

# AVEX

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МЯСОРУБКА С  
НАСАДКОЙ ДЛЯ ТОМАТНОГО СОКА  
И ОВОЩЕРЕЗКОЙ MG 150S-TS

РУКОВОДСТВО ПО  
ЭКСПЛУАТАЦИИ





## СОДЕРЖАНИЕ

Преимущества мясорубки AVEX.....	2
Технические характеристики.....	3
Перед первым использованием.....	3
Комплектация.....	3
Меры безопасности.....	4
Описание.....	5
Сборка мясорубки.....	6
Порядок работы.....	7
Функция обратного хода (реверс).....	7
Сборка мясорубки для приготовления кеббе.....	8
Сборка мясорубки для приготовления колбасок.....	9
Томатный сок.....	10
Овощерезка/терка.....	10
Разборка.....	10
Очистка и хранение.....	11
Указания по утилизации.....	11
Копилка вкусных рецептов.....	12
Условия гарантийного обслуживания.....	20
Гарантийный талон.....	21
Сервисные центры «AVEX».....	25

Внимательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией  
и сохраните её для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

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

Цель компании - угодить даже самому взыскательному покупателю, поэтому компания производит постоянные исследования потребностей рынка и активно развивает послепродажный сервис. Все это в совокупности становится основой для долгосрочных и стабильных взаимоотношений с клиентами.

**МЯСОРУБКА** - незаменимый бытовой прибор для приготовления мясного фарша. Помимо этого, мясорубка дает возможность обрабатывать рыбу, овощи и другие продукты.

Невероятно мощный мотор за секунды обеспечивает такой эффективный результат, который вы можете ожидать только от мясорубки AVEX.

Суперпрочные перфорированные диски для грубого, среднего и мелкого помола обеспечивают самое эффективное измельчение продуктов. Большой металлический лоток подходит для того, чтобы сложить продукты перед обработкой. Корпус из нержавеющей стали с отсеком для шнура придает мясорубке дополнительную устойчивость и делает ее более удобной в использовании.

МЯСОРУБКА имеет функцию реверса, которая позволяет избежать проблему наматывания жилы на шнек. Вам не нужно разбирать мясорубку и очищать шнек от жил вручную. Для устранения засора необходимо остановить мотор, нажать кнопку реверса, и причина засорения легко устранится.

### **ПРЕИМУЩЕСТВА МЯСОРУБКИ AVEX**

- является многофункциональным прибором, сочетающим в себе функции мясорубки, овощерезки/терки и соковыжималки для томатов;
- нарезает продукты пластинками или стружкой необходимого размера;
- измельчает не только мясо, но и рыбу, овощи и многое другое;
- имеет функцию реверса и систему защиты двигателя от перегрузки;
- обладает оригинальным дизайном, который сочетается с высокой производительностью;
- имеет разнообразные дополнительные насадки, такие как насадка для приготовления кебаба, насадка для изготовления колбасок, насадка для шинковки, мелкую и среднюю терки и насадку для выжимания томатного сока.



## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение -220-240 В

Частота тока – 50/60 Гц

Максимальная мощность – 1500 Вт

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Вытащите прибор из упаковки и освободите его от упаковочного материала. Не оставляйте упаковочные материалы (пластиковые пакеты, полистирол и т.д.) в доступных для детей местах во избежание опасных ситуаций. Сохраните упаковку для дальнейшего хранения прибора.
2. Перед первым использованием рекомендуется промыть части мясорубки в теплой воде с небольшим количеством моющего средства и высушить их.
3. Не мойте корпус прибора! Достаточно протереть его сухой тряпкой.
4. Вымойте все насадки и принадлежности к прибору в теплой мыльной воде и тщательно высушите их.
5. Соберите мясорубку, как указано на рисунках 1-6 раздела "Сборка мясорубки".

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

Мясорубка - 1 шт.

Насадка для приготовления кебаба - 1 шт.

Насадка для приготовления колбасок – 1 шт.

Насадка для шинковки – 1 шт.

Мелкая и средняя терки – 2 шт.

Насадка для выжимания томатного сока – 1 шт.

Руководство по эксплуатации - 1 шт.

