

Содержание

Технические характеристики	2
Меры безопасности	3
Перед первым использованием	4
Описание	5
Панель управления	6
Эксплуатация	7
Программы приготовления	8
Описание программ приготовления	9
Чистка	13
Хранение	13
Рецепты	14

Благодарим Вас за выбор продукции торговой марки AVEX.
Наши изделия разработаны в соответствии с высокими требованиями качества, функциональности и дизайна.
Внимательно прочитайте инструкцию перед эксплуатацией прибора.
Сохраняйте ее в течение всего срока эксплуатации прибора.

Технические характеристики

Характеристики	ML-50GW	ML-50SW
Напряжение, частота	220 В, 50 Гц	220 В, 50 Гц
Мощность	860 Вт	860 Вт
Количество программ	12	12
Объем чаши	5 л	5 л
Чаша антипригарная	✓	✓
Форма для пароварки	✓	✓
Ложка	✓	✓
Половник	✓	✓
Мерный стакан	✓	✓
Корзина для фритюра	✓	✓
Цвет	золото с белым	серебро с белым

* Производитель оставляет за собой право вносить изменение в тех. характеристики и комплектацию в целях улучшения качества производимой продукции

Меры безопасности

Обратите внимание на меры безопасности, они помогут Вам избежать поломок и несчастных случаев.

1. Перед включением убедитесь, что технические характеристики изделия, указанные на наклейке, соответствуют параметрам электросети.
2. Используйте прибор только в бытовых целях по его прямому назначению в соответствии с данной инструкцией. Прибор не предназначен для промышленного применения.
3. Отключайте прибор от электросети, когда он не используется, и во время чистки. Перед разборкой прибора дайте ему остыть.
4. Во время работы прибора не касайтесь отверстий для выхода пара на верхней крышке. Во избежание получения ожогов будьте аккуратны при открывании крышки.
5. Не закрывайте отверстия для выхода пара посторонними предметами – это может привести к поломке прибора.
6. Во время работы внешняя поверхность прибора может нагреваться, не касайтесь поверхности прибора.
7. Используйте только оригинальную внутреннюю чашу для приготовления. Использование любых других емкостей может привести к поломке и другим непредвиденным последствиям.
8. Не включайте прибор без внутренней чаши или без загрузки продуктов в чашу.
9. Не используйте внутреннюю чашу для приготовления на плите или открытом огне.
10. Не погружайте прибор и шнур питания в воду и/или другие жидкости. Если это случилось, немедленно отключите прибор от электросети, и прежде чем пользоваться им дальше проверьте его работоспособность и безопасность у квалифицированных специалистов.
11. Не используйте прибор с поврежденным шнуром питания и/или вилок, а так же если он упал, был поврежден каким-либо другим образом. В случае если Вы обнаружили, какие-либо неисправности, немедленно обратитесь в сервисный центр.

Внимание! Чинить прибор могут только квалифицированные специалисты. Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно.

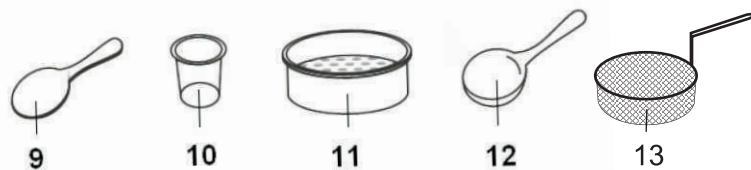
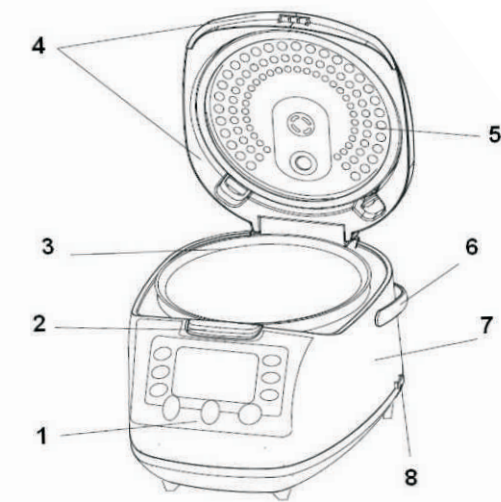
12. Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
13. При отключении прибора от электросети не тяните за шнур, беритесь за вилку.
14. Прибор должен устойчиво стоять на ровной, сухой поверхности вдали от источников тепла.
15. Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
16. Не позволяйте детям использовать прибор без контроля взрослых.
17. Не помещайте устройство на или рядом с горячей газовой или электрической конфоркой или в духовку.
18. Будьте предельно осторожны, если перемещаете прибор с горячим маслом внутри или с горячими жидкостями.
19. Не рекомендуется пользоваться прибором людям с ограниченными физическими или умственными возможностями, людям с недостаточным опытом и знаниями о приборе, за исключением случаев использования прибора под надзором людей, ответственных за их безопасность.
20. Во избежание перегрузки сети питания, не подключайте прибор одновременно с другими мощными электроприборами к одной и той же линии электросети.

