

**AVEX**

**КУХОННЫЕ ПЛИТЫ**

## СОДЕРЖАНИЕ

КРАТКОЕ ВВЕДЕНИЕ	2
ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ	4
УСТАНОВКА И ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ	7
ТРАНСПОРТИРОВКА	9
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	9
УСТРОЙСТВО ПЛИТЫ	11
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	12
РЕЦЕПТЫ	19
ЧИСТКА И УХОД	20
СЕРВИС И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	22
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	22
УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА	23
ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ	23
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН	25
О ТОВАРАХ БРЕНДА	27

## КРАТКОЕ ВВЕДЕНИЕ

Спасибо за выбор кухонной плиты AVEX. Мы уверены, что Вы будете получать удовольствие, используя нашу продукцию. Перед тем как использовать кухонную плиту внимательно ознакомьтесь с настоящим Руководством, в котором содержится подробная информация об эксплуатации, установке и техническом обслуживании.

Строго соблюдайте инструкции по технике безопасности. Плита предназначена только для использования в бытовых условиях для приготовления (подогрева) пищи.

Инструкция разработана для нескольких типов приборов, поэтому может включать описание отдельных функций, которых нет в вашей модели.

Плита должна быть подключена только квалифицированным сертифицированным специалистом.

Конструкция плит соответствует I классу защиты от поражения электрическим током. Если вилка шнура питания не подходит к Вашей розетке, нужно обратиться к квалифицированному электрику для установки розетки с заземляющим контактом.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение, В	220 ~
Номинальная частота тока, Гц	50
Класс защиты от поражения электрическим током	I
Мощность лампы освещения духовки, Вт	25
Категория газа	II 2НЗВ /Р

Тепловая мощность, диаметр сопел и конфорок, расход газа см. таблицу 1  
 Характеристики, комплектация и модификация плит см. таблицу №3

Таблица №1		Технические данные газовых плит в зависимости от используемого типа газа						
Тип газа	Параметры	Мал.	Средн.	Средн.	Больш.	«тройное пламя»	Духовка верх	Духовка низ
	Сжиженный углеводородный газ (G 30)	Диаметр конфорки (мм Ø)	95	110	110	130		
Диаметр форсунки (мм Ø)		0,5	0,65	0,65	0,8-0,85	0,98	0,92	1,1
Мощность (Квт)		0,85-0,9	1,4-1,5	1,4-1,5	2,3	3,6	3	4,5
Расход газа (г/час)		0,067	0,118	0,118	0,0181	0,284	0,236	0,354
NG Природный газ (G20)	Диаметр форсунки (мм Ø)	0,7	0,92-1,1	0,92-1,1	1,2	1,45	1,1	1,2
	Мощность (Квт)	0,85-0,9	1,4-1,55	1,4-1,55	2,6	3,4	2,2	2,75
	Расход газа (г/час)	0,086	0,148	0,148	0,248	0,35	0,209	0,262
	Давление газа (мбар)	20	20	20	20	20	20	20
Технические данные электрических плит								
Параметры	Мал.	Больш.	Духовка верх	Духовка низ				
Мощность (Квт)	1	1,5	1,1	1,2				
Диаметр конфорки (мм Ø)	145	180						

Бытовая техника AVEX в целях повышения качества постоянно совершенствуется, улучшаются характеристики приборов, обновляется дизайн. В связи с этим изображения и технические характеристики в данном руководстве могут незначительно отличаться от приобретенной Вами модели. Значения, указанные на приборе или других печатных материалах, поставляемых вместе с прибором, получены в лабораторных условиях в соответствии с требуемыми стандартами. Данные значения могут меняться в зависимости от условий и среды использования прибора.

- ⚠ **ВАЖНО!** Газовая плита должна работать на природном газе, но также допускается ее работа на сжиженном газе в случае замены сопел горелок.
- ⚠ **ВАЖНО!** Эксплуатация не допустима при:
  - прогаре духовки;
  - повреждении шнура питания и гибкого шланга подвода газа.

## ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

Лица, пользующиеся плитой, обязаны знать правила безопасного обращения с бытовыми приборами и внимательно изучить данное руководство.

**Ответственность за безопасную эксплуатацию плиты и за ее содержание в надлежащем состоянии несет владелец.**

**Во время работы газовой плиты необходимо открывать форточку, а также включать кухонную вытяжку для удаления продуктов сгорания.**

**При появлении в помещении запаха газа, необходимо: закрыть общий газовый кран перед плитой, выключить плиту, открыть окна и проветрить помещение.**

До устранения утечек газа не производите никаких операций, связанных с огнем и искрообразованием: не курить, не включать освещение, электроприборы и т.п.

При утечке газа необходимо немедленно вызвать ближайшую службу Горгаза или организацию, выполняющую аналогичную функцию.

Духовка при подогреве должна быть пустой. Наличие в ней жаровни, форм для выпечки и т.п. – недопустимо.

Периодически (не реже одного раза в полгода) проверяйте состояние шнура питания и гибкого шланга подвода газа. При обнаружении каких-либо дефектов (трещины, следы оплавлений, затвердение материала) немедленно обращайтесь в сервисную службу для их замены.

Особую осторожность проявляйте при приготовлении блюд с большим количеством жира и масла. Перегретые, они легко воспламеняются. Знайте, что нельзя тушить воспламенившееся масло или жир водой.

В случае возгорания посуды, ее нужно плотно накрыть крышкой.

**Для правильной и безопасной работы необходимо, чтобы плита была установлена в помещении с хорошей вентиляцией!**

Если кухня мала и вентиляция не обеспечивает должного обмена воздуха, мы рекомендуем становить вытяжку или кухонный воздухоочиститель.

