

**AVEX**

**ХЛЕБОПЕЧЬ**

# СОДЕРЖАНИЕ

Меры безопасности .....	3
Технические характеристики .....	4
Основные элементы электрической хлебопечи .....	5
Основные элементы панели управления .....	6
Перед первым использованием .....	7
Процесс приготовления в хлебопечи .....	7
Описание ингредиентов для выпечки хлеба .....	9
Список режимов .....	10
Рецепты .....	11
Функция «Отложенный старт» .....	17
Отмена выбранной программы .....	17
Полезные советы .....	17
Чистка и уход .....	18
Утилизация прибора .....	18
Возможные неисправности и меры их устранения .....	19
Условия гарантийных обязательств .....	22
Гарантийный талон .....	24

## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим Вас за выбор продукции торговой марки AVEX. Наши бытовые приборы разработаны в соответствии с высокими требованиями качества, функциональности и дизайна.

Внимательно прочитайте настоящее руководство перед эксплуатацией прибора. Сохраняйте его в течение всего срока службы устройства.



## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Четко следуйте инструкциям и мерам безопасности в настоящем Руководстве для предотвращения ожогов, пожаров и ударов электрического тока, т.к. хлебопечь генерирует тепло и выводит пар во время использования.

Данный прибор предназначен только для домашнего использования. Не используйте хлебопечь на открытом воздухе.

Не располагайте аппарат вблизи источников тепла, таких как: радиаторы отопления, газовые и электрические плиты, духовки; или в местах, подверженных воздействию прямых солнечных лучей, чрезмерной пыли, механической вибрации или ударных нагрузок.

Хлебопечь должна использоваться только в вертикальном положении. Никогда не используйте хлебопечь на неровной и подверженной воздействию высоких температур поверхности.

Расстояние между хлебопечью и предметами должно составлять не менее 10-15 см с каждой стороны для корректной циркуляции воздуха.

Не накрывайте аппарат во время использования.

Для предотвращения риска воспламенения или поражения электрическим током не подвергайте электрическую часть аппарата воздействию дождя или влаги. Не погружайте хлебопечь в воду или иную жидкость.

Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими или умственными способностями, или при отсутствии у них жизненного опыта или соответствующих знаний по эксплуатации электроприборов, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.

Неправильное использование прибора может повлечь за собой поражение током высокого напряжения и нанесение вреда здоровью.

Во избежание электрического удара не пытайтесь самостоятельно вскрывать корпус или заменять поврежденный шнур питания. Для выполнения технического обслуживания обращайтесь только в сертифицированный сервисный центр, к квалифицированному специалисту.

Запрещается открывать прибор во время приготовления хлеба. Исключение составляет лишь открытие крышке на этапе замеса теста.

Не оставляйте прибор без присмотра во время использования, особенно если рядом с ним находятся дети.

Шнур не должен свисать с края стола и касаться горячих поверхностей.

Любые изменения или модификации устройства без разрешения производителя недопустимы, поскольку могут привести к повреждениям, неудобствам в работе или даже к травмам пользователя.

Запрещается включать хлебопечь без загрузки, поскольку это может привести к повреждению хлебопечи.

Не превышайте указанные максимальные объемы ингредиентов, это может привести к перегрузке хлебопечи.

Не допускается прикосновение к форме для выпекания во время работы устройства.

Не перемещайте работающее устройство.

Не используйте прибор, если он неплотно закрыт.

Не используйте прибор при его повреждении после падения. Обратитесь в сертифицированный сервисный центр.

Для уменьшения опасности возгорания или удара электрическим током:

- отсоединяйте хлебопечь от сети после использования;
- не вставляйте и не вынимайте вилку из розетки мокрыми руками;
- не включайте прибор в электрическую сеть, если на поверхности есть вода;
- не допускайте перегрева вилки; следите за тем, чтобы она плотно и полностью была вставлена в розетку;
- не пользуйтесь хлебопечью, если сетевой провод поврежден или намочен; отключайте прибор от сети перед чисткой, дайте остыть съемным частям устройства;
- никогда не дергайте за сетевой шнур, если хотите отключить прибор, аккуратно выньте вилку из розетки.

Если во время работы произошли какие-либо неполадки, отключите прибор, выньте вилку из розетки. Обратитесь в авторизованный сервисный центр с гарантийным талоном. Никогда не устраняйте неполадки самостоятельно.

Никогда не наливайте воду на рабочую поверхность нагревательного элемента.

Не оставляйте воду в форме, если вы не используете прибор более двух суток.

Никогда не снимайте форму, чтобы извлечь буханку, без отключения питания от сети, в противном случае, тепловой датчик выйдет из строя.

Не нажимайте кнопку «СТАРТ/СТОП» до размещения ингредиентов в форме и до ее размещения внутри хлебопечи. Никогда не оставляйте прихватки, полотенца или другие материалы на крышке хлебопечи во время ее работы.

Не разрезайте испеченный хлеб, не вынув его из формы, и не используйте металлические предметы для перемешивания ингредиентов во избежание царапин на покрытии.

После транспортировки в условиях пониженных температур не включайте аппарат в сеть ранее, чем после двух часов ее нахождения в теплом помещении.

Не оставляйте хлебопечь с продуктами в условиях отрицательных температур – это может привести к повреждению корпуса.

Не используйте химически активные жидкости (бензин, керосин, спирт, различные растворители) для чистки хлебопечи.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Диапазон номинальных напряжений: 220-240В

Номинальная частота 50-60Гц

Номинальная мощность: 500 Вт

Мощность электродвигателя: 40 Вт

Вес буханки выпекаемого хлеба: 500 г, 750 г.

Таймер отсрочки: 12 часов

Цвет корочки: светлый, средний, темный

Количество программ: 12

Длина сетевого шнура: 1 м.

Функция автоматического сохранения тепла: 60 минут

Запас памяти при сбое электропитания: 10 минут

Внешние размеры изделия (Ш\*Г\*В): 214\*310\*274 мм

Габариты в упаковке: (Ш\*Г\*В) 270\*370\*321 мм

Вес нетто: 3,83 кг.