Перед первым использованием

1. Распакуйте изделие.
 2. Установите прибор на ровной поверхности, откройте крышку.
 3. Выньте чашу для приготовления и промойте ее губкой или салфеткой смоченной в теплой воде, затем вытрите насухо бумажным полотенцем или сухой салфеткой.
 4. Установите чашу в мультиварку, затем слегка поверните чашу, чтобы обеспечить более плотный контакт с нагревательным элементом.
- Внимание! Между внутренней чашей для приготовления и нагревательным элементом не должно быть никаких посторонних предметов или продуктов, например: крупинки гречки, риса и т.д. Несоблюдение этого правила может привести к поломке прибора.

Описание

1. Панель управления
2. Кнопка открытия крышки
3. Чаша для приготовления
4. Внутренняя крышка
5. Уплотнительное кольцо
6. Ручка
7. Корпус
8. Держатель для ложек
9. Плоская ложка
10. Мерный стакан
11. Контейнер-пароварка
12. Суповая ложка
13. Фритюрница



Панель управления

1. Дисплей
2. Кнопка выбора программы “Тип варки”
3. Кнопка выбора вида продукта “Вид продукта”
4. Кнопка установки температуры приготовления
5. Кнопка “Старт”
6. Кнопка “Меню” для выбора программ
7. Кнопка “Мармит/Стоп” для отмены выбранного режима/выключения функции “Мармит”
8. Кнопка функции “Отсрочка старта”
9. Кнопка установки времени
10. Кнопка “Час/Минута” для ввода значения времени



Эксплуатация

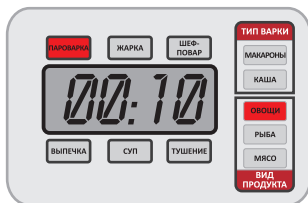
1. Откройте крышку прибора, выньте внутреннюю чашу.
 2. Положите в чашу все необходимые ингредиенты в соответствии с рецептом. Не заполняйте чашу выше максимальной отметки на шкале.
 3. Закройте крышку прибора. Крышка прибора должна быть плотно закрыта до щелчка, если крышка закрыта неплотно, это может негативно сказаться на процессе приготовления.
 4. Подсоедините один конец кабеля к разъему мультиварки, а вилку воткните в розетку 220-240В, при этом загорится дисплей.
 5. Для выбора программы приготовления нажмите кнопку «Меню» и выберите нужную Вам программу на панели управления. При этом на дисплее отобразится время приготовления и загорится световой индикатор. Программа будет подсвечиваться в течение всего процесса приготовления.
 6. Чтобы отменить выбранный режим нажмите кнопку «Мармит/Стоп». На дисплее высветится «88:88», после этого можно выбрать нужный Вам режим.
 7. После окончания времени приготовления мультиварка перейдет в режим поддержания температуры, при этом на дисплее будет отображаться «bb». Температура будет поддерживаться в течение 24 часов. Отменить функцию поддержания температуры можно нажав кнопку «Мармит/Стоп».
 8. Если Вам необходимо отложить время приготовления блюда на определенный срок, используйте функцию отложенного старта. Для этого, выберите программу приготовления затем нажмите кнопку «Отложенный старт» и установите необходимое Вам время до начала приготовления блюда и нажмите кнопку «Старт».
- Минимальное время отложенного старта - 1 час, максимальное - 23 часа.

