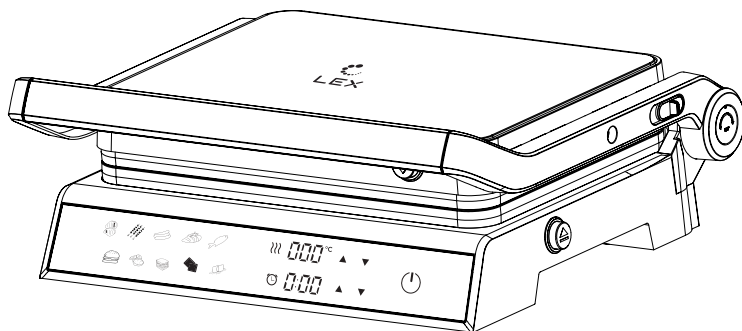




ГРИЛЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ СО СЪЕМНЫМИ ПАНЕЛЯМИ С ВАФЕЛЬНИЦЕЙ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



МОДЕЛЬ

LXGR 5007

ВВЕДЕНИЕ.....	4
ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ	5
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА.....	6
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	7
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	8
БАЗОВЫЕ РЕЦЕПТЫ	10
ЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ	12
УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК	13
СЕРВИС И ГАРАНТИЯ	14
ПРОГРАММА СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ELEXIR.....	15
ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ.....	16

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение продукции LEX. Мы уверены, что этот гриль оправдает Ваши ожидания и станет прекрасным помощником на Вашей кухне.

Это руководство предоставляет Вам все необходимые рекомендации по эксплуатации, уходу и обслуживанию устройства. Пожалуйста, прочитайте руководство перед использованием прибора.

В самом начале мы даем важную информацию о мерах безопасности, а далее приводим советы по уходу и чистке, которые помогут надолго сохранить гриль в прекрасном состоянии.

Если в процессе работы устройства возникнут неполадки, советы по их устранению можно найти в конце руководства.

Продукция LEX производится из материалов высокого качества. Вы можете быть уверены, что этот гриль полностью соответствует действующим стандартам.

Инженеры и дизайнеры компании постоянно совершенствуют бытовую технику, чтобы она отвечала требованиям, вкусам и предпочтениям покупателей. В связи с этим некоторые данные в этом руководстве могут отличаться от фактической модификации Вашего устройства.



Перед использованием просим Вас внимательно ознакомиться с этим руководством. Сохраняйте его в течение всего срока эксплуатации. При утере руководства найти новое можно на официальном сайте.

Техника безопасности

1. Электрический гриль предназначен для использования в бытовых условиях (квартире, доме, офисе и т.п.) и не подходит для промышленной или коммерческой эксплуатации.

2. Не используйте устройство вне помещений. Если влага или посторонние предметы попадут внутрь прибора, это может привести к поломке. Используйте его исключительно по прямому назначению и в соответствии с указаниями этого руководства. Неправильная эксплуатация является нарушением гарантийных условий.

3. Убедитесь, что характеристики источника питания соответствуют параметрам электросети, которые указаны на приборе.

4. Чтобы исключить поражение электрическим током, не допускайте попадания жидкости на электрические компоненты гриля.

5. Нельзя перемещать устройство, держа его за сетевой кабель, а также тянуть за него, чтобы извлечь вилку из розетки.

6. Не используйте электрогриль с поврежденными вилкой, кабелем или другими компонентами. Нельзя самостоятельно разбирать или ремонтировать устройство. При проблемах в его работе для их устранения необходимо обращаться в сервисный центр.

7. Металлические части прибора сильно нагреваются при работе. Не касайтесь их голыми руками во время нагрева и некоторое время после него.

8. Не протягивайте сетевой кабель через дверные проемы и вблизи источников тепла. Контролируйте, чтобы он сильно не перегибался, не перекручивался, не контактировал с острыми предметами и углами мебели.

9. Нельзя накрывать электрогриль во время работы. Это может спровоцировать перегрев, привести к возгоранию и вывести изделие из строя.

10. Упаковка устройства (бумага, пленка, пластик, пенопласт) может представлять опасность для детей. Храните упаковочный материал в недоступном для них месте.

11. Дети и лица с ограниченными физическими, умственными возможностями, сенсорными нарушениями, без достаточных знаний и опыта могут использовать электрогриль только под контролем ответственных за их безопасность и после инструктажа по правильной эксплуатации прибора.

12. Не разрешайте детям играть с устройством. Храните его в месте, недоступном детям младше 8 лет.

13. Детям нельзя проводить чистку и обслуживание прибора без присмотра взрослых.

14. После использования, для извлечения съемных частей или перед чисткой отключайте гриль от сети и давайте ему полностью остыть.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

15. Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем, может привести к проблемам в работе и поломке устройства, опасным для пользователя.

16. Не ставьте гриль рядом с газовыми или электрическими плитами и на них.

