнутым или волнообразным дном приведет к перегреву, который может повредить стекло или саму посуду.
- Имейте в виду, что используемая посуда может оказывать значительное влияние на производительность любой индукционной варочной панели. В магазинах вам может встретиться посуда, которая хоть и обозначена как пригодная для индукционного нагрева, однако она может плохо работать или создавать проблемы при распознавании индукционной конфоркой из-за недостатка или плохого качества ферромагнитного материала дна посуды.

## ОПИСАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- 1 - Конфорки
- 2 - Панель управления
- 3 - Стеклопанель

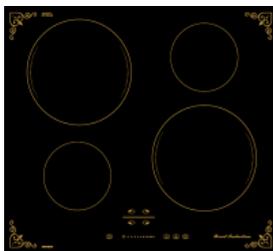
\* Мощность индукции с включенной функцией «Boost» (увеличением мощности).

- 1 - Сенсор включения/выключения
- 2 - Сенсоры регулировки мощности конфорок и времени таймера
- 3 - Выбор зоны нагрева
- 4 - Сенсор установки таймера
- 5 - Сенсор блокировки
- 6 - Сенсор включения внешней зоны двухконтурной конфорки
- 7 - Сенсор включения функции «Boost» (увеличения мощности)
- 8 - Ползунковый сенсор изменения мощности и времени таймера



## ЭЛЕКТРО-ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

Характеристики моделей



Модель		AVEX ERBM 604 W	AVEX EBM 604 iK	AVEX EBM 322 eK	AVEX EBM 302 iK
Поверхность		стеклокерамика	стеклокерамика	стеклокерамика	стеклокерамика
Индукционные конфорки		да	да	нет	да
Количество конфорок		4	4	2	2
Двухконтурная конфорка		нет	нет	да	нет
Сенсорное управление		да	да	да	да
Таймер		да	да	да	да
Сенсор блокировки		да	да	да	да
Индикатор остаточного тепла		да	да	да	да
Мощность конфорок	большая	2300 / 2600* Вт	2300 / 2600* Вт	1700/700 Вт	2000 Вт
	большая	2300 / 2600* Вт	2300 / 2600* Вт	-	-
	малая	1200 / 1500* Вт	1200 / 1500* Вт	1200 Вт	1500 Вт
	малая	1200 / 1500* Вт	1200 / 1500* Вт	-	-
Цвет		черный	черный	черный	черный
Размеры варочной поверхности (мм)		590*520*57	590*520*57	288*520*55	288*520*56
Размеры для встраивания (мм)		560*490	560*490	268*500	268*500

Напряжение: 220-240 В

Частота: 50/60 Гц

\* Мощность индукции с включенной функцией «Boost» (увеличением мощности).

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Варочная поверхность
- Инструкция по эксплуатации
- Индивидуальная упаковка
- Крепежный комплект



## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

Вы обязаны хранить Гарантийный талон вместе с Инструкцией в течение всего срока службы изделия. Эти документы содержат важную техническую информацию об изделии.

Перед первым использованием необходимо внимательно прочитать инструкции по установке и подключению.

Для обеспечения безопасности установка плиты должна выполняться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими стандартами по установке. Кроме того, любые внутренние работы с панелью должен производить только квалифицированный технический специалист, в том числе, замену гибкого питающего кабеля изделия. Пожалуйста, никогда не занимайтесь установкой самостоятельно.

Имейте в виду:

⚠ Если конфорки включены или были недавно выключены, некоторые поверхности будут горячими. Опасность ожога! Не допускайте к ним детей.

⚠ Если стеклокерамика раскололась или треснула, необходимо немедленно отключить плиту от электросети, чтобы не допустить риска поражения электрическим током.

⚠ Не оставляйте ничего на варочной области плиты, когда она не включена. Не допускайте риска возгорания.

⚠ Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки или крышки, на поверхность конфорки, т.к. они могут сильно нагреться. Не оставляйте никаких магнитящихся предметов (кредитные карты, карты памяти) или электронных гаджетов (ноутбуки, планшеты, mp3-плееры, телефоны) на варочной поверхности или около нее.