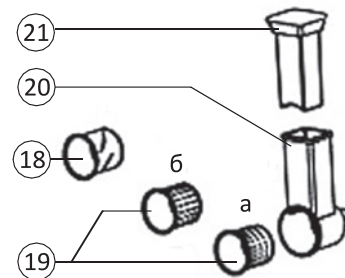
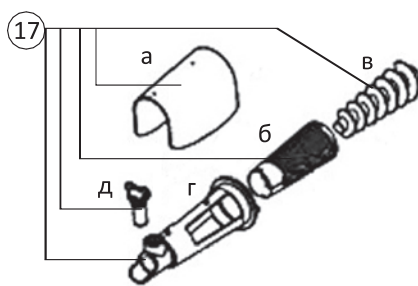
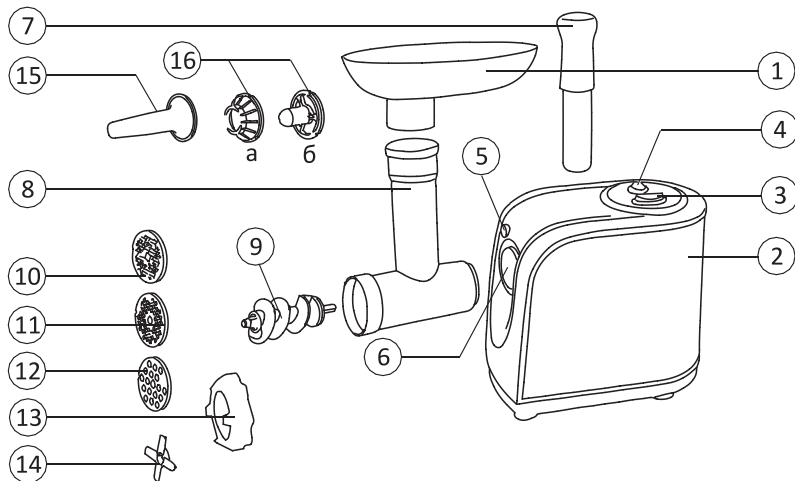
Гарантийный талон - 1 шт.

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

1. Перед началом эксплуатации внимательно прочтите данную инструкцию. Это убережет Вас от несчастного случая.
2. Не используйте прибор в случае повреждения шнура питания или штепсельной вилки.
3. В случае падения прибора проверьте исправность у специалиста авторизованного сервисного центра.
4. Убедитесь, что прибор подключен к заземленной розетке и что шнур не касается каких-либо горячих предметов.
5. Убедитесь, что прибор размещен на устойчивой, горизонтальной поверхности. Не размещайте его на краю рабочей поверхности. Убедитесь, что дети не имеют доступа к прибору или шнуру питания.
6. Не размещайте прибор в местах, где он может упасть или его могут столкнуть в воду или другие жидкости.
7. Никогда не опускайте шнур, вилку или корпус мясорубки в воду или другие жидкости.
8. Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
9. Не используйте приспособления или аксессуары, не рекомендованные производителем. Они могут стать причиной пожара, электрического удара и другого вреда здоровью человека.
10. Регулярно проверяйте шнур и вилку на предмет отсутствия повреждений.
11. В целях безопасности замена электрического шнура и вилки должна проводиться только специалистами.
12. Мясорубка предназначена только для домашнего использования и не предназначена для использования в коммерческих целях.
13. Не разбирайте и не ремонтируйте мясорубку самостоятельно.
14. Не устанавливайте нож и перфорированные диски совместно с насадкой кеббе.
15. Не проталкивайте продукты руками. Всегда используйте толкатель, идущий в комплекте.
16. Не перемалывайте твердые продукты, такие как кости, орехи и прочее.
17. Во время использования мясорубки делайте перерыв каждые 10 минут, чтобы дать возможность мотору остыть.

1. лоток для продуктов
2. корпус
3. переключатель ON/O/R
4. переключатель ON/R
5. кнопка разблокировки
6. гнездо режущего (рабочего) блока
7. толкатель
8. режущий (рабочий) блок
9. шнек
10. перфорированный диск для мелкого помола
11. перфорированный диск для среднего помола
12. перфорированный диск для грубого помола
13. кольцо фиксатора
14. режущий нож
15. насадка для приготовления колбасок
16. насадка для приготовления кеббе
17. насадки для выжимания томатного сока:
  - 17а. защитная крышка
  - 17б. фильтр
  - 17в. шнек для выдавливания сока
  - 17г. желоб для сока
  - 17д. винт фильтра
18. насадка для шинковки
19. насадки-терки
  - 19а. мелкая терка
  - 19б. средняя терка
20. рабочий блок для овощерезки/терки
21. толкатель овощерезки/терки