Программы приготовления

Программы	Выбор продукта	Температура приготовления	Время приготовления по умолчанию	Выбор времени приготовления	Отсрочка старта до 24 часов	Комментарии
Пароварка	Овощи	115-120°C	10 минут	Возможно выбрать от 5 до 60 минут. 1 шаг - 1 минута.	Да	Отсчет времени приготовления начинается после того, как закипит вода.
	Рыба		15 минут			
	Мясо		40 минут			
Жарка	Овощи	150-160°C	10 минут	Возможно выбрать от 5 до 60 минут. 1 шаг - 1 минута.	Нет	Отсчет времени приготовления начинается после достижения необходимой для приготовления температуры.
	Рыба		15 минут			
	Мясо		40 минут			
Выпечка	Любой	120-140°C	50 минут	-	Нет	Отсчет времени приготовления начинается после нажатия кнопки «Старт».
Суп		90°C	1 час	Возможно выбрать от 1 до 4 часов. 1 шаг - 10 минут.	Да	После закипания воды, температура снижается до 90°C и устанавливается выбранное время.
Тушение		90°C	1 час	Возможно выбрать от 10 минут до 12 часов. 1 шаг - 5 минут.	Да	Время приготовления зависит от количества риса и воды.
Варка	Макароны	118-120°C	8 минут	Возможно выбрать от 8 до 20 минут. 1 шаг - 1 минута.	Нет	После подачи звукового сигнала, сообщающего о закипании воды, бросьте макароны и нажмите кнопку «Старт». Отсчет времени приготовления начинается после нажатия кнопки.
	Каша	100°C	10 минут	Возможно выбрать от 1 до 4 часов. 1 шаг - 30 минут	Да	Налейте воду, положите кашу в воду и не открывайте крышку мультиварки в процессе приготовления.
Поддержание температуры		60-80°C		30 минут - автоматический шаг.		Данная программа выполняется автоматически. Для ее выключения необходимо нажать кнопку «СТОП».
Шеф-повар	Овощи	40-160°C	15 минут	Возможно выбрать от 5 минут до 12 часов. Установка времен до 1 часа – шаг 5 минут. Установка времен свыше 1 часа – 10 минут.	Да	Отсчет времени приготовления начинается после достижения максимальной температуры.
	Рыба		20 минут			
	Мясо		40 минут			

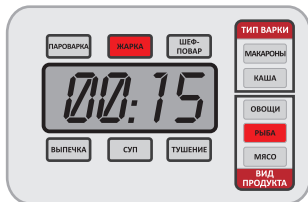
Описание программ приготовления

Пароварка



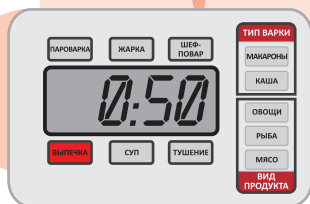
Используйте данную программу и контейнер-пароварку для приготовления полезных блюд на пару. В чашу для приготовления налейте 1 л воды, сверху установите контейнер-пароварку с ингредиентами, закройте крышку, нажмите «Меню», выберите программу «Пароварка», выберите продукт и нажмите «Старт».

Жарка



Данная программа подходит для жарки овощей, рыбы, мяса, курицы, а также позволяет приготовить за жарку для супа. Положите все ингредиенты в чашу для приготовления, закройте крышку, нажмите кнопку «Меню», выберите программу «Жарка», выберите продукт и нажмите «Старт». В процессе приготовления, рекомендуется переворачивать мясо и курицу, а также помешивать овощи для равномерного обжаривания.

