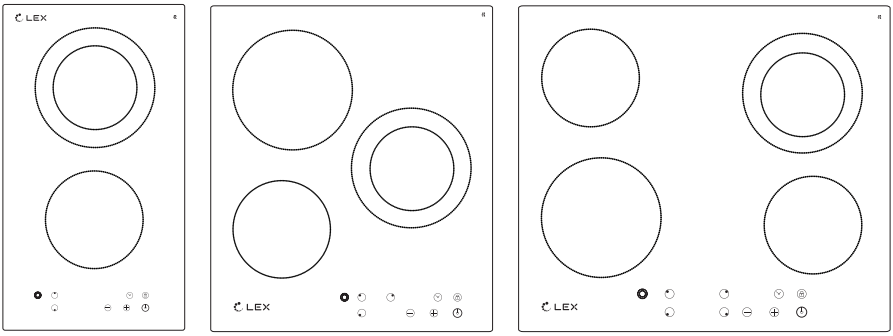
LEX

LIFE EXPERT

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



МОДЕЛИ

LEX EVH 321 BL	LEX EVH 431 BL	LEX EVH 641 BL

ВВЕДЕНИЕ 4
ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ 6
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 7
ОБЗОР ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ 12
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 15
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ 16
СЕНСОРНОЕ УПРАВЛЕНИЕ 17
МОНТАЖ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ 22
УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ 24
ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ 26
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ 27
ОЧИСТКА И УХОД 29
СОВЕТЫ ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ 31
ИНФОРМАЦИЯ ПО ГАРАНТИИ 33
ПРОГРАММА СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ELEXIR 35
ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ 36

Уважаемый покупатель!

*Благодарим Вас за приобретение продукции **LEX**. Мы уверены, что электрическая варочная поверхность оправдает Ваши ожидания и станет прекрасным помощником на Вашей кухне. Для правильной и безопасной эксплуатации изделия, пожалуйста, ознакомьтесь со всеми пунктами данного руководства. Просим Вас сохранять его на весь срок службы варочной поверхности.*

В начале приведён раздел с некоторыми важными условиями безопасной работы варочной поверхности. В руководстве даны полезные советы по уходу и чистке изделия. Также Вы найдёте здесь рекомендации по экономии электроэнергии.

Если в процессе эксплуатации изделия возникнут неполадки, на последних страницах Вы сможете найти советы, как самостоятельно устранить мелкие неисправности. Ваша варочная поверхность изготовлена из высококачественных материалов и полностью соответствует всем стандартам.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию изделия без предварительного уведомления с целью улучшения характеристик продукции, поэтому рисунки и обозначения, приведенные далее, могут несколько отличаться от приобретенной Вами модели.

***Гарантия – 36,6 месяцев**.*

Подробная информация указана в гарантийном талоне внутри упаковки.

***Срок эксплуатации – 10 лет**.*

Перед использованием варочной поверхности просим Вас внимательно ознакомиться с руководством по эксплуатации и сохранить его для дальнейшего использования. В случае утери данного руководства по эксплуатации получить новое можно на официальном сайте.

При покупке снимите упаковку и убедитесь, что изделие не повреждено, полностью укомплектовано и торговой организацией правильно заполнен гарантийный талон. Убедитесь, что параметры электрической сети соответствуют параметрам варочной поверхности, указанным в руководстве по эксплуатации и на наклейке с технической информацией на изделии. При выявлении несоответствия необходимо провести доработку электрической сети и монтаж розетки. Электромонтажные работы должен выполнить специалист, имеющий право на проведение данных работ.

Сохраните руководство, оно поможет решить возникшие вопросы. Изготовитель (продавец) не несёт ответственности (в том числе и в гарантийный период) за дефекты и повреждения изделия, возникшие из-за несоблюдения указаний по его хранению, установке, подключению, условий эксплуатации, либо действия непреодолимой силы (пожара, наводнения и т.п.), воздействия домашних животных, насекомых, грызунов, а также за последствия, неквалифицированного ремонта.

Мы настоятельно рекомендуем Вам ознакомиться с руководством по эксплуатации и установке, чтобы правильно установить и эксплуатировать варочную поверхность.

Для установки прочитайте соответствующий раздел.

Внимательно изучите все инструкции по технике безопасности перед использованием.

Данная варочная поверхность предназначена исключительно для бытового использования и не может применяться в промышленных или коммерческих целях.

Используйте варочную поверхность только для приготовления пищи, а не для обогрева помещения. Гарантия производителя действительна только в случае использования по назначению.

Производитель не несёт ответственности за ущерб жизни и здоровью людей или повреждение имущества в результате неправильного использования или установки данной варочной поверхности.

Не пользуйтесь варочной поверхностью при её неисправности. Не пытайтесь отремонтировать или разбирать её самостоятельно – обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов, которые можно без ущерба для окружающей среды подвергать переработке, складировать на специальных полигонах для хранения отходов и утилизировать. Упаковочные материалы имеют соответствующую маркировку. Отслужившее изделие сдайте в соответствующий пункт приёма электронного и электрооборудования для последующей утилизации.

Информация по технике безопасности

- Перед проведением любых работ с варочной поверхностью или уходом за ней отключите изделие от электросети.

- Необходимым и обязательным условием эксплуатации варочной поверхности является наличие подключения к надлежащей системе электрической проводки.

- Изменения во внутреннюю систему электрической проводки должен вносить только квалифицированный специалист.

- Несоблюдение этих требований может привести к поражению электрическим током или летальному исходу.

- Опасность получения порезов! Будьте осторожны, т.к. поверхность имеет острые края. Несоблюдение этой меры предосторожности может привести к получению травмы или порезов.

ВНИМАНИЕ

- Внимательно изучите настоящие указания перед установкой или эксплуатацией данной варочной поверхности.

- Просьба передать эту информацию лицу, ответственному за установку варочной поверхности, поскольку это может уменьшить Ваши затраты на установку.

- Перед проведением любых работ с варочной поверхностью или уходом за ней отключите ее от электросети.

- Чтобы обеспечить безопасное использование варочной поверхности, соблюдайте рекомендации, приведённые в настоящем руководстве по эксплуатации.

Важные указания по технике безопасности

- Надлежащую установку и подключение варочной поверхности должен осуществлять только специалист, обладающий соответствующей квалификацией.

- Варочная поверхность должна быть подключена к электрической цепи с выключателем, который обеспечивает полное отключение от источника питания.

- Неправильная установка изделия может привести к потере гарантии и отклонению претензий по качеству.

- Запрещается помещать на варочную поверхность воспламеняющиеся материалы или продукты.

Техническое обслуживание

Опасность поражения электрическим током!

- Запрещается готовить на сломанной или треснувшей варочной поверхности. Если Вы заметили поломку или трещину, немедленно отключите подачу электричества на изделие и обратитесь к квалифицированному техническому специалисту или в сервисный центр.

- Всегда отключайте варочную поверхность от сети перед очисткой и уходом.

- Несоблюдение этих требований может привести к поражению электрическим током или летальному исходу.

Опасность для здоровья!

- Данная варочная поверхность соответствует стандартам электромагнитной безопасности.

- Не оставляйте на варочной поверхности металлические предметы (такие как ножи, вилки, ложки и крышки), т.к. они могут нагреться.

- Не допускайте детей к варочной поверхности без присмотра взрослых.

- Ручки посуды могут нагреваться. Убедитесь, что они не заходят на другие включённые зоны нагрева. Следите за тем, чтобы дети не касались ручек. Несоблюдение этих требований может привести к ожогам.

Опасность получения порезов!

- Будьте осторожны при использовании скребка для очистки: при снятии защитной крышки скребка открывается доступ к острому лезвию. Используйте скребок для очистки с максимальной осторожностью и всегда храните его с надетой защитной крышкой в недоступном для детей месте.