⚠ Данный прибор соответствует нормам безопасности и электромагнитной совместимости. Несмотря на это не рекомендуется пользоваться прибором лицам, имеющим кардиостимуляторы, слуховые аппараты и другие подобные имплантаты, так как при работе индукционной варочной панели могут возникать помехи, препятствующие нормальной работе этих устройств. Для пользования индукционной варочной панелью следует проконсультироваться с врачом.

- Встраивать прибор в элемент кухонной мебели и производить подключение к электросети может только квалифицированный специалист. Производитель не несет ответственность за возможные неисправности, связанные с неправильным подключением и монтажом. Гарантия на такие неисправности не распространяется.
- Варочная панель может быть встроена между элементами кухонной мебели, причем один из них может быть выше варочной панели, а другой должен быть одинаковой высоты с ней.
- Присоединительные кабели электроприборов не должны касаться горячих конфорок. Опасность короткого замыкания!
- Варочная поверхность не должна быть установлена непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильником, стиральной машиной или сушилкой для белья, так как влажность может привести к повреждению электроники варочной панели.
- Перегретый жир может воспламениться, поэтому блюда с использованием большого количества жира или масла (например, картофель фри) готовьте под постоянным контролем. Опасность ожога и возгорания!
- Если масло загорелось, не тушите пламя водой. Накройте посуду крышкой или тарелкой. Выключите конфорку. Оставьте посуду остывать на конфорке.
- Варочная панель не предназначена для обогрева помещения. Не ставьте пустую посуду на горячие или работающие конфорки.
- Дно посуды и поверхность конфорки всегда должны быть чистыми и сухими, чтобы обеспечить хорошую теплопроводность и избежать повреждения варочной поверхности.
- Не храните под прибором легковоспламеняющиеся предметы, например, чистящие средства или аэрозоли. Опасность возгорания!
- Не ставьте на варочную панель мокрую посуду и влажные крышки. Влага может повредить конфорки, что может привести к коррозии дна посуды.
- Сахар и сладкие блюда могут сильно повредить стеклокерамическую поверхность, поэтому во избежание повреждения поверхности немедленно удаляйте их с помощью скребка, даже если варочная поверхность еще не остыла.
- Не используйте варочную панель в качестве рабочего стола. Острые предметы могут оставить царапины на стеклокерамике.
- Не используйте посуду с шероховатым дном, так как она может поцарапать стеклокерамическую поверхность.
- Не готовьте на варочной панели в тонкостенной алюминиевой посуде и фольге, а также в пластиковой посуде. Эти материалы могут расплавиться и повредить варочную панель.
- Не кладите на варочную панель пластиковые предметы и алюминиевую фольгу.
- Для очистки варочной панели не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители, так как это может вызвать короткое замыкание и привести к удару электрическим током.
- При возникновении неисправностей немедленно отключите прибор от электросети и позвоните в сервисный центр.
- Ремонт и замену деталей прибора в гарантийный период может производить только специалист авторизованного сервисного центра.
- Не пытайтесь ремонтировать технику самостоятельно во избежание повреждения прибора и получения травм. Неквалифицированный ремонт может стать причиной опасности для пользователя. Опасность короткого замыкания и удара электрическим током!
- Стены и зоны выше поверхности рабочего стола должны выдерживать высокие температуры.
- Межпанельные составы и клеи должны быть устойчивы к воздействию высоких температур.
- После использования всегда выключайте конфорки и варочную панель, как описано в данном руководстве (то есть с помощью сенсорного управления).
- Не используйте посуду с неровными краями и не передвигайте кастрюли и сковородки по поверхности стекла, так как это может поцарапать стекло.
- Не используйте металлические мочалки или любые другие абразивные чистящие средства для очистки варочной панели, так как они могут поцарапать стекло.

 При манипуляциях с варочной панелью перед ее установкой необходимо осторожно обращаться с ней, поскольку в панели может быть выступающая часть или острые края, которые могут быть причиной травмы.

⚠ При установке секций или каких-либо устройств над панелью следует закрывать ее доской, чтобы не повредить стекло случайным ударом или тяжелым предметом.

⚠ Производитель и импортер не берут на себя ответственность за любое неправильное функционирование или повреждение варочной панели, вызванное ее неверной установкой.

