

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ХЛЕБОПЕЧЬ AVEX

Модели:
BM-250
BM-250 X

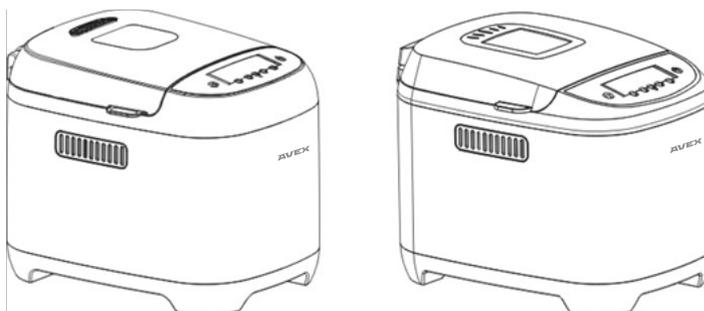


ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ХЛЕБОПЕЧКИ AVEX МОДЕЛИ: VM-250, VM-250 X

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 НАСТОЯЩУЮ ИНСТРУКЦИЮ ПЕРЕД ЭКСПЛУАТАЦИЕЙ ПРИБОРА.
СОХРАНЯЙТЕ ЕЕ В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО СРОКА СЛУЖБЫ УСТРОЙСТВА.



СОДЕРЖАНИЕ

Преимущества хлебопечи AVEX.....	2
Положительные особенности эксплуатации хлебопечек AVEX.....	2
Меры безопасности.....	2
Технические характеристики.....	4
Комплектация.....	4
Основные элементы электрической хлебопечи.....	4
Основные элементы панели управления.....	4
Перед началом использования.....	5
Процесс приготовления в хлебопечи.....	6
Функция «Отложенный старт».....	13
Отмена выбранной программы.....	13
Полезные советы.....	13
Описание ингредиентов для приготовления.....	13
Чистка и уход.....	14
Указания по защите окружающей среды.....	15
Типичные неисправности и меры их устранения.....	15
Гарантия и сервис.....	17
Гарантийный талон.....	19

Компания «Интер-Трейд» предлагает богатый ассортимент товаров AVEX для дома и кухни. Техника AVEX - это устройства, которые возьмут на себя часть Ваших домашних забот, помогут готовить вкусные блюда. Продукты компании сочетают утонченный дизайн, функциональность и доступные цены, а также соответствуют требованиям самых высоких мировых стандартов качества.

Цель компании - угодить даже самому придирчивому 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.

ХЛЕБОПЕЧЬ - это незаменимый бытовой прибор для приготовления свежего хлеба, сладкой выпечки, теста. Помимо этого, хлебопечь AVEX дает возможность приготовления варенья и йогурта. Вы сможете не только готовить любимые вкусности, но и экспериментировать, создавать новые уникальные рецепты. Дополнительные функции, такие как отложенный старт, автоматическое отключение при перегреве, нагревательный элемент инфракрасного излучения, автоматическое поддержание заданной температуры, сигнал оповещения и тревоги, сделают процесс приготовления менее обременительным.

ПРЕИМУЩЕСТВА ХЛЕБОПЕЧКИ AVEX

- У хлебопечки AVEX несколько автоматических режимов приготовления хлеба, сладкой выпечки, теста джема, йогурта.
- Встроенный мини-компьютер полностью автоматизирует процесс приготовления.
- Автоматическое поддержание температуры позволяет хлебу дольше оставаться свежим.
- Тефлоновое покрытие не позволяет выпечке пригорать и прилипать к краям формы.
- Функция «отложенный старт», приготовит хлеб к нужному Вам времени. Время отсрочки приготовления может составлять до 15 часов.
- Функция защиты от перегрева обеспечивает дополнительную безопасность для домохозяек.
- Специальное покрытие внутренней стенки хлебопечки обладает жароотражающими свойствами. Это позволяет ускорить процесс приготовления выпечки и, соответственно, делает весь процесс более экономичным.
- Нагревательный инфракрасный элемент нагревается быстро и служит долго.
- Бесшумный и мощный электромотор обеспечит Вашей хлебопечи стабильную и эффективную работу.

ПОЛОЖИТЕЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ХЛЕБОПЕЧЕК AVEX

- Экономит время при изготовлении булочек, кексов и других видов хлеба.
- Возможность экспериментировать и готовить новые хлебобулочные изделия.
- Контролировать процесс приготовления от используемых ингредиентов до режимов выпечки.
- Хлебопечка – это незаменимый прибор, если Вы живете далеко от магазинов и промышленных хлебопекарен.
- В хлебопечке AVEX легко готовить варенье и джемы.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

НЕ РАСПОЛАГАЙТЕ АППАРАТ ВБЛИЗИ ИСТОЧНИКОВ ТЕПЛА, ТАКИХ КАК: РАДИАТОРЫ ОТОПЛЕНИЯ, ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ; ИЛИ В МЕСТАХ, ПОДВЕРЖЕННЫХ ВОЗДЕЙСТВИЮ ПРЯМЫХ СОЛНЕЧНЫХ ЛУЧЕЙ, ЧРЕЗМЕРНОЙ ПЫЛИ, МЕХАНИЧЕСКОЙ ВИБРАЦИИ ИЛИ УДАРНЫХ НАГРУЗОК. НЕ НАКРЫВАЙТЕ АППАРАТ.