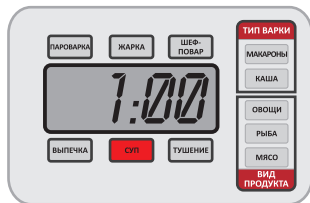
Выпечка



Данная программа предназначена для приготовления различных кексов, пирогов, булочек, хлеба, бисквита и т.д.

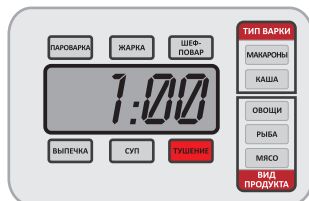
Внимание! Не замешивайте тесто в чаше для приготовления, это может повредить ее поверхность или привести к деформации. Перед тем, как выложить тесто, смажьте чашу маслом. Выложите тесто в чашу для приготовления, закройте крышку и нажмите кнопку «Меню», выберите программу «Выпечка» и нажмите «Старт».

Суп



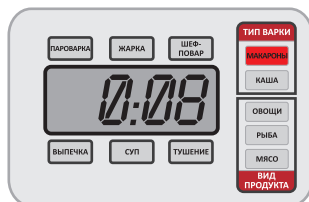
Данная программа предназначена для приготовления супов. Вы можете приготовить овощные, крем-супы и супы-пюре. Положите все ингредиенты в чашу для приготовления, закройте крышку, нажмите кнопку «Меню», выберите программу «Суп», нажмите «Старт». Во время приготовления можно открывать крышку мультиварки, перемешивать, добавлять ингредиенты и специи.

Тушение



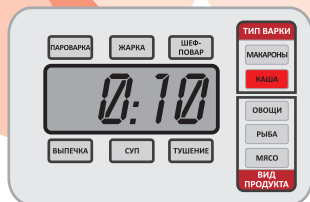
Данная программа подходит для приготовления овощного рагу, соусов, подлив, тушения мяса, а также для приготовления варенья. Положите все ингредиенты в чашу для приготовления, закройте крышку, нажмите «Меню», выберите программу «Тушение», нажмите «Старт».

Варка «Макароны»



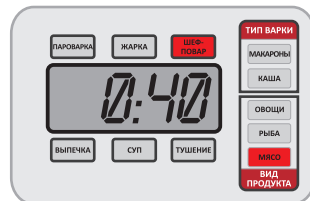
Данная программа предназначена для приготовления как спагетти, так и макарон по-флотски, по итальянский и т.п. Для варки макарон/спагетти в мультиварке (без слива воды), на 100 г макарон берется 1 стакан воды. Дождитесь закипания воды и погрузите в нее макароны, предварительно подсолите воду. Для использования этой программы нажмите кнопку «Варка», затем выберите программу «Макароны» и нажмите кнопку «Старт».

Варка «Каша»



Данная программа идеально подходит для приготовления каш. Положите все ингредиенты в чашу для приготовления, закройте крышку, нажмите «Варка», выберите программу «Каша», нажмите «Старт».

Шеф-повар



Используйте данный режим для приготовления Ваших любимых блюд. Данный режим подходит для жарки, варки мяса, рыбы, овощей, приготовления соусов, и т.п. Положите ингредиенты в чашу, нажмите «Меню», выберите программу «Шеф-повар», выберите продукт и нажмите «Старт».

Внимание! Вы можете устанавливать свое время приготовления для Ваших любимых блюд. Для этого используйте кнопки «Приготовление час» и «Приготовление мин», чтобы изменить время приготовления.

Чистка

1. Перед чисткой отключите прибор от сети. Дайте ему остыть.
2. Промойте чашу в воде. Не используйте абразивные чистящие средства или жесткие салфетки, щетки, это может повредить антипригарное покрытие чаши.
3. Вытрите насухо дно и стенки чаши для приготовления. Убедитесь в том, что нагревательная поверхность внутри мультиварки чистая и на ней нет частичек продуктов. Установите чашу внутрь мультиварки.
4. Корпус мультиварки очистите влажной салфеткой, затем протрите прибор насухо.

Хранение

1. Отключите прибор от сети.
2. Осуществите все пункты чистки прибора.