Несоблюдение этой меры предосторожности может привести к получению травмы или порезов.

Информация общего характера

- Изделие и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Не прикасайтесь к нагревательным элементам. Используйте панель управления

- При эксплуатаци варочной поверхности не пользуйтесь внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.

- Не оставляйте на варочной поверхности продукт, готовящийся на жире или масле, это может представлять опасность и привести к пожару.

- Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой; выключите изделие и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.

- Не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.

- Не применяйте пароочистители для очистки изделия.

- При обнаружении трещин на стеклокерамической панели, отключите её от сети во избежание поражения электрическим током.

- Во избежание несчастного случая из-за повреждения шнура питания он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией.

ВНИМАНИЕ

Установку варочной поверхности должен осуществлять только квалифицированный специалист!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте варочную поверхность, если она имеет повреждения.
- Следуйте приложенным инструкциям по установке.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Поверхности срезов столешницы необходимо покрыть герметиком, чтобы они не разбухли под воздействием влаги.
- Защитите днище варочной поверхности от пара и влаги.
- Не устанавливайте изделие возле дверей или под окнами. Это позволит избежать падения с варочной поверхности кухонной посуды при открывании двери или окна.
- В случае установки изделия над выдвижными ящиками убедитесь, что между дном варочной поверхности и верхним ящиком имеется достаточное для вентиляции пространство.
- Обеспечьте свободный вентиляционный просвет шириной 8 мм между столешницей и передней частью изделия под ней.
- Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные отсутствием достаточного для вентиляции пространства.

ВНИМАНИЕ

Существует риск пожара и поражения электрическим током.
Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.

- Варочная поверхность должна быть заземлена.
- Перед выполнением каких-либо операций по чистке или по уходу за изделием, его следует отключить от сети электропитания.
- Убедитесь, что параметры электропитания, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют параметрам электросети. В противном случае вызовите электрика.
- Позаботьтесь об установке защиты от поражения электрическим током.

- Убедитесь в правильности установки изделия. Слабая фиксация сетевого шнура или вилки (если это применимо к данной варочной поверхности) в розетке может привести к перегреву контактов.
- Используйте соответствующий электросетевой кабель.
- Не допускайте спутывания электропроводов.
- Сетевой кабель не должен быть туго натянут.
- При подключении варочной поверхности к розеткам, расположенным на близком от нее расстоянии, убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если она есть у данного изделия) не касается горячего прибора или горячей посуды.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку (если она есть у данного изделия) и сетевой кабель. Для замены сетевого кабеля обратитесь в авторизованный сервисный центр или к электрику.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части варочной поверхности, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля (если это применимо к данному изделию) в розетку только в конце установки варочной поверхности. Убедитесь, что после установки имеется доступ к вилке.
- Не подключайте варочную поверхность к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения варочной поверхности от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- Варочная поверхность должна быть подключена к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее ***3 мм***.

ВНИМАНИЕ

Существует риск травмы, ожогов и поражения электрическим током.

Эксплуатация

- Перед первым использованием удалите всю упаковку, наклейки (кроме содержащих техническую информацию) и защитную пленку (если она имеется) с варочной поверхности.
- Используйте варочную поверхность в жилых помещениях в местах, предназначенных для приготовления пищи.
- Не изменяйте параметры данного изделия.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Не оставляйте варочную поверхность без присмотра во время ее работы.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки посуды. Они могут сильно нагреться.
- При использовании варочной поверхности не касайтесь ее мокрыми руками. Не касайтесь варочной поверхности, если на нее попала вода.
- Не используйте изделие как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Не кладите на варочную поверхность, рядом с ней или внутрь нее легковоспламеняющиеся материалы или изделия, пропитанные легко-воспламеняющимися веществами.
- В случае образования на варочной поверхности трещин немедленно отключите ее от сети электропитания. Это позволит предотвратить поражение электрическим током.

ВНИМАНИЕ

Существует опасность возгорания или взрыва.

- Погружение продуктов в горячее масло может привести к его разбрызгиванию.
- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Не допускайте присутствия открытого пламени и нагретых предметов, когда используете для приготовления жиры и масла.
- Образуемые сильно нагретым маслом пары могут привести к само-произвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки продуктов, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется первый раз.

ВНИМАНИЕ

Существует риск повреждения варочной поверхности.

- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Не допускайте падения на поверхность кухонной посуды или других предметов.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не кладите на варочную поверхность алюминиевую фольгу.
- Стеклянную/стеклокерамическую поверхность можно поцарапать, передвигая по ней посуду, устанавливая посуду с поврежденным дном. Для переме-щения подобных предметов обязательно поднимайте их.
- Данное изделие предназначено только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например для обогрева помещений.

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

Данная варочная поверхность может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и без достаточного опыта или знаний только под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно использовать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряжённой с его эксплуатацией.

- Не позволяйте детям играть с варочной поверхностью.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к варочной поверхности, когда она работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.
- Детям младше 3 лет запрещается находиться рядом с варочной поверхностью, если взрослые не обеспечивают за ними постоянный надзор.

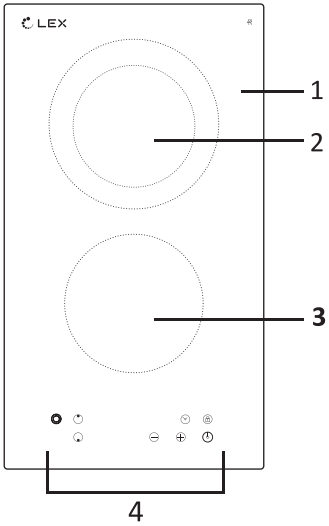
Обзор варочной поверхности

Все размеры указаны приблизительно. Мы постоянно работаем над совершенствованием нашей продукции, поэтому оставляем за собой право изменять технические характеристики и конструкцию без предварительного уведомления.

Изображения устройства приведены для справки, разные модели могут отличаться.

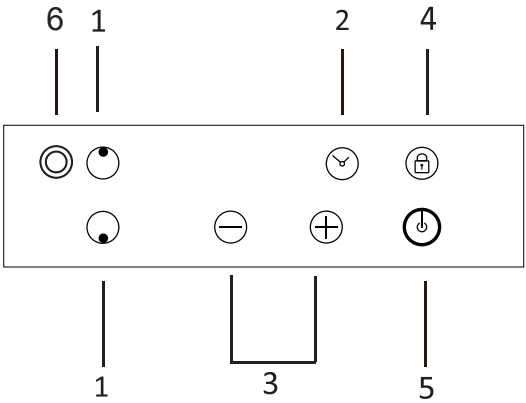
Описание оборудования LEX EVH 321 BL:

1 - Стеклокерамическая основа
2 - Зона нагрева 1000/2000 Вт, Ø = 120/190 мм
3 - Зона нагрева 1200 Вт, Ø = 155 мм
4 - Панель управления



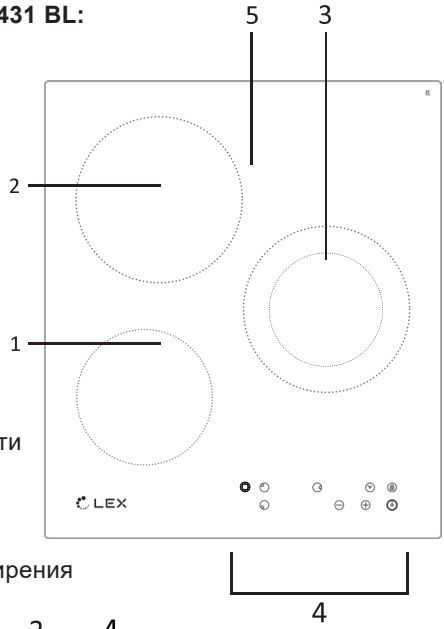
Панель управления:

1 - Сенсоры выбора зон нагрева
2 - Сенсор таймера
3 - Сенсоры выбора режима мощности нагрева/управления таймером
4 - Сенсор блокировки
5 - Сенсор включения/выключения
6 - Сенсор управления зонами расширения



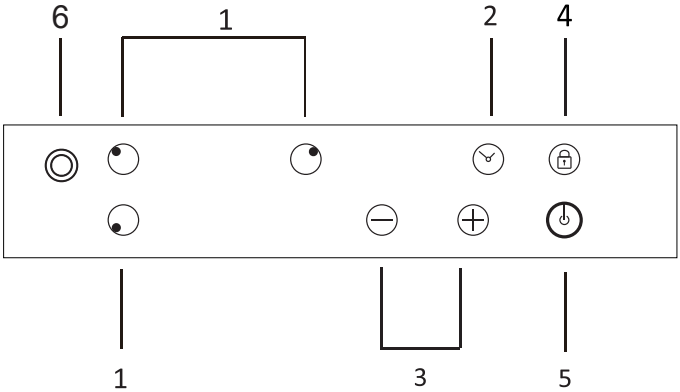
Описание оборудования LEX EVH 431 BL:

1 - Зона нагрева 1200 Вт, Ø = 155 мм
2 - Зона нагрева 1800 Вт, Ø = 190 мм
3 - Зона нагрева 1000/2000 Вт, Ø = 120/190 мм
4 - Панель управления
5 - Стеклокерамическая основа



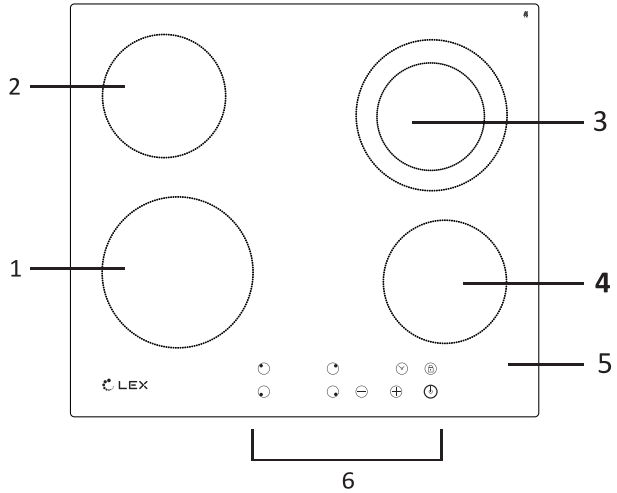
Панель управления:

1 - Сенсоры выбора зон нагрева
2 - Сенсор таймера
3 - Сенсоры выбора режима мощности нагрева/управления таймером
4 - Сенсор блокировки
5 - Сенсор включения/выключения
6 - Сенсор управления зонами расширения



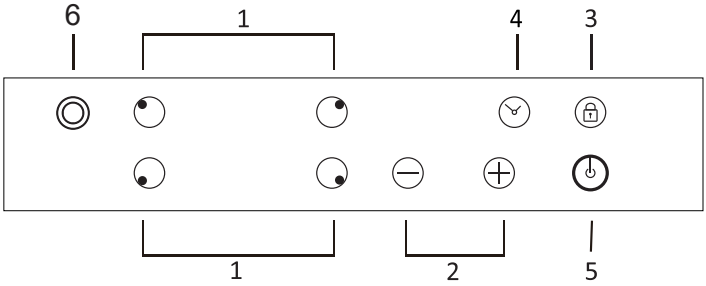
Описание оборудования LEX EVH 641 BL:

1 - Зона нагрева 1800 Вт, Ø = 190 мм
2 - Зона нагрева 1200 Вт, Ø = 155 мм
3 - Зона нагрева 1100/2200 Вт, Ø = 140/215 мм
4 - Зона нагрева 1200 Вт, Ø = 155 мм
5 - Стеклокерамическая основа
6 - Панель управления



Панель управления:

1 - Сенсоры выбора зон нагрева
2 - Сенсоры выбора режима мощности нагрева/управления таймером
3 - Сенсор блокировки
4 - Сенсор таймера
5 - Сенсор включения/выключения
6 - Сенсор управления зонами расширения



Технические характеристики

Модель	LEX EVH 321 BL	LEX EVH 431 BL	LEX EVH 641 BL
Тип	Электрическая варочная поверхность		
Нагревательный элемент	Hi Light	Hi Light	Hi Light
Цвет	Black	Black	Black
Управление	Сенсорное, таймер	Сенсорное, таймер	Сенсорное, таймер
Количество конфорок	2	3	4
Таймер конфорок	Есть	Есть	Есть
Материал	Стеклокерамика	Стеклокерамика	Стеклокерамика
Мощность	3200 Вт	5000 Вт	6400 Вт
Одноконтурная конфорка	1×1200 Вт (Ø 155 мм)	1×1200 Вт (Ø 155 мм), 1×1800 Вт (Ø 190 мм)	2×1200 Вт (Ø 155 мм), 1×1800 Вт (Ø 190 мм)
Двухконтурная конфорка	1×1000/2000 Вт (Ø 120/190 мм)	1×1000/2000 Вт (Ø 120/190 мм)	1×1100/2200 Вт (Ø 140/215 мм)
Функции безопасности	Защита от перегрева, индикатор остаточного тепла, кнопка блокировки панели, отключение при выкипании		
Ширина	300 мм	450 мм	600 мм
Длина силового кабеля	100 см	100 см	100 см
Страна-производитель	КНР	КНР	КНР
Размер устройства (ВхШхГ)	43×288×520 мм	43x450x510 мм	43×590×520 мм
Размер для встраивания (ШхГ)	268×500 мм	420x490 мм	560×490 мм
Размер упаковки (ВхШхГ)	145×380×575 мм	115×550×620 мм	115×690×640 мм
Вес в упаковке / без упаковки	5,5 кг / 4,5 кг	7,9 кг / 6,9 кг	10,5 кг / 9,0 кг

Комплектность

- Варочная поверхность
- Уплотнитель
- Крепёж (4 винта и 4 фиксатора)
- Гарантийный талон
- Упаковка

Эксплуатация варочной поверхности

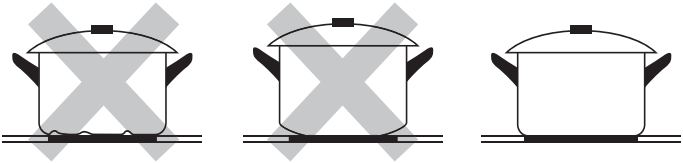
Благодаря нагревательному элементу с высоким сопротивлением, выбору вариантов мощности нагрева и встроенному микропроцессору, стеклокерамическая варочная поверхность станет незаменимым помощником в приготовлении разнообразных блюд. Это оптимальный выбор для современной семьи.

Данная варочная поверхность создана с учётом интересов покупателей и подойдёт пользователям с самым изысканным вкусом. Она надёжна и удобна в работе и позволяет Вам с комфортом наслаждаться жизнью.

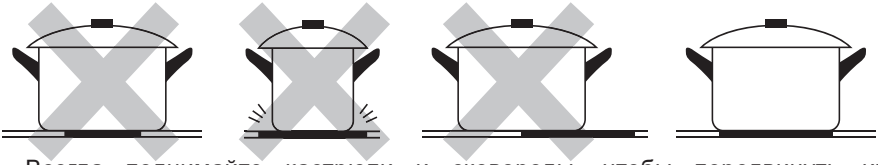
Перед первым использованием очистите варочную поверхность (см. раздел *«Очистка и уход»*).