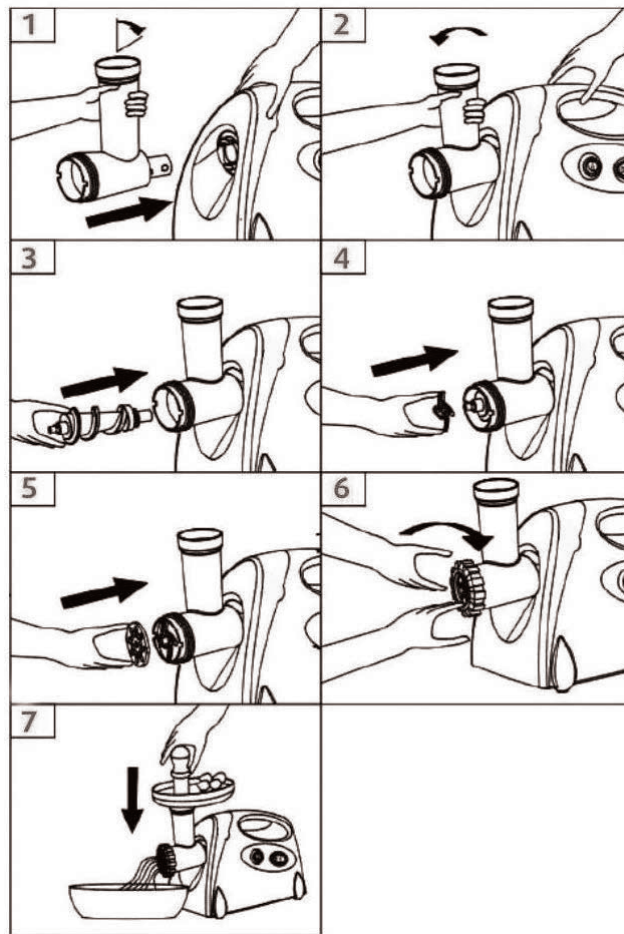
## ОПИСАНИЕ



## СБОРКА МЯСОРУБКИ

Для сборки мясорубки выполните следующую последовательность действий:

1. Возьмите рабочий блок и вставьте его в гнездо рабочего блока, повернув блок до слабого щелчка. (рис. 1 и рис. 2).
2. Установите шнек длинной осью вперед, слегка поворачивая его, пока он не будет зафиксирован в корпусе электродвигателя (рис. 3).
3. Установите режущий нож на шнек острыми краями наружу (рис. 4).
- 4). В случае неправильной установки ножа мясорубка не сможет перемалывать продукты.
4. Установите выбранный перфорированный диск на нож (рис.5), совместив два выступа с двумя выемками блока.
5. Придерживая диск, плотно закрутите фиксирующее кольцо, не перетягивая его (рис. 6).
6. Проверьте правильность сборки. Конструкция должна быть плотно зафиксирована.
7. Вставьте лоток для продуктов в загрузочное отверстие рабочего блока (рис. 7).



## ПОРЯДОК РАБОТЫ

Порежьте продукты на кусочки (рекомендуется использовать мясо без костей, сухожилий и жира, примерный размер кусочков 2\*2\*6 см), чтобы они легко входили в загрузочное отверстие рабочего блока. Положите кусочки на лоток для продуктов.

Поставьте удобную для Вас посуду под мясорубку.

Включите прибор в сеть и переведите переключатель «ON/R» в положение «ON» (ВКЛ.), затем установите переключатель «ON/O/R» (ВКЛ./ВЫКЛ./Обратный ход) в положение «ON» (ВКЛ.).

Подавайте продукты в загрузочное отверстие, используя толкатель (рис. 7).

После использования выключите прибор и отключите его от сети.

## ФУНКЦИЯ ОБРАТНОГО ХОДА (РЕВЕРС)

Если жилы намотались на нож, выключите прибор, установив кнопку переключателя в положение 0. Затем переведите переключатель «ON/R» в положение «R» (Обратный ход). Переключатель «ON/O/R» (ВКЛ./ВЫКЛ./Обратный ход) также следует перевести в положение «R» (Обратный ход).

Шнек начнет вращаться в обратном направлении, очищая режущий блок от засора.

Затем вновь включите прибор, чтобы продолжить помол.

**ВНИМАНИЕ!** Перед тем, как использовать команду включения или обратного хода, дождитесь полной остановки прибора.

**ВНИМАНИЕ!** Если вышеперечисленные действия не привели к ликвидации засора, необходимо отключить прибор от сети и очистить засор вручную.