Рекомендуется хранить прибор в его оригинальной упаковке. Шнур во время хранения можно сматывать свободными кольцами.

Рецепты



Аджапсандал

Ингредиенты:

Баклажан – 3 шт.

Помидор – 4-5 шт.

Лук – 1 шт.

Перец болгарский – 2 шт.

Морковь – 1 шт.

Стручковый перец – 0,5 шт.

Чеснок – 2-3 дольки

Хмели-сунели – 1 ч.л.

Растительное масло

Зелень (кинза и базилик, за желанием петрушка и укроп)

Соль, перец по вкусу

Приготовление:

Баклажаны помыть, очистить от хвостиков, нарезать кубиками, посыпать солью и оставить на полчаса. Лук нарезать мелко. Морковь очистить от кожуры, натереть на мелкой терке. Болгарский перец нарезать тонкими полосками. Обжарить в режиме «Жарка» лук, морковь и перец в течение 10-15 минут. Добавить баклажаны и жарить еще 15 минут. Помидоры очистить от кожуры. Пропустить чеснок через пресс. Измельчить зелень и стручковый перец. Смешать полученную массу и помидоры, хорошо перемешать, посолить, добавить специи. Готовить в режиме «Тушение» примерно 1 час.

Лобио из красной фасоли

Ингредиенты:

Консервированная красная фасоль – 1 банка

Томатный соус – 1 стакан

Уксус – 1 ч.л.

Чеснок – 1 головка

Луковица – 1 шт.

Кинза, соль, специи по вкусу

Грецкие орехи

Приготовление:

Консервированную красную фасоль положить в мультиварку, добить томатный соус и уксус, предварительно обжаренный лук. Готовить 10 минут с момента закипания в режиме «Тушение». Перед окончанием добавить чеснок и грецкие орехи.





Суп гороховый с копченостями

Ингредиенты:

Горох – 1 стакан

Картофель – 2 шт.

Копчености (грудинка, ребрышки) – 400 г

Лук – 1 шт.

Морковь – шт.

Лавровый лист, соль, перец по вкусу

Приготовление:

В мультиварке обжарить в режиме «Жарка» мелко нарезанные лук и морковь, затем туда же добить мелко нарезанные копчености, промытый горох (по желанию замочить в холодной воде на ночь), залить водой и готовить в режиме «Тушение» 1,5 часа. Добавить лавровый лист, посолить и поперчить по вкусу.

Грибной крем-суп

Ингредиенты:

Куриное филе – 200 г
Шампиньоны – 150 г
Картофель – 2 шт.
Сливки (15-20%) – 250 мл
Лук – 1 шт.
Чеснок – 1 зубчик
Растительное масло
Соль, перец по вкусу

Приготовление:

Нарезать картофель и курицу мелкими кусочками, сложить в мультиварку, залить водой, посолить. Включить режим «Тушение» или «Варка» на 25 минут. Достать картошку и курицу, отложить на тарелку, воду слить, помыть чан. Обжарить мелко нарезанный лук в режиме «Варка» в течение 20 минут. Добавить грибы, измельченный зубчик чеснока готовить еще 10 минут. Измельчить все продукты в блендере вместе с картошкой и курицей. Добавить сливки. Включить на 1-й (слабый) режим и перемешивать до однородной массы. Смесь вылить в мультиварку и готовить в режиме «Тушение» пока не начнет подниматься пенка.





Манты

Ингредиенты:

Мясной фарш – 500 г

Лук – 2 шт.

Мука – 1,5 стакана

Яйцо – 1 шт.

Вода – 0,3 стакана

Растительное масло – 1 ст.л.

Соль, перец по вкусу

Приготовление:

Сделать фарш, смешав мясо, лук, специи. Замесить тесто из ингредиентов, сформировать манты. Решетку для варки на пару смазать растительным маслом и выложить манты. Готовить манты в режиме «Пароварка» в течение 40 минут.

Картошка в шубке

Ингредиенты:

Картофель – 5 шт.

Свинина – 300 г

Помидор – 2 шт.

Майонез – 1 ст.л.

Горчица – 1 ч.л.

