

AVEX

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Модели: TY350MBCL pizza, TY450MBCL pizza



www.avex-bt.ru

НАСТОЛЬНАЯ ДУХОВКА

СОДЕРЖАНИЕ:

Технические характеристики.....	4
Описание деталей.....	4
Важные требования безопасности.....	5
Советы по приготовлению пищи.....	6
Как использовать конвекционную функцию.....	7
Как запекать продукт.....	7
Как жарить.....	7
Как готовить гренки.....	7
Обслуживание и чистка.....	8
Рецепты для электрической духовки AVEX.....	8
Условия гарантийного обслуживания.....	15
Гарантийный талон.....	16
Сервисные центры AVEX.....	18
Из многообразия лучше.....	19

ИЗ МНОГООБРАЗИЯ ЛУЧШЕЕ

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

Широкий модельный ряд;

- 1 год гарантии на всю технику, но не более трех лет от даты производства;
- 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:



Встраиваемая техника

- Встраиваемые духовые шкафы
- Встраиваемые варочные поверхности
- Вытяжки



Техника для дома

- Стиральные машины
- Швейные машины
- Оверлоки
- Отпариватели



Техника для кухни:

- Холодильники
- Морозильные камеры
- Кухонные плиты
- Настольные духовки
- Мясорубки
- Соковыжималки
- Диспенсеры
- Хлебопечи



Климатическая техника

- Сплит-системы
- Оконные кондиционеры
- Вентиляторы
- Тепловентиляторы
- Водонагреватели



Красота и здоровье

- Массажеры
- Напольные весы



Торговое оборудование:

- Холодильные витрины
- Морозильные лари

СЕРВИСНЫЕ ЦЕНТРЫ AVEX

Телефон единой сервисной линии

8-800-700-1225

(звонок по России бесплатный)

AVEX@DIORIT.RU

WWW.AVEX-BT.RU



Срок службы - 5 лет

Гарантийный срок - 1 год с даты приобретения продукции, но не более 3-х лет с даты производства

Manufacturer: FOSHAN GENZHUO ELECTRICAL APPLIANCES CO., LTD.

Address: No.18 Gongye 1st Road, Qingyuan Ind. Zone, Leliu Town, Shunde, Foshan, Guangdong, China

Производитель: Фошань Гэньчжо Электрикал Эплайенсис Ко., ЛТД.

Адрес: №.18 ГунЕ Фэст Роуд, ЧинЮань Инд. Зоун, Лэйлу Таун, Шуньдэ, Фошань, Гуандун, Китай

Импортер: ООО «Интер-Трейд», 347800, Россия, Ростовская область, г. Каменск-Шахтинский, ул. Ворошилова, 152

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

Пожалуйста, внимательно прочтите руководство и сохраните его для дальнейшего использования!

Данный аппарат может использоваться детьми в возрасте 8 и более лет, а также людьми с ограниченными физическими, осязательными и интеллектуальными возможностями или без соответствующего опыта и знаний, если они находятся под надзором или были проинструктированы о безопасности использования аппарата и понимают возможные опасности. Детям запрещается играть с аппаратом. Чистку и пользовательское обслуживание аппарата нельзя производить детям без надзора взрослых.