ДЛЯ ОТСОЕДИНЕНИЯ СЕТЕВОГО ШНУРА ПОТЯНИТЕ ЗА ШТЕКЕР. НИКОГДА НЕ ТЯНИТЕ ЗА ШНУР. НЕ ДОПУСКАЙТЕ ПОПАДАНИЯ ВОДЫ ИЛИ ИНЫХ ЖИДКОСТЕЙ НА ЭЛЕКТРИЧЕСКУЮ ЧАСТЬ ПРИБОРА - ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПОВРЕЖДЕНИЮ ХЛЕБОПЕЧИ. ПОСЛЕ ТРАНСПОРТИРОВКИ В УСЛОВИЯХ Пониженных температур не включайте аппарат в сеть ранее, чем после двух часов его 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.

ВНИМАНИЕ!

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. во избежание электрического удара не пытайтесь самостоятельно вскрывать корпус. для выполнения технического обслуживания обращайтесь только в сертифицированный сервисный центр, к квалифицированному специалисту.

- Хлебопечь должна использоваться только в вертикальном положении. Никогда не используйте хлебопечь на неровной и подверженной воздействию высоких температур поверхности.
- 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 поражения током высокого напряжения и нанесение вреда здоровью.
- При повреждении шнура питания, во избежание вреда здоровью, его должен заменить квалифицированный специалист в сертифицированном сервисном центре.
- Расстояние между хлебопечью и предметами должно составлять не менее 10 см во избежание их повреждения. Избегайте близкого расположения хлебопечи от легкодеформирующихся от влаги предметов и электроприборов.
- Запрещается открывать прибор во время приготовления хлеба. Исключение составляет лишь открытие крышки на этапе замеса теста.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время использования.
- Шнур не должен свисать с края стола и касаться горячих поверхностей. Внимательно следите за прибором, когда он включен или когда рядом с ним находятся дети.
- 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 хлебопечь на открытом воздухе.
- Не используйте прибор, если он неплотно закрыт.
- Не используйте прибор при его повреждении после падения. Обратитесь в сертифицированный сервисный центр.
- Не располагайте прибор вблизи газовой, электрической плиты или нагретой духовки.
- Четко следуйте указаниям и мерам безопасности, указанным в настоящей инструкции для предотвращения ожогов, пожаров и ударов электрического тока, т.к. данный прибор генерирует тепло и выводит пар во время использования.

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.
- Хлебопечь предназначена только для домашнего использования.
- Если во время работы произошли какие-либо неполадки, отключите прибор, выньте вилку из розетки питания. 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.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

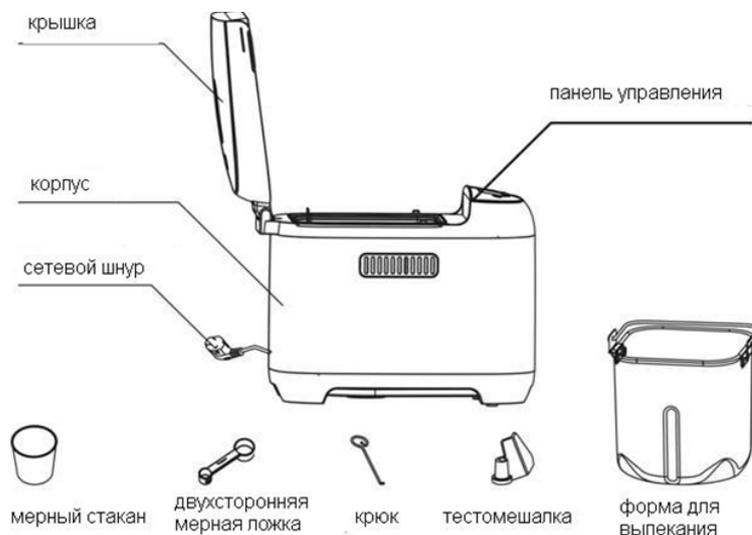
Напряжение: 220-240 В~ 50 Гц
Номинальная мощность: 460 Вт
Мощность электродвигателя: 23 Вт
Вес буханки выпекаемого хлеба: 500 г, 750 г.
Таймер отсрочки: 15 часов
Цвет корочки: светлый, средний, темный
16 автоматических программ
Функция автоматического сохранения тепла в течение 60 минут
Тестомешатель
Запас памяти при сбое электропитания: 10 мин

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.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

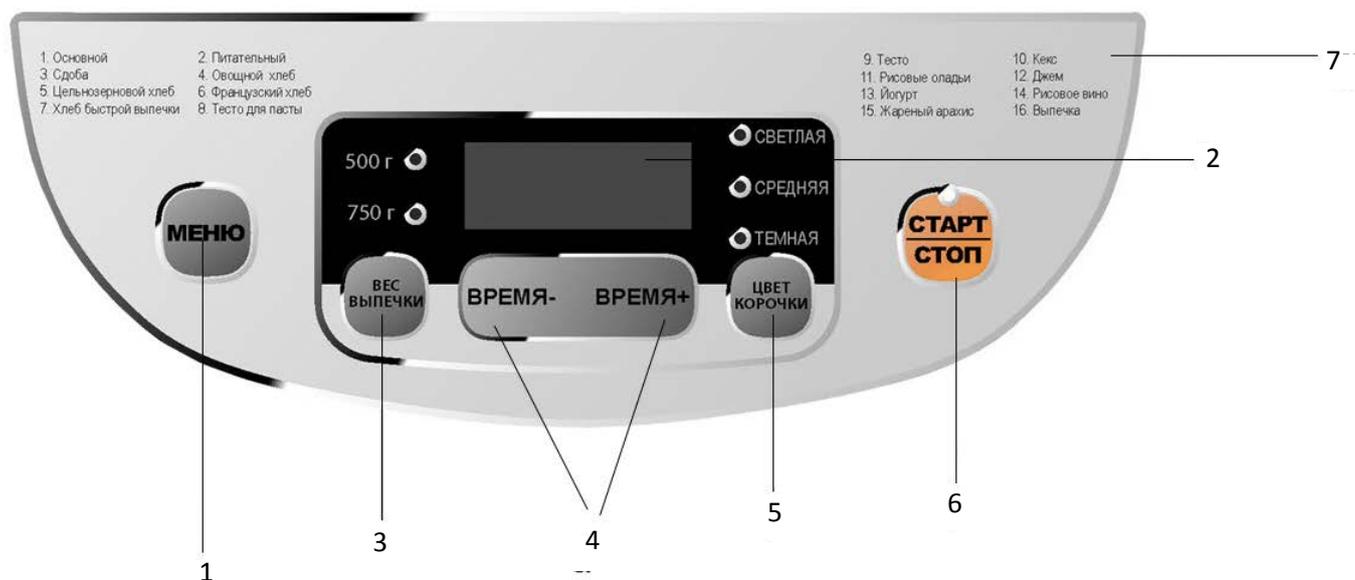
Форма для выпекания
Мерный стакан
Двухсторонняя мерная ложка
Крюк
Тестомешатель
Перчатка

ОСНОВНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ХЛЕБОПЕЧИ



ОСНОВНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

- 1 – кнопка выбора программ работы хлебопечи
- 2 – дисплей
- 3 – кнопка выбора веса выпекаемой буханки
- 4 – кнопки установления времени
- 5 – кнопка выбора желаемого уровня румяности корочки
- 6 – кнопка начала/завершения работы выбранной программы
- 7 – список программ



ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Пожалуйста, внимательно прочтите данную инструкцию перед началом эксплуатации прибора.

ВНИМАНИЕ!

Перед первым использованием или после продолжительного перерыва в работе рекомендуется протереть внутреннюю часть хлебопечи влажной тряпкой. Съемные, не электрические части хлебопечи следует промыть в теплой мыльной воде, а затем вытереть насухо.

1. Установите хлебопечь на ровную, сухую, теплоустойчивую, нескользящую поверхность как можно ближе к розетке.
2. Откройте крышку хлебопечи.
3. Извлеките форму из хлебопечи и вставьте в нее тестомешалку.
4. Налейте в форму воду или молоко, сверху равномерно насыпьте муку.
5. Сахар, соль и другие ингредиенты насыпайте на муку ближе к углам формы. Масло можно вылить прямо в угол формы. Желательно добиться такой загрузки, при которой ингредиенты не смешиваются до начала замеса.
6. 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.
7. Осторожно установите форму для выпечки в камеру хлебопечи. Проверьте - форма должна быть надежно зафиксирована и расположена ровно относительно внутренних стенок хлебопечи.
8. Закройте крышку хлебопечи.
9. Воспользуйтесь одной из 16 программ.
10. По окончании приготовления отключите прибор от сети. Извлеките форму и переверните ее, чтобы извлечь выпечку. Будьте осторожны, крышка и форма будут очень горячие, воспользуйтесь перчатками для защиты рук от высокой температуры.

11. Только что испеченный хлеб или выпечку положите на решетку вдали от сквозняков или 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.

12. Тестомешалка может остаться в буханке или выпечке, в этом случае извлеките ее крюком, прилагаемым в комплекте.

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ В ХЛЕБОПЕЧИ

Ниже Вы найдете порядок действий для приготовления хлеба, выпечки, джема, йогурта.

1. ОСНОВНОЙ

- Для выбора этой программы нажимайте кнопку «МЕНЮ» до тех пор, пока на дисплее не высветится номер нужной программы (1).
- Затем выберите размер буханки кнопкой «ВЕС ВЫПЕЧКИ» и цвет корочки кнопкой «ЦВЕТ КОРОЧКИ». По окончании всех настроек нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП», чтобы запустить процесс приготовления. На дисплее будет отражаться время до конца приготовления.
- По окончании цикла выпечки устройство подаст несколько звуковых сигналов и перейдет в режим автоматического сохранения тепла в течение 60 минут. Чтобы остановить данный режим, нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ/СТОП» в течение 3 секунд.

Рекомендуем Вам использовать следующий рецепт для приготовления хлеба:

ингредиенты	вес буханки 500 г.		вес буханки 750 г.	
	вес, г.	мерный стакан/ложка, мл.	вес, г.	мерный стакан/ложка, мл.
Вода + 1 яйцо	160	160	210	210
Сливочное/ растительное масло	15	1 + ½ ст. ложки	20	2 ст. ложки
Соль	2,2	½ ч. ложки	3,3	½ ч. ложки
Сахар	18	1 + ½ ст. ложки	24	2 ст. ложки
Сухое молоко	10	1 + ½ ст. ложки	13	2 ст. ложки
Мука	240	1 + ½ м. стакана	320	2 м. стакана
Дрожжи	2,5	¾ ч. ложки	3,3	1 ч. ложка

Процесс приготовления занимает максимум 2 ч 55 мин.

2. ПИТАТЕЛЬНЫЙ

- Для выбора этой программы нажимайте кнопку «МЕНЮ» до тех пор, пока на дисплее не высветится номер нужной программы (2).
- Затем выберите размер буханки кнопкой «ВЕС ВЫПЕЧКИ» и цвет корочки кнопкой «ЦВЕТ КОРОЧКИ». По окончании всех настроек нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП», чтобы запустить процесс приготовления. На дисплее будет отражаться время до конца приготовления.
- По окончании цикла выпечки устройство подаст несколько звуковых сигналов и перейдет в режим автоматического сохранения тепла в течение 60 минут. Чтобы остановить данный режим, нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ/СТОП» в течение 3 секунд.