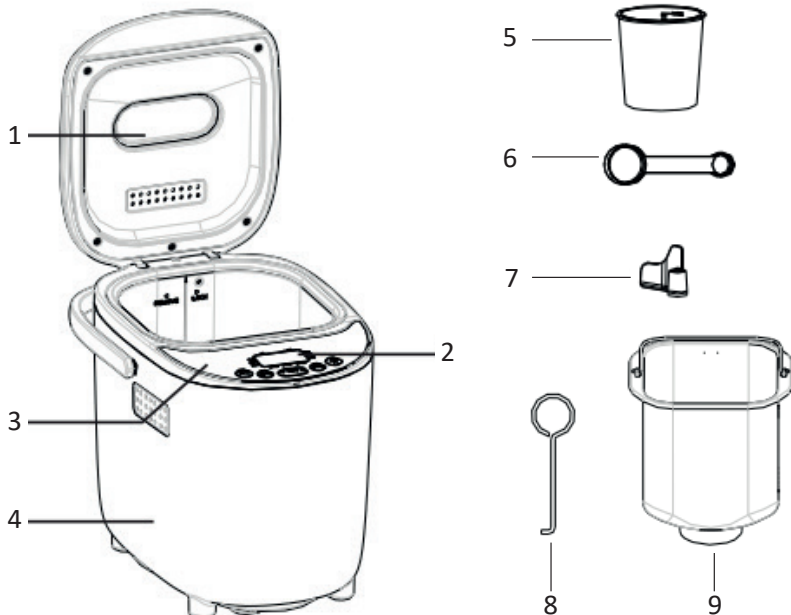
Вес брутто: 4,5 кг.



## КОМПЛЕКТАЦИЯ:

- Форма для выпечки хлеба – 1 шт.
- Лопатка для замешивания теста – 1 шт.
- Мерная ложка двухсторонняя – 1 шт.
- Мерный стакан – 1 шт.
- Крюк – 1 шт.

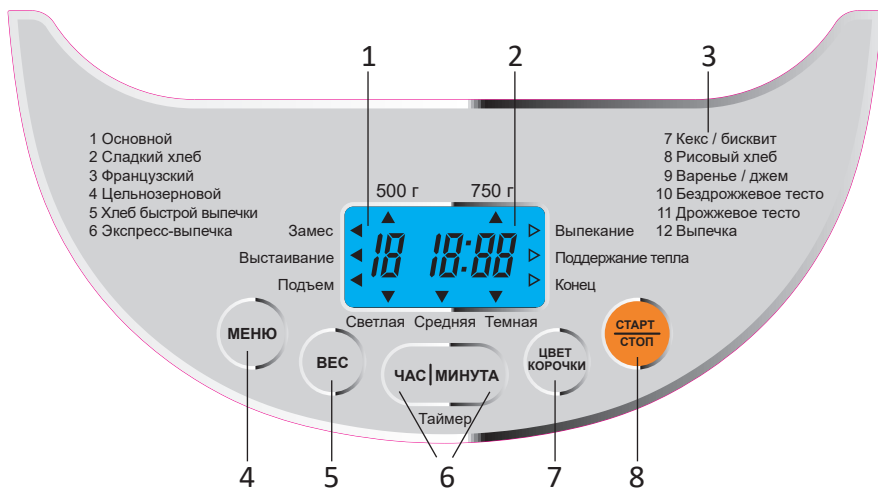
## ОСНОВНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ХЛЕБОПЕЧИ



- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Крышка хлебопечи</li> <li>2. Дисплей</li> <li>3. Панель управления</li> <li>4. Корпус хлебопечи</li> <li>5. Мерный стакан – используется для измерения количества муки и воды.<br/>Полный стакан воды – 270 мл.,<br/>полный стакан муки – 175 гр.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>6. Мерная ложка двухсторонняя – используется для измерения количества соли, сахара, дрожжей, сухого молока, масла и т.д.</li> <li>7. Лопатка для замешивания теста</li> <li>8. Крюк – используется для извлечения лопатки для замешивания изделий из хлеба</li> <li>9. Форма для выпечки хлеба</li> </ul> |
|--|--|

В целях улучшения данного изделия производитель оставляет за собой право без дополнительного уведомления потребителя вносить незначительные изменения в конструкцию, комплектацию, технические характеристики изделия, кардинально не влияющие на его безопасность, работоспособность и функциональность.

## ОСНОВНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



1. В данном окошке отображается выбранный режим
2. В данном окошке отображается время до окончания программы
3. Список режимов. По умолчанию установлен режим №1.
4. Кнопка выбора одного из 12 режимов работы хлебопечи  
Каждое нажатие данной кнопки переключает следующий режим.
5. Кнопка выбора веса выпекаемой буханки
6. Таймер отсрочки.
7. Кнопка выбора желаемого уровня румяности корочки:  
светлая, средняя, темная. По умолчанию установлена средняя.
8. Кнопка начала/завершения работы выбранного режима. Короткое нажатие запускает режим, а длинное, в течение трех секунд, – отключает.



## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Извлеките все аксессуары и упаковочные материалы из хлебопечи.

Перед первым использованием или после продолжительного перерыва в работе рекомендуется протереть внутреннюю часть хлебопечи влажной мягкой тканью.

Съемные, не электрические части хлебопечи следует промыть в теплой мыльной воде, а затем вытереть насухо.

Установите хлебопечь на ровную, сухую, теплоустойчивую, нескользящую поверхность как можно ближе к розетке.

Расстояние между хлебопечью и предметами должно составлять не менее 10-15 см с каждой стороны для корректной циркуляции воздуха. Не помещайте никакие предметы на хлебопечь.

Перед использованием убедитесь, что форма для выпечки и лопатка для замешивания установлены корректно. Для извлечения формы для выпечки потяните ее немного вверх и вращайте против часовой стрелки. Для установки формы для выпечки опустите ее в хлебопечь и, немного вращая по часовой стрелке, установите на место. Проверьте - форма должна быть надежно зафиксирована и расположена параллельно относительно внутренних стенок хлебопечи.

При первом включении появление небольшого количества дыма допустимо.

## ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ В ХЛЕБОПЕЧИ



1. Откройте крышку хлебопечи. Извлеките форму из хлебопечи, вращая против часовой стрелки.



2. Установите лопатку для замешивания теста, поместив ее на вал, находящийся на дне формы для выпечки.



3. Поместите отмеренные ингредиенты в форму для выпечки хлеба. Налейте в форму воду или молоко, сверху равномерно насыпьте муку, соль, сахар. В конце добавьте дрожжи. Все ингредиенты должны быть комнатной температуры. Сахар, соль и другие ингредиенты насыпайте на муку ближе к углам формы. Масло можно вылить прямо в угол формы.