Модель: TY350MBCL pizza



Модель: TY450MBCL pizza

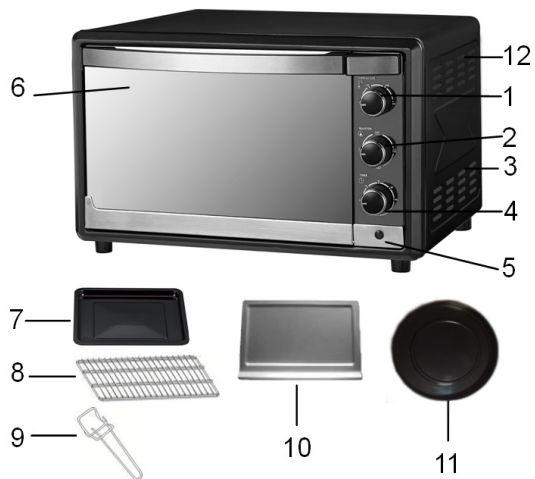


ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

МОДЕЛЬ	TY350MBCL pizza	TY450MBCL pizza
Напряжение	220-240 В	220-240 В
Частота	50-60 Гц	50-60 Гц
Мощность	1600 Вт	2000 Вт
Объем	35 л	45 л
Диапазон температур	100-250 °С	100-250 °С
Цвет корпуса	черный	черный
Дверь	зеркальная стеклянная	зеркальная стеклянная
Ручка двери	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь

ОПИСАНИЕ ДЕТАЛЕЙ

1. Ручка регулировки температуры
2. Регулятор уровня нагрева
3. Конвекция
4. Таймер
5. Лампа индикации
6. Стеклопанель дверца
7. Противень
8. Решетка
9. Ухват для противня и решетки
10. Поддон для крошек
11. Противень для пиццы



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

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, с списком сервисных центров ознакомлен и согласен:
Подпись покупателя:

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

Заполняется установщиками

<i>Печать фирмы-продавца</i>

<i>Печать фирмы-продавца</i>

Заполняется сервисным центром

Дата приёма
Дата выдачи
Особые отметки
<i>А Печать Сервисного центра</i>

Дата приёма
Дата выдачи
Особые отметки
<i>Б Печать Сервисного центра</i>

Дата приёма
Дата выдачи
Особые отметки
<i>В Печать Сервисного центра</i>

Дата приёма
Дата выдачи
Особые отметки
<i>Г Печать Сервисного центра</i>

ВАЖНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании электрических приборов всегда необходимо соблюдать меры безопасности, в том числе следующие:

1. Данный прибор предназначен только **ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ** В БЫТОВЫХ целях. Читайте все инструкции перед использованием или чисткой.

2. Если аппарат используется детьми или рядом с детьми, необходим тщательный надзор.

3. Не погружайте электрический шнур, электрическую вилку или какие-либо части аппарата в воду или другие жидкости.

4. Не допускайте свисания электрического шнура через край стола или прилавка, не касайтесь горячих поверхностей.

5. Не используйте аппарат с поврежденным электрическим шнуром или штекером, при выявлении его неисправностей или каких-либо повреждений. Если аппарат поврежден или сломан, не ремонтируйте его своими силами; если повреждены или сломаны шнур электропитания или электрическая вилка, не ремонтируйте и не заменяйте их сами, а направьте их в сервисный центр для ремонта или обслуживания.

6. При использовании духовки обеспечивайте десять сантиметров свободного пространства со всех сторон аппарата для надлежащей циркуляции воздуха.

7. Прежде чем извлечь вилку электропитания из сетевой розетки переключите ручку управления в положение OFF(ВЫКЛЮЧЕНО).

8. Когда аппарат не используется, а также перед чисткой выключайте вилку из розетки. При этом всегда беритесь за вилку, а не за шнур.

9. Перед установкой или снятием деталей и перед чисткой давайте аппарату остудиться.

10. Особую осторожность необходимо соблюдать при перемещении аппарата, содержащего горячее масло или горячую пищу.

11. Не закрывайте какую-либо часть аппарата металлом или тканью, это может вызвать его перегрев.

12. При работе никогда не оставляйте аппарат без присмотра.

13. Не помещайте в аппарат пищевые продукты или металлические предметы кухонной утвари чрезмерных размеров, это может вызвать пожар или риск поражения электротоком.

14. Необходимо соблюдать особую осторожность при использовании сосудов, изготовленных из иных материалов, чем специально предназначенные для этого металлы и керамика.

15. В духовку нельзя помещать следующие материалы: пластмассу, бумагу или что-либо подобное.