**ПОМНИТЕ, ЧТО ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НА СТЕКЛО, ЕСЛИ ОНО ПОСТРАДАЛО ОТ СИЛЬНОГО УДАРА ИЛИ ОТ НЕСООТВЕТСТВУЮЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.**

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

### Перед первым включением

Перед подключением варочной панели к электросети, убедитесь, что напряжение и частота сети соответствуют напряжению и частоте варочной панели, указанным на паспортной табличке, которая расположена на нижней стороне панели, и в гарантии или, при его наличии, в техническом паспорте на изделие, который должен храниться вместе с настоящей инструкцией в течение срока службы изделия.

⚠ Прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, психическими или сенсорными способностями. Он также не должен использоваться людьми, которые не имеют опыта обращения с подобными приборами или которые не знакомы с прибором, за исключением тех случаев, когда они находятся под присмотром человека, который заботится об их безопасности.

⚠ Не разрешайте детям играть с варочной панелью.

## СЕНСОРНОЕ УПРАВЛЕНИЕ

Панель управления реагирует на прикосновение, не требуется нажимать и надавливать на неё. Прикоснитесь подушечкой пальца (не кончиком пальца!). Каждое действие подтверждается звуковым сигналом.

Проверьте, чтобы панель управления была чистой, сухой и чтобы на ней не было никаких предметов (например, посуды или ткани). Даже тонкий слой жидкости может сильно затруднить управление.



## ВКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

После включения питания, раздается звуковой сигнал, как только, все дисплеи будут показывать «-» или «--», указывая, что индукционная плита вошла в состояние режима ожидания	
Установите подходящую посуду, в которой Вы собрались готовить	

<p>Нажмите на кнопку выбора зоны нагрева и индикатор рядом с клавишей загорится</p>	
<p>Коснитесь первой ступени мощности нагрева или «-» «+»</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Если вы не выберете уровень мощности в течение одной минуты, варочная поверхность автоматически отключится. Вам нужно будет начать все заново.</li> <li>• Вы можете изменить настройки мощности в любой момент во время приготовления пищи.</li> </ul>	

Если на дисплее высветиться символ  вместо установленной мощности, это значит:

- Вы не поставили кастрюлю на нужную зону приготовления пищи.
- Кастрюля, которую вы используете, не подходит для индукционной плиты.
- Кастрюля слишком мала или не расположена по центру зоны нагрева.

 **Внимание!** Пока на зону нагрева не будет установлена подходящая посуда, нагрев идти не будет. Дисплей автоматически выключается через 2 минуты, если не установить подходящую кастрюлю.

**Выбирайте правильную посуду.**

- Не используйте посуду с неровным или закругленным дном.



- Убедитесь, что посуда стоит ровно по центру зоны нагрева и соответствует необходимому размеру.



- При перемещении поднимайте посуду, не сдвигайте её, так как она может поцарапать стекло.



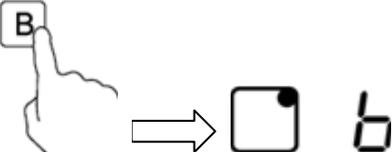
## ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

<p>Нажмите кнопку выбора зоны нагрева, которую вы хотите выключить.</p>	
<p>Выключите конфорку с перемещением ползункового сенсора справа налево. Убедитесь, что дисплей показывает «0».</p>	

<p>Выключите варочную поверхность прикосновением к сенсору Вкл/Выкл.</p>	
<p>Остерегайтесь нагретых поверхностей!              Индикатор «Н» указывает на то, что зона еще горяча.              Когда зона остынет, индикатор потухнет. Остаточное тепло экономит электроэнергию: вы можете разогреть на ней сковородку или кастрюлю</p>	

## ФУНКЦИЯ БЫСТРОГО НАГРЕВА

Для 4-х конфорочных моделей

<p><b>Включение функции быстрого нагрева</b></p>	
<p>Прикоснитесь к сенсору выбора зоны нагрева, которую Вы хотите включить.</p>	
<p>Коснитесь кнопки и на экране должно высветиться “b” и тогда мощность сразу достигнет максимума.</p>	
<p><b>Отмена режима быстрого нагрева</b></p>	
<p>Выберите зону нагрева, которую вы хотите отключить от данного режима.</p>	
<p>Прикосновение к кнопке отменит функцию быстрого нагрева, и конфорка вернется к своей первоначальной настройке.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Функция может работать в любой зоне нагрева.</li> <li>• Конфорка возвращается в свое первоначальное положение после 5 минут.</li> </ul>	

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДВУХКОНТУРНОЙ КОНФОРКИ.