**Электрическую плиту подключать только к сети, оборудованной заземлением!**

Подключение плиты проводится только к сети электропитания, которая имеет исправные устройства защиты (автоматические выключатели или плавкие предохранители, которые рассчитаны на 32 А для электроплит, на 16 А для газовых плит)

Перед подключением плиты к электрической сети необходимо:

- убедиться, что напряжение в электросети соответствует техническим данным прибора;
- визуально проверить отсутствие повреждений шнура питания и вилки. В случае повреждения шнура питания или вилки их замену, во избежание опасности, должны проводить сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.

⚠ **ЗАПРЕЩАЕТСЯ!** Одновременно притрагиваться к включенной в электрическую сеть плите и приборам, имеющим естественное заземление (радиаторы отопления, водопроводные краны, трубы и т.п.).

⚠ **ЗАПРЕЩАЕТСЯ!** Эксплуатация плиты в помещениях с повышенной опасностью, которые характеризуются наличием в них хотя бы одного из таких условий:

- повышенной влажности (помещение, в которых относительная влажность воздуха выше 80%, т.е. когда потолок, стены, пол и предметы в помещении покрыты влагой);
- токопроводящих полов (металлических, земляных, железобетонных без покрытия, кирпичных и т.п.).

При появлении признаков замыкания токопроводящих частей на плиту (пощипывание при прикосновении к металлическим частям) ее необходимо отключить от сети и вызвать механика сервисной службы.

⚠ **ЗАПРЕЩАЕТСЯ!**

- самостоятельно устанавливать и запускать плиту в работу;
- использовать плиту для обогрева помещений;
- эксплуатировать плиту без заземления;
- включать плиту и пользоваться ею при отсутствии тяги в дымоходе;
- устанавливать плиту в местах с повышенным риском пожарной безопасности;
- эксплуатировать плиту без ручек или с неисправными ручками включения конфорок, переключателей мощности ТЭНов духовки;
- помещать на плиту легко воспламеняющиеся предметы (бумагу, тряпки и т.п.);
- сушить над плитой белье;
- оставлять работающую плиту без присмотра;
- допускать резкое охлаждение разогретой конфорки (пролив холодной воды и т.п.);
- оставлять плиту включенной на длительное время без посуды на конфорке;
- разрешать детям самостоятельно пользоваться плитой или играть с ней.

Плита не предназначена для использования детьми, а также людьми с ограниченными физическими или умственными способностями, или ограниченным опытом или знаниями, если они не контролируются или не проконсультированы о пользовании прибором лицом, ответственным за их безопасность.

- оставлять детей без присмотра около работающей или горячей плиты;
- пользоваться неисправной плитой или при поврежденном шнуре питания или розетке;
- использовать пар для чистки плиты;
- вносить изменения в конструкцию плиты, переоборудовать ее или использовать запасные части, не рекомендованные заводом-производителем;
- разбирать и ремонтировать плиту собственными силами и средствами.

Нарушение правил установки и эксплуатации может привести к несчастным случаям или вывести плиту из строя. В случаях самовольной установки или переоборудования плиты её владелец теряет право на бесплатный ремонт и техническое обслуживание на протяжении гарантийного срока эксплуатации.

Необходимо выключать плиту из электросети в случаях:

- очистки плиты;
- мытья пола вблизи плиты и перед ней;
- замены лампочки освещения духовки;
- выполнения любых работ, связанных с обслуживанием плиты.

Помещение, в котором установлена кухонная плита, должно постоянно проветриваться, иметь свободный доступ воздуха извне. Во время работы плиты необходимо открывать форточку и включать кухонную вытяжку для отвода продуктов сгорания.

**⚠ КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ!**

**Закрывать решетки вентиляционных каналов!**

С целью предотвращения пожара запрещается класть на плиту или вешать вблизи нее пожароопасные вещества и легко воспламеняющиеся материалы.

**⚠ ВНИМАНИЕ! Не оставляйте принадлежностей по уходу за плитой (тряпки, моющие средства) в духовке или хозяйственном отсеке.**

Не ставьте в духовку пластмассовую или другую посуду, которая может расплавиться при высокой температуре.

Не размещайте закрытые банки, канистры и емкости с аэрозолями в духовке. Они могут взорваться при нагревании.

Не ставьте тяжелые и легко воспламеняющиеся предметы (полиэтиленовые пакеты, бумагу, вещи из ткани и т.д.) в нижний ящик плиты.

Следите, чтобы электрошнуры других приборов не притрагивались к горячим частям плиты.

**⚠ ВНИМАНИЕ! Во время работы плита сильно нагревается. Избегайте прикосновения к конфоркам и нагревательным элементам внутри духовки.**

Применяйте защитные варежки, когда ставите или вытаскиваете посуду с пищей из духовки.

**⚠ ВНИМАНИЕ! Открывать дверцу духовки надо только за ручку, избегая прикосновения к горячим поверхностям дверцы.**

Соблюдайте безопасное расстояние, открывая дверцу нагретой духовки. Сначала приоткройте дверцу, чтобы горячий воздух немного вышел.

Не оставляйте блюда, которые готовятся, без присмотра чтобы не допустить их возгорания. При нагревании жиров, масла будьте осторожны. Они могут воспламениться при достижении высокой температуры. При их возгорании-рекомендуем накрыть кастрюлю или сковороду крышкой, чтобы погасить пламя и выключить плиту.

Используйте подходящую посуду для приготовления и подогрева пищи, чтобы предотвратить ее разливание и разбрызгивание.

**⚠ ВНИМАНИЕ! Не допускается на электрической плите использовать посуду с выгнутым дном.**

Не перемещайте плиту за ручку дверцы духовки. Не ставьте никаких предметов на открытую дверцу духовки или открытую дверцу ящика для посуды. Это может их повредить или нарушить равновесие плиты.