16. Не используйте в данном аппарате какие-либо принадлежности кроме рекомендованных изготовителем.

17. Всегда надевайте защитные изолированные перчатки для духовки при размещении в ней или извлечении из нее продуктов и каких-либо предметов.

18. Стеклопанель тяжелая, держите ее за ручку до полного открытия, чтобы она не упала под своим весом.

19. В процессе или после работы поверхности аппарата имеют высокую температуру, не касайтесь их.

20. Во время работы доступные поверхности аппарата могут нагреваться до горячего состояния.

21. Для работы аппарата нельзя использовать внешний таймер.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

1. Проверяйте, чтобы вокруг духовки было достаточно пространства для вентиляции.

2. Перед использованием необходимо убедиться, что духовка полностью сухая.

3. НЕ СТАВЬТЕ духовку на необработанную деревянную поверхность.

4. При первом использовании духовки из нее может выходить некоторое количество дыма, это нормально. Через 5-15 минут дым исчезнет.

5. Для лучшего приготовления пищи рекомендуется предварительный прогрев духовки в течение примерно 10-15 минут.

6. Перед закладкой продуктов наносите масло на противень или решетку, чтобы обеспечить сцепляемость.

7. Под решетку ставьте поддон для сбора жидкости, чтобы предотвратить капание масла на дно духовки.

8. Если продукт является жиросодержащим, таким как цыплята и т.п., используйте два куска алюминиевой фольги, чтобы обмотать продукт во избежание разбрызгивания во время приготовления пищи.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

1. Поставьте духовку на ровную термостойкую поверхность. Затем подключите её к сети.

2. Установите температуру, время и степень нагрева и прогрейте духовку в течение 10-15 минут. Затем установите противень или решетку с продуктом.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Гарантийные обязательства и условия сервисного обслуживания по гарантии.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ:

При покупке изделия обязательно проверьте его комплектность и исправность, а также наличие Руководства по эксплуатации и заполненного Гарантийного талона.

Перед началом эксплуатации изделия просим внимательно ознакомиться с инструкцией.

Гарантийный ремонт не осуществляется в следующих случаях:

- Если изделие использовалось в целях, не соответствующих прямому назначению;
- Если неисправность явилась следствием небрежной эксплуатации, неправильной транспортировки или условий хранения, вследствие чего изделие имеет механические повреждения;
- Если выход из строя произошел в результате естественного износа комплектующих;
- Если имеются повреждения, причиной которых явились попадание внутрь изделия посторонних предметов, жидкости, и т.д.;
- Если обнаружены доказательства самостоятельного вскрытия изделия или его ремонт вне гарантийного сервисного центра;
- При неисправностях, возникших из-за перегрузки, повлекшей за собой деформацию или выход из строя внутренних механизмов, а также вследствие скачков или несоответствия напряжения электросети.
- Естественный износ внешнего покрытия, чехлов из ткани, кожи, пластиковых и металлических деталей и др. материалов, не участвующих в непосредственной механической работе изделия - не подлежат замене; Стоимость ремонта оплачивается покупателем, если:
- Гарантийный период закончился;
- Гарантия не распространяется на данный вид неисправности;
- Для определения вида поломки требуется экспертиза, в результате которой доказано, что гарантия не распространяется на данный вид неисправности.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

1. Отключите вилку из розетки и дайте аппарату остыть перед чисткой.
2. Не погружайте аппарат в воду. Все поверхности могут очищаться чистой влажной тканью.
3. Если все-таки остаются пятна, рекомендуется использовать мыло.
4. Не используйте абразивные чистящие средства или острые кухонные принадлежности для чистки аппарата.
5. Внутренние стенки чистите чистой влажной тканью.
6. Поверхности, контактирующие с пищей, очищайте чистой влажной тканью или мойте чистой водой. Противень нельзя чистить в моечной машине.