Если в вашем рецепте есть дрожжи, относитесь к их замеру и загрузке особенно аккуратно. Они не должны соприкасаться с другими ингредиентами кроме муки, до начала замеса. Сделайте в муке небольшое углубление для дрожжей ближе к центру так, чтобы не проступала жидкость или масло. Всегда используйте свежие сухие дрожжи одного и того же производителя, в этом случае у Вас не будет ошибок с дозировкой.



4. Осторожно установите форму для выпечки в камеру хлебопечи, поворачивая ее по часовой стрелке. Проверьте - форма должна быть надежно зафиксирована и расположена ровно относительно внутренних стенок хлебопечи. Закройте крышку хлебопечи.

5. Вставьте вилку хлебопечки в розетку. Выберите в меню желаемый режим, далее выберите размер буханки, цвет корочки. Если необходимо – установите таймер.

6. Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП.

7. Если в Вашем рецепте присутствуют орехи или фрукты, Вы можете их добавить после того, как услышите повторяющийся звуковой сигнал.

8. Допускается появление пара во время выпекания хлеба.



9. По окончании приготовления Вы услышите 5 звуковых сигналов, хлебопечь автоматически перейдет в режим поддержания тепла для уменьшения конденсации пара внутри буханки. Хотя это и ускорит образование румяной корки, тем не менее, выключите прибор после завершения выпечки, удерживая кнопку СТАРТ/СТОП в течение 3-х секунд. Выньте вилку из розетки.

10. Извлеките форму и переверните ее, чтобы вынуть испеченный хлеб, также перелейте в приготовленную посуду готовый джем и йогурт. Будьте осторожны, крышка и форма будут очень горячие, пользуйтесь перчатками для защиты рук от высокой температуры.

11. Только что испеченный хлеб или выпечку положите на решетку вдали от сквозняков и заверните в тонкое полотенце для охлаждения, хлеб должен остывать медленно, чтобы влага распределилась равномерно. Если попытаться резать еще не остывший хлеб или выпечку, его мякиш будет слипаться, а корка наоборот будет слишком твердой. Если вы оставите хлеб остывать, не вынимая его из формы, это приведёт к образованию конденсата. Поэтому охлаждайте хлеб на решётке, чтобы не испортить форму вашего хлеба.



12. Лопатка для замешивания может остаться в буханке или выпечке, в этом случае извлеките ее с помощью крюка, прилагаемого в комплекте.





## ОПИСАНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА

### СУХИЕ ДРОЖЖИ

Обеспечивают подъем теста и являются одним из важных продуктов для выпечки хлеба. После вскрытия упаковки дрожжей, поместите остаток в холодильник для сохранения их активности и постарайтесь использовать остаток как можно скорее. При использовании дрожжей, взятых из холодильника или морозильной камеры, надо сначала довести их до комнатной температуры, т.к. охлажденные дрожжи не обладают активностью.

### МУКА

Мука бывает разных видов и сортов. Пшеничная хлебопекарная мука подразделяется на 5 сортов: крупчатка, высший, 1-ый, 2-ой и обойная. Ржаная и ячменная подразделяются на 3 сорта: сеяная, обдирная и обойная. Для выпечки хлеба в основном используется пшеничная мука высшего сорта, т.к. она обладает оптимальными пекарскими качествами. Тесто из пшеничной муки тягучее и эластичное. Зато обойная мука (из цельномолотого зерна) наиболее полезна. Тесто хуже поднимается. При приготовлении ржаного теста важной особенностью является обеспечение достаточно быстрого и высокого накопления кислот, так как качество ржаного хлеба зависит от соотношения молочнокислых бактерий и дрожжей, которые создают такие условия, при которых в ржаных заквасках и тесте количество кислотообразующих бактерий в 60 - 80 раз превышало бы количество дрожжевых клеток. Тесто из ржаной муки пластичное со слегка влажной поверхностью. Изделия из ржаной муки получаются более плотными. Вкус и аромат ржаного хлеба зависят от количества образовавшихся кислот. Черный хлеб, не прошедший молочнокислую ферментацию, пресный и имеет липкий мякиш.

### СОЛЬ

Улучшает вкус и усиливает действие клейковины по подъему теста. Хлеб может уменьшиться в размере/потерять вкус при неаккуратном использовании. Избегайте контакта соли с дрожжами. Размещайте их по разным углам.

### САХАР

Придает хлебу вкус, цвет и обеспечивает мягкость. Вы можете вместо сахара добавлять мед или черную патоку (в том же количестве). При использовании меда или патоки имейте в виду, что содержащаяся в них жидкость должна учитываться при расчете общего содержания жидкости.

Рецепты с добавлением фруктов или ягод требуют меньшего количества сахара из-за его высокого содержания в этих продуктах.

### ЖИРЫ

Для выпечки используйте масло или маргарин комнатной температуры. Жиры предотвращают затвердевание хлеба и придают ему аромат.

### МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Молочные продукты, такие как сухое и свежее молоко, оказывают большое влияние на вкус и цвет хлеба. При использовании функции «Отложенный старт» из-за возможности молочнокислого брожения вместо свежего молока следует использовать сухое молоко и воду. При высокой температуре в помещении (выше + 27 °C) используйте свежее охлажденное в холодильнике молоко с температурой около + 5 °C. Сливки, йогурты, сметана, пресованный творог используются как часть жидкости для формирования более влажной, нежной корочки. Сливки придадут выпечке приятный, несколько кисловатый привкус.

## ВОДА

Используйте воду комнатной температуры. При высокой температуре в комнате (выше + 27 °С) используйте охлажденную в холодильнике воду с температурой около + 5 °С.

## ЯЙЦА

Для обогащения вкуса, улучшения цвета и аромата хлеба, структуры теста во время подъема теста можно добавить яйца. При добавлении к рецепту 1 целого яйца уменьшите количество жидкости на 1/8 чашки.