С целью соблюдения гигиены и безопасности содержите плиту в чистом виде. Накопление жиров и других продуктов на плите или в духовке может привести к пожару.

Оберегайте плиту от влияния атмосферных явлений (солнце, дождь, снег и т.п.).

Если Вы продолжительное время не планируете использовать плиту, то отключайте ее от электросети. У газовых плит также необходимо перекрыть поступление газа.

При выявлении неисправности в работе плиты необходимо обратиться в сервисный центр и до устранения неисправностей плитой не пользоваться.

## УСТАНОВКА И ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

### Подсоединение сжиженного углеводородного газа



Проверьте, чтобы на газовом шланге и газовом детандере присутствовала печать TSE. Наденьте шланг, по которому поступает газ, на шланг с задней стороны плиты и зажмите при помощи

стального зажима и отвертки. Убедитесь в том, что зажим хорошо выполнен.

Газовый шланг плиты не должен превышать 1500 мм в длину. Детандер должен иметь сертификаты SS ve TSE, и давление 300 мм. Газовый шланг не должен проходить по горячим зонам за плитой. Перед использованием убедитесь в отсутствии утечки газа в системе.

### Подсоединение природного газа

Если ваш прибор работает на природном газе, для подсоединения вызовите специалистов фирмы которая ответственна за поставку природного газа в вашем районе. В случае, если вы хотите перевести ваш прибор со сжиженного углеводородного газа на природный газ или наоборот, обратитесь в ближайшую специализирующуюся фирму.

### Контроль утечки газа

Откройте детандер или вентиль природного газа и нанесите мыльную воду с обильной пеной на выполненное вами соединение, чтобы проверить наличие или отсутствие утечки газа.

**⚠ ЗАПРЕЩАЕТСЯ! Выполнять контроль утечки источниками открытого огня!**

### Электрический монтаж

Вилка плиты заземленная, должна подключаться только к заземленной розетке. На линии розетки должен стоять предохранитель 16 А. В случае, если заземленная розетка отсутствует, вам следует обратиться для подсоединения к квалифицированному электрику. Следите за тем, чтобы электрический кабель не проходил через горячие зоны плиты, а также за тем, чтобы не повредить кабель. Установите плиту таким образом, чтобы длины ее шнура хватало до ближайшей розетки. Не используйте дополнительный кабель.

**Регулировка ножек плиты**

С помощью регулируемых ножек обеспечивается сбалансированное и устойчивое положение плиты на основании. При помощи ножек вы также можете отрегулировать и высоту плиты.

**Монтаж плиты на место**

После того, как газ и электричество подключены, медленно задвиньте плиту на ее место. Во время этой процедуры не поднимайте и не толкайте плиту за ручку. Выбирая место для плиты, обратите внимание на то, чтобы рядом не располагались охлаждающие приборы, горючие и легковоспламеняющиеся материалы, шторы, другие предметы интерьера. После установки плиты на место проконтролируйте, чтобы верхняя крышка и дверца духовки свободно открывались и закрывались. Плита должна устанавливаться и использоваться в постоянно проветриваемом месте.

**Монтаж верхних горелок****Использование верхних горелок**

На плите имеются горелки различного размера. Выбирайте горелку подходящего размера в зависимости от того, что вы хотите приготовить или разогреть.

**ВНИМАНИЕ!** Регуляторы верхних горелок имеют замыкающее устройство и не вращаются, если не нажать на них вперед!

Для того чтобы использовать верхние горелки с максимальной эффективностью, руководствуйтесь рекомендациями таблицы №2.

Таблица №2

Горелка	Диаметр дна емкости для приготовления, см
Малая	12 – 18
Средняя	18 – 24
Большая	24 – 26

**Требования по установке**

Минимальное расстояние от плиты до шкафа / вытяжки, находящихся над плитой, должно составлять 700 мм и 400 мм – до боковых шкафов. Возможное минимальное расстояние между мойкой и плитой - 450 мм.

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Нельзя устанавливать мойку в непосредственной близости от плиты!



# ТРАНСПОРТИРОВКА

При переносе плиты с одного места на другое на кухне предварительно отключите электрический кабель и закройте вентиль газового баллона. Затем снимите газовый шланг с наконечника шланга на приборе и перенесите прибор, не раскачивая, в требуемое место.

При переезде на другую квартиру, чтобы предупредить повреждения эмали, закрепите верхние горелки и решетки скотчем к поверхности плиты. Противни, решетки для плиты и прочие детали можно положить в отдел ящика, предварительно обернув бумагой. Для того, чтобы избежать ударов ящика, дверцы и верхней крышки, закрепите их скотчем к боковой крышке плиты. Полностью упакуйте плиту в пенопласт или картон (используя по возможности оригинальную упаковку).

При переноске запрещается поднимать плиту за ручку.

# ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ГАЗОЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ

Таблица №3-а		Модель																						
№	Наименование параметров	Газово-электрические плиты																						
		FEG 500 X	FEG 502 X	FEG 600 X	FEG 601 X	FEG 602 X	FEG 6021 XR	FEG 603 X	FEG 6024 XR	FEG 605 X	FEG 610 X	FEG 612 X	FEG 620 X	FEG 622 X	FEG 6321 XR	FEG 901 X	FEG 902 XR	FEG 9021 X	FEG 903 X	FEG 9024 XR	FEG 905 X	FEG 913 X	FEG 9421 XR	
1	Масса, кг	32	38							40							68							
2	Высота, см															88,5								
3	Ширина, см	50	58							60							90							
4	Глубина, см	57								63							60							
5	Объем духовки, л	57	57							63							110							
6	Тип варочной поверхности	газ														г/э		газ				г/э		
7	Тип духовки															эл								
<b>Основные характеристики</b>																								
1	Белый (W)	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2	Черный (B)	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
3	Коричневый (Br)	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
4	Серебро (S)																							
5	Красный (R)																							
6	Бежевый (Y)																							
7	Нерж. Сталь (X)																							
8	Зеркальный (M)																							
<b>Варочная поверхность</b>																								
1	Газовые горелки, шт.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	2	3	3	5	5	5	5	5	5	4	4	
2	Электрические конфорки, шт.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	2	1	1	-	-	-	-	-	-	1	2	
3	Трехконурная газовая горелка, шт.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	1	1	1	1	1	-	-	
4	Электророзжиг конфорок	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
5	Авторозжиг конфорок	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
6	Газ-контроль конфорок																						+/	
7	Металлическая верхняя крышка	+	+								+	+												
8	Стекланная верхняя крышка	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
9	Стальная решетка рабочего стола	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
10	Чугунная решетка рабочего стола																						+	
<b>Духовка</b>																								
1	Нижний электроТЭН	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
2	Верхний электроТЭН	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
3	Термостат	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
4	Конвекция	+																						
5	Вертел																							
6	Подсветка духовки	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
7	Механический таймер	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
8	Аналоговые часы с таймером																						+	
9	Электронный таймер с дисплеем																						+	
10	Двойное стекло дверцы духовки	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
11	Зеркальная дверца духовки																						+/	
12	Количество противней, шт.	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
13	Количество решеток, шт.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
14	Ящик для посуды																						+	

\* – в наименовании модели символ «X» означает цвет эмали, см. расшифровку цветового исполнения

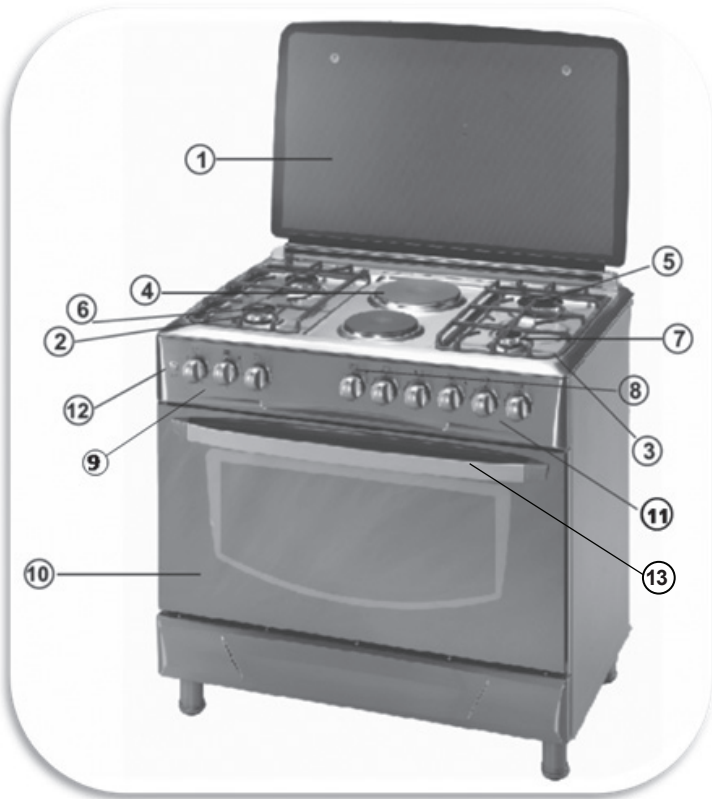
# ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ

Таблица №3-б		Модель																																													
		Газовые плиты																																													
№	Наименование параметров	FG 500 X	FG 501 X	FG 502 X	FG 503 X	FG 600 X	FG 601 X	FG 602 X	FG 6021 X	FG 603 X	FG 6031 X	FG 603 XW	FG 6031 X	FG 604 X	FG 604 XW	FG 604 X	FG 604 XW	FG 604 X	FG 605 X	FG 900 X	FG 901 X	FG 901 XW	FG 901 XW	FG 902 XR	FG 902 X	FG 903 XW	FG 903 XR	FG 903 X	FG 903 X	FG 9021 X	FG 904 X	FG 904 XR	FG 904 XW	FG 905 X													
		Основные характеристики	40		88.5	60		60		63		63		63		63		63		110																											
1	Масса, кг				32		38																																								
2	Высота, см																																														
3	Ширина, см																																														
4	Плубина, см				50		58																																								
5	Объем духовки, л				57																																										
6	Тип варочной поверхности																																														
7	Тип духовки																																														
		<b>Цветовое исполнение</b>																																													
1	Белый (W)	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+							
2	Черный (B)																																														
3	Коричневый (Bt)	+																																													
4	Серебро (S)	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+						
5	Красный (R)	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+						
6	Бронзовый (V)	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+						
7	Нерж. Сталь (X)	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+						
8	Зеркальный (M)																																														
		<b>Варочная поверхность</b>																																													
1	Газовые горелки, шт.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4								
2	Преконтурная газовая горелка, шт.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-						
3	Электророзжиг конфорок	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					
4	Автоматич. конфорок																																														
5	Газ-контроль конфорок																																														
6	Металлическая верхняя крышка	+					+																																								
7	Степльная верхняя крышка	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					
8	Металлическая решетка рабочего стола																																														
9	Чугунная решетка рабочего стола																																														
		<b>Духовка</b>																																													
1	Нижняя газовая горелка	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					
2	Верхняя газовая горелка (гриль)																																														
3	Электророзжиг	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				
4	Газ-контроль духовки																																														
5	Вертел																																														
6	Подсветка духовки	+/-																																													
7	Механический таймер	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				
8	Мягководые часы с таймером																																														
9	Электронный таймер с дисплеем																																														
10	Двойное стекло дверей духовки																																														
11	Зеркальная дверца духовки																																														
12	Комплекты противней, шт.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
13	Комплекты решеток, шт.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
14	Решки для посуды																																														