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУХОВКИ AVEH



ОМЛЕТ С ОРЕХАМИ И ИЗЮМОМ

Для приготовления Вам потребуется:

2 яйца, 1/4 стакана молока, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки очищенных орехов, 2 ст. ложки изюма, 1/2 ст. ложки сливочного масла, мускатный орех на кончике ножа, сахар и соль по вкусу.

Яйца взбить, развести молоком, постепенно добавить муку, не допуская появления комочков, посолить, добавить промытый изюм и измельченные орехи, сахар и мускатный орех. Полученную массу выложить в смазанную маслом формочку. Запекать в течение 8-10 мин при температуре 180°C.



БУТЕРБРОДЫ С ПАСТОЙ ИЗ СЫРА И ЯИЧНЫХ ЖЕЛТКОВ

Для приготовления Вам потребуется:

8 ломтиков белого хлеба, 100 г сливочного масла, 100 г сыра, 3 яичных желтка, 2 ст. ложки сметаны, красный молотый перец, зелень петрушки, соль по вкусу.

Сыр натереть на мелкой терке, перемешать с яичными желтками и сметаной, посолить. На ломтики белого хлеба положить приготовленную массу, запекать 3-4 мин при температуре 160-180°C. Перед подачей на стол посыпать перцем, нарезанной зеленью петрушки. Подать горячими.

растительным маслом, положить на противень. На решетку плотно друг к другу уложить шпатель с мясом, полить оставшимся маринадом и запечь при температуре 220°C до готовности в течение 20-25 минут.



ЛОСОСЬ С МАСЛИНАМИ

Для приготовления Вам потребуется:

500 гр. филе лосося, 2 ст.л. оливкового масла, 1 луковица, 1/2 ст. сухого белого вина, 50 г черных маслин без косточек, петрушка, специи и соль по вкусу.

Филе лосося поместить в посуду для запекания, добавив мелко нарезанный лук и петрушку, полить оливковым маслом и сухим белым вином, сверху посыпать нарезанными маслинами и специями. Запекать в течение 30 мин при температуре 200°C. В течение приготовления периодически поливать соусом.



БУЛОЧКИ С НАЧИНКОЙ ИЗ ШПИНАТА

Для приготовления Вам потребуется:

4 круглые или продолговатые черствые булочки, 200 г шпината, 50 г сливочного масла, 4 яйца, 50 г шпика, мускатный орех на кончике ножа, соль по вкусу.

С черствых булочек стереть на терке верхнюю корочку, отрезать шапочку, вынуть мякиш, внутренние стенки смазать маслом. Шпинат тушить с маслом, добавить мускатный орех и соль. В середину каждой булочки положить по 1 ст. ложке массы шпината и осторожно влить сырое яйцо. Вместо целого яйца можно влить взбитые яйца, сверху положить ломтик шпика. Запекать в течение 10-12 мин при температуре 160°C. Готовые булочки подать к бульону.



ГРЕНКИ С РЕПЧАТЫМ ЛУКОМ

Для приготовления Вам потребуется:

12 ломтиков черствого хлеба, 2 ч. ложки маргарина, 200 г репчатого лука, 50 г твердого сыра, 1 яйцо, 2-3 ст. ложки сметаны, соль и перец по вкусу, мука, зелень.

Батон очистить от корки, нарезать ломтиками толщиной 1 см. Лук очистить, нарезать мелкими кубиками, острый запах лука устранить, ошпарив

ла, поместить в электрическую духовку. Запекать в течение 8-19 мин при температуре 180°C. Запеченные яблоки подавать в сиропе, оставшемся в форме после запекания.



ЯБЛОКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ДЖЕМОМ

Для приготовления Вам потребуется:

8 яблок, 1 стакан густого джема, 8 ч. ложек сливочного масла, 8 ч. ложек натертых сухарей или орехов, корица по вкусу.