Функция только для модели EBM 322 eK

Двухконтурная конфорка имеет две зоны нагрева: внутренняя и внешняя. Вы можете использовать только внутреннюю зону нагрева, либо обе зоны одновременно.

Включение двухконтурной конфорки	
Выберите уровень нагрева от 1 до 9	
Включится внутренняя зона	
Прикоснитесь к сенсору «  » для включения внешней зоны	
	
Отключение внешнего контура	
Прикоснитесь к сенсору «  » для выключения внешней зоны	
Индикатор будет показывать «6»	

### Использование таймера

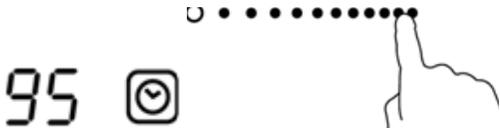
Вы можете использовать таймер:

- Звуковое напоминание. В этом случае, при наступлении времени, ни одна зона НЕ будет отключена.
- Таймер приготовления. В этом случае, после определенного времени выбранная зона - ОТКЛЮЧИТСЯ..
- Максимальное время работы таймера - 99 минут.

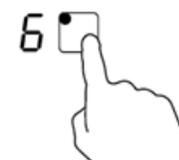
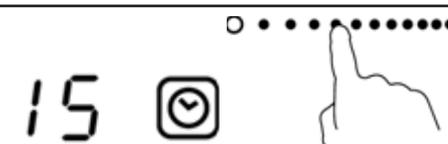
Использование таймера как звуковое напоминание.

#### Для 4-х конфорочных

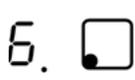
Если вы не выбрали ни одну зону нагрева:

<p>Убедитесь, что поверхность включена.                  Помните: вы сможете использовать звуковое напоминание, только если не выбрана ни одна из зон.</p>	
<p>Коснитесь сенсора таймера и на индикаторе высветится «1 и 0».</p>	
<p>Установите время, касаясь ползункового сенсора мощности выставите необходимую цифру. Например: 5.</p>	
<p>Коснитесь кнопки таймера снова, цифра «1» будет мигать.</p>	
<p>Касаясь ползункового сенсора мощности, выставите необходимую цифру, например, «9». Теперь таймер установлен на 95 минут.</p>	
<p><b>Когда будет установлено время, отсчет пойдет сразу. Дисплей будет показывать оставшееся время.</b></p>	
<p>По истечении времени таймер просигналит в течение 30 секунд. Индикатор таймера будет показывать "--".</p>	

### Установка таймера на одну и более зон

Установка на одну зону	
Выберете касанием пальца ту зону, на которую хотите установить таймер.	
Коснитесь кнопки таймера и на индикаторе высветиться «10», «0» будет мигать.	
Установите время, касаясь ползунка слайдера мощности, выставите необходимую цифру. Например: 5	
Коснитесь кнопки таймера снова, цифра «1» будет мигать.	
Касаясь ползунка слайдера мощности, выставите необходимую цифру, например, «9». Теперь таймер установлен на 95 минут.	
Когда время установлено, сразу же начинается обратный отсчет. Дисплей будет показывать оставшееся время  <i>Примечание: красная точка рядом с индикатором уровня мощности загорится, указывая, какая зона выбрана.</i>	
При приготовлении таймер будет выключать соответствующую конфорку автоматически.	

 Другая конфорка будет продолжать работать, если она включена ранее.

<b>Если таймер установлен на более чем одну зону:</b>	
Установка таймера на несколько зон такая же, как и установка на одну зону. Когда вы устанавливаете таймер на несколько зон, на индикаторе будет указываться минимальное время. Точка соответствует зоне, на которой установлен таймер.	
(установлен на 15 минут)	
(установлен на 45 минут)	
	
Как только таймер соответствующей зоны кончится, то высветится новый минимальный таймер, и соответствующая точка будет мигать.	
(установлен на 30 минут)	
Коснитесь зоны нагрева на панели управления, чтобы посмотреть соответствующий ей таймер.	