\* - в наименовании модели символ «X» означает цвет эмали, см. расшифровку цветового исполнения



## УСТРОЙСТВО ПЛИТЫ



1. Крышка плиты.
2. Верхняя левая решетка.
3. Верхняя правая решетка.
4. Электрическая конфорка.
5. Большая газовая горелка.
6. Средняя газовая горелка.
7. Малая газовая горелка.
8. Регуляторы газовых конфорок.
9. Регулятор духовки.
10. Дверца духовки.
11. Регуляторы электрических конфорок.
12. Кнопка вкл/выкл освещения духовки.
13. Ручка дверцы духовки.

Изображения в руководстве по эксплуатации являются схематическими и могут не являться достоверным отражением внешнего вида приобретенного Вами прибора.

## **ЭКСПЛУАТАЦИЯ**

Вы должны прочитать данное Руководство, во избежание проблем при эксплуатации плиты и достижения желательных результатов ее использования. Следующая информация необходима для правильной установки и обслуживания прибора.

Данный прибор не предназначен для использования людьми с физическими и умственными отклонениями (в том числе детьми), а также лицами, обладающими недостаточными знаниями или опытом, без контроля и управления ответственного за них лица.

### **Использование газовой горелки**

Нажав вперед и повернув против часовой стрелки, приведите регулятор горелки, которую вы хотите использовать, в положение большого пламени. Кухонные плиты AVEX оснащены системой автоматического розжига - дождитесь, когда загорится желаемая горелка. Для того, чтобы отрегулировать пламя, установите регулятор в положение на большое или маленькое пламя, или в любое положение между двумя отметками. Для того, чтобы выключить горелку, поверните регулятор по часовой стрелке в положение 0.

В моделях с функцией газ-контроля конфорок регулятор также следует повернуть против часовой стрелки. После того, как горелка начнет гореть, следует подержать регулятор в нажатом состоянии еще 10-15 секунд для того, чтобы устройство безопасности сработало.

В этих моделях, в случае, когда пламя внезапно потухнет из-за попадания приготавливаемой пищи или по другим причинам, система безопасности активируется и перекроет газовый поток.

В случаях, когда пламя горелки случайно потухнет, выключите регулятор горелки и подождите не менее одной минуты перед новой попыткой розжига горелки.

### **Использование электрической горелки**

При первом использовании электрической горелки приведите регулятор в положение 3 и оставьте прогреваться на 2-3 минуты, не ставя сверху кастрюлю и прочую посуду. Данная процедура необходима для отвердевания верхнего защитного слоя на электрической горелке.

На горелку следует помещать только подходящую по размеру посуду с ровным дном. Не помещайте на горелку посуду с влажным дном или крышки от кастрюль и проч.

Позиция 1 на регуляторе означает самую низкую, а позиция 3 – самую высокую температуру.

Использование посуды, совпадающей по диаметру с диаметром электрической горелки, обеспечивает экономию энергии и максимальную эффективность (см. таблицу №2).

После отключения горелки она продолжает излучать тепло еще некоторое время. Помните о том, что вы можете использовать это тепло.

Позиции регулятора	0	1	2	3
Мощность (Ватт)	0	250	750	1000
Способ использования	выкл	подогрев	Приготовление на низкой температуре	Приготовление, жарка, кипячение

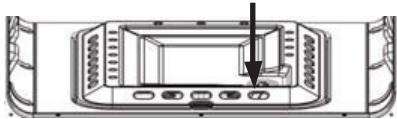
### Использование газовой духовки (для моделей FG)

На панели управления на регулятор нанесены отметки, отображающие его положение.



1. Нажав на регулятор газовой духовки, поверните его против часовой стрелки и приведите его в позицию сильного пламени и/или высокой температуры на панели.
2. Если, как показано на рисунке, регулятор духовки управляет верхней горелкой, нажав на регулятор, поверните его по часовой стрелке в положение «гриль» или на значок пламени.
3. Зажгите газ нажатием ручки.

Отверстие для ручного розжига

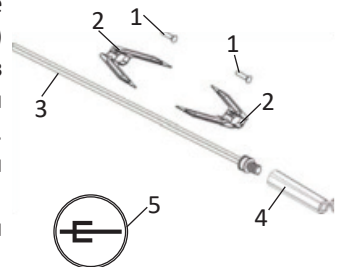


Горелка	Диаметр отверстия форсунки духовки
Верхняя горелка	Ø 0,92
Нижняя горелка	Ø 1,10

4. Подержите кнопку нажатой еще 3-5 секунд, чтобы активировать защитный механизм.
5. Если после нажатия кнопки и ее отпускания розжиг не осуществился, повторите нажатие с удержанием в 15 секунд.
6. Отрегулируйте желаемое пламя.
7. Чтобы выключить духовку по завершению готовки, поверните регулятор по часовой стрелке к верхней точке.

### Вертел (опция)

1. Если ваш прибор оборудован вертелом, ослабьте болт(1) на креплении v-образных деталей(2) шампура(3), который следует продеть через курицу. После чего курица фиксируется при помощи v-образных деталей(2), болт(1) закручивается.
2. Зафиксируйте вертел в специальном отверстии в стенке духовки.
3. Нажатие соответствующей кнопки(5) на передней панели плиты переведет вертел в рабочий режим.