Правильное использование посуды

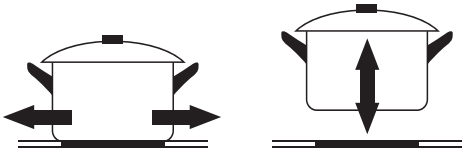
- Не используйте посуду с неровными краями или изогнутый дном.



Убедитесь в том, что дно кастрюли или сковороды гладкое, плотно прилегает к стеклу и имеет те же размеры, что и зона нагрева. Всегда ставьте кастрюлю или сковороду в центр зоны нагрева.



Всегда поднимайте кастрюли и сковороды, чтобы передвинуть их. Не перемещайте посуду непосредственно по варочной поверхности, это может привести к появлению царапин на стекле.



Для варочных поверхностей, имеющих рабочую поверхность из стеклокерамики шириной ***300 мм***, максимальный вес, распределенный на ***2 зоны*** нагрева, не должен превышать ***12 кг.*** Не рекомендуется использование посуды общим весом более ***5 кг*** (вместе с продуктами), даже на самой большой зоне нагрева.

Для варочных поверхностей, имеющих рабочую поверхность из стеклокерамики шириной ***450 мм***, максимальный вес, распределенный на ***3 зоны*** нагрева, не должен превышать ***16 кг.*** Не рекомендуется использование посуды общим весом более ***5 кг*** (вместе с продуктами), даже на самой большой зоне нагрева.

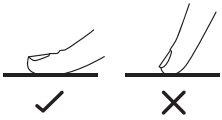
Для варочных поверхностей, имеющих рабочую поверхность из стеклокерамики шириной ***600 мм***, максимальный вес, распределенный на ***4 зоны*** нагрева, не должен превышать ***20 кг.*** Не рекомендуется использование посуды общим весом более ***5 кг*** (вместе с продуктами), даже на самой большой зоне нагрева.

Сенсорное управление

Элементы управления реагируют на прикосновения, поэтому никаких усилий прикладывать не требуется.

Касайтесь элементов управления подушечкой пальца, а не кончиком.

Каждый раз при прикосновении устройство будет издавать звуковой сигнал.



Убедитесь в том, что панель управления всегда чистая, сухая и ничем не покрыта (например, кухонными принадлежностями или тканью). Даже тонкая плёнка воды может затруднить управление варочной поверхностью.

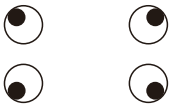
Начало приготовления

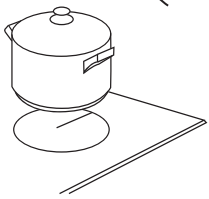
1. Коснитесь сенсора «ВКЛ/ВЫКЛ»

После включения питания раздастся один звуковой сигнал, на всех индикаторах появится символ ***«-»*** или ***«--»***.

2. Установите пригодную посуду на выбранную зону нагрева. Перед этим убедитесь, что дно посуды и поверхность зоны нагрева чистые и сухие.

3. Коснитесь индикатора зоны нагрева.



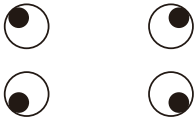


4. Выберите степень нагрева, касаясь ***«-»*** или ***«-»***.

Если Вы не настроите степень нагрева в течение ***1 минуты***, варочная поверхность автоматически выключится. Затем придётся вернуться к ***пункту 1***. Степень нагрева можно регулировать в процессе приготовления пищи. Если прикоснуться к символу ***«+»*** или ***«-»***, степень нагрева будет увеличиваться или уменьшаться.

Окончание приготовления

1. Прикоснитесь к индикатору той зоны нагрева, которую Вы хотите выключить.



2. Выключите зону нагрева касанием символа ***«-»*** несколько раз, пока рядом с ним на дисплее не появится ***0***. При длительном прикосновении к сенсору «-» степень нагрева также уменьшится до ***0***.

3. Коснитесь сенсора ***«ВКЛ/ВЫКЛ»***, и варочная поверхность будет выключена.

4. Не касайтесь горячей поверхности.

Индикатор «H» означает, что данная зона еще горячая, и к ней не следует прикасаться. После того как нагретая зона остынет до безопасной температуры, данный индикатор исчезнет. Индикатор «H» также помогает экономить энергию, указывая на ещё не остывшую зону нагрева, которую Вы можете использовать для последующего приготовления пищи.

Увеличение/уменьшение зоны нагрева

Для увеличения зоны нагрева коснитесь индикатора выбора зоны нагрева, которая имеет двойной контур, затем коснитесь сенсора ◎.

Если Вы хотите отключить зону двойного нагрева, коснитесь сенсора ◎.

Вы можете включить/отключить увеличение зоны в любой момент работы варочной поверхности.

Управляйте мощностью увеличенной зоны нагрева сенсорами ***«+»*** и ***«–»***.

Блокировка панели управления

Вы можете заблокировать панель управления, чтобы предотвратить её несанкционированное использование (например, случайное включение детьми зоны нагрева).

Когда блокировка активна, все элементы панели управления, кроме сенсора ***«ВКЛ/ВЫКЛ»***, отключены.

Включение блокировки

Активировать блокировку возможно только на включённой варочной поверхности.

Коснитесь сенсора блокировки 🔒. Индикатор рядом с сенсором таймера покажет ***«Lo»***.

ВНИМАНИЕ

Когда функция блокировки включена, активным остаётся только сенсор «ВКЛ/ВЫКЛ», который даёт Вам возможность, экстренно выключить варочную поверхность, но при повторном включении варочной поверхности, сначала понадобится снять блокировку.

Отключение блокировки

1. Убедитесь, что варочная поверхность включена.
2. Прикоснитесь на несколько секунд к сенсору блокировки.
3. Символы ***«Lo»*** исчезнут.
4. Теперь Вы можете начать пользоваться варочной поверхностью.

Защита от перегрева

В варочную поверхность встроен датчик температуры, который анализирует температуру внутри неё. Если температура выше заданной предельной отметки, варочная поверхность автоматически выключается.

Предупреждение о наличии остаточного тепла

После выключения зон нагрева на варочной поверхности будет сохраняться остаточное тепло. Индикатор ***«H»*** служит предупреждением о том, что зона нагрева ещё не остыла.

Автоматическое отключение

Ещё одной функцией обеспечения безопасности варочной поверхности является автоматическое отключение. Данная функция срабатывает каждый раз, когда Вы забываете выключить зону нагрева. Ниже приведена таблица допустимого времени непрерывной работы для отдельных степеней нагрева.

Степень нагрева	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Допустимое время (в часах)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Использование таймера

Таймер можно использовать двумя способами:

- Для напоминания: по истечении заданного времени работы таймера, раздастся звуковой сигнал, но не будет отключена зона нагрева.

- Для отключения одной или нескольких зоны нагрева по истечении заданного времени.

Максимальное время установки таймера составляет ***99 минут***.

Использование таймера для напоминания

Если Вы не выбрали ни одной зоны нагрева:

1. Убедитесь, что варочная поверхность включена.

2. Прикоснитесь к сенсору таймера, на индикаторе таймера появится символ ***«--»***.

3. Настройте время касанием сенсоров ***«-»*** и ***«+»***. Индикатор напоминания начнёт мигать рядом с сенсором таймера.

Одно касание ***«-»*** или ***«+»*** уменьшает или увеличивает время работы таймера на ***1 минуту***. Касание и удержание ***«-»*** или ***«+»*** уменьшает или увеличивает время работы таймера на ***10 минут***.

Если установленное время превышает ***99 минут***, таймер автоматически вернется к значению ***«0 минут»***. Прикоснитесь к сенсору таймера, произойдёт отмена отсчёт, а рядом с таймером отобразится символ ***«00»***.