### СБОРКА МЯСОРУБКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КЕББЕ

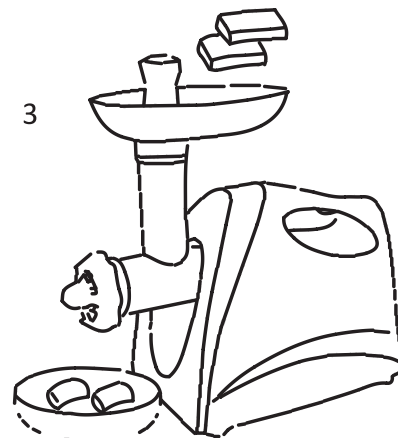
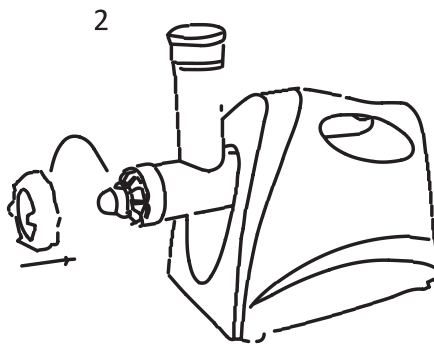
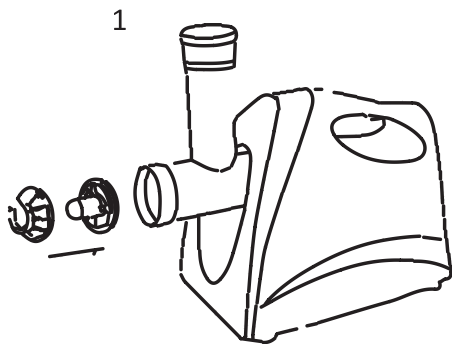
Насадка-кеббе используется для получения полых мясных трубочек, которые затем наполняются всевозможными начинками и обжариваются. Фарш для них должен состоять наполовину из мяса, наполовину из хлеба. Иногда такое блюдо называют зразами, иногда - домашними колбасками. На самом деле слово «кеббе» - производное от хорошо известного у нас восточного блюда люля-кебаб. Настоящий люля-кебаб готовят из баранины с добавлением репчатого лука, бараньего сала, соли и перца. Пропущенные через насадку-кеббе продолговатые трубочки-колбаски насаживают на шпажки и жарят над раскаленными углями, как шашлык.

Чтобы подготовить мясорубку для приготовления кеббе, необходимо извлечь режущий нож и перфорированный диск из рабочего блока.

Установите шнек длинной осью вперед, слегка поворачивая его, пока он не будет зафиксирован в корпусе электродвигателя. Возьмите насадки для приготовления кеббе (рис. 1) и установите их на ось шнека таким образом, чтобы выступы вошли в пазы.

Придерживая насадки, плотно закрутите фиксирующее кольцо, не перетягивая его (рис. 2).

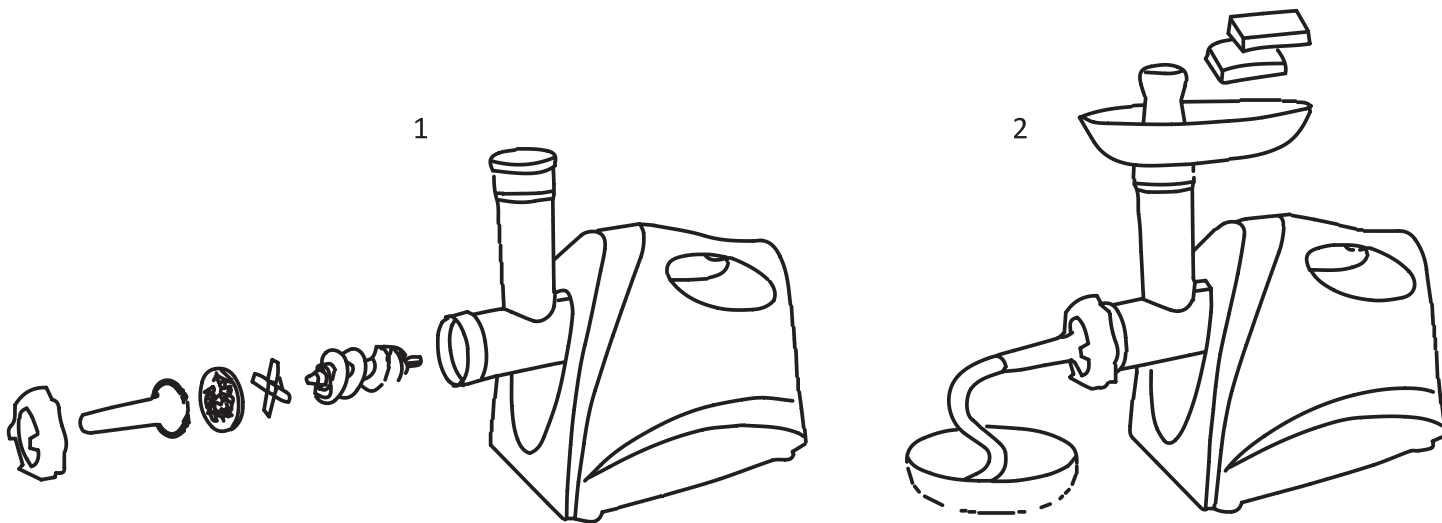
Нарежьте цилиндрические трубочки (рис. 3), приготовьте кеббе и обжарьте во фритюре.