4. Бакелитовая ручка вертела(4) обеспечит удобный перенос. Во время приготовления ручку необходимо извлечь из духовки, чтобы она не обуглилась.
5. Вес курицы на шампуре не должен превышать 2.5 кг.

### **Использование электрической духовки (для моделей FEG)**

Режимы работы электрической духовки выбираются регулятором функций. Регулировка температуры выполняется регулятором температуры. Все функции духовки выключаются при установке соответствующего регулятора в выключенное (вверху) положение.

1. Установите таймер духовки на время готовки, см. раздел **«Использование таймера духовки»**.
2. Установите регулятор температуры в желаемый рабочий режим.
3. Установите регулятор функции в желаемый рабочий режим. Духовка нагреется до установленной температуры и будет ее сохранять. Во время нагрева горит индикатор температуры.

### **Выключение электрической духовки**

Установите таймер духовки в выключенное положение. При установке таймера на определенный период времени таймер и духовка отключатся автоматически, см. **«Использование таймера духовки»**. Установите регулятор функции и температуры в выключенное (верхнее) положение.

### **Режимы работы**

Указанная здесь очередность рабочих режимов может отличаться в зависимости от модели вашей плиты.

### **Верхний и нижний нагрев**



Верхний и нижний нагрев включен. Продукты одновременно нагреваются сверху и снизу. Подходит, например, для кексов, пирогов или для кексов и тушеных блюд в емкостях. Готовьте с использованием одного противня.

### **Низ + верх + Конвекция (опция)**



Включен нагрев верх + низ и Конвекция. При использовании Конвекции продукты нагреваются более равномерно. Подходит, например, для кексов, йогурта, пирогов или для тушеных блюд в емкостях. Готовьте с использованием одного противня.

**Верхний нагрев**



Включен только верхний нагрев. Подходит, например, для кексов с блестящей верхней поверхностью и блюд, для которых желательно получить корочку сверху.

**Нижний нагрев**



Включен только нижний нагрев. Подходит, например, для пиццы и блюд, для которых желательно получить корочку снизу.

**Гриль (опция)**



Гриль подходит для приготовления мяса.

1. Для приготовления на гриле поместите порционные куски на полку под верхним нагревателем гриля.
2. Установите максимальную температуру.
3. По прошествии половины срока переверните куски.

**Разморозка (опция)**

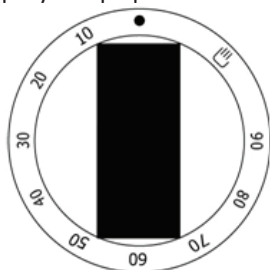


Данную функцию можно использовать для размораживания продуктов.

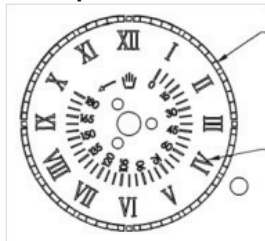
## Использование таймера духовки

### Механический таймер (опция)

При наличии данного таймера отрегулируйте время готовки, поворачивая регулятор времени.



### Таймер – аналоговый программатор (опция)



#### 1 - НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ

Для настройки времени нажмите на кнопку и в нажатом состоянии поверните против часовой стрелки.

#### 2 - НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ГОТОВКИ

При помощи аналогового программатора возможна настройка времени готовки до 180 минут. После окончания времени настройки зуммер сработает автоматически. Для отключения работающего зуммера снова поверните регулятор, не нажимая на него, против часовой стрелки и продолжайте вращать, пока на экране не появится символ руки. В этом положении зуммер будет отключен.



**Кнопка лампочки для освещения**

При помощи выключателя лампочки для внутреннего освещения духовки, находящегося в левом углу панели духовки, вы можете включать и выключать лампочку.

**Выпечка в духовке**

После предварительного нагрева духовки в течение 10 минут, поместите тесто для торта или другую смесь в специальной форме для выпечки в духовку.

1. Используемое электричество должно соответствовать значениям, указанным в технических характеристиках.
2. Помещайте посуду на горелки только после того, как вы убедитесь в том, что горелки зажглись.
3. После окончания готовки убедитесь в том, что горелки полностью погасли.
4. Убедитесь в том, что части верхних горелок правильно установлены друг на друге.
5. После окончания готовки обязательно перекройте вентиль газового баллона в целях безопасности.
7. Газовый баллон поместите в место с большим количеством воздуха.
8. Часто проверяйте газовый шланг, который соединяет газовый баллон и прибор на предмет утечки и изнашивания.
9. Следите за тем, чтобы дети не игрались с прибором.
10. Аккуратно открывайте и закрывайте верхнюю крышку плиты. Таким образом, вы предупредите повреждение эмалевого покрытия.
11. При перестановке прибора с места на место при уборке не поднимайте его за ручку дверцы.
12. Во время использования духовки следите за тем, чтобы дети не подходили к ней близко, т.к. дети могут получить травмы от горячей духовки.
13. Не используйте баллон со сжиженным углеводородным газом в перевернутом виде.
14. При расположении плиты следите за тем, чтобы ее газовый шланг и кабельная сеть не касались горячих поверхностей.
15. Прежде чем закрывать стеклянную крышку плиты, убедитесь в том, что регуляторы горелок выключены, в противном случае стекло может треснуть от тепла.
16. Во время жарки и проч. масло может загореться, следите за вашими шторами и скатертями.
17. При первом использовании духовки появится запах из-за изоляционных материалов и горелок. Чтобы избавиться от запаха, в течение 45 минут прогрейте пустую духовку на максимальной температуре.
18. Во время использования духовки будьте осторожны и не дотрагивайтесь до горячих частей внутри духовки и горелок.
19. Не храните внутри духовки предметы, которые могут загореться - при случайном розжиге духовки может возникнуть пожар.