Рекомендуем Вам использовать следующий рецепт для приготовления хлеба:

ингредиенты	вес буханки 500 г.		вес буханки 750 г.	
	вес, г.	мерный стакан/ложка, мл.	вес, г.	мерный стакан/ложка, мл.
Вода + 1 яйцо	165	165	220	220
Сливочное/ растительное масло	15	1 + ½ ст. ложки	20	2 ст. ложки
Соль	2,2	⅓ ч. ложки	3,3	½ ч. ложки
Сахар	18	1 + ½ ст. ложки	24	2 ст. ложки
Мука	240	1 + ½ м. стакана	320	2 м. стакана
Дрожжи	2,5	¾ ч. ложки	3,3	1 ч. ложка

Процесс приготовления занимает максимум 2 ч 58 мин.

3. СДОБА

- Для выбора этой программы нажимайте кнопку «МЕНЮ» до тех пор, пока на дисплее не высветится номер нужной программы (3).
 - Затем выберите размер буханки кнопкой «ВЕС ВЫПЕЧКИ» и цвет корочки кнопкой «ЦВЕТ КОРОЧКИ». По окончании всех настроек нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП», чтобы запустить процесс приготовления. На дисплее будет отражаться время до конца приготовления.
 - По окончании цикла выпечки устройство подаст несколько звуковых сигналов и перейдет в режим автоматического сохранения тепла в течение 60 минут.
- Чтобы остановить данный режим, нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ/СТОП» в течение 3 секунд.

Рекомендуем Вам использовать следующий рецепт для приготовления сдобы:

ингредиенты	вес буханки 500 г.		вес буханки 750 г.	
	вес, г.	мерный стакан/ложка, мл.	вес, г.	мерный стакан/ложка, мл.
Вода + 1 яйцо	160	160	210	210
Сливочное/ растительное масло	15	1 + ½ ст. ложки	20	2 ст. ложки
Соль	2,2	⅓ ч. ложки	3,3	½ ч. ложки
Сахар	36	3 ст. ложки	48	4 ст. ложки
Сухое молоко	10	1 + ½ ст. ложки	13	2 ст. ложки
Мука	240	1 + ½ м. стакана	320	2 м. стакана
Дрожжи	2,5	¾ ч. ложки	3,3	1 ч. ложка

Процесс приготовления занимает максимум 2 ч 48 мин.

4. ОВОЩНОЙ ХЛЕБ

- Для выбора этой программы нажимайте кнопку «МЕНЮ» до тех пор, пока на дисплее не высветится номер нужной программы (4).
 - Затем выберите размер буханки кнопкой «ВЕС ВЫПЕЧКИ» и цвет корочки кнопкой «ЦВЕТ КОРОЧКИ». По окончании всех настроек нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП», чтобы запустить процесс приготовления. На дисплее будет отражаться время до конца приготовления.
 - По окончании цикла выпечки устройство подаст несколько звуковых сигналов и перейдет в режим автоматического сохранения тепла в течение 60 минут.
- Чтобы остановить данный режим, нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ/СТОП» в течение 3 секунд.

Рекомендуем Вам использовать следующий рецепт для приготовления овощного хлеба:

ингредиенты	вес буханки 500 г.		вес буханки 750 г.	
	вес, г.	мерный стакан/ложка, мл.	вес, г.	мерный стакан/ложка, мл.
Овощное пюре	160	160	230	230
Сливочное/ растительное масло	15	1 + ½ ст. ложки	20	2 ст. ложки
Соль	2,2	⅓ ч. ложки	3,3	⅓ ч. ложки
Сахар	18	1 + ½ ст. ложки	24	2 ст. ложки
Мука	240	1 + ½ м. стакана	320	2 м. стакана
Дрожжи	2,5	¾ ч. ложки	3,3	1 ч. ложка

Процесс приготовления занимает максимум 2 ч 52 мин.

5. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

- Для выбора этой программы нажимайте кнопку «МЕНЮ» до тех пор, пока на дисплее не высветится номер нужной программы (5).
 - Затем выберите размер буханки кнопкой «ВЕС ВЫПЕЧКИ» и цвет корочки кнопкой «ЦВЕТ КОРОЧКИ». По окончании всех настроек нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП», чтобы запустить процесс приготовления. На дисплее будет отражаться время до конца приготовления.
 - По окончании цикла выпечки устройство подаст несколько звуковых сигналов и перейдет в режим автоматического сохранения тепла в течение 60 минут.
- Чтобы остановить данный режим, нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ/СТОП» в течение 3 секунд.

Рекомендуем Вам использовать следующий рецепт для приготовления цельнозернового хлеба:

ингредиенты	вес буханки 500 г.		вес буханки 750 г.	
	вес, г.	мерный стакан/ложка, мл.	вес, г.	мерный стакан/ложка мл.
Вода + 1 яйцо	150	150	200	200
Сливочное/ растительное масло	15	1 + ½ ст. ложки	20	2 ст. ложки
Соль	2,2	⅓ ч. ложки	3,3	⅓ ч. ложки
Сахар	18	1 + ½ ст. ложки	24	2 ст. ложки
Сухое молоко	10	1 + ½ ст. ложки	13	2 ст. ложки
Мука цельнозерно- вая	120	¾ м. стакана	160	1 м. ст.
Мука пшеничная	120	¾ м. стакана	160	1 м. стакана
Дрожжи	2,5	¾ ч. ложки	3,3	1 ч. ложка

Процесс приготовления занимает максимум 3 ч 02 мин.

6. ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ

- Для выбора этой программы нажимайте кнопку «МЕНЮ» до тех пор, пока на дисплее не высветится номер нужной программы (6).
- Затем выберите размер буханки кнопкой «ВЕС ВЫПЕЧКИ» и цвет корочки кнопкой «ЦВЕТ КОРОЧКИ». По окончании всех настроек нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП», чтобы запустить процесс приготовления. На дисплее будет отражаться время до конца приготовления.
- По окончании цикла выпечки устройство подаст несколько звуковых сигналов и перейдет в режим автоматического сохранения тепла в течение 60 минут.

Чтобы остановить данный режим, нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ/СТОП»

в течение 3 секунд.

Рекомендуем Вам использовать следующий рецепт для приготовления сдобы:

ингредиенты	вес буханки 500 г.		вес буханки 750 г.	
	вес, г.	мерный стакан/ложка, мл.	вес, г.	мерный стакан/ложка, мл
Вода	180	180	270	270
Сливочное/ растительное масло	7	¼ ст. ложки	10	1 ст. ложка
Соль	6,6	1 ч. ложка	9,9	1 + ½ ч. ложки
Сахар	8	⅔ ст. ложки	12	2 ст. ложки
Мука	320	2 м. стакана	480	3 м. стакана
Дрожжи	2,2	⅓ ч. ложки	3,3	1 ч. ложка

Процесс приготовления занимает максимум 3 ч 40 мин.

7. ХЛЕБ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ

- Для выбора этой программы нажимайте кнопку «МЕНЮ» до тех пор, пока на дисплее не высветится номер нужной программы (7).
 - Затем выберите размер буханки кнопкой «ВЕС ВЫПЕЧКИ» и цвет корочки кнопкой «ЦВЕТ КОРОЧКИ». По окончании всех настроек нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП», чтобы запустить процесс приготовления. На дисплее будет отражаться время до конца приготовления.
 - По окончании цикла выпечки устройство подаст несколько звуковых сигналов и перейдет в режим автоматического сохранения тепла в течение 60 минут.
- Чтобы остановить данный режим, нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ/СТОП» в течение 3 секунд.

Рекомендуем Вам использовать следующий рецепт для приготовления хлеба быстрой выпечки:

ингредиенты	вес буханки 500 г.		вес буханки 750 г.	
	вес, г.	мерный стакан/ложка, мл.	вес, г.	мерный стакан/ложка, мл
Вода + 1 яйцо	160	160	210	210
Сливочное/ растительное масло	15	1 + ½ ст. ложки	20	2 ст. ложки
Соль	2,2	⅓ ч. ложки	3,3	½ ч. ложки
Сахар	18	1 + ½ ст. ложки	24	2 ст. ложки
Сухое молоко	10	1 + ½ ст. ложки	13	2 ст. ложки
Мука	240	1 + ½ м. стакана	320	2 м. стакана
Дрожжи	2,5	1 + ½ ч. ложки	6,6	2 ч. ложки

Процесс приготовления занимает максимум 1 ч 58 мин.

8. ТЕСТО ДЛЯ ПАСТЫ

- Для выбора этой программы нажимайте кнопку «МЕНЮ» до тех пор, пока на дисплее не высветится номер нужной программы (8).
- Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП», чтобы запустить процесс приготовления. На дисплее будет отражаться время до конца приготовления.
- По окончании цикла устройство подаст несколько звуковых сигналов. Нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ/СТОП» в течение 3 секунд для выключения и остановки программы.

Рекомендуем Вам использовать следующий рецепт для приготовления теста для пасты:

ингредиенты	вес, г.	мерный стакан/ложка, мл.
Вода	200	200
Мука	320	2 м. стакана

Процесс приготовления занимает максимум 25 мин.

9. ТЕСТО

- Для выбора этой программы нажимайте кнопку «МЕНЮ» до тех пор, пока на дисплее не высветится номер нужной программы (9).
- Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП», чтобы запустить процесс приготовления. На дисплее будет отражаться время до конца приготовления.
- По окончании цикла устройство подаст несколько звуковых сигналов. Нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ/СТОП» в течение 3 секунд для выключения и остановки программы.

Рекомендуем Вам использовать следующий рецепт для приготовления теста:

ингредиенты	вес, г.	мерный стакан/ложка, мл.
Вода	200	200
Мука	400	2 + $\frac{2}{3}$ м. стакана
Дрожжи	3,3	1 ч. л.

Процесс приготовления занимает максимум 1 ч 25 мин.

10. КЕКС

- Для выбора этой программы нажимайте кнопку «МЕНЮ» до тех пор, пока на дисплее не высветится номер нужной программы (9).
- Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП», чтобы запустить процесс приготовления. На дисплее будет отражаться время до конца приготовления.
- По окончании цикла устройство подаст несколько звуковых сигналов. Нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ/СТОП» в течение 3 секунд для выключения и остановки программы.

Рекомендуем Вам использовать следующий рецепт для приготовления кекса:

ингредиенты	вес, г.	мерный стакан/ложка, мл.
Яйца	200	4 шт.
Сахар	96	8 ст. ложек
Рафинированная мука	160	1 м. стакан
Цельное молоко	40	2 + $\frac{2}{3}$ ст. ложки
Какао-порошок	3,3	1 + $\frac{1}{2}$ ст. ложки

Важно перед помещением ингредиентов в форму для выпекания смешать их:

1. Взбейте яйца с сахаром до однородной массы. Сахар всыпайте маленькими порциями, продолжая взбивать.
 2. Добавьте к получившейся массе муку (маленькими порциями). Взбейте до однородной массы.
 3. Добавьте остальные ингредиенты и также взбейте все тщательно.
 4. Получившуюся смесь поместите в форму для выпекания, предварительно смазав форму маслом
- Процесс приготовления занимает максимум 1 ч.