Соль, перец по вкусу

Приготовление:

Картофель разрезать пополам, посолить, поперчить. Мясо нарезать на полоски и отбить, посолить, поперчить. Картофель обмотать мясом и скрепить зубочистками. Сверху на зубочистку насадить порезанный помидор. Сложить все в форму и полить смесью майонеза и горчицы в зернах. Готовить в режиме «Жарка» 20 минут.





Жаркое по-домашнему

Ингредиенты:

Свинина – 350 г

Картофель – 800 г

Красный болгарский перец – 1 шт.

Лук – 1 шт.

Томатная паста – 2 ст.л.

Сахар – 1 ст.л.

Горчица в зернах – 0,5 ч.л.

Орегано, сухой базилик, тимьян, майоран, паприка – 0,5 ч.л.

Лавровый лист – 1 шт.

Растительное масло – 4 ст.л.

Соль, перец по вкусу.

Приготовление:

Свинину, картофель, перец и лук крупно порезать. В мультиварку налить растительное масло. Обжарить лук с мясом на программе «Жарка» в течение 20 минут. За 5 минут до окончания добавить болгарский перец и томатную пасту. Перемешать. Отправить в мультиварку картофель. Посолить, поперчить, добавить все специи, перемешать и включить режим «Жарка» на 30 минут.

Перец фаршированный

Ингредиенты:

Перец болгарский – 10-12 шт.

Свиной фарш – 500 г

Лук – 2 шт.

Рис отваренный – 1 ст.

Плавленный сырок – 2 шт.

Масло сливочное – 50 г

Панировочные сухари белые - по чайной ложечке на перец

Соль, специи по вкусу

Приготовление:

У перца удалить семечки и хвостики. Зафаршировать. Выложить первый ряд в мультиварку на каждый перчик положить тертого сырка, присыпать панировочными сухарями. Аналогично выложить второй и третий ряды. На последний еще положить по кусочку сливочного масла на каждый перец. Влить осторожно половину мерного стакана воды. Готовить 1 час в режиме «Тушение».





Баклажаны тушеные с фаршем

Ингредиенты:

Крупный баклажан – 1 шт.

Свиной нежирный фарш – 500 г

Лук репчатый – 3 шт.

Морковь – 1 шт.

Перец болгарский – 1 шт.

Чеснок – 6 зубчиков

Соль, перец по вкусу

Приготовление:

Нарезать баклажаны кольцами, посолить и залить водой на 1 час, для того чтобы из баклажанов вышла горечь. Затем промыть баклажаны в холодной воде и положить в мультиварку. Сладкий перец и лук нарезать полукольцами, морковь нашинковать брусочками. Чеснок порезать на брусочки. Свиной фарш лучше сделать постным. Положить в мультиварку все ингредиенты и перемешать, добавить соль и перец по вкусу. Установите режим «Тушение» на 1 час.

Картофельная запеканка с мясом в мультиварке

Ингредиенты:

Картофель – 1 кг
Мясной фарш – 600 г
Лук репчатый – 1 шт.
Яйцо – 2 шт.
Мука – 2-3 ст.л.
Специи

Приготовление:

Из картошки приготовить пюре, добавить 2 яйца, соль, 2-3 ложки муки. Обжарить фарш с луком (предварительно посолить и поперчить) в режиме «Жарка». Выложить на дно мультиварки слой картофельного пюре, затем снова фарш, потом снова пюре, последний слой можно посыпать сухим укропом. Готовить в режиме «Выпечка» 50 минут.





Свинные отбивные

Ингредиенты:

Свинина – 500 г

Растительное масло – 4 ст.л.

Горчица – 1 ст.л.

Соль, специи по вкусу

Приготовление:

Посолить, поперчить мясо, смазать маслом и горчицей. В мультиварке установить режим «Жарка», налить растительное масло. Отбивную выложить, когда масло полностью разогреется. Спустя 10 минут отбивную нужно перевернуть. Обжаривать в режиме «Жарка» еще 10 минут.

Курица с картошкой

Ингредиенты:

Курица – 500 г

Картофель – 4 шт.