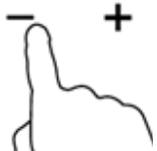
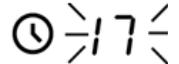
## ОТМЕНА ТАЙМЕРА

Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, на которой хотите отменить таймер.	
Коснитесь кнопки таймера, на индикаторе появиться время, на которое был установлен таймер.	
Коснитесь ползунка слайдера мощности, чтобы установить таймер на «00», таймер отменяется.	

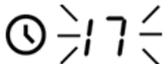
## ДЛЯ 2-Х КОНФОРОЧНЫХ:

Использование таймера как звуковое напоминание.

**Если вы не выбрали ни одну зону нагрева.**

<p>Убедитесь, что поверхность включена.                  Помните: вы сможете использовать звуковое напоминание, только если не выбрана ни одна из зон.</p>	
<p>Коснитесь кнопки таймера и загорится индикатор. Настройте таймер с помощью сенсоров «+» и «-». Индикатор начнет мигать и покажет время таймера на экране.                  При кратком нажатии «+» или «-» время таймера будет прибавляться или убавляться на 1 минуту. При удерживании этих сенсоров время будет изменяться на 10 минут. После 99 минут таймер автоматически переходит на 0 минут.</p>	
<p>Прикоснитесь одновременно к сенсорам «+» и «-» для отмены таймера. На экране появятся символы «--»</p>	
<p>Когда будет установлено время, он начнет отсчет сразу. Дисплей будет показывать оставшееся время</p>	
<p>По истечении времени таймер просигналит в течение 30 секунд. Индикатор таймера будет показывать "--".</p>	

## УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ДЛЯ ОТКЛЮЧЕНИЯ КОНФОРКИ.

<p><b>Установка на одну зону</b></p>	
<p>Выберете касанием пальца ту зону, на которую хотите установить таймер.</p>	
<p>Коснитесь кнопки таймера и на индикаторе высветиться «10»</p>	
<p>Установите время с помощью сенсоров «+» и «-»</p>	
<p>Прикоснитесь одновременно к сенсорам «+» и «-» для отмены таймера. На экране появятся символы «--»</p>	
<p>Когда будет установлено время, он начнет отсчет сразу. Дисплей будет показывать оставшееся время.</p>	
<p>По истечении времени выбранная конфорка выключится автоматически</p>	

## АВТООТКЛЮЧЕНИЕ

Другой функцией безопасности варочной панели является автоотключение. Если вы забыли отключить поверхность, она выключится автоматически. В таблице указано стандартное время отключения:

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Стандартное время отключения (часов)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Прибор можно выключить в любой момент, прикоснувшись к сенсору общего включения/выключения. В режиме ожидания символ H отображается на всех горячих зонах. Никакие другие индикаторы конфорок не будут гореть.

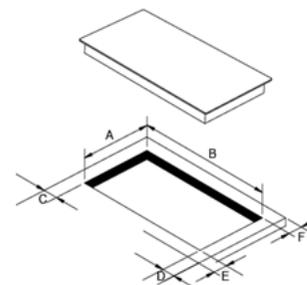
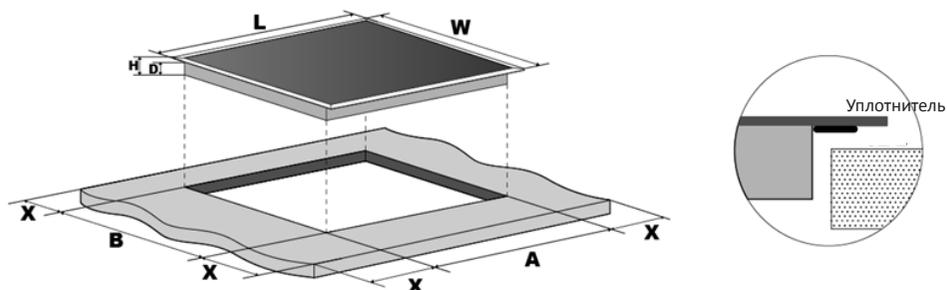
**После использования выключите устройство при помощи органа управления; не полагайтесь на датчик посуды.**

### Советы по приготовлению:

- Когда пища доходит до кипения, уменьшите значение температуры.
- Использование крышки уменьшает время приготовления и экономит энергию.
- Минимизируйте количество жира или жидкости, чтобы уменьшить время приготовления.
- Начните готовить на большой мощности и уменьшайте температуру, по мере приготовления пищи.