20. Перед использованием прибора удалите упаковочные материалы, картон на подносах и решетках, защитный пенопласт от противней. Упаковочные материалы могут быть опасными для детей.

21. Не позволяйте детям садиться на открытую дверцу духовки.

**Таблица с рекомендациями по приготовлению**

Название блюда	Позиция регулятора	Срок готовки	Уровень противня
Бисквит	Средняя	40-45	3
Печенье	На полную мощность	30-35	4
Пирог	На полную мощность	40-45	4
Булочки	На полную мощность	30-35	4
Курабье (печенье)	Средняя	25-30	3
Молодая баранина	На полную мощность	40-45	3
Говядина	На полную мощность	55-60	2
Рыба	На полную мощность	30-35	3
Макароны	На полную мощность	30-35	4

Значения в таблице приведены в соответствии с проведенными пробами. С течением времени вы можете установить другие значения в зависимости от вашего личного вкуса.

Не используйте отражающую или плохо проводящую тепло посуду для выпечки изделий из теста. Наилучшей посудой для выпечки в духовке является непосредственно противень от духовки.

Перед началом готовки плиту следует предварительно прогреть в течение 10 минут с закрытой дверцей и горячей горелкой, после чего следует поместить блюда, которые вы собираетесь приготовить, в духовку.

Во время использования духовки для облегчения выхода пара через отверстия, расположенные на задней части рабочей поверхности, следует держать верхнюю крышку открытой.

## РЕЦЕПТЫ

### РЕЦЕПТ СВИНИНЫ В КЛЯРЕ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ:

**Ингредиенты:**

Кусок свинины (грамм 500)

1/2 стакана соевого соуса

1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка крахмала

1 небольшая морковь, 1/2 зеленого перца,

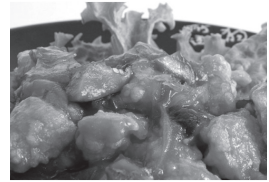
100-200 гр консервированных ананасов, Лук репчатый 1шт

Кисло-сладкий соус:

4 ст. ложки кетчупа, 2,5 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки уксуса

Смешать соус. Мясо нарезать на полоски толщиной 1 см, положить в миску и залить соевым соусом. Насыпать туда же муку и крахмал, перемешать. Кляр должен быть консистенции густой сметаны. Мариновать минут 5, пока овощи жарятся.

Морковь нарезать крупной соломкой, перец и ананасы крупными кусками (они, бывает, так и продаются), покидать все это на раскаленную сковородку с каким-нибудь растительным маслом. Кидать сначала морковь, обжарить, потом перец, обжарить, потом ананасы. Обжарилось - вынуть. На ту же сковородку выкладываем мясо так, чтобы куски между собою не слипались, обжариваем с двух сторон до корочки, солим, кидаем туда овощи и заливаем всю эту радость кисло-сладким соусом. Тушим еще минут 5-10 и готово. На гарнир лучше всего подать рис с жареным луком, ветчиной, яйцом и тертым свежим огурцом.



### РЕЦЕПТ МЯСА В ГОРШОЧКАХ:

**Ингредиенты:**

Говядина (грамм 500), Лук репчатый 1шт.

2 морковки, 7 картофелин

200гр сыра, 5ст.л. растительного масла,

4 ст.л. майонеза или сметаны

Соль, перец по вкусу.

Почистить и порезать полукольцами лук. Вымыть говядину и порезать небольшими кусочками и положить в горшочки, в которые добавить по 1 ст. ложки растительного масла. Мясо хорошо посолить, поперчить. Затем в горшочки положить порезанный лук. Морковь порезать тонкой соломкой и уложить поверх лука в горшочки. Затем почистить и нарезать кубиками картофель и положить следующим слоем, посолить и хорошо поперчить. Сыр натереть на крупной терке и посыпать поверх картофеля. Смазать майонезом и поставить в не разогретую духовку на 1 час. Духовку разогреть до 200 градусов. Картофель можно пробовать на готовность, как он станет мягким, можно подавать к столу.



## ЧИСТКА И УХОД

### **ЗАПРЕЩАЕТСЯ! Чистить плиту паровыми очистителями**

Прежде, чем начинать чистку, дождитесь остывания плиты.

Перед чисткой вытащите электрический кабель из розетки.

Для чистки используйте тряпку с мылом или жидким моющим средством. После чего следует использовать сухую тряпку для удаления влаги. Запрещается использовать кислоту, растворитель, бензин, бензол, абразивы, порошки и проч. химические вещества.

Не проводите чистку слишком часто – это увеличит срок службы и эффективность вашего прибора.

Для чистки верхних горелок их необходимо снимать по одной, а затем после высушивания устанавливать на место.

**⚠** Следите за тем, чтобы отверстия на верхних горелках, из которых выходит газ, не забивались.

Не засовывайте в отверстия форсунок никаких предметов с целью их очистки.

### **Очистка электрических горелок**

После использования подождите, пока горелка остынет, и очистите ее при помощи влажной тряпки. Если горелка сильно загрязнена, как следует почистите ее тряпкой с жидким моющим средством, затем прогрейте несколько минут для высыхания. В случае, если вы долгое время не будете использовать горелку, покройте ее тонким слоем машинного масла для образования защитного слоя и во избежание появления ржавчины.

### **Замена лампочки**

В случае, если испортилась лампочка для освещения плиты, вы можете приобрести ее в ближайшем к вам сервисе и заменить лампочку самостоятельно. Также для замены лампочки вы можете вызвать сервис на дом.

- В случае, если вы меняете лампочку сами:
- Прежде всего, вытащите шнур из розетки;
- Убедитесь в том, что духовка остыла.