## СПИСОК РЕЖИМОВ

№ Программы	Наименование программы	Время приготовления (часов, минут)			Вес буханки, г.
		цвет корочки			
		светлая	средняя	темная	
1	Основной	3:36	3:38	3:40	500
		3:41	3:43	3:45	750
2	Сладкий хлеб	3:41	3:43	3:43	500
		3:43	3:45	3:45	750
3	Французский	3:05	3:08	3:11	500
		3:07	3:10	3:12	750
4	Цельнозерновой	3:07	3:10	3:12	500
		3:09	3:13	3:16	750
5	Хлеб быстрой выпечки	2:33	2:35	2:37	500
		2:38	2:40	2:42	750
6	Экспресс-выпечка	1:44	1:46	1:48	500
		1:48	1:51	1:54	750
7	Кекс / бисквит	1:21	1:21	1:21	/
8	Рисовый хлеб	2:55	2:57	3:00	500
		2:57	3:00	3:04	750
9	Варенье / джем	1:20			/
10	Бездрожжевое тесто	0:46			/
11	Дрожжевое тесто	1:41			/
12	Выпечка	0:10 можно установить желаемое время от 10 до 60 минут			/



## РЕЦЕПТЫ

### 1. Белый хлеб (режим меню №1: Основной)

Ингредиенты	Вес буханки 500 г.	Вес буханки 750 г.
	количество	количество
Вода	170 мл.	250 мл.
Сливочное/растительное масло	1 + ½ ст. ложки	2 ст. ложки
Соль	1/2 ч.ложки	2/3 ч.ложки
Сахар	1 ст. ложка	1 + ½ ст. ложки
Сухое молоко	1 ст. ложка	1 + ½ ст. ложки
Пшеничная мука	280 гр. (1,7 мерн. ст.)	400 гр. (2,2 мерн. ст.)
Дрожжи	1 ч. ложка	1 ч. ложка

Порядок добавления ингредиентов должен соответствовать порядку из списка.

### 2. Сдобный хлеб с орехами (режим меню №1: Основной)

Ингредиенты	Вес буханки 500 г.	Вес буханки 750 г.
	количество	количество
Вода + 1 яйцо	170 мл.	250 мл.
Сливочное/растительное масло	2 ст. ложки	3 ст. ложки
Соль	3/4 ч.ложки	2/3 ч.ложки
Сахар	1 ст. ложка	1 + ½ ст. ложки
Сухое молоко	1 ст. ложка	1 + ½ ст. ложки
Пшеничная мука	280 гр. (1,7 мерн. ст.)	400 гр. (2,2 мерн. ст.)
Дрожжи	1 ч. ложка	1 ч. ложка
Кедровые (или грецкие) орехи	1/5 мерн. ст.	1/3 мерн. ст.

Порядок добавления ингредиентов должен соответствовать порядку из списка.

Орехи должны быть мелко нарезаны и засыпаны в форму для выпечки хлеба после того, как процесс приготовления начнется и раздастся звуковой сигнал.

### 3. Сдобный хлеб с кунжутом (режим меню №1: Основной)

Ингредиенты	Вес буханки 500 г.	Вес буханки 750 г.
	количество	количество
Вода + 1 яйцо	160 мл.	250 мл.
Сливочное/растительное масло	2 ст. ложки	3 ст. ложки
Соль	3/4 ч.ложки	3/4 ч.ложки
Сахар	1 ст. ложка	1 + ½ ст. ложки
Сухое молоко	1 ст. ложка	1 + ½ ст. ложки
Пшеничная мука	280 гр. (1,7 мерн. ст.)	400 гр. (2,2 мерн. ст.)
Дрожжи	1 ч. ложка	1 ч. ложка
Семена кунжута	1,5 мерн. ст.	2 мерн. ст.

Порядок добавления ингредиентов должен соответствовать порядку из списка.

Орехи должны быть мелко нарезаны и засыпаны в форму для выпечки хлеба после того, как процесс приготовления начнется и раздастся звуковой сигнал.

#### 4. Французский хлеб (режим меню №3: Французский)

Ингредиенты	Вес буханки 500 г.	Вес буханки 750 г.
	количество	количество
Вода	170 мл.	260 мл.
Растительное масло	3/4 ст. ложки	1 ст. ложка
Соль	3/4 ч. ложки	1 ч. ложка
Сахар	3/4 ст. ложки	1 ст. ложка
Лимонный сок	3/4 ст. ложки	1 ст. ложки
Пшеничная мука	280 гр. (1,7 мерн. ст.)	400 гр. (2,2 мерн. ст.)
Дрожжи	1 ч. ложка	1 ч. ложка

Порядок добавления ингредиентов должен соответствовать порядку из списка.

#### 5. Кукурузный хлеб (режим меню №3: Французский)

Ингредиенты	Вес буханки 500 г.	Вес буханки 750 г.
	количество	количество
Вода	160 мл.	250 мл.
Растительное масло	1,5 ст. ложки	2 ст. ложки
Соль	1/2 ч. ложки	3/4 ч. ложки
Сахар	3/4 ст. ложки	1 ст. ложка
Сухое молоко	1,5 ст. ложки	2 ст. ложки
Пшеничная мука	220 гр. (1,3 мерн. ст.)	320 гр. (1,7 мерн. ст.)
Дрожжи	1 ч. ложка	1 ч. ложка
Кукурузная мука	0,4 мерн. ст.	0,5 мерн. ст.

Порядок добавления ингредиентов должен соответствовать порядку из списка.

#### 6. Хлеб с изюмом (режим меню №2: Сладкий хлеб)

Ингредиенты	Вес буханки 500 г.	Вес буханки 750 г.
	количество	количество
Молоко + 1 яйцо	170 мл.	250 мл.
Сливочное/растительное масло	1 ст. ложка	1 + 1/2 ст. ложки
Соль	3/4 ч. ложки	3/4 ч. ложки
Сахар	2 ст. ложки	1/6 мерн. ст.
Пшеничная мука	280 гр. (1,7 мерн. ст.)	400 гр. (2,3 мерн. ст.)
Дрожжи	1 ч. ложка	1 ч. ложка
Мёд	3/4 ст. ложки	1 ст. ложка
Изюм	0,2 мерн. ст.	1/4 мерн. ст.

Порядок добавления ингредиентов должен соответствовать порядку из списка.

Изюм должен быть засыпан в форму для выпечки хлеба после того, как процесс приготовления начнется и раздастся звуковой сигнал.



### 7. Сдобный хлеб с бананами (режим меню №2: Сладкий хлеб)

Ингредиенты	Вес буханки 500 г.	Вес буханки 750 г.
	количество	количество
Вода + 1 яйцо	110 мл.	160 мл.
Сливочное/растительное масло	1,5 ст. ложки	2 ст. ложки
Соль	3/4 ч.ложки	3/4 ч.ложки
Сахар	2 ст. ложки	1/6 мерн. ст.
Сухое молоко	2 ст. ложки	1/6 мерн. ст
Пшеничная мука	220 гр. (1,3 мерн. ст.)	320 гр. (1,7 мерн. ст.)
Дрожжи	1 ч. ложка	1 ч. ложка
Мёд	3/4 ст. ложки	2 ст. ложки
Банан	1/2 шт.	2/3 шт.