В яблоках вырезать сердцевину, углубление заполнить сухарями или орехами, прожаренными в масле и смешанными с джемом и корицей. Подготовленные яблоки выложить на противень, покрытый фольгой, и поместить в духовку. Запекать в течение 10-12 мин при температуре 160°C.



МИНИ-ОМЛЕТЫ С ОВОЩАМИ

Для приготовления Вам потребуется:

4 яйца, 1 отварной картофель, 50 гр. бекона, 1 сладкий перец, растительное масло, соль, перец по вкусу.

Взбить яйца в блендере или венчиком, добавить остальные ингредиенты и еще раз немного взбить. Формы для маффинов (или любые другие, пригодные для духовки) смазать маслом, залить в них массу. Запекать в течение 10-12 мин при температуре 180°C.



КУРИНЫЕ МИНИ-ШАШЛЫЧКИ НА ШПАЖКАХ

Для приготовления Вам потребуется:

деревянные мини-шампурики (шпажки), куриные грудки - 2-3 шт., 1-2 стакана кефира, 1 большая репчатая луковица, помидоры "черри", 1 сладкий красный, а лучше желтый перец, соль, черный перец горошком, растительное масло.

С куриных грудок снять кожу, нарезать мясо небольшими кусочками. Лук нарезать полукольцами. Переложить куриное мясо в кастрюлю или ёмкость, в которой мясо будет мариноваться, добавить лук, соль, перец горошком и кефир. Перемешать и убрать на несколько часов. Промаринованное мясо нанизать на деревянные шпажки, чередуя с помидорами и нарезанным кусочками сладким перцем. Решетку, смазанную



БУТЕРБРОДЫ С ТВОРОГОМ

Для приготовления Вам потребуется:

8 ломтиков белого хлеба, 200 г творога, 1 яйцо, 1 ч. ложка тмина, 1 ст. ложка сметаны, 100 г сливочного масла (маргарина), соль по вкусу.

Творог смешать с яйцом и сметаной, добавить тмин, соль. Ломтики хлеба намазать сливочным маслом или маргарином, сверху положить творожную массу. Запекать в течение 4-5 мин при температуре 160°C.



ГРЕНКИ ИЗ ЧЕРНОГО ХЛЕБА С ЧЕСНОКОМ

Для приготовления Вам потребуется:

4 ломтика черного хлеба, 1 головка чеснока, соль по вкусу.

Черный хлеб натереть чесноком, посолить, поместить в духовку. Запекать в течение 1-2 мин при температуре 220°C.



ГРЕНКИ ПО-РОТТЕРДАМСКИ

Для приготовления Вам потребуется:

4 ломтика пшеничного хлеба, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка готовой горчицы, 100 г ветчины, 4 ломтика твердого сыра, 2 помидора, 4 пера зеленого лука, по 4 веточки петрушки и укропа, красный перец по вкусу.

Хлеб в течение 1-2 мин подсушить в электрической духовке при температуре 180°C. Ломтики хлеба намазать маслом и горчицей, на каждый положить по кусочку ветчины, сыра и половинке помидора. Запекать в духовке 2-3 мин при температуре 180°C. Готовые гренки сверху посыпать мелко нарезанной зеленью.



ЖЮЛЬЕН ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

Для приготовления Вам потребуется:

500 г свежих грибов, 1 стакан сметаны, 4 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, 1 ст. ложка муки, уксус, соль по вкусу.

Грибы промыть, нарезать соломкой, ошпарить кипятком с уксусом и обжарить в масле. Добавить пассерованную муку, все тщательно переме-

шать и выложить в формочки-кокотницы. Взбить яйца с солью, смешать их со сметаной, полученной смесью залить грибы. Запекать в течение 10-12 мин при температуре 180°C.



«МЯСНЫЕ» КАБАЧКИ

Для приготовления Вам потребуется:

Кабачок - 1 шт., мясной фарш (со специями по вкусу) - 150-200 г.