### СБОРКА МЯСОРУБКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОЛБАСОК

Чтобы подготовить мясорубку к приготовлению колбасок, необходимо выполнить следующие действия:

1. Установите шнек длинной осью вперед, слегка поворачивая его, пока он не будет зафиксирован в корпусе электродвигателя.
2. Установите режущий нож на шнек режущими краями наружу.
3. Установите выбранный перфорированный диск на нож.
4. Возьмите насадку для приготовления колбасок и установите ее на ось шнека таким образом, чтобы выступы вошли в пазы.
5. Придерживая насадку, плотно закрутите фиксирующее кольцо, не перетягивая его (рис. 1).
6. Теперь Вы можете приступить к приготовлению колбасок (рис. 2).



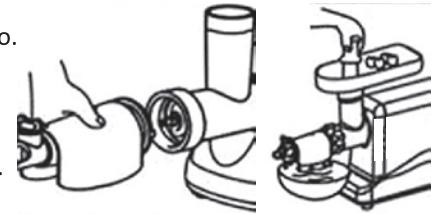


## ТОМАТНЫЙ СОК

Чтобы собрать рабочий блок мясорубки для выжимания томатного сока, необходимо извлечь режущий нож и перфорированный диск из рабочего блока.

Выполните следующие действия:

1. Соедините желоб и фильтр для сока, вставьте шнек для сока внутрь конструкции.
2. Затем установите крышку и винт на фильтр, убедившись, что они установлены правильно.
3. Соедините шнек мясорубки со шнеком для выжимания томатного сока.
4. Придерживая насадки, плотно закрутите фиксирующее кольцо, не перетягивая его.
5. Поставьте емкость для сбора сока под мясорубку.
6. Включите мясорубку и поместите помидор в загрузочное отверстие для получения сока.
7. Открутите винт фильтра и из выходного отверстия фильтра начнет поступать сок.
8. При необходимости можно остановить выход сока, закрутив винт фильтра.

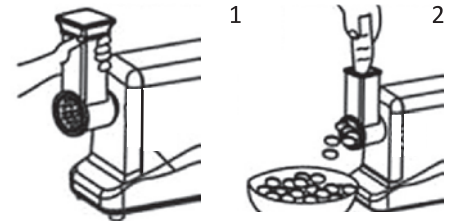


## ОВОЩЕРЕЗКА / ТЕРКА

Чтобы подготовить мясорубку для шинковки или использовать ее в качестве терки, снимите рабочий блок мясорубки.

1. Ослабьте фиксатор и выньте рабочий блок мясорубки.
2. Установите рабочий блок овощерезки/терки и плотно закрутите фиксатор, как показано на рисунке 1.
3. Вставьте нужный барабан (барабан шинковки, мелкой терки, средней терки), слегка повернув его, чтобы он правильно встал в пазы.
4. Проверьте правильность сборки.

**ВНИМАНИЕ!** При работе мясорубки в качестве овощерезки/терки нельзя использовать функцию «Реверс» («Обратный ход»).



## РАЗБОРКА

После эксплуатации прибор следует выключить и отсоединить от электросети.

Для того чтобы разобрать мясорубку нажмите кнопку разблокировки. Снимите рабочий блок мясорубки, слегка повернув его из стороны в сторону. Затем раскрутите фиксирующее кольцо. Чтобы вынуть шнек, режущий нож и перфорированный диск, слегка надавите на шнек с противоположной стороны.

## **ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ**

1. Проводите очистку сразу после использования, поскольку сразу после использования это будет сделать гораздо легче.
2. Отключайте прибор от электросети перед каждой очисткой.
3. Никогда не погружайте корпус мясорубки в воду. Для его очистки необходимо использовать влажную салфетку.
4. Все остальные части мясорубки могут быть вымыты теплой водой с моющим средством.
5. Никогда не используйте абразивные средства для очистки.
6. Нож и решётки мясорубки не являются нержавеющей стали. После каждой очистки их рекомендуется смазывать растительным маслом.

## **УКАЗАНИЯ ПО УТИЛИЗАЦИИ**

Устройство включает в себя электрические и электронные компоненты и не пригодно для утилизации вместе с бытовым мусором. Обязательно учитывайте действующее государственное и местное законодательство по утилизации электрического оборудования. При этом выполняйте требования директивы «Об утилизации электрического и электронного оборудования».

Упаковка и сам прибор сделаны из материалов, которые можно использовать повторно.