Лук – 1 шт.

Морковь – 1 шт.

Чеснок – 2 зубчика

Рассол от маринованных огурцов – 3 ст.л.

Растительное масло – 2 ст.л.

Соль, перец, приправы по вкусу

Приготовление:

Нарезанную на порционные куски курицу поперчить и посолить, обжарить на сильном огне до корочки (в сковороде). Переложить в мультиварку. На жире после курицы обжарить нарезанный полукольцами лук, морковь (кружками) до золотистого цвета, выложить на курицу, полить жиром. Картофель нарезать на крупные куски и положить на поджарку. Все присыпать солью, чесноком, сбрызнуть растительным маслом, влить рассол. Готовить 1,5 часа в режиме «Тушение».





Форель на пару

Ингредиенты:

Форель – 1 шт.

Лимон – 1 шт.

Розмарин, соль, специи по вкусу

Приготовление:

Разрезать рыбу на порционные куски, сбрызнуть их лимонным соком, посолить, поперчить. На каждую рыбу положить кусочек лимона и розмарин. Положить рыбу в корзину для пароварки и установить режим «Пароварка» на 15 минут.

Паэлья

Ингредиенты:

Сливочное масло – 3 ст.л.

Лук – 2 шт.

Морепродукты – 500 г

Болгарский перец – 2 шт.

Рис – 260 г

Бульон или вода – 650 мл

Соус томатный – 4 ст.л.

Молотый черный перец – 0,5 ч.л.

Лимон – 0,5 шт.

Приготовление:

Сливочное масло положить в кастрюлю и добавить морепродукты, томатный соус и выдавить сок лимона. Мелкими кубиками нарезать овощи и добавить в мультиварку. Промыть рис до прозрачной воды и добавить к содержимому кастрюли. Залить все бульоном или водой. Добавить соль и специи по вкусу. Готовить блюдо в режиме «Тушение» 1 час.





Телятина с черносливом и яблоками

Ингредиенты:

Телятина – 600 г
Яблоки – 300 г
Коньяк – 80 мл
Чернослив – 100 г
Соевый соус – 40 мл
Соус «Ткемали» – 80 мл
Соус «Терияки» – 60 мл
Рис (смесь дикого и белого) – 180 г
Вода – 2 стакана
Соль, специи по вкусу

Приготовление:

Телятину нарезать крупными кусками, а яблоки тонкими пластинами. Чернослив разрезать на 3 части. Замариновать телятину на 15 минут в коньяке и смеси соусов, добавить в маринад масло. Слойми в чашу мультиварки выложить яблоки, мясо, рис, чернослив, затем залить водой. Установить режим «Тушение» и готовить 1 час.

Мясо по-французски

Ингредиенты:

Говядина – 250 г
Репчатый лук – 200 г
Сыр – 150 г
Картофель – 400 г
Майонез – 50 г
Вода – 300 мл
Специи, соль по вкусу

Приготовление:

Нарезать говядину длинными кусочками, поперчить и посолить. Мясо выложить в чашу мультиварки, сверху слоями уложить майонез, лук, нарезанный дольками, картофель, сыр. Залить водой, добавить немного растительного масла. Готовить в режиме «Выпечка» 30 минут.





Торт «Медовик»

Тесто:

Мед – 6 ст. л.

Яйцо – 5 шт.

Сахар – 1 стакан

Разрыхлитель – 1 ч.л.

Мука – 1 стакан

Крем:

Сметана – 500 г

Сливки 35% – 250 г

Сахарная пудра

Приготовление:

Мед с разрыхлителем нагреть, помешивая до коричневого цвета. Яйца взбить с сахаром, влить мед, добавить муку и замесить тесто. Выложить в смазанную форму. Выпекать в режиме «Выпечка» 2 часа. Достать, остудить, разрезать на коржи, смазать взбитым кремом. Вы можете украсить торт по Вашему желанию.

Торт с вишней

Тесто:

Яйцо – 4 шт.
Сахар – 1 стакан
Мука – 1 стакан
Какао – 3 ст.л.
Разрыхлитель – 1 ч.л.