Порядок добавления ингредиентов должен соответствовать порядку из списка.

Банан должен быть порезан на небольшие кусочки и засыпан в форму для выпечки хлеба после того, как процесс приготовления начнется и раздастся звуковой сигнал.

### 8. Сдобный хлеб с ананасами (режим меню №2: Сладкий хлеб)

Ингредиенты	Вес буханки 500 г.	Вес буханки 750 г.
	количество	количество
Вода + 1 яйцо	130 мл.	210 мл.
Сливочное/растительное масло	1 ст. ложка	1 + ½ ст. ложки
Соль	3/4 ч.ложки	3/4 ч.ложки
Сахар	2 ст. ложки	1/6 мерн. ст.
Сухое молоко	3 ст. ложки	1/5 мерн. ст
Пшеничная мука	270 гр. (1,6 мерн. ст.)	360 гр. (2,1 мерн. ст.)
Дрожжи	1 ч. ложка	1 ч. ложка
Мёд	3/4 ст. ложки	1 ст. ложка
Ананасовое пюре	0,2 мерн. ст.	1/4 мерн. ст.

Порядок добавления ингредиентов должен соответствовать порядку из списка.

Предварительно порежьте ананас на кусочки и взбейте блендером до образования пюре.

### 9. Экспресс-выпечка (режим меню №6: Экспресс-выпечка)

Ингредиенты	Вес буханки 500 г.	Вес буханки 750 г.
	количество	количество
Вода (40-45°C)	140 мл.	220 мл.
Сливочное/растительное масло	1 ст. ложка	1 + ½ ст. ложки
Соль	3/4 ч.ложки	3/4 ч.ложки
Сахар	1,5 ст. ложки	2 ст. ложки
Яйцо	1 шт.	1 шт.
Пшеничная мука	280 гр. (1,7 мерн. ст.)	400 гр. (2,2 мерн. ст.)
Дрожжи	1 ч. ложка	1 ч. ложка

Порядок добавления ингредиентов должен соответствовать порядку из списка.

### 10. Апельсиновый хлеб (режим меню №2: Сладкий хлеб)

Ингредиенты	Вес буханки 500 г.	Вес буханки 750 г.
	количество	количество
Апельсиновый сок + 1 яйцо	130 мл.	210 мл.
Сливочное/растительное масло	2 ст. ложки	3 ст. ложки
Соль	0,4 ч.ложки	2/3 ч.ложки
Сахар	2 ст. ложки	1/6 мерн. ст.
Сухое молоко	3 ст. ложки	1/5 мерн. ст.
Пшеничная мука	280 гр. (1,7 мерн. ст.)	400 гр. (2,3 мерн. ст.)
Дрожжи	1 ч. ложка	1 ч. ложка
Мёд	3/4 ст. ложки	1 ст. ложка
Банан	0,3 шт.	1/2 шт.

Порядок добавления ингредиентов должен соответствовать порядку из списка. Лучше использовать свежесжатый апельсиновый сок.

Банан должен быть порезан на небольшие кусочки и засыпан в форму для выпечки хлеба после того, как процесс приготовления начнется и раздастся звуковой сигнал.

### 11. Тыквенный хлеб (режим меню №2: Сладкий хлеб)

Ингредиенты	Вес буханки 500 г.	Вес буханки 750 г.
	количество	количество
Вода + 1 яйцо	110 мл.	190 мл.
Сливочное/растительное масло	2 ст. ложки	3 ст. ложки
Соль	0,3 ч.ложки	1/2 ч.ложки
Сахар	2 ст. ложки	1/6 мерн. ст.
Сухое молоко	1,5 ст. ложки	2 ст. ложки
Пшеничная мука	240 гр. (1,4 мерн. ст.)	360 гр. (2 мерн. ст.)
Дрожжи	1 ч. ложка	1 ч. ложка
Тыквенное пюре	1/2 мерн. ст.	1/2 мерн. ст.

Порядок добавления ингредиентов должен соответствовать порядку из списка. Лучше использовать свежесжатый апельсиновый сок.

Банан должен быть порезан на небольшие кусочки и засыпан в форму для выпечки хлеба после того, как процесс приготовления начнется и раздастся звуковой сигнал.

### 12. Кокосовый хлеб (режим меню №2: Сладкий хлеб)

Ингредиенты	Вес буханки 500 г.	Вес буханки 750 г.
	количество	количество
Вода + 1 яйцо	160 мл.	250 мл.
Сливочное/растительное масло	1,5 ст. ложки	2 ст. ложки
Соль	3/4 ч.ложки	3/4 ч.ложки
Сахар	2 ст. ложки	1/6 мерн. ст.
Сухое молоко	3 ст. ложки	1/5 мерн. ст.
Пшеничная мука	280 гр. (1,7 мерн. ст.)	400 гр. (2,3 мерн. ст.)
Дрожжи	1 ч. ложка	1 ч. ложка
Мёд	3/4 ч.ложки	1 ч. ложка
Дробленый кокос	0,2 мерн. ст.	1/4 мерн. ст.

Порядок добавления ингредиентов должен соответствовать порядку из списка.

Дробленый кокос должен быть засыпан в форму для выпечки хлеба после того, как процесс приготовления начнется и раздастся звуковой сигнал.



### 13. Бисквит (режим меню №12: Выпечка)

Ингредиенты	количество
Яйцо	3 шт.
Сахар	3 ст. ложки
Пшеничная мука	100 гр. (0,6 мерн. ст.)
Молоко	100 гр. (0,6 мерн. ст.)
Яичный желток	3 шт.
Сливочное/растительное масло	2 ст. ложки
Сахар	1 ст. ложка

1. Взбейте 3 яйца с 3 ст. ложками сахара до образования пузырьков и полного растворения сахара.
2. Смешайте 100 гр. муки со 100 гр. молока, 3 желтками, 2 ст. ложками масла и 1 ст. ложкой сахара.
3. Добавьте получившуюся смесь к взбитым яйцам с сахаром. Хорошо перемешайте.
4. Переложите получившуюся смесь в форму для выпечки и установите режим №12 Выпечка и время приготовления 35-40 мин.