По возможности, при утилизации выбрасывайте их в контейнер для повторно используемых материалов. Также Вы можете сдать прибор в специальный пункт приема электроприборов на переработку. Сдав устройство по окончании срока его службы на переработку, Вы внесете большой вклад в защиту окружающей среды. Список пунктов приема электронных и электроприборов на переработку Вы можете получить в муниципальных органах государственной власти.

## **КОПИЛКА ВКУСНЫХ РЕЦЕПТОВ**

Для тех, кто стал счастливым обладателем мясорубки AVEX, мы предлагаем несколько интересных рецептов приготовления вкусных и полезных блюд.

### **РЫБНЫЙ ДЕНЬ**

Филе щуки или судака (это в идеале, но можно взять и треску или окуня) разделите на 4 части. Одну четверть порубите кубиками, остальное филе 2 раза пропустите через мясорубку, добавьте соль, перец, немного сливок и взбейте массу лопаточкой. Из порубленного филе приготовьте начинку: припустите ее вместе с приправами и мелко порезанной луковицей в любом бульоне или просто воде.

Начинку остудите, добавьте в нее лимонный сок и зелень. Из взбитой массы сделайте лепешку, на середину которой выложите начинку, скатайте все в шар, заверните его в полотняную салфетку или 3 слоя марли и варите в бульоне или воде примерно полчаса. Выньте шар из салфетки, остудите, нарежьте и подавайте с хреном, лимоном и майонезом в качестве холодной закуски.

В начинку можно добавлять отдельно обжаренный репчатый лук, мелко нарезанные крутые яйца, грибы, оливки.

## КЛАССИЧЕСКИЙ ПЕЧЕНОЧНЫЙ ПАШТЕТ

Заранее сварите «в мундире» 2 морковки и «вкрутую» 7 яиц. Килограмм печени (лучше всего говяжьей, но и куриная подойдет) очистите от пленок и протоков, хорошенько промойте и порежьте на небольшие кусочки. Репчатый лук (чем больше, тем лучше) порежьте кольцами и жарьте на рафинированном растительном или топленом сливочном масле до прозрачности. К луку добавьте печень и готовьте, переворачивая кусочки, не более 4-5 минут. Очень важно не пережарить печенку: из нее только должна уйти кровь. Масла жалеть не надо, все должно быть очень сочным! В конце жарки все посолите и поперчите по вкусу.

Затем обжаренную печень прокрутите 2 раза на мясорубке с очищенной морковью и яичными желтками. В готовую смесь добавьте 100-150 граммов сливочного масла, щепотку мускатного ореха, 1-2 столовые ложки мадеры и основательно перемешайте всю массу. Готовый паштет поставьте в холодильник, чтобы он остыл. Блюдо готово! Подавайте его со свежим хлебом.

## ГАЛАНТИН ЗАПЕЧЕННЫЙ

С курицы снимите кожу целиком — ее придется фаршировать. Есть 2 варианта выполнения этой задачи. Первый — отрезать ножки и крылышки, а получившиеся дырки зашить нитками. Второй — оставить и голени, и крылья на месте. Снимать кожу можно в любом направлении — и с горлышка, и снизу, разрез надо делать либо по середине грудки до шеи, либо по спинке. По сути, курицу надо как-будто вывернуть наизнанку.

Мясо курицы отделите от костей и вместе с 200 граммами свинины проверните через мясорубку, получившийся фарш взбейте с 4 столовыми ложками сливок и 1 яйцом, добавьте соль и перец. Приготовьте омлет из 2 яиц, порежьте тонкими ломтиками 5-6 шампиньонов и 2 зубчика чеснока. Куриную кожу нафаршируйте мясной массой, которую проложите рядами ломтиков омлета, грибов и чеснока.

Нитками зашейте и затяните отверстия, фаршированную курицу переложите швом вниз в сковородку или форму для запекания, смазанную маслом, сверху еще посолите-поперчите, смажьте майонезом или сметаной и запекайте в духовке примерно 1 час при температуре 200-220 градусов. При подаче на стол вытащите из курицы нитки и нарежьте блюдо тонкими ломтями немного наискосок — чтобы хорошо были видны прослойки из грибов и омлета.

Фарш можно прослаивать и другими продуктами: например, маринованными огурчиками, оливками, нарезанной кубиками морковкой, кусочками сала или ломтиками бекона, кусочками сыра. А чтобы при запекании крылышки курицы не горели, ближе к концу процесса запекания на них можно надеть конусы из мокрой бумаги.

## РЕЦЕПТ ЛИВАНСКИХ «КЕББЕ»

Фарш для наружного слоя:

- 2 стакана Булгура (зерна пшеницы мелкого помола) или пшеничной крупы замочите на 30 минут в теплой воде, затем отожмите;
- 900 грамм постного говяжьего фарша;
- 1 нарезанная луковица;
- соль, перец, специи.