Крем:

Сметана – 200 г
Сахар – 4 ст.л.
Вишня без косточек – 200 г

Приготовление:

Яйца взбить вместе с сахаром, добавить постепенно муку, какао, разрыхлитель и перемешать. Форму мультиварки смазать сливочным маслом или маргарином и присыпать манкой. Тесто переложить в форму мультиварки. Готовить в режиме «Выпечка» 50 минут. После сигнала дать постоять еще 15 минут. Готовый корж остудить. Аккуратно острым ножом вырезать всю сердцевину торта, так чтобы осталось дно и стенки(по 1-1,5см). Сметану взбить с сахаром. Добавить во взбитую массу вырезанную сердцевину, ломая ее руками на крупные кусочки, туда же добавить вишню и аккуратно перемешать. Заполнить получившейся массой-начинкой основу и отправить в холодильник на 2 часа. Вы можете украсить торт по Вашему желанию.





Клубничное варенье

Ингредиенты:

Клубника — 1 кг

Сахар — 1 кг

Приготовление:

Клубнику перебрать, помыть, желательно обсушить, выложить ягоды на дно чашы. Отмерить 1 кг сахара. Засыпать им клубнику. Крышку мультиварки закрыть. Варенье готовить 1 час в режиме «Тушение».

Условия Гарантии

1. Гарантия действительна только при наличии правильно и четко заполненного гарантийного талона с указанием серийного номера изделия, даты продажи, гарантийного срока, четкими печатями фирмы-продавца и подписи покупателя.
2. Бесплатный ремонт производится только в течение гарантийного срока, указанного в данном гарантийном талоне.
3. Серийный номер и модель изделия должны соответствовать указанным в гарантийном талоне.
4. Изделие снимается с гарантии в случае нарушения правил эксплуатации, а также если:
 - а) Изделие имеет следы постороннего вмешательства или была попытка ремонта изделия в неуполномоченном сервисном центре.
 - б) Обнаружены несанкционированные изменения конструкции или схемы изделия за исключением случаев, оговоренных в инструкции по эксплуатации.
 - в) Аппаратура, предназначенная для работы в бытовых условиях, использовалась в производственных или профессиональных целях.
 - г) Имеются исправления в гарантийном талоне.
5. Гарантия не распространяется на следующие неисправности:
 - а) Механические повреждения.
 - б) Повреждения, вызванные попаданием внутрь изделия посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых.
 - в) Повреждения, вызванные стихией, пожаром, бытовыми факторами.
 - г) Повреждения, вызванные несоответствием Государственным стандартам параметров питающих, телекоммуникационных, кабельных сетей и других подобных внешних факторов.
 - д) Повреждения, вызванные использованием нестандартных расходных материалов и запчастей.
6. Гарантия не распространяется на расходные материалы.

Производитель:

«LIBERTAD ELECTRICAL APPLIANCE CO.LTD»
Add: Sonesun, Xinliu road, Nantou twon, Zhongshan city
Guangdong Province, China

Импортер:

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

Телефон единой справочной службы
8-800-700-12-25 (звонок по России бесплатный)

www.diorit.ru
www.avex-bt.ru
e-mail:avex@diorit.ru

Наши консультанты помогут решить все вопросы, связанные с эксплуатацией и сервисной поддержкой продукции AVEX

Гарантийный талон

Талон действителен при наличии всех штампов и отметок

Модель №: _____
Дата приобретения: _____
Серийный номер: _____
ФИО и телефон покупателя: _____
Наименование и юридический адрес организации: _____
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 аппарата _____
Вид ремонта _____
_____ М.П.

Купон №2

Модель _____
Серийный номер _____
Дата поступления в ремонт _____
Дата выдачи аппарата _____
Вид ремонта _____
_____ М.П.

Купон №3

Модель _____
Серийный номер _____
Дата поступления в ремонт _____
Дата выдачи аппарата _____
Вид ремонта _____
_____ М.П.





AVEX

WWW.AVEX-BT.RU