11. РИСОВЫЕ ОЛАДЫ

- Для выбора этой программы нажимайте кнопку «МЕНЮ» до тех пор, пока на дисплее не высветится номер

нужной программы (10).

- Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП», чтобы запустить процесс приготовления. Когда на дисплее будет отражаться время 0:20, устройство подаст сигнал. Необходимо добавить сахар (по вкусу).
- По окончании цикла устройство подаст несколько звуковых сигналов. Нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ/СТОП» в течение 3 секунд для выключения и остановки программы.

Рекомендуем Вам использовать следующий рецепт для приготовления рисовых оладий:

ингредиенты	вес, г.	мерный стакан/ложка, мл.
Вода	270	270
Клейкий рис	240	1 м. стакан

Процесс приготовления занимает максимум 1 ч 15 мин.

12. ДЖЕМ

- Для выбора этой программы нажимайте кнопку «МЕНЮ» до тех пор, пока на дисплее не высветится номер нужной программы (12).
- Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП», чтобы запустить процесс приготовления. На дисплее будет отражаться время до конца приготовления.
- По окончании приготовления устройство подаст несколько звуковых сигналов. Нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку «СТАРТ/СТОП» для выключения и остановки программы.
- Для приготовления джема всегда используйте свежие фрукты.
- Для достижения наилучшего результата используйте специальный сахар с содержанием пектина.
- Время от времени открывайте крышку и помешивайте джем, а также присматривайте, чтобы он не пережарился через край.

Рекомендуем Вам использовать следующий рецепт для приготовления джема:

Джем ананасовый

ингредиенты	вес, г.	мерный стакан/ложка, мл.
Ананас	500	1 ананас
Лимонный сок	10	1 ст. ложка
Сахар	65	5 ст. ложек
Пектин	13	1 ст. ложка

Очистите ананас и разрежьте его на кусочки. Поместите в соковыжималку. Добавьте лимонный сок и сахар. Включите соковыжималку и получите ананасовый сок. Залейте получившийся сок в форму для выпекания, добавьте пектин.

Процесс приготовления занимает максимум 1 ч 20 мин.

13. ЙОГУРТ

- Для выбора этой программы нажимайте кнопку «МЕНЮ» до тех пор, пока на дисплее не высветится номер нужной программы (13).
- Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП», чтобы запустить процесс приготовления. На дисплее будет отражаться время до конца приготовления.
- По окончании приготовления устройство подаст несколько звуковых сигналов. Нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку «СТАРТ/СТОП» для выключения и остановки программы.

Рекомендуем Вам использовать следующий рецепт для приготовления йогурта:

ингредиенты	вес, г.	мерный стакан/ложка, мл.
-------------	---------	--------------------------

Молоко	1000	1000 мл.
Йогурт (закваска)	110	110 мл.
Сахар	60	5 ст. ложек

Перед включением данного режима тщательно перемешайте все ингредиенты, чтобы сахар растворился полностью.

Процесс приготовления занимает максимум 8 ч.

14. РИСОВОЕ ВИНО

Рекомендуем Вам использовать следующий рецепт для приготовления рисового вина:

ингредиенты	вес, г.	мерный стакан/ложка, мл.
Клейкий рис	300	1 + 1/4 мерн. ст.
Вода	200	200 мл.
Вино полусладкое	6	2 ч. ложки

1. Поместите клейкий рис в воду на 5-24 часа до тех пор, пока он не будет легко мяться.
2. Просушите рис и пропарьте его. Затем остудите его до температуры 30°C.
3. Смешайте вино с водой и добавьте к рису. Перемешайте.
4. Поместите получившуюся смесь в форму для выпекания и придавите. Сделайте небольшое углубление сверху смеси.
5. Накройте пищевой пленкой форму для выпекания и поместите в хлебопечку.
6. Нажимайте кнопку «МЕНЮ» до тех пор, пока на дисплее не высветится номер нужной программы (14).
7. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП», чтобы запустить процесс приготовления. На дисплее будет отражаться время до конца приготовления.
8. По окончании приготовления устройство подаст несколько звуковых сигналов. Нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку «СТАРТ/СТОП» для выключения и остановки программы

Процесс приготовления занимает максимум 30 ч.

15. ЖАРЕННЫЙ АРАХИС

- Для выбора этой программы нажимайте кнопку «МЕНЮ» до тех пор, пока на дисплее не высветится номер нужной программы (15).
- Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП», чтобы запустить процесс приготовления. На дисплее будет отражаться время до конца приготовления.
- По окончании цикла выпечки устройство подаст несколько звуковых сигналов. Нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку «СТАРТ/СТОП» для выключения и остановки программы.

ингредиенты	вес, г.	мерный стакан/ложка, мл.
Арахис	235	1 м. стакан
Масло растительное	4	1 ч. ложка

Процесс приготовления занимает максимум 30 мин.

16. ВЫПЕЧКА

- Поместите ингредиенты в форму для выпекания.
- Нажимайте кнопку «МЕНЮ» до тех пор, пока на дисплее не высветится номер нужной программы (16). Выставьте нужное время (10-60 мин)
- Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП», чтобы запустить процесс приготовления.
- По окончании цикла устройство подаст несколько звуковых сигналов. Нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку «СТАРТ/СТОП» для выключения и остановки программы.