Затем откройте дверцу духовки и выкрутите защитное стекло снаружи лампочки.

Точно также выкрутите и удалите лампочку.

Для установки новой лампочки повторите процедуру в обратном порядке. Вставьте шнур в розетку, и, нажав на кнопку духовки, проверьте работу лампочки. В случае если неисправность не устранилась, сообщите в ближайший сервис.

## СЕРВИС И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

### ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Перед проведением работ по устранению неисправностей выключите плиту из электросети.

Неисправность, ее внешние проявления	Возможная причина	Методы устранения
Не включается электроконфорка	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отключено или отсутствует электропитание</li> <li>2. Не установлен соответствующий режим работы конфорки.</li> <li>3. Вышел из строя нагревательный элемент</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проверьте наличие электропитания</li> <li>2. Установите необходимый режим работы духовки</li> <li>3. Обратитесь в сервисный центр</li> </ol>
Не включается электродуховка	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отключено или отсутствует электропитание</li> <li>2. Не установлен соответствующий режим работы духовки</li> <li>3. Вышли из строя нагревательные элементы</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проверьте наличие электропитания</li> <li>2. Установите необходимый режим работы духовки</li> <li>3. Обратитесь в сервисный центр</li> </ol>
Не горит или вяло горит горелка	<ul style="list-style-type: none"> <li>- слишком малое давление в сети;</li> <li>- в каналы горелки попала грязь или влага;</li> <li>- засорилось сопло;</li> <li>- горелка установлена с перекосом.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обратиться в газоснабжающую службу;</li> <li>- прочистить и просушить горелку;</li> <li>- прочистить сопло;</li> <li>- правильно установить горелку.</li> </ul>
Горелка горит с отрывами пламени	<ul style="list-style-type: none"> <li>- слишком большое давление газа в сети</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обратиться в газоснабжающую службу;</li> <li>- уменьшить ручкой подачу газа до стабилизации горения.</li> </ul>
При нагревании клинит ручку крана	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выработалась смазка крана.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- смазать кран (смазка крана не реже 1 раза в 3 года)</li> </ul>

## УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА

Наличие данного символа обозначает, что прибор не может быть утилизирован наряду с бытовым мусором. Его необходимо сдать в специальные пункты по утилизации электрических приборов. Правильная утилизация прибора гарантирует охрану окружающей среды и здоровья человека. Подробности узнавайте в магазине или у представителя специальных служб.



## ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

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

Перед началом эксплуатации изделия просим внимательно ознакомиться с инструкцией.

### ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ НЕ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ В СЛЕДУЮЩИХ СЛУЧАЯХ:

- если изделие использовалось в целях, не соответствующих прямому назначению;
- если неисправность явилась следствием небрежной эксплуатации, неправильной транспортировки или условий хранения, вследствие чего изделие имеет механические повреждения;
- если выход из строя произошел в результате естественного износа комплектующих;
- если имеются повреждения, причиной которых явились попадание внутрь изделия посторонних предметов, жидкости, и т.д.;
- если обнаружены доказательства самостоятельного вскрытия изделия или его ремонт вне гарантийного сервисного центра;
- при неисправностях, возникших из-за перегрузки, повлекшей за собой деформацию или выход из строя внутренних механизмов, а также вследствие скачков или несоответствия напряжения электросети.
- естественный износ внешнего покрытия, чехлов из ткани, кожи, пластиковых и металлических деталей и др. материалов, не участвующих в непосредственной механической работе изделия - не подлежат замене.

### СТОИМОСТЬ РЕМОНТА ОПЛАЧИВАЕТСЯ ПОКУПАТЕЛЕМ, ЕСЛИ:

- гарантийный период закончился;
- гарантия не распространяется на данный вид неисправности;
- для определения вида поломки требуется экспертиза, в результате которой доказано, что гарантия не распространяется на данный вид неисправности.

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

Телефон единой справочной службы гарантийного и сервисного обслуживания:

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

Продукция сертифицирована в соответствии с требованиями ТР ЕАЭС.

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

Срок службы изделия при соблюдении правил эксплуатации, составляет 5 лет. Месяц и год изготовления зашифрованы в серийном номере и указан на технической этикетке.

**Пример расшифровки серийного номера**

FFG601Y0921P1S0001, где  
FG601Y – наименование модели,  
0921 - месяц и год изготовления,  
P1 – партия продукции указанного года,  
S0001 – идентификационный номер

Задать вопрос о техническом обслуживании, эксплуатации, заполнить заявку на ремонт, оставить свой отзыв и получить самую полную информацию о товарах ТМ «AVEX» Вы можете на сайте:

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

**ИЗГОТОВИТЕЛЬ:**

Femas Metal Sanayi ve Ticaret A.S.

Organize Sanayi Bölgesi 9. Cad. № 15-17 38070 Melikgazi – Kayseri, Turkey

Фемаш Метал Санаи ве Тиджарет А.Ш.

Организе Санайи Болгеси 9. джад № 15-17 38070 Меликгази - Кайсери, Турция

**ИМПОРТЕР В РФ:**

ООО «Интер-Трейд»

347800, Россия, Ростовская область, г. Каменск-Шахтинский, ул. Ворошилова, 152

тел.: +7 (863) 203-71-01 (-02, -03), e-mail:avex@diorit.ru



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



Сертификат: CC TC RU C-TR.AE81.B.04270 до 17.12.2022

Декларация соответствия: ДС ЕАЭС N RU Д-TR.МЮ62.В.01569/20 по 19.04.2025



**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  
Хлебопечи  
Мясорубки



## ТЕХНИКА ДЛЯ ДОМА

Стиральные машины  
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)