4. После настройки таймера начнётся обратный отсчёт. Около сенсора таймера будет отображаться остаток заданного времени, а индикатор таймера будет мигать в течение ***5 секунд***.

5. По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал в течение ***30 секунд***, а около таймера отобразится символ ***«--»***.

Настройка таймера на отключение одной зоны нагрева

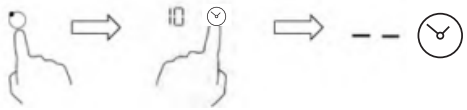
1. Выберите зону нагрева, для которой будет установлен таймер (коснитесь соответствующего индикатора). Зона нагрева должна работать (рядом с ней будет светиться степень нагрева).

2. Коснитесь сенсора таймера, и на индикаторе таймера появится значение ***«30»***.

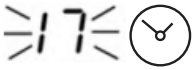
3. Задайте время касанием сенсоров управления таймером.

Одно касание ***«-»*** или ***«+»*** уменьшит или увеличит время таймера на ***1 минуту***. Длительное касание ***«-»*** или ***«+»*** уменьшит или увеличит время таймера на ***10 минут***. Если установленное время превышает ***99 минут***, таймер автоматически вернется к значению ***0 минут.***

Коснитесь элементов выбора зоны нагрева, затем индикатора таймера, произойдет отмена отсчета, а около таймера отобразится символ ***«--»***.



После настройки таймера начнется обратный отсчет. Около таймера будет отображаться остаток заданного времени, а индикатор таймера будет мигать в течение ***5 секунд***.



ПРИМЕЧАНИЕ

Красная точка рядом с индикатором степени нагрева означает, что данная зона выбрана.

5. Когда время отсчёта таймера заканчивается, соответствующая зона выключается автоматически. По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал. Другие зоны нагрева продолжат работать, если они были включены ранее.

Настройка таймера на отключение нескольких зон нагрева

1. Для настройки таймера для нескольких зон нагрева - повторите пункты, описанные выше, для каждой из выбранных зон.

2. Если функция отключения таймера настроена для нескольких зон нагрева, рядом с сенсором таймера будет высвечиваться наименьшее время (например, если для ***зоны 1*** заданное время составляет ***8 минут,*** а для зоны ***2*** – ***3 минуты***, то около таймера будет показано ***«3»***).

ПРИМЕЧАНИЕ

Красная точка рядом с индикатором степени нагрева будет мигать у зоны с меньшим временем до отключения.

Степень нагрева каждой зоны	Индикатор	Индикатор (меньшее время таймера)
	Зона 1 – 8 минут Зона 2 – 3 минуты	

Когда время отсчета таймера заканчивается, соответствующая зона выключается автоматически.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если Вы хотите изменить время после установки таймера, коснитесь элемента выбора зоны нагрева, затем индикатора таймера. Произойдёт отмена отсчета, а около таймера отобразится наименьшее время для другой зоны нагрева, если оно было установлено. Установите таймер на отключение для выбранной зоны снова.

Монтаж варочной поверхности

Вырежьте отверстие в рабочей поверхности, пользуясь значениями, которые указаны ниже.

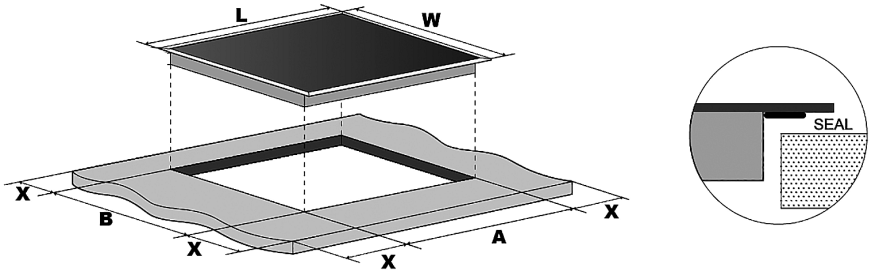
Отверстие для варочной поверхности должно находиться минимум в ***5 см*** от края столешницы.

Толщина рабочей поверхности должна быть не менее ***30 мм***. Выбирайте рабочую поверхность из термостойкого материала, которая должна выдерживать повышение температуры до ***85 °C***, чтобы предотвратить повреждение покрытия столешницы.

ВНИМАНИЕ

Не используйте силиконовые герметики для герметизации встроенной варочной поверхности. В противном случае, будет сложнее её демонтировать, если в будущем потребуется ремонт устройства.

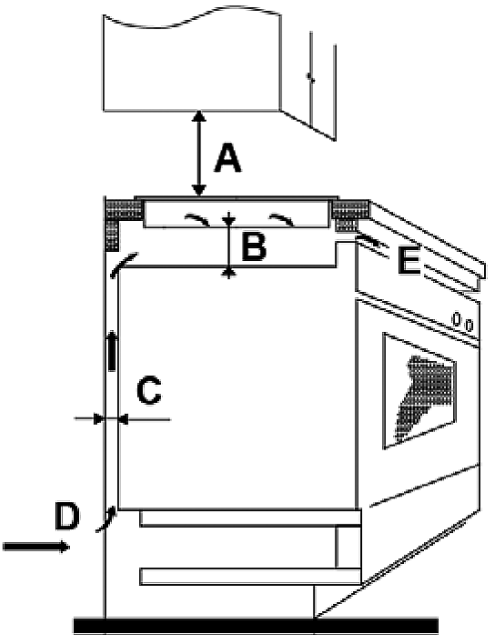
Изделие нельзя устанавливать в ванной или душевой. Варочную поверхность нельзя монтировать к охлаждающему оборудованию, посудомоечным машинам и барабанным сушилкам.

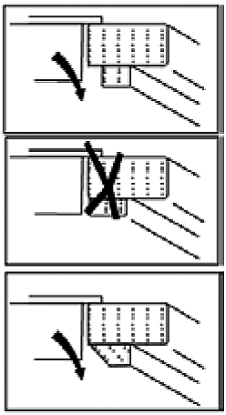


Модель	L, мм	W, мм	A, мм	B, мм	X, мм
LEX EVH 321 BL	288	520	268	500	Мин. 50
LEX EVH 431 BL	450	510	420	490	Мин. 50
LEX EVH 641 BL	590	520	560	490	Мин. 50

Столешница, изготовленная из материала, который содержит древесные волокна, может набухать при намокании. Поэтому нанесите на торцевую поверхность выреза для варочной поверхности специальный клей или герметик, защищающий ее от пара или влаги, которая может появляться.

При любых условиях следите за тем, чтобы забор и отвод воздуха для вентиляции варочной поверхности не были блокированы. Следите внимательно за рабочим состоянием варочной поверхности. *(см. рисунок и таблицу ниже)*.





A, мм	B, мм	C, мм	D	E
760	Мин. 50	Мин. 30	Забор воздуха	Отвод воздуха 8 мм

ВНИМАНИЕ

Безопасное расстояние между поверхностью и кухонным шкафом (A) должно быть не менее 760 мм.

Установка варочной поверхности

ВНИМАНИЕ

Не закрывайте необходимые для вентиляции промежутки между нишей для встраивания и духовым шкафом (если он присутствует).

Вблизи варочной поверхности не должно быть огнеопасных и горючих материалов, таких как масло, ткань и т.д., которые могут воспламениться.

Установка варочной поверхности вблизи холодильников или морозильных камер не рекомендуется. Аккуратно снимите с изделия все упаковочные материалы.

Перед установкой варочной панели убедитесь, что:

- Столешница идеально ровная и установлена по уровню, никакие части мебели не препятствуют подводу воздуха.

- Столешница сделана из термостойкого материала.