Нарежьте кабачок дольками, выложите на дольки фарш, запекайте в течение 10–15 мин при температуре 180°C.



ВЕТЧИНА В ФОРМОЧКАХ

Для приготовления Вам потребуется:

400 г тушеной ветчины, 8 ст. ложек томатной пасты, 8 ст. ложек молотых сухарей, 4 яйца, 4 ст. ложки сметаны, 4 ломтика сыра, 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки, 2 ст. ложки сливочного масла, соль по вкусу.

Ветчину нарезать брусочками, смешать с яичными желтками, сметаной, зеленью, сухарями, томатной пастой, посолить. Ввести в смесь взбитые в густую пену яичные белки. Полученную массу выложить в 4 смазанных маслом формочки. Переложить ломтиками сыра, полить сметаной или растопленным маслом. Выпекать в течение 10-15 мин при температуре 180°C. Подать в формочках, поставив их на мелкие тарелки. Отдельно подать салат из свежих овощей.



ЗАПЕКАНКА ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ С СОСИСКАМИ

Для приготовления Вам потребуется:

200 г цветной капусты, 400 г сосисок, 4 яйца, 100 г слив. масла, 1 стакан молока, 3 ст. ложки муки, 2 ст. ложки молотых сухарей, соль по вкусу.

Из 2 ст. ложек масла, муки и молока приготовить густой белый соус. В охлажденный соус ввести яичные желтки, отваренные розетки цветной капусты, затем взбитые в густую пену белки, посолить. Полученную массу положить в смазанную жиром и посыпанную сухарями форму, посыпать сухарями, сверху разложить кусочки масла. Запекать в течение 10-15 мин при температуре 180°C. Подать с отваренными и политыми растопленным маслом сосисками.



ЗАПЕЧЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ

Для приготовления Вам потребуется:

1 большой баклажан, 2 ст. ложки растительного масла, 50 г мягкого сыра (сулугуни, адыгейский и т.д.), 1 помидор, 8 листьев свежего базилика, 50 г натертого твердого сыра, 3 ст. ложки крошек белого хлеба, соль по вкусу.

Нарезать баклажан поперек на 8 кусков толщиной 1 см, разложить на доске в один ряд и густо посыпать солью. Оставить на 20 мин, после чего промыть холодной водой и обсушить салфеткой. Разогреть духовку до 210°C. Смазать противень растительным маслом, положить на него 4 куска баклажана и смазать их маслом, на каждый сверху положить размятый вилкой сыр, кружок помидора и листик базилика, затем накрыть еще одним ломтиком баклажана. Слегка смазать верх маслом, посыпать смесью тертого сыра и хлебных крошек. Запекать в течение 20 мин при температуре 210°C.



ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ

Для приготовления Вам потребуется:

3-4 средние картофелины, 150 г жирных сливок, 2-3 зубчика чеснока, соль и специи по вкусу, тертый сыр.

Очищенный сырой картофель, нарезанный тонкими кружочками, выложить вместе с сыром в форму для запекания: слой сыра, слой картофеля, снова слой сыра, и т.д. В отдельную кастрюлю вылить сливки, добавить в них тертый чеснок, соль, специи и довести всё до кипения. Полученным соусом залить картофель, сверху посыпать оставшимся тертым сыром. Запекать около 15 минут до готовности и образования румяной корочки.



ЯБЛОКИ МЕДОВЫЕ

Для приготовления Вам потребуется:

4 крупных яблока, 1 ч. ложка изюма, 1 ч. ложка очищенных орехов, 2 ч. ложки меда, 1 стакан яблочного сока, 2 ст. ложки сливочного масла, корица по вкусу.

Яблоки очистить, вырезать сердцевину, заполнить смесью изюма, орехов, меда, посыпать корицей, положить в форму, смазанную маслом. Полить каждое яблоко яблочным соком, положить на него кусочек мас-