### 14. Клубнично-кокосовый кекс (режим меню №7: Кекс / бисквит)

Ингредиенты	количество
Яйцо	2 шт.
Сахар	3/4 мерн. ст.
Клубничный джем	1/2 мерн. ст.
Сливочное/растительное масло	8 ст. ложек
Пшеничная мука	1,4 мерн. ст.
Сода	0,5 ч. ложки
Соль	0,5 ч. ложки
Кокосовый порошок	1 мерн. ст.

1. Взбейте 2 яйца с ¾ мерн. ст. сахара до образования пузырьков и полного растворения сахара. Добавьте 8 ст. ложек масла и ½ мерн. ст. клубничного джема.
2. Затем добавьте муку, соду, кокосовый порошок и соль и перемешайте.
3. Переложите получившуюся смесь в емкость для выпечки, смазав ее предварительно небольшим количеством масла.
4. Установите режим №7 Кекс / бисквит.

### 15. Джем (режим меню №9: Варенье / джем)

Ингредиенты	количество
Клубничное пюре	400 гр.
Сахар	120 гр.
Белый уксус	1,5 ч. ложки
Кукурузный крахмал	30 гр.

Разрежьте клубнику пополам и, используя блендер, разбейте в пюре.

### 16. Хлеб быстрой выпечки (режим меню №5: Хлеб быстрой выпечки)

Ингредиенты	Вес буханки 500 г.	Вес буханки 750 г.
	количество	количество
Вода (40-45°C)	170 мл.	250 мл.
Сливочное/растительное масло	1 ст. ложка	1 + ½ ст. ложки
Соль	3/4 ч.ложки	3/4 ч.ложки
Сахар	1 ст. ложка	1,5 ст. ложки
Сухое молоко	1,5 ст. ложки	1,5 ст. ложки
Пшеничная мука	280 гр. (1,7 мерн. ст.)	400 гр. (2,2 мерн. ст.)
Дрожжи	1 ч. ложка	1 ч. ложка

Порядок добавления ингредиентов должен соответствовать порядку из списка.

### 17. Цельнозерновой хлеб (режим меню №4: Цельнозерновой)

Ингредиенты	Вес буханки 500 г.	Вес буханки 750 г.
	количество	количество
Вода	170 мл.	250 мл.
Сливочное/растительное масло	1 ст. ложка	1 + ½ ст. ложки
Соль	3/4 ч.ложки	3/4 ч.ложки
Сахар	1 ст. ложка	1,5 ст. ложки
Пшеничная мука	1 мерн. ст.	1,5 мерн. ст.
Цельнозерновая мука	0,7 мерн. ст.	0,8 мерн. ст.
Дрожжи	1 ч. ложка	1 ч. ложка

Порядок добавления ингредиентов должен соответствовать порядку из списка.

### 18. Рисовый хлеб (режим меню №8: Рисовый хлеб)

Ингредиенты	Вес буханки 500 г.	Вес буханки 750 г.
	количество	количество
Вода	170 мл.	250 мл.
Сливочное/растительное масло	1 ст. ложка	1 + ½ ст. ложки
Соль	3/4 ч.ложки	3/4 ч.ложки
Сахар	1 ст. ложка	1,5 ст. ложки
Пшеничная мука	240 гр. (1,4 мерн. ст.)	320 гр. (1,7 мерн. ст.)
Рисовая мука	0,5 мерн. ст.	0,5 мерн. ст.
Дрожжи	1 ч. ложка	1,5 ч. ложки

Порядок добавления ингредиентов должен соответствовать порядку из списка.





## ФУНКЦИЯ «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»

Дополнительно Вы можете воспользоваться функцией «Отложенный старт». Чтобы воспользоваться этой функцией необходимо выполнить следующий порядок действий:

- Выберите одну из программ кнопкой «МЕНЮ».
- Выберите размер буханки кнопкой «ВЕС» и цвет корочки кнопкой «ЦВЕТ КОРОЧКИ».
- Установите таймер. **Установленное время - это время, через которое хлеб и выпечка будут приготовлены.** Левая кнопка **ЧАС** отвечает за установку часов – каждое нажатие добавляет 1 час. Правая кнопка **МИНУТА** отвечает за установку минут – каждое нажатие добавляет 1 минуту. Для режима №12 левая кнопка добавляет 5 минут, правая – отнимает 5 минут, установка времени выпекания в данном режиме возможна от 10 до 60 минут.
- Устройство позволяет отложить начало приготовления хлеба и выпечки на 12 часов.
- После нажатия кнопки «СТАРТ/СТОП» загораются соответствующие индикаторы и цифровой дисплей.

## ОТМЕНА ВЫБРАННОЙ ПРОГРАММЫ

Во время работы хлебопечки нажмите «СТАРТ/СТОП» в течение 3 секунд для отмены выбранной программы и возврата к выбору режима.

## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Для приготовления используйте только свежие продукты. Несвежие или просроченные продукты влияют на качество хлеба.
- Для приготовления выпечки в хлебопечи используйте только сухие дрожжи быстрого брожения.
- Температурный режим напрямую влияет на приготовление хлеба. Оптимальный диапазон температур в помещении во время процесса приготовления хлеба должен составлять от +18 °С до +25 °С. Если температура в помещении отличается от оптимальной, Вам придется самостоятельно подбирать дозировку дрожжей.
- Рекомендуем вынимать свежеприготовленный хлеб из хлебопечи сразу по окончании выпечки для сохранения хрустящей корочки, поскольку она может размякнуть, если буханка останется в хлебопечи во время цикла поддержания тепла.
- После того, как хлеб полностью остынет, заверните его в фольгу или пластиковый пакет. Для 2-3 дневного хранения поместите хорошо упакованный хлеб в холодильник. Для более длительного хранения поместите его в морозильную камеру.
- Во время еды употребляйте свеженарезанный или поджаренный в тостере хлеб. Для сохранения свежести и предохранения от высыхания оставшийся хлеб поместите в пластиковый пакет.

## ЧИСТКА И УХОД

Перед чисткой отключите прибор от сети питания и дайте ему полностью остыть.