Все тщательно перемешайте в блендере и поставьте в холодильник.

Фарш для начинки:

- 75 грамм сливочного масла;
- луковица;
- 300 грамм говяжьего фарша;
- 100 грамм кедровых орехов.

Фарш, лук и орехи обжарьте на масле до готовности фарша и лука, добавьте соль и специи. Из фарша сделайте маленькие шарики.

Способ приготовления:

Руки предварительно смочите водой. Из фарша для наружного слоя сделайте шарики. В каждом шарике сделайте углубление пальцем и положите в него фарш для начинки. Залепите шарик и придайте ему форму эллипса. Затем обжарьте во фритюре.

## ГРЕЧАНИКИ НЕОБЫКНОВЕННЫЕ

Ингредиенты:

- 300 гр. фарша;
- 50 гр. гречки;
- 50 гр. сливочного масла;
- 2 вареных яйца;

- 3 ст.л. укропа;
- 2 сырых яйца;
- 100 гр. твердого сыра;
- 1 зубок чеснока;
- панировочные сухари.

Способ приготовления:

1. Вымойте, обсушите и измельчите укроп. Твердый сыр и вареные яйца натрите на мелкую терку.
2. Гречку отварите и остудите. Прогоните через мясорубку чеснок, гречку, фарш. Добавьте 1 сырое яйцо, посолите, поперчите и вымешайте.
3. Сливочное масло перемешайте с зеленью и наберите 0,5 чайной ложки этой массы.
4. Затем обкатайте эту массу в смеси варенного яйца и твердого сыра.
5. Из фарша сделайте лепешку, положите в нее сырно-яичную массу и заверните.
6. Гречаник обмакните в яйцо и обкатайте в панировочных сухарях.
7. Обжарьте на растительном масле.

Гречаники готовы!



## ТЕФТЕЛИ ИЗ МЯСНОГО ФАРША С ТВОРОГОМ

Ингредиенты:

- 300 г мясного фарша (свинина + говядина);
- 200 г обычного творога;
- сушеный базилик;
- 1 яйцо;
- панировочные сухари;
- соль, перец.

Способ приготовления:

1. Смешайте фарш с творогом.
  2. Добавьте яйцо, соль, перец, все перемешайте. Добавьте сушеный базилик.
  3. Сформируйте из фарша с творогом шарики и обваляйте их в панировочных сухарях.
  4. Противень по желанию застелите пергаментной бумагой или фольгой, слегка смажьте растительным маслом. Уложите на противень сформированные тефтели. Поставьте тефтели в разогретую до 250 градусов духовку на 30-35 минут.
- Тефтели из мясного фарша с творогом получаются очень нежные и с хрустящей корочкой.

## БИТКИ С ГРИБАМИ

Ингредиенты:

- 500 г смешанного фарша говядина/свинина;
- 2 кусочка чёрствой булки ;
- 1 яйцо;
- 150 г шампиньонов;
- 1 средняя луковица;
- майонез;
- растительное масло;
- соль.

Способ приготовления:

Вымоченный в воде или молоке хлеб хорошо отожмите. Добавьте фарш, яйцо и соль. Хорошенько перемешайте котлетную массу. Грибы мелко измельчите с луком и обжарьте до готовности на растительном масле. Затем остудите. Котлетную массу разделите на нужное количество порций. Каждую порцию хорошо отбейте на столе и сформируйте битки (небольшие, круглые и плоские котлетки). Разложите битки на слегка смазанном маслом противне. В середине битка сделайте круглое отверстие. Отверстие наполните грибной начинкой. Поверх начинки выложите по 1 чайной ложке майонеза и разровняйте его ножом. Запекайте в духовке до образования румяной корочки.

## ЯЙЦА ПО-ШОТЛАНДСКИ

Ингредиенты:

- 7 яиц;
- 300 г говядины;
- 300 г свинины;
- 1 ч.л. соли;
- 1 ч.л. сушеного базилика;
- 0,5 ч.л. тертого мускатного ореха;
- 500 мл подсолнечного масла.

Способ приготовления:

Отварите яйца. Варите их не более 4-5 минут. Мясо очистите от жил и лишнего жира и сделайте однородный мелкорубленый фарш. Добавьте в фарш сырое яйцо и как следует перемешайте. Посолите, добавьте специи и повторно перемешайте. Фарш разделите на 6 равных частей. Из каждой части сформируйте овальную лепешку толщиной чуть меньше сантиметра и плотно укутайте в них яйца. Особое внимание уделите швам, их лучше делать внахлест и тщательно выравнивать. В сковороду или небольшую кастрюлю налейте масло и хорошо разогрейте на среднем огне. Опустите в масло яйца и жарьте до коричневого цвета, часто переворачивая. Готовые яйца выложите на чистое полотенце, чтобы удалить лишний жир. Подавать их можно и в холодном, и в горячем виде, лучше всего с овощами.