- Если варочная поверхность устанавливается над духовым шкафом, духовой шкаф должен быть оборудован системой тангенциального охлаждения (кулер).

- Условия установки соответствуют всем общепринятым требованиям и стандартам установки встроенной техники.

- Подходящий автоматический выключатель, обеспечивающий полное отключение от сети электропитания, встроен в постоянную электропроводку, установлен и размещен в соответствии с местными правилами и нормами электропроводки.

- Автоматический выключатель должен быть утвержденного типа и обеспечивать отключение прибора от сети электропитания с зазором между контактами, равным ***3 мм***, во всех полюсах (или во всех активных проводниках (фаза), если местными правилами организации электропроводки допускается такое отклонение от требований).

- Автоматический выключатель находится в легкодоступном для пользователя месте.

- Вы проконсультировались с местными компетентными строительными органами и ознакомились с внутренними нормативными документами (при возникновении сомнений касательно установки).

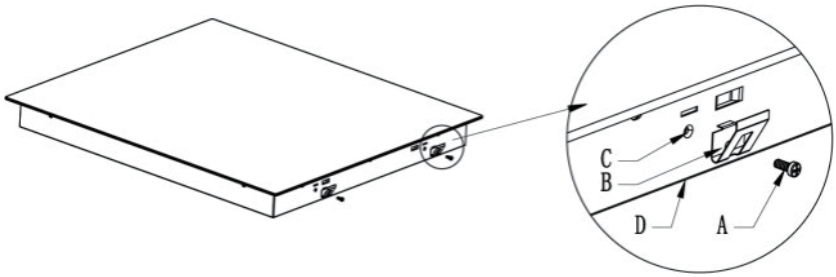
- Стены, находящиеся непосредственно рядом с варочной поверхностью, облицованы легкоочищаемым, термостойким покрытием (например, керамической плиткой).

После установки варочной поверхности убедитесь, что:

- Кабель электропитания не соприкасается с дверцами и выдвижными ящиками мебели.
- Зазоры для подачи воздуха к нижней части варочной поверхности достаточно широки, чтобы обеспечить нужный поток для охлаждения.
- Если варочная поверхность устанавливается над выдвижным ящиком или шкафом, с нижней стороны поверхности должна быть установлена теплозащитная перегородка.
- Автоматический выключатель находится в легкодоступном для пользователя месте.

Перед размещением крепежных скоб

- Поместите варочную поверхность на устойчивую ровную поверхность (используйте упаковку), закрепите скобы винтами, но не затягивайте их.



После установки закрепите варочную поверхность на столешнице при помощи скоб, прикрученных винтами к нижней части варочной поверхности. Отрегулируйте положение скоб в соответствии с толщиной различных вариантов столешницы.

A	B	C	D
Винт	Скоба	Отверстие для винта	Нижняя часть варочной поверхности

Подключение варочной поверхности

Варочная поверхность должна подключаться только к сети электропитания с параметрами 230 В, 50/60 Гц. Обязательно следует подсоединять провод заземления.

Подключение должно проводиться в соответствии с электрической схемой. Подключение должен производить квалифицированный специалист.

Соединительная коробка находится под задней крышкой корпуса варочной поверхности. Чтобы открыть крышку, воспользуйтесь отверткой среднего размера. Вставьте отвертку в прорезь, и откройте крышку.

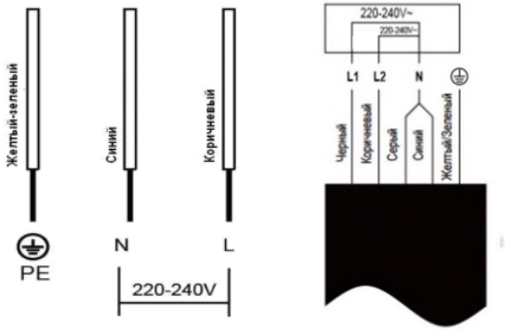
Источник питания должен быть подключен согласно соответствующему стандарту.

Модель	Электропитание	Подключение	Диаметр кабеля	Кабель	Предохранитель
LEX EVH 321 BL	230 В, 50/60 Гц	1 фаза + нейтраль + земля	3x1,5 мм²	H07RN-F	16 A*
LEX EVH 431 BL	230 В, 50/60 Гц	2 фазы + 2 нейтрали + земля	5x1,5 мм²	H05SS-F	25 A*
LEX EVH 641 BL	230 В, 50/60 Гц	2 фазы + 2 нейтрали + земля	5x1,5 мм²	H05SS-F	25 A*

**Рассчитано с учетом фактора одновременности в соответствии со стандартом EN 60 335-2-6/2015.*

Однофазная сеть 230 В, 1 фаза + 1 нейтраль

Установите перемычку между клеммами ***1*** и ***2***. Подсоедините провод заземления к клемме ***«Earth»***, нейтраль ***N*** к клемме ***4***, фазу ***L*** к клемме ***1*** или ***2***.



ВНИМАНИЕ

Варочная поверхность должна быть подсоединена к выделенной линии, исключающей возможность подключения других электроприборов.

Осторожно! Частое ослабление и затягивание винтов в распределительной коробке приводит к ухудшению прочности затяжки, поэтому рекомендуется количество ослаблений и затягиваний винтов свести к минимуму.

Все кабели должны быть правильно проложены и прочно закреплены.

Изготовитель не несет ответственности за несчастные случаи, которые могут произойти из-за неправильного подключения, неправильного заземления или отсутствия заземления оборудования.

Рекомендации по приготовлению

Очистите варочную поверхность (см. раздел ***«Очистка и уход»***).

Ознакомьтесь с разделом ***«Сенсорное управление»***, для правильного управления варочной поверхностью.

Настройка степени нагрева

Ниже приведена таблица с рекомендуемыми настройками. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, в том числе от посуды и размера порции. Поэкспериментируйте с варочной поверхностью для определения подходящих Вам настроек.

Соблюдайте осторожность в процессе жарки, т.к. масло и жир нагреваются очень быстро. При очень высокой температуре масло и жир воспламеняются, что создает серьезный риск возникновения пожара.

Настройка степени нагрева	**Назначение**
1-2	Деликатный подогрев небольшого количества пищи Плавление шоколада, масла и легковоспламеняющихся продуктов Нежное томление Медленный нагрев
3-4	Повторный нагрев Быстрое томление Приготовление риса
5-6	Приготовление блинов
7-8	Тушение Приготовление макаронных изделий
9	Быстрая жарка Подрумянивание мяса Доведение блюда до кипения Кипячение воды

- Когда блюдо начинает кипеть, уменьшайте степень нагрева.

- Старайтесь чаще пользоваться крышкой для посуды, это уменьшит время нагрева и поможет сэкономить электричество.

- Старайтесь свести к минимуму количество жидкости и/или жира, чтобы сократить время приготовления.

- Начинайте приготовление на высоких температурах, а затем по мере прогрева пищи, постепенно уменьшайте степень нагрева.

Томление, приготовление риса

- Томление происходит при температуре, близкой к температуре кипения (примерно при ***85 °C***), когда пузырьки лишь время от времени поднимаются на поверхность жидкости.

Томление – ключ к приготовлению вкуснейших супов и нежных рагу, так как вкус раскрывается без чрезмерно длительного приготовления. Соусы на основе яиц и муки также должны готовиться не достигая температуры кипения.

В некоторых случаях, например при приготовлении риса путем впитывания жидкости, может потребоваться более высокая степень нагрева, чтобы приготовить пищу за рекомендованное время надлежащим образом.

Подрумяненный стейк

Чтобы приготовить сочный, ароматный стейк:

1. Перед приготовлением дайте мясу полежать при комнатной температуре примерно ***20 минут***.

2. Разогрейте сковороду с толстым дном.