## УСТАНОВКА

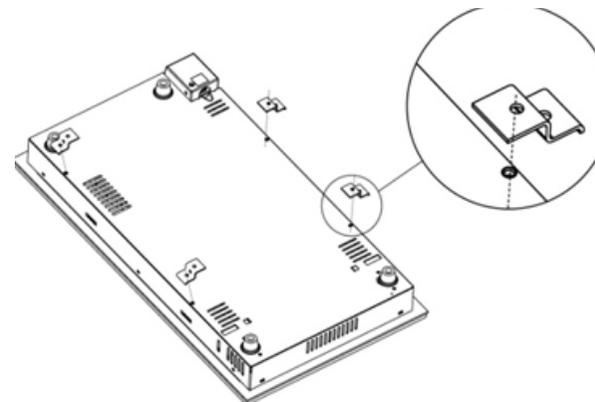
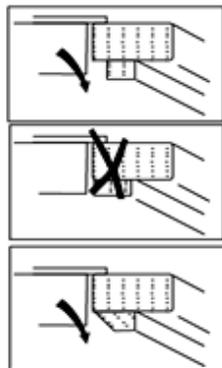
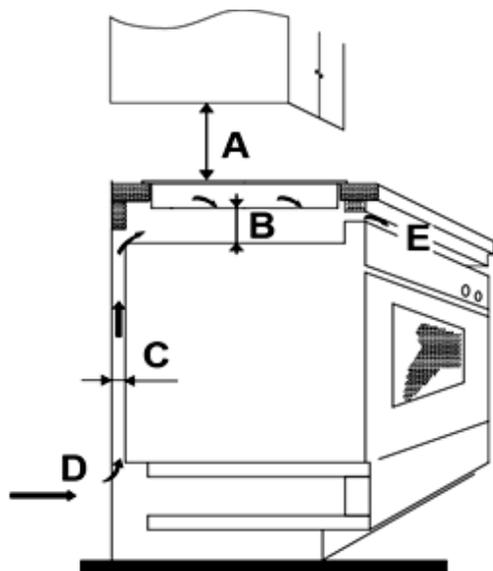
Просверлите отверстие на поверхности стола в соответствии с размерами указанными в таблице. Оставьте вокруг отверстия минимум 5 см поверхности стола. Толщина стола должна быть не менее 30 мм. Чтобы стол не деформировался под воздействием тепла он должен быть сделан из термостойкого материала.



L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
590	520	56.5	52.5	560+4 +1	490+4 +1	50 мин.

A (мм)	B (мм)	C (мм)	D (мм)	E (мм)	F (мм)
268 +4 -0	500 +4 -0	50 мин.	50 мин.	50 мин.	50 мин.

**⚠ Внимание! Расстояние между варочной поверхностью и подвесным шкафом над ней должно быть не менее 760 мм.**



После установки зафиксируйте варочную поверхность, закрутив четыре болта в кронштейны снизу.

Отрегулируйте положение кронштейнов для различной толщины стола.

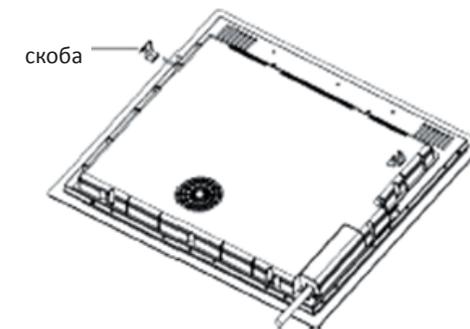
Нельзя прокладывать силикон между стеклом и рабочей поверхностью секции, потому что в случае снятия стекла, оно может разбиться при попытке отделить его.

Для варочных панелей необходимо обеспечить минимальное расстояние в 5 см между выдвижным ящиком и проемом для вентилятора.