Процесс приготовления занимает макс. 1 ч 00 мин.

ФУНКЦИЯ «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»

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

Выберите одну из программ кнопкой «МЕНЮ» (за исключением программ 10-16).

- Затем выберите размер буханки кнопкой «ВЕС ВЫПЕЧКИ» и цвет корочки кнопкой «ЦВЕТ КОРОЧКИ».
- Установите время. Установленное время - это время, через которое хлеб и выпечка будут приготовлены. Одно нажатие кнопки «ВРЕМЯ +» добавляет 30 минут.
- Одно нажатие кнопки «ВРЕМЯ -» уменьшает 30 минут.
- Устройство позволяет отложить начало приготовления хлеба и выпечки на 15 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.

ОПИСАНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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, первый, второй 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 та-

кие 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

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 °С) используйте свежее охлажденное в холодильнике молоко с температурой около + 5 °С. Сливки, йогурты, сметана, пресованный творог используются как часть жидкости для формирования более влажной, нежной корочки. Сливки придают 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.

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 хлебопечки влажной тряпкой, после чего вытрите их мягкой сухой тканью.
- Соединительный элемент очищайте с помощью 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 мешалку. Иногда ее бывает сложно отсоединить от оси. Сразу после выемки испеченного хлеба налейте в форму теплую воду и оставьте на 30 минут. Затем снимите лопасти с оси. Если Вы оставите мешалку на оси, то потом отсоединить ее будет еще труднее.
- Протрите форму и лопасти тестомешалки влажной тряпкой или аккуратно промойте мыльной водой. Не используйте жесткие губки и агрессивные моющие средства, чтобы не повредить антипригарную 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.

УКАЗАНИЯ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Старые приборы представляют собой совокупность технических материалов и поэтому не могут быть утилизированы с бытовыми отходами! Поэтому мы хотели бы попросить Вас активно поддержать нас в деле экономии ресурсов и защиты окружающей среды и сдать этот прибор в приемный пункт утилизации.

ТИПИЧНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕРЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Неисправность	Возможная причина	Способы устранения
Хлеб поднимается не достаточно высоко.	<ol style="list-style-type: none"> 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. 2. Недостаточное количество жидкости. 3. Жидкость слишком горячая. 4. Слишком много муки или соли. 5. Не добавлен сахар или добавлен в недостаточном количестве. 6. неподходящий сорт муки. 7. неподходящий сорт дрожжей. 8. Недостаточно дрожжей или они слишком старые. 9. Был выбран режим быстрого приготовления хлеба. 10. Дрожжи и сахар вступили во взаимодействие до начала процесса замешивания. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Нормальная ситуация, не требуется никаких специальных мер. 2. Увеличить количество жидкости на 15мл / 3 ч. л. 3. Использовать жидкость соответствующей температуры для соответствующей программы. 4. Использовать рекомендуемое количество ингредиентов. 5. Добавить ингредиенты в количестве, указанном в рецепте. 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. 7. Использовать только легко размешивающиеся дрожжи быстрого действия. 8. Точно отмерить количество ингредиентов и проверить срок годности на упаковке. 9. Данный режим делает буханки меньшего размера. Это нормально. 10. Удостовериться, что они не соприкасаются во время добавления в емкость.
Вздувшаяся верхушка грибовидной формы.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Слишком много дрожжей. 2. Слишком много сахара. 3. Слишком много муки. 4. Слишком много жидкости. 5. Недостаточно соли. 6. Теплая влажная погода. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Уменьшить количество дрожжей на 1/4 ч. л. 2. Уменьшить количество сахара на 1 ч. л. 3. Уменьшить количество муки на 6-9 ч. л. 4. Уменьшить жидкость на 15 мл/3 ч. л. 5. Использовать количество соли, указанное в рецепте. 6. Уменьшить количество жидкости на 15 мл/3 ч. л. и дрожжей на 1/4 ч. л.
Впалые стенки и верхушка.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Слишком много жидкости. 2. Слишком много дрожжей. 3. Недостаточно соли или не добавлена вообще (соль не дает тесту перестоять). 4. Устройство стояло на сквозняке или тесто сбилось во время подъема. 5. Высокий уровень влажности и теплая погода могли стать причиной слишком быстрого подъема теста. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Уменьшить количество жидкости на 15 мл/3 ч.л. или добавить немного больше муки в следующий раз. 2. Использовать количество, рекомендованное в рецепте, или, в следующий раз, использовать более быструю программу. 3. Использовать количество соли, указанное в рецепте. 4. Переставить хлебопечь в другое место. 5. Охладить воду или добавить молоко прямо из холодильника.
Искривленная и узловатая верхняя часть - неровная поверхность.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Недостаточно жидкости. 2. Слишком много муки. 3. Верхняя часть хлеба может не иметь идеальной формы, но это не влияет на вкус хлеба. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Увеличить количество жидкости на 15 мл/3 ч. л. 2. Точно отмерить количество муки. 3. Удостовериться, что тесто замешано при наилучших возможных условиях.