3. Смажьте мясо подсолнечным маслом с двух сторон. Налейте немного масла на горячую сковороду и затем положите на нее мясо.

4. За время жарки переверните стейк только один раз. Точное время приготовления зависит от толщины стейка и желаемой степени прожарки. На каждую сторону может потребоваться от ***2*** до ***8 минут***. Надавите на стейк, чтобы понять степень прожарки: чем он тверже, тем лучше прожарился.

5. Перед подачей положите стейк на теплую тарелку и оставьте на несколько минут, чтобы мясо стало более нежным.

Быстрое обжаривание при постоянном помешивании

1. Выберите подходящую для варочной поверхности сковороду «WOK» или большую сковороду с плоским дном.

2. Подготовьте все ингредиенты и принадлежности. Если Вы готовите много еды, то готовьте маленькими порциями.

3. Предварительно разогрейте сковороду и добавьте две столовые ложки масла.

4. Сначала приготовьте мясо, отложите его в сторону и не дайте охладиться.

5. Быстро обжарьте овощи. Когда овощи разогреются, но будут все еще хрустящими, уменьшите степень нагрева, добавьте в сковороду мясо и соус.

6. Перемешивайте ингредиенты, чтобы обеспечить их равномерный нагрев.

7. Сразу же подавайте блюдо.

Очистка и уход

Риск повреждения поверхностей!

- Не используйте для чистки варочной поверхности струи пара.

- Не рассыпайте сахар или сладкие смеси на поверхность во время приготовления.

- Не кладите материалы или вещества, которые могут расплавиться (пластмасса или алюминиевая фольга), на конфорки во время приготовления.

- Стеклокерамические варочные поверхности устойчивы к нагрузке, но при точечном воздействии могут образовываться трещины.

- Держите сенсоры управления всегда чистыми и не ставьте на них никакие предметы.

- Запрещается применять абразивные или вызывающие коррозию средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклокерамической поверхности. При необходимости пользуйтесь деревянными или пластмассовыми кухонными принадлежностями.

- Не мойте стеклокерамические поверхности тряпками с ворсом или губками для посуды: будут возникать разводы, которые приводят к обесцвечиванию варочной панели при нагревании.

- Для чистки компонентов из стали или с металлическим покрытием (например, анодированных, никелированных или хромированных) не пользуйтесь чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт или отбеливающие вещества.

Рекомендации по очистке

- Отключите варочную поверхность от сети!

- Для очистки свежих загрязнений протрите остывшую поверхность мягкой губкой с моющим средством или раствором мыльной воды. После этого удалите влагу. Хорошим выбором будет салфетка для стекол из микрофибры.

- Не используйте столовые ножи и другие острые металлические предметы вместо металлического скребка.

- При серьезных загрязнениях используйте только специальные чистящие средства, с соответствующими обозначениями на этикетке.

- Используйте только специальные средства по уходу за стеклокерамикой и специальный скребок.

Загрязнение	Способ очищения	Важная информация
Повседневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, пятна, оставленные твердой пищей и перелившимися несладкими блюдами)	1. Отключите подачу тока на варочную поверхность 2. Нанесите средство для очищения, когда стекло еще теплое, но не горячее 3. Произведите очистку и вытрите досуха мягкой тряпкой или бумажным полотенцем 4. Подключите подачу тока на варочную поверхность	При отключении подачи электрического тока на варочную поверхность индикатор остаточного тепла «H» погаснет, но поверхность еще может быть горячей. Будьте осторожны и внимательны! Металлические щетки, некоторые нейлоновые щетки и агрессивные/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда внимательно изучайте показания к использованию чистящих средств и щеток. Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на варочной поверхности: это может привести к образованию пятен
Перекипевшие блюда, таяние пищи, разлив горячих сладких блюд на стекле	1. Выключите варочную поверхность. Уберите загрязнение как можно быстрее при помощи лопатки, шпателя или скребка для стеклокерамических варочных поверхностей. Будьте осторожны с горячими зонами нагрева 2. Отключите варочную поверхность от сети. Держа скребок под углом 30°, отодвиньте загрязнение на холодную часть варочной поверхности 3. Уберите остатки загрязнения при помощи тряпочки или бумажного полотенца 4. Выполните действия 2-4, описанные выше, в пункте «Повседневные загрязнения на стекле»	Как можно быстрее устраняйте пятна, оставшиеся от потеков или таяния сладких блюд. Если они остынут, их будет очень трудно вывести. В некоторых случаях эти пятна могут повредить стекло. Опасность получения порезов! При снятии защитной крышки открывается доступ к острому лезвию скребка. Используйте скребок с максимальной осторожностью и всегда храните его с защитной крышкой в недоступном для детей месте

Загрязнение	Способ очищения	Важная информация
Разлив блюд на сенсорную панель управления – должна сработать функция отключение при выкипании	1. Отключите подачу тока 2. Уберите загрязнение с помощью впитывающего приспособления 3. Протрите сенсорную панель управления чистой влажной тряпкой или губкой 4. Протрите панель управления досуха бумажной салфеткой 5. Снова подключите подачу тока на варочную поверхность	Пока жидкость присутствует на панели управления, варочная поверхность может выключаться, издавать звуковые сигналы, управление может не работать надлежащим образом. Перед включение убедитесь, что поверхность панели управления сухая и чистая

Советы по устранению неисправностей

Просмотр этого раздела, посвященного советам по устранению неисправностей, поможет самостоятельно устранить некоторые неполадки. Если устранить неполадки самостоятельно не получается, следует обратиться за помощью к специалисту или в сервисный центр.

Проблема	Возможная причина	Решение
Варочная поверхность не включается	Нет подачи тока	Убедитесь, что варочная поверхность подключена к источнику питания и включена Проверьте наличие электричества в доме/районе
Сенсорная панель управления не реагирует на прикосновения	Функция блокировки активна	Отключите функцию блокировки (длительное прикосновение к сенсору блокировки)
Сенсорная панель управления не работает надлежащим образом	На сенсорах панели управления может быть тонкий слой жидкости. Возможно, Вы прикасаетесь к сенсору кончиками, а не подушечками пальцев	Убедитесь, что панель управления сухая и чистая Прикасайтесь к сенсорам подушечками пальцев
На стекле появляются царапины	Используемая посуда имеет грубые/ шероховатые края (дно)	Пользуйтесь посудой с ровным дном (см. раздел «Правильное использование посуды»)
	Неподходящие приспособления или средства для очистки	См. раздел «Очистка и уход»

Из варочной поверхности доносится звук работы вентилятора	Чтобы не допустить перегрева электронных компонентов, запустился встроенный в варочную поверхность охлаждающий вентилятор. Вентилятор может продолжить работать даже после отключения варочной поверхности	Это нормальное явление; никаких действий не требуется. Пока вентилятор работает, не отключайте питание варочной поверхности
Некоторая посуда гудит или издает треск в процессе приготовления	Особенности конструкции посуды (слои разных металлов имеют разный резонанс)	Это нормальное явление, не указывающее на наличие неисправности

Индикация неисправностей и проверка

В таблице ниже приведены наиболее часто встречающиеся неисправности. Не производите демонтаж варочной поверхности самостоятельно. В противном случае Вы можете подвергнуть опасности себя и повредить изделие. При возникновении сбоя в работе варочной поверхности автоматически включается защитная функция, и около сенсоров отображаются следующие коды неисправностей.