#### Внимание!

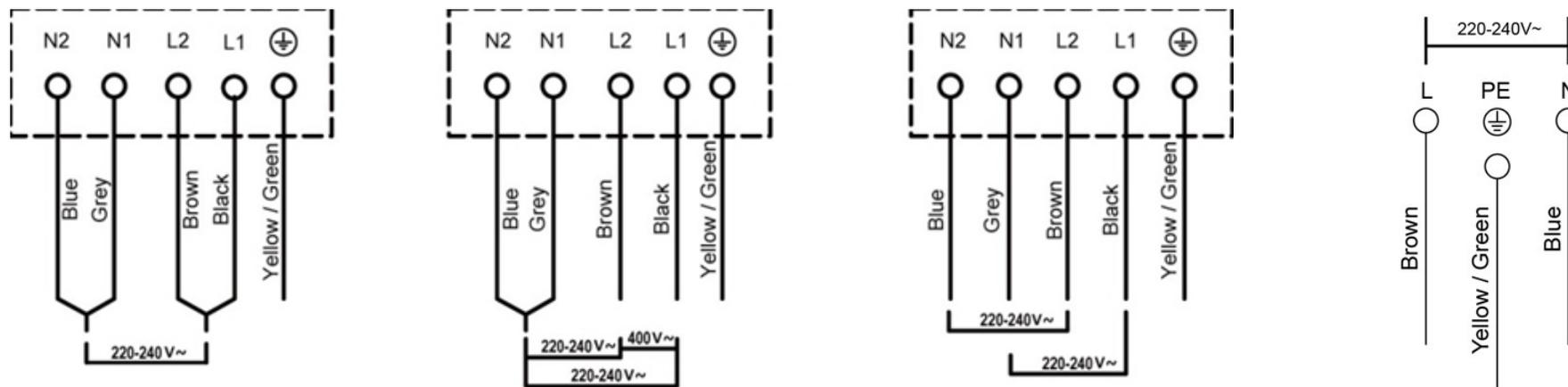
Не храните в ящике предметы, которые могут создавать препятствия вентиляторам варочной панели, и горючие материалы.

При установке секций или каких-либо устройств над панелью следует закрывать ее доской, чтобы не повредить стекло случайным ударом или тяжелым предметом.



## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ИСТОЧНИКУ ПИТАНИЯ

Разъем должен быть подключен к стандартному разъему или однополюсному выключателю. Схема подключения указана на рисунке.



**⚠** Если вы не можете выключить конфорку из-за выкипевших сливок, супа или чего-нибудь аналогичного, намочите в воде тряпку и протрите орган сенсорного управления, очистив его от продукта; удерживайте тряпку на сенсоре включения/выключения, чтобы выключить сенсорное управление.

## УХОД И ОЧИСТКА

Для поддержания стеклокерамической панели в надлежащем состоянии ее следует очищать соответствующими средствами. Стеклокерамическая панель должна очищаться после каждого использования, когда она будет теплой или холодной. Такая очистка будет несложной, поскольку исключается нарастание грязи от повторных использований.

Ни в коем случае не употребляйте агрессивные чистящие средства или такие, которые могут поцарапать поверхность (см. таблицу, в которой приведены различные общеупотребительные средства, которыми можно пользоваться). для очистки варочной панели нельзя использовать пароструйные устройства.

### УХОД ЗА СТЕКЛОМ

При очистке необходимо учитывать степень загрязнения, используемые средства и продукты должны варьироваться в зависимости от этой степени.

#### Слабое загрязнение

Слабое загрязнение без пригорания можно очистить влажной тряпкой и мягким моющим средством или теплой мыльной водой.

### **Сильное загрязнение**

Сильное загрязнение и жир следует очищать средствами, предназначенными специально для стеклокерамики. Выполняйте инструкции изготовителя.

**Пятна пригоревшей пищи** можно удалять специальным скребком.

**Радужные разводы:** образовавшиеся от сухих частиц жира, приставших к дну посуды, или от попадания жира между стеклом и посудой при готовке, можно удалить с поверхности стекла при помощи никелированной мочалки для посуды и воды или специальным очистителем для стеклокерамики.

**Пластмассовые предметы,** сахар или пища с большим содержанием сахара, которые расплавились на варочной панели, должны немедленно удаляться в горячем состоянии скребком.

**Если цвет стекла изменился** - это не влияет на эффективность или прочность и обычно вызвано несоответствующей очисткой или низкокачественной посудой.

Следы металла вызваны металлической посудой, скользившей по стеклу. Их можно удалить путем тщательной очистки специальным средством для стеклокерамики, хотя может оказаться, что очистку нужно будет повторить более одного раза.

Потертости – результат использования абразивных чистящих средств или посуды с неровным дном.