- Извлеките все съемные части из хлебопечки.
- Протрите внутреннюю и внешнюю части крышки хлебопечи влажной тканью, после чего вытрите их мягкой сухой тканью.
- Нагревательный элемент очищайте с помощью сухих бумажных салфеток.
- Не допускайте попадания на прибор воды или водяных брызг. Это может вызвать короткое замыкание.
- Не погружайте устройство в воду.
- Чтобы тщательно вымыть форму для выпекания, рекомендуется снять установленную внутри лопатку для замешивания теста. Иногда ее бывает сложно отсоединить от оси. Сразу после выемки испеченного хлеба налейте в форму теплую воду и оставьте на 30 минут. Затем снимите лопатку с оси. Если Вы оставите лопатку на оси, то потом отсоединить ее будет еще труднее.
- Протрите форму и лопатку для замешивания влажной тряпкой или аккуратно промойте мыльной водой. Не используйте жесткие губки и агрессивные моющие средства, чтобы не повредить поверхность. Не погружайте нижнюю часть контейнера в воду.
- Протрите ось контейнера мягкой тряпкой или губкой очень осторожно, чтобы не повредить герметичную прокладку, затем просушите.
- Не мойте съемные части хлебопечи в посудомоечной машине.

## УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА

Устройство по окончании срока службы должно быть утилизировано отдельно от обычного бытового мусора. Его можно сдать в специальный пункт приема электронных приборов и электроприборов на переработку. Материалы перерабатываются в соответствии с их классификацией. Сдав это устройство по окончании его срока службы на переработку, Вы внесете большой вклад в защиту окружающей среды. Список пунктов приема электронных приборов и электроприборов на переработку Вы можете получить в муниципальных органах государственной власти.





## ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Неисправность	Возможная причина	Способы устранения
<p>Хлеб поднимается не достаточно высоко.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Хлеб из муки грубого помола будет ниже по высоте, чем обычный белый хлеб. Причина в меньшем содержании белка, формирующего клейковину в муке из цельного зерна.</li> <li>2. Недостаточное количество жидкости.</li> <li>3. Жидкость слишком горячая.</li> <li>4. Слишком много муки или соли.</li> <li>5. Не добавлен сахар или добавлен в недостаточном количестве.</li> <li>6. Неподходящий сорт муки.</li> <li>7. Неподходящий сорт дрожжей.</li> <li>8. Недостаточно дрожжей или они слишком старые.</li> <li>9. Был выбран режим быстрого приготовления хлеба.</li> <li>10. Дрожжи и сахар вступили во взаимодействие до начала процесса замешивания.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Нормальная ситуация, не требуется никаких специальных мер.</li> <li>2. Увеличить количество жидкости на 15мл / 3 ч. л.</li> <li>3. Использовать жидкость комнатной температуры.</li> <li>4. Использовать рекомендуемое количество ингредиентов.</li> <li>5. Добавить ингредиенты в количестве, указанном в рецепте.</li> <li>6. а) Возможно, была использована обычная белая мука вместо специальной хлебной муки с большим содержанием клейковины. б) Возможно, Вы использовали универсальную муку, предназначенную для приготовления всех видов теста.</li> <li>7. Использовать только легко размешивающиеся дрожжи быстрого действия.</li> <li>8. Точно отмерить количество ингредиентов и проверить срок годности на упаковке.</li> <li>9. Данный режим делает буханки меньшего размера. Это нормально.</li> <li>10. Удостовериться, что они не соприкасаются во время добавления в емкость.</li> </ol>
<p>Вздувшаяся верхушка грибовидной формы.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Слишком много дрожжей.</li> <li>2. Слишком много сахара.</li> <li>3. Слишком много муки.</li> <li>4. Слишком много жидкости.</li> <li>5. Недостаточно соли.</li> <li>6. Теплая влажная погода.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Уменьшить количество дрожжей на 1/4 ч. л.</li> <li>2. Уменьшить количество сахара на 1 ч. л.</li> <li>3. Уменьшить количество муки на 6-9 ч. л.</li> <li>4. Уменьшить жидкость на 15 мл/3 ч. л.</li> <li>5. Использовать количество соли, указанное в рецепте.</li> <li>6. Уменьшить количество жидкости на 15 мл/3 ч. л. и дрожжей на 1/4 ч. л.</li> </ol>

<p>Впалые стенки и верх хлеба.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Слишком много жидкости.</li> <li>2. Слишком много дрожжей.</li> <li>3. Недостаточно соли или не добавлена вообще (соль не дает тесту перестоять).</li> <li>4. Устройство стояло на сквозняке или тесто сбилося во время подъема.</li> <li>5. Высокий уровень влажности и теплая погода могли стать причиной слишком быстрого подъема теста.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Уменьшить количество жидкости на 15 мл/3 ч.л. или добавить немного больше муки в следующий раз.</li> <li>2. Использовать количество, рекомендованное в рецепте, или, в следующий раз, использовать более быструю программу.</li> <li>3. Использовать количество соли, указанное в рецепте.</li> <li>4. Переставить хлебопечь в другое место.</li> <li>5. Охладить воду или добавить молоко прямо из холодильника.</li> </ol>
<p>Искривленная и узловатая верхняя часть - неровная поверхность.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Недостаточно жидкости.</li> <li>2. Слишком много муки.</li> <li>3. Верхняя часть хлеба может не иметь идеальной формы, но это не влияет на вкус хлеба.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Увеличить количество жидкости на 15 мл/3 ч. л.</li> <li>2. Точно отмерить количество муки.</li> <li>3. Удостовериться, что тесто замешано при наилучших возможных условиях.</li> </ol>
<p>Неровный хлеб, ниже с одной стороны.</p>	<p>Тесто было слишком сухим или не было условий для его равномерного подъема в форме.</p>	<p>Увеличить содержание жидкости на 15 мл/3 ч. л.</p>
<p>Середина хлеба сырая, недостаточно пропеченная.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Слишком много жидкости.</li> <li>2. Во время работы отключилось питание.</li> <li>3. Количество ингредиентов слишком большое, прибор не справился.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Уменьшить жидкость на 15 мл/3 ч. л.</li> <li>2. Если во время работы отключилось питание, хлебопечь остается отключенной, пока не возобновится подача электричества. Нужно извлечь непропеченный хлеб из формы и начать сначала.</li> <li>3. Снизить объем ингредиентов до минимально допустимого количества.</li> </ol>
<p>Хлеб плохо режется, липкий.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Нарезан в горячем состоянии.</li> <li>2. Использован не подходящий нож.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дать хлебу остыть на решетке как минимум 30 минут перед нарезкой.</li> <li>2. Использовать хороший нож для хлеба.</li> </ol>
<p>Темный цвет корки/корка слишком толстая.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Использована настройка для темной корочки.</li> <li>2. Готовый хлеб слишком долго находился в форме для выпечки</li> <li>3. Использовано растительное масло вместо сливочного.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. В следующий раз использовать настройку для средней или светлой корочки.</li> <li>2. После приготовления немедленно извлечь готовый хлеб из формы и остужать на решетке под полотенцем.</li> <li>3. Использование сливочного масла делает хлеб мягче.</li> </ol>
<p>Хлеб подгорел.</p>	<p>Неисправность работы хлебопечи.</p>	<p>Обратитесь в сервисный центр.</p>