### **Уважаемый покупатель!**

Компания «Интер-Трейд» выражает благодарность за Ваш выбор и, при соблюдении правил эксплуатации, гарантирует высокое качество и безупречное функционирование мясорубки AVEH. Данное изделие представляет собой технически сложный товар. При бережном и внимательном отношении он будет надёжно служить Вам долгие годы. В ходе эксплуатации не допускайте механических повреждений, попадания внутрь посторонних предметов, жидкостей, насекомых. В течение всего срока службы следите за сохранностью идентификационной наклейки с обозначением наименования модели.

Во избежание возможных недоразумений, сохраняйте в течение срока службы документы, прилагаемые к товару при его продаже (гарантийный талон, товарный и кассовый чеки, накладные, инструкцию по эксплуатации и иные документы).

### **УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ**

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.

# **AVEX** ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН СЕРИЯ АХ

№ \_\_\_\_\_

**Внимание!** Пожалуйста, приобретите от продавца полностью заполненный гарантийный талон и открытые талоны, правила заполнения приведены на обратной стороне талона.

Заполняется фирмой-продавцом

Изделие	
Модель	
Серийный номер	
Дата продажи	
Фирма-продавец	
Адрес фирмы-продавца	

Талон фирмы-продавца

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

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

Заполняется установщиками

<p>Печать фирмы-продавца</p>	<p>Печать фирмы-продавца</p>
----------------------------------	----------------------------------

Заполняется сервисным центром

Дата приёма
Дата выдачи
Особые отметки

**А**

*Печать  
Сервисного центра*

Дата приёма
Дата выдачи
Особые отметки

**Б**

*Печать  
Сервисного центра*

Дата приёма
Дата выдачи
Особые отметки

**В**

*Печать  
Сервисного центра*

Дата приёма
Дата выдачи
Особые отметки

**Г**

*Печать  
Сервисного центра*

Дата приёма	
Дата выдачи	
Номер заказ-наряда	
Проявление дефекта	
Мастер	

Заполняется сервисным центром

*Печать  
сервисного центра*

Дата приёма	
Дата выдачи	
Номер заказ-наряда	
Проявление дефекта	
Мастер	

Заполняется сервисным центром

*Печать  
сервисного центра*

Дата приёма	
Дата выдачи	
Номер заказ-наряда	
Проявление дефекта	
Мастер	

Заполняется сервисным центром

*Печать  
сервисного центра*

Дата приёма	
Дата выдачи	
Номер заказ-наряда	
Проявление дефекта	
Мастер	

Заполняется сервисным центром

*Печать  
сервисного центра*

## 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:

- |                             |                           |
|-----------------------------|---------------------------|
| - Чайники                   | - Стиральные машины       |
| - Аэрогрили                 | - Мойки высокого давления |
| - Мультиварки               | - Сплит-системы           |
| - Духовки электрические     | - Оконные кондиционеры    |
| - Мясорубки                 | - Вентиляторы             |
| - Соковыжималки             | - Холодильники            |
| - Кулеры для воды           | - Морозильные лари        |
| - Утюги электрические       | - Кронштейны для СВЧ      |
| - Пылесосы                  | - Хлебопечи               |
| - Швейные машины и оверлоки | - Тепловентиляторы        |
| - Массажеры                 | - Конвекторы              |
| - Весы                      | - Водонагреватели         |



# AVEX



# СЕРВИСНЫЕ ЦЕНТРЫ «AVEX»

Телефон единой сервисной линии

**8-800-700-1225**

(звонок по России бесплатный)

**WWW.DIORIT.RU**

**AVEX@DIORIT.RU**

**WWW.AVEX-BT.RU**

Производитель: "PERFECT HOUSEWARES INDUSTRIAL CO., LTD."  
6th Floor, Block A, Huahan Complex, Langshan Rd, Nanshan  
District, Shenzhen, China.

Импортер в РФ: ООО «Интер-Трейд»  
347800, Россия, Ростовская область, ул. Ворошилова, 152,  
тел. 8 (863) 203-71-01, e-mail: avex@diorit.ru





**WWW.AVEX-BT.RU**

Производитель: "PERFECT HOUSEWARES INDUSTRIAL CO., LTD."  
6th Floor, Block A, Huahan Complex, Langshan Rd, Nanshan  
District, Shenzhen, China.

Импортер в РФ: ООО «Интер-Трейд»  
347800, Россия, Ростовская область, ул. Ворошилова, 152,  
тел. 8 (863) 203-71-01, e-mail: avex@diorit.ru