**Имейте в виду:**

 **Будьте предельно осторожны при использовании скребков для стекла. Лезвие может быть причиной травмы!**

 **Если вы неправильно используете скребок, лезвие может сломаться и осколки могут застрять между декоративной боковой накладкой и стеклом. Если это произошло, не пытайтесь удалить осколки рукой – используйте щипцы-плоскогубцы или остроконечный нож.**

 **Используйте лезвие только на стеклокерамической поверхности – не допускайте контакта корпуса скребка со стеклом, т.к. он может поцарапать стеклокерамику.**

 **Пользуйтесь лезвиями, которые находятся в безупречном состоянии, заменяйте лезвие как только на нем появляются признаки износа. Когда вы заканчиваете пользоваться скребком, уберите лезвие внутрь и закройте скребок.**

 **Посуда может прилипнуть к стеклу, если что-то расплавилось между ними. Не пытайтесь оторвать посуду, когда она остыла – вы можете расколоть стеклокерамику.**

 **Не вставляйте на стекло и не опирайтесь на него, т.к. оно может разбиться и причинить травму. Не ставьте на стекло никакие предметы.**

Производитель оставляет за собой право вносить в инструкции любые изменения, которые она сочтет необходимыми или полезными, не изменяя при этом основные характеристики изделия.

## УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА

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

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

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

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



## 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

В – черный цвет Y - бежевый цвет, X – нерж. Сталь, С – кофейный

M - стекло, S – металл

6 - размер панели 60 см

0 – ручки переключения внизу, 1 – ручки переключения справа

4 - конфорки

0-металлическая решетка, 1 – чугунная решетка, 2 – круглая чугунная решетка

G - чугунная решетка O - индивидуальная круглая чугунная решетка

K, W, F - дизайн

### Обозначение моделей духовых шкафов

R - ретро дизайн

В – черный цвет Y - бежевый цвет, X – нерж. Сталь, С – кофейный

M - стекло, X - нерж. сталь

6 – размер

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 совпадении 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 ДУХОВЫХ ШКАФОВ AVEX, ПОДХОДЯЩИХ В КОМПЛЕКТ К ВАРОЧНЫМ ПОВЕРХНОСТЯМ



RBM 6391 F



BM 6080 S



BM 6080 K



BM 6180 K

## ГАРАНТИЯ И СЕРВИС

телефон единой справочной службы гарантийного и сервисного обслуживания:

**8-800-700-12-25**

(звонок по России бесплатный)

Продукция сертифицирована, согласно требованиям ТР 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.

Расшифровка серийного номера:

**M-RYM6041F/0715/P1/S0001**, где

**RYM6041F** – 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](http://www.avex-bt.ru)



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

# AVEX

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



#### Встраиваемая техника

- Встраиваемые духовые шкафы
- Встраиваемые варочные поверхности
- Вытяжки



#### Техника для дома

- Стиральные машины
- Швейные машины
- Оверлоки
- Утюги
- Отпариватели
- Мойки высокого давления



#### Техника для кухни:

- Холодильники
- Морозильные камеры
- Кухонные плиты
- 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!

## ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

*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

## **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
--------------------------	--------------------------

**AVEX** ОТРЫВНОЙ ТАЛОН "А" № \_\_\_\_\_

Изделие	
Модель	
Сервисный номер	
Дата продажи	
Фирма-продавец	

*Заполняется фирмой-продавцом*

*Печать  
фирмы-продавца*

**AVEX** ОТРЫВНОЙ ТАЛОН "Б" № \_\_\_\_\_

Изделие	
Модель	
Сервисный номер	
Дата продажи	
Фирма-продавец	

*Заполняется фирмой-продавцом*

*Печать  
фирмы-продавца*

**AVEX** ОТРЫВНОЙ ТАЛОН "В" № \_\_\_\_\_

Изделие	
Модель	
Сервисный номер	
Дата продажи	
Фирма-продавец	

*Заполняется фирмой-продавцом*

*Печать  
фирмы-продавца*

**AVEX** ОТРЫВНОЙ ТАЛОН "Г" № \_\_\_\_\_

Изделие	
Модель	
Сервисный номер	
Дата продажи	
Фирма-продавец	

*Заполняется фирмой-продавцом*

*Печать  
фирмы-продавца*



**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](http://www.avex-bt.ru)  
[avex@diorit.ru](mailto:avex@diorit.ru)