Код	Описание	Методы устранения
E4	Высокая температура внутри варочной поверхности	Проверьте, какая зона нагрева показывает «E4» (E и 4 будут мигать попеременно на месте отображения степени нагрева возле одной из конфорок) Обратитесь в сервисный центр
F4	Нет связи с модулем управления, разомкнута цепь	Пожалуйста, проверьте, какая зона нагрева показывает «F4» (F и 4 будут мигать попеременно на месте отображения степени нагрева возле одной из конфорок) Обратитесь в сервисный центр

Информация по гарантии

Сохраняйте гарантийный талон на варочную поверхность. На элементы и аксессуары, приобретаемые в дополнение, гарантия не распространяется. Материалы, которые необходимо заменить с течением времени и в зависимости от интенсивности использования, как указано в руководстве по эксплуатации, не подпадают под действие гарантии. Данная гарантия не распространяется на сбои, возникающие в результате ненадлежащего или коммерческого использования, и следующие ситуации:

1. Любые повреждения и неисправности, возникающие в результате установки и использования устройства с нарушением инструкций, приведенных в руководстве.
2. Любые повреждения и неисправности, связанные с транспортировкой варочной поверхности после его доставки заказчику.
3. Любые повреждения и поломки из-за низкого или чрезмерного напряжения, неправильной электрической установки, использования при напряжении, которое отличается от указанного на табличке изделия. Повреждения и неисправности из-за пожара и/или молнии.
5. Вмешательство в конструкцию и ремонт оборудования кем-либо, кроме уполномоченного лица.
6. Проблемы, возникающие при монтаже любых деталей, кроме поставляемых производителем.

Продавец, дилер, агентство или представитель, у которого потребитель приобретает изделие, несет ответственность за выдачу и доставку гарантийного талона потребителю. Фальсификация гарантийного талона, удаление оригинального серийного номера с продукции делает гарантию недействительной.

В случае несоблюдения мер предосторожности, указанных в руководстве в отношении изделий из нержавеющей стали, могут появиться почернение, окисление и волны на поверхности. Такие условия не подпадают под действие гарантии.

Предупреждения по транспортировке и обработке

Во время обработки соблюдайте указания знаков на картонной коробке.

Если требуется транспортировка:

Сохраняйте оригинальную упаковку.

Перевозите в оригинальной упаковке и соблюдайте указания знаков на упаковке.

Если оригинальная упаковка недоступна, не помещайте тяжелые предметы на варочную поверхность.

Соблюдайте следующие меры:

Приобретая варочную поверхность, получите гарантийный талон.

Если Вам требуется обслуживание изделия, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Срок службы — 10 лет.

Производитель гарантирует, что в течение этого периода запасные детали для изделия будут доступны.

Обслуживание и запасные детали

При необходимости Вы можете приобрести запасные детали для варочной поверхности в авторизованном сервисном центре. В упаковке находится список сервисных центров. Чтобы запросить запасную деталь при обращении в сервисный центр или к дилеру, укажите версию изделия из таблицы внутри корпуса.

Если Вы соблюдаете все инструкции, но неисправность остается, можете связаться с сервисным центром.

Сервисная служба

Адрес и телефонный номер ближайшей к Вам мастерской сервисной службы Вы можете найти на сайте ***www.lex1.ru*** или в гарантийном талоне. При вызове специалистов из сервисной службы сообщите им номер модели и заводской номер Вашей варочной поверхности.

Гарантия на изделие — 36,6 месяцев.

Подробные условия гарантийного обслуживания Вы найдете в гарантийном талоне внутри упаковки.

LEX
LIFE EXPERT

Благодарим Вас за выбор техники LEX!

Мы заботимся о наших покупателях на каждом шаге взаимодействия с брендом: от момента выбора и до гарантийного обслуживания.

Если Вы столкнулись с неисправностью в работе техники, оставьте заявку на обслуживание на официальном сайте *elexir.pro*

ELEXIR

Программа Elexir распределяет заявки только в **авторизованные сервисные центры**, прошедшие аттестацию службы качества бренда LEX.

100% оригинальные запчасти
Все запчасти производитель LEX напрямую отправляет в сервисные центры мастерам.

Квалифицированные мастера ремонта
крупной встраиваемой бытовой техники.

elexir.pro

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

Согласно ст. 26 законодательного декрета от 14 марта 2014 года № 49 «Исполнение директивы 2012/19/EC об утилизации отходов электронного и электрического оборудования (RAEE)»: знак перечеркнутого мусорного бака, приведенный на приборе или на его упаковке, означает, что по завершении срока службы прибора его необходимо утилизировать отдельно от других отходов.

Поэтому пользователь должен будет сдать отслуживший прибор в подходящие муниципальные центры по раздельному сбору отходов электронного и электрического оборудования.

В качестве альтернативы самостоятельной утилизации можно сдать прибор дилеру в момент приобретения нового равнозначного прибора.

Кроме того, в точках продаж электронных, электрических изделий, площадь которых превышает 400 м², можно, приобретая новое изделие, бесплатно, без каких-либо обязательств сдавать электронные приборы размером менее 25 см, подлежащие утилизации.

Надлежащий раздельный сбор отходов, отслуживших электроустройств для последующей переработки и утилизации, совместимый с охраной природы, позволяют избежать негативного воздействия на окружающую среду и здоровье людей, а также способствует повторному использованию материалов, из которых состоит прибор.

LEX активно участвует в сохранении окружающей среды:

- Осуществлен переход к использованию материалов, уменьшающих воздействие на окружающую среду в процессах производства и эксплуатации.

- В производстве применяются более экологически чистые хладагенты.

- Сокращено потребление энергии и воды, как в процессе производства техники, так и путем внедрения экономичных решений в модели техники.

- Используем перерабатываемые и переработанные материалы в производстве самой бытовой техники и в упаковке.

Техника *LEX* соответствует стандартам устойчивого развития и оценкам экологических характеристик.

Путаетесь в терминах, связанных с переработкой? Словарик всего из пяти слов поможет разобраться:

1. Разборка отходов — начальный этап переработки, когда из всего, поступившего для переработки, выбирают только то, что подходит для вторичного использования.

2. Сортировка отходов — уже отобранные элементы, детали, части корпусов сортируют в зависимости от материала изготовления: пластик, металл, стекло и т.д.

3. Рециклинг — применение отходов по прямому назначению, а также их возврат в производственный цикл (после определенной подготовки).

4. Утилизация отходов, брака, отслуживших изделий — их повторное применение, использование для изготовления чего-то нового, сюда входят и оказание услуг, и выполнение работ, и рециклинг.

5. Переработка — в отличие от утилизации это именно процесс превращения отходов в энергию или новую продукцию.

Для улучшения качества жизни на всех уровнях мы предлагаем каждому участвовать в экологичной утилизации – не выбрасывать, а сдавать отслужившую технику.

Воспользуйтесь Картой утилизации GREENPEACE, чтобы найти ближайший пункт сдачи техники, отслужившей свой срок службы.

LEX

LIFE EXPERT

ВАША ОСОБАЯ ТЕХНИКА

Производитель: Foshan Kitchenstar Electrical Appliances Co., Ltd Адрес: The Second Floor, Block No.2, South Region Industrial Park, North of Tianhe Road, Ronggui, Shunde, Foshan, Guangdong. Made in P.R.C. Сделано в Китае.

Импортеры: ООО «Технолэнд», 197375, г. Санкт-Петербург, ул. Вербная, д. 27, лит. А, помещ. 7-Н (№8), Россия.
ООО «Выбор», (Vybor Ltd), 197375, Россия, г. Санкт-Петербург, ул. Вербная, д. 27, лит. А.
ООО «Техномир» (Technomir LLC), 188640, Россия, г. Всеволожск, пр-кт. Всеволожский, д. 72.
Дата изготовления указана на устройстве в следующем формате: **LEX.AAAA.YYMM.BBBBB,** где AAAA — код продукта модели, YY — год изготовления, MM — месяц изготовления, BBBBB — номер модели в партии.

www.lex1.ru