Неровный хлеб, ниже с одной стороны.	Тесто было слишком сухим или не было условий для его равномерного подъема в форме.	Увеличить содержание жидкости на 15 мл/3 ч. л.
Середина хлеба сырая, недостаточно пропеченная.	1. Слишком много жидкости. 2. Во время работы отключилось питание. 3. Количество ингредиентов слишком большое, прибор не справился.	1. Уменьшить жидкость на 15 мл/3 ч. л. 2. Если во время работы отключилось питание, хлебопечь остается отключенной, пока не возобновится подача электричества. Нужно извлечь непропеченный хлеб из формы и начать сначала. 3. Снизить объем ингредиентов до минимально допустимого количества.
Хлеб плохо режется, липкий.	1. Нарезан в горячем состоянии. 2. Использован не подходящий нож.	1. Дать хлебу остыть на решетке как минимум 30 минут перед нарезкой. 2. Использовать хороший нож для хлеба.
Темный цвет корки/корка слишком толстая.	Использована настройка для темной корочки.	В следующий раз использовать настройку средней или светлой корочки.
Хлеб подгорел.	Неисправность работы хлебопечи.	Обратитесь в сервисный центр.
Слишком светлая корка.	1. Выпечка хлеба производилась недостаточное количество времени. 2. В рецепте нет сухого или свежего молока.	1. Увеличьте время приготовления. 2. Добавить 15 мл / 3 ч. л. снятого сухого обезжиренного молока или заменить 50% воды молоком, для получения более темной корочки.
Не вынимается тестомешалка.	Во время приготовления тесто попало между осью и тестомешалкой.	Добавить в форму воды и дать тестомешалке отмокнуть, затем извлечь. Возможно, нужно слегка покрутить тестомешалку после отмачивания.
Хлеб прилипает к стенкам контейнера/ трудно доставать.	Это может произойти после длительного периода эксплуатации прибора.	Слегка смажьте внутреннюю часть формы растительным маслом.
Хлебопечь не работает/тестомешалка не двигается.	1. Хлебопечка не включена. 2. Форма расположена внутри неправильно. 3. Не вставлена тестомешалка. 4. Выбрана функция отсрочки приготовления.	1. После программирования панели управления нажать кнопку «СТАРТ/СТОП» для включения хлебопечи. 2. Проверить размещение формы. 3. Удостовериться, что тестомешалка 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 выпекания.	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:01» и хлебопечь не работает.	Обрыв температурного датчика.	Обратитесь в сервисный центр.
На дисплее высвечивается «C:НН» и хлебопечь не работает.	Камера хлебопечи слишком горячая.	Отключить хлебопечь и дать остыть 30 минут.
На дисплее высвечивается «E:02» и хлебопечь не работает.	Короткое замыкание температурного датчика.	Обратитесь в сервисный центр.
На дисплее высвечивается «C:LL» и хлебопечь не работает.	Температура в камере слишком низкая.	Извлеките форму и поместите хлебопечь в теплое место.

ГАРАНТИЯ И СЕРВИС

Гарантийные обязательства и условия сервисного обслуживания по гарантии.

Срок службы: 3 года*.

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

Гарантия на изделие составляет 1 год с момента покупки, но не более трех лет с даты производства.

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.
- Если произошел естественный износ внешнего покрытия, чехлов из ткани, кожи, пластиковых и металлических деталей и др. 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.

Телефон Единой Справочной Службы: **8-800-700-12-25** (звонок по России бесплатный)

www.avex-bt.ru info@diorit.ru

Задать вопрос по интересующей Вас информации по товарам AVEX можно по электронной почте avex@diorit.ru

Manufacturer: Foshan Lifecode Electronic Tech.Co.,Ltd.

**Address: №5, East 3rd road, Jiangyi Avenue, Leliu town, Shunde district,
Foshan city, Guangdong province, CHINA**

Производитель: Фошань Лайфкод Электроник Тех Ко., ЛТД.

**Адрес: №5 Ист сёд роад, Цзяни Авеню, Лэлиу Таун, Шуньдэ дистрикт,
Фошань сити, Гуандун провинс, Китай**

Импортер в РФ:

ООО «Интер-Трейд», 347800, Россия, Ростовская область, г. Каменск-Шахтинский, ул. Ворошилова, 152
тел.: +7 (863) 203-71-01 (-02, -03)

Сделано в Китае



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

Мы рады предложить Вам другие продукты торговой марки «AVEX», среди которых холодильное оборудование, климатическая техника, техника для дома, техника для кухни и многое другое.

AVEX



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

Самую полную информацию о товарах торговой марки «AVEX» Вы всегда сможете найти на наших сайтах: www.avex-bt.ru

AVEX ОТРЫВНОЙ ТАЛОН "А" № _____

Изделие	
Модель	
Сервисный номер	
Дата продажи	
Фирма-продавец	

Печать
фирмы-продавца

Заполняется фирмой-продавцом

AVEX ОТРЫВНОЙ ТАЛОН "Б" № _____

Изделие	
Модель	
Сервисный номер	
Дата продажи	
Фирма-продавец	

Печать
фирмы-продавца

Заполняется фирмой-продавцом

AVEX ОТРЫВНОЙ ТАЛОН "В" № _____

Изделие	
Модель	
Сервисный номер	
Дата продажи	
Фирма-продавец	

Печать
фирмы-продавца

Заполняется фирмой-продавцом

AVEX ОТРЫВНОЙ ТАЛОН "Г" № _____

Изделие	
Модель	
Сервисный номер	
Дата продажи	
Фирма-продавец	

Печать
фирмы-продавца

Заполняется фирмой-продавцом



AVEX



www.avex-bt.ru

ФИЛИАЛЫ:

г. Ростов-на-Дону,
тел: +7(863) 203-71-01, +7(86350) 5-51-58

г. Каменск-Шахтинский,
тел: +7(86365) 4-05-05, 5-10-30

г. Краснодар,
тел: +7(861) 200-26-99, 200-27-99

г. Пятигорск,
тел: +7(8793) 36-72-73, 36-72-62

e-mail: avex@diorit.ru