Слишком светлая корочка.	1. Использована настройка для светлой корочки. 2. В рецепте нет сухого или свежего молока.	1. В следующий раз использовать настройку средней или темной корочки. 2. Добавить 15 мл / 3 ч. л. сухого обезжиренного молока или заменить 50% воды молоком, для получения более темной корочки.
Не вынимается лопатка для замешивания теста.	Во время приготовления тесто попало между осью и лопаткой.	Добавить в форму воды и дать лопатке отмокнуть, затем извлечь. Возможно, нужно слегка покрутить лопатку после отмачивания.
Хлеб прилипает к стенкам формы для выпечки / трудно доставать.	Это может произойти после длительного периода эксплуатации прибора.	Слегка смажьте внутреннюю часть формы растительным маслом.
Хлебопечь не работает/лопатка не двигается.	1. Хлебопечка не включена. 2. Форма расположена внутри неправильно. 3. Не вставлена лопатка для замешивания. 4. Выбрана функция отсрочки приготовления.	1. После программирования панели управления нажать кнопку «СТАРТ/СТОП» для включения хлебопечи. 2. Проверить размещение формы. 3. Удостовериться, что лопатка насажена на вал на дне формы прежде, чем добавлять ингредиенты. 4. Хлебопечь не начнет работу приготовления, пока таймер не дойдет до времени начала цикла.
Во время работы чувствуется запах гари.	1. Ингредиенты пролились внутрь камеры. 2. Протекает емкость. 3. Превышение вместимости формы для выпечки.	1. Следить за тем, чтобы не проливать ингредиенты внутрь камеры при их загрузке в форму. Ингредиенты могут сгореть при попадании на нагревательное устройство и вызвать появление дыма. 2. Обратитесь в сервисный центр. 3. Не использовать больше ингредиентов, чем указано в рецепте, и всегда точно их отмерять
На дисплее высвечивается «E:E1» и хлебопечь не работает.	Обрыв температурного датчика.	Обратитесь в сервисный центр.
На дисплее высвечивается «N:NN» и хлебопечь не работает.	Камера хлебопечи слишком горячая.	Отключить хлебопечь и дать остыть 30 минут.
На дисплее высвечивается «E:E2» и хлебопечь не работает.	Короткое замыкание температурного датчика.	Обратитесь в сервисный центр.

## 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 изделий AVEX составляет 3 года со дня продажи через розничную торговую сеть.\*

### **ГАРАНТИЯ**

Гарантийный срок - 1 год со дня продажи через розничную торговую сеть, но не более 3-х (трех) лет с даты производства.

### **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 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.

\* При бережном использовании срок службы может значительно превысить показатель, установленный производителем.



## СЕРВИСНЫЕ ЦЕНТРЫ «AVEX»

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, обратитесь в любой авторизованный сервисный центр или же позвоните по единому телефону сервисной службы:

**8-800-700-12-25 (звонок по России бесплатный)**

### 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

Изготовитель: Guangdong Galanz Microwave Electrical Appliances Manufacturing Co., Ltd.  
Адрес: No.3, Xingpu Avenue, Huangpu Town, Zhongshan city, Guangdong Province, China

Изготовитель: Гуандун Галанс Микровэйв Электрикал Эплайенсиз Мануфактуринг Ко. ЛТД.  
Адрес: №3, Синпу Авеню, Хуанпу таун, Жоншань Сити, Гуандун Провинс, Китай

Импортер в РФ: ООО «Интер-Трейд»

Адрес: 347800, Россия, Ростовская область, г. Каменск-Шахтинский, ул. Ворошилова, 152  
тел.: +7 (800) 700-12-25, e-mail: avex@diorit.ru

Месяц и год изготовления зашифрованы в серийном номере и указаны на технической этикетке.

Пример расшифровки серийного номера:

**BM500B0421P1S0001**, где

**BM500B** – наименование модели

**0421** – месяц и год изготовления

**P1** – номер партии

**S0001** – индивидуальный номер

Изготовлено в Китае

По коммерческим вопросам, а также вопросам сотрудничества в рамках программы AVEX обращайтесь по телефону: +7 (863) 203-71-01.



[www.avex-bt.ru](http://www.avex-bt.ru)



## ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Талон действителен при наличии всех штампов и отметок

Модель № \_\_\_\_\_

Дата приобретения: \_\_\_\_\_

Серийный номер: \_\_\_\_\_

ФИО и телефон покупателя: \_\_\_\_\_

Наименование и юридический адрес организации продавца: \_\_\_\_\_

Подпись продавца: \_\_\_\_\_

Печать продающей организации: \_\_\_\_\_

Данные отрывные купоны заполняются представителем сервисного центра, производящего ремонт изделия. После ремонта данный гарантийный талон (за исключением заполненного отрывного купона) должен быть возвращен Владельцу.

### Купон №1

Модель № \_\_\_\_\_

Серийный номер: \_\_\_\_\_

Дата поступления в ремонт: \_\_\_\_\_

Дата выдачи прибора: \_\_\_\_\_

Вид ремонта: \_\_\_\_\_

М.П.

### Купон №2

Модель № \_\_\_\_\_

Серийный номер: \_\_\_\_\_

Дата поступления в ремонт: \_\_\_\_\_

Дата выдачи прибора: \_\_\_\_\_

Вид ремонта: \_\_\_\_\_

М.П.

### Купон №3

Модель № \_\_\_\_\_

Серийный номер: \_\_\_\_\_

Дата поступления в ремонт: \_\_\_\_\_

Дата выдачи прибора: \_\_\_\_\_

Вид ремонта: \_\_\_\_\_

М.П.





# AVEX

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



## ВСТРАИВАЕМАЯ ТЕХНИКА

Вытяжки  
Варочные поверхности  
Духовые шкафы



## ТЕХНИКА ДЛЯ КУХНИ:

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



**ТЕХНИКА  
ДЛЯ ДОМА**  
Отпариватели  
Пылесосы



## 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:

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

## ВЫБОР ПРОФЕССИОНАЛОВ!







[www.avex-bt.ru](http://www.avex-bt.ru)