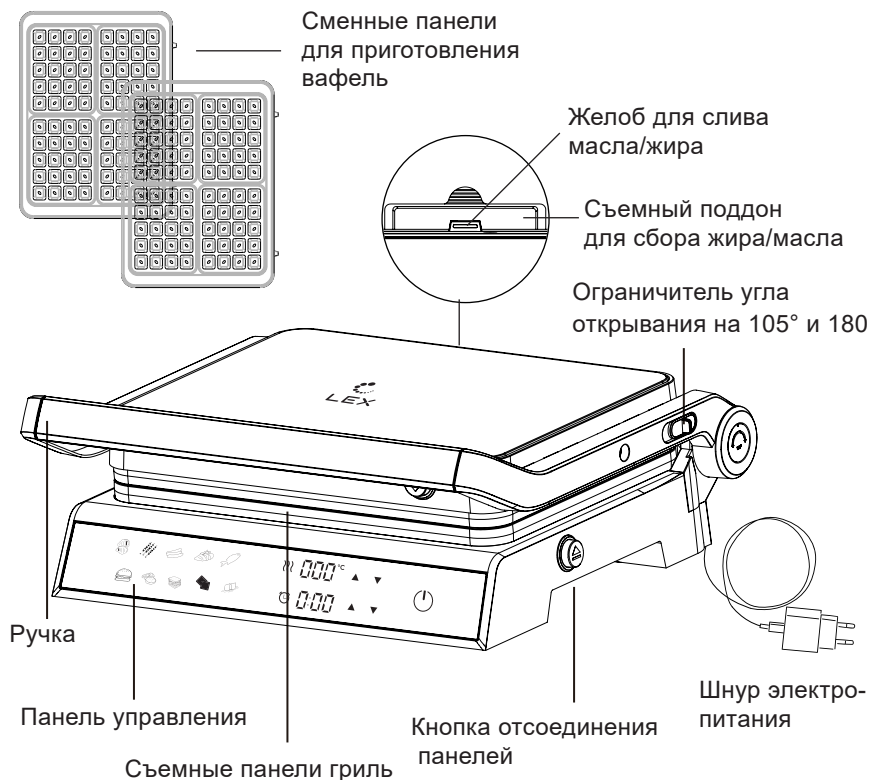
17. Соблюдайте осторожность при перемещении прибора.

18. Не используйте с грилем ножи и металлические лопатки.

ВНИМАНИЕ

Изготовитель не несет ответственности за поломки, вызванные несоблюдением правил эксплуатации и техники безопасности, в том числе и в гарантийный период.

Описание устройства



ПРИМЕЧАНИЕ

Внешний вид и комплектация изделия могут быть изменены производителем без предварительного уведомления. Все усовершенствования будут учтены в новой версии руководства по эксплуатации.

Технические характеристики

Модель	LEX LXGR 5007
Мощность	1800–2000 Вт
Температура нагрева пластин	50–230 °C
Съемные пластины гриль	Да
Сменные панели для вафель	2 шт
Съемный поддон для сбора жира/масла	Есть
Цвет корпуса	Черный, сталь
Угол открывания крышки	105–180°
Режим размораживания	Есть
Режим «Сделай сам»	Есть
Автоматические режимы приготовления	10
Защита от перегрева	Есть
Частота сети	50/60 Гц
Напряжение сети	220–240 В
Размеры пластин	298 × 220 × 12 мм
Размеры устройства	358 × 322 × 154 мм
Вес брутто/нетто	5,6 / 4,9 кг
Длина сетевого кабеля	80 см

Комплектация:

- Гриль электрический
- Съемные панели гриль (2 шт.)
- Сменные панели для вафель (2 шт.)
- Гарантийный талон
- Руководство по эксплуатации

Эксплуатация

Подготовка к работе

1. Аккуратно достаньте изделие и его комплектующие из коробки. Удалите все упаковочные материалы. Проверьте комплектацию.
2. Убедитесь, что съемный поддон для сбора жира/масла установлен.
3. Поставьте пластины на место (рабочая сторона — рифленая).

ВНИМАНИЕ

Во время приготовления сок и жир стекают в съемный поддон для сбора жира по специальному желобу для слива. Его содержимое нужно периодически сливать, не допуская, чтобы лоток наполнялся выше отметки максимального уровня.

Прежде чем использовать прибор обязательно произведите цикл нагрева без продуктов для удаления технической защитной смазки.

Затем отключите прибор от электросети, дайте остыть и произведите повторную очистку панелей.

Панель управления



- | | |
|------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Приготовление мяса | 11. Индикатор нагрева пластин |
| 2. Приготовление гамбургеров | 12. Индикатор таймера |
| 3. Режим «барбекю» | 13. Индикатор температуры нагрева |
| 4. Приготовление овощей | 14. Индикатор времени приготовления |
| 5. Приготовление сосисок | 15. Увеличение температуры нагрева |
| 6. Приготовление сэндвичей | 16. Уменьшение температуры нагрева |
| 7. Приготовление птицы | 17. Увеличение времени приготовления |
| 8. Приготовление вафель | 18. Уменьшение времени приготовления |
| 9. Приготовление рыбы | 19. Включение/выключение прибора |
| 10. Разморозка / разогрев | |

Параметры программ

Автоматические программы приготовления	Время приготовления, мин.	Температура нагрева °С
Стейк	7	230
Гамбургеры	10	190
Режим «барбекю»	15	200
Овощи	10	185
Сосиски	8	210
Сэндвичи	11	180
Птица	9	230
Вафли	8	195
Рыба	10	215
Разморозка / разогрев	38	50

ПРИМЕЧАНИЕ

При первом использовании гриля может появиться необычный запах и немного дыма. Это не является браком или дефектом устройства. Через некоторое время остатки заводской смазки сойдут, а запах и дым исчезнут.

Базовые рецепты

Рекомендуемое время приготовления

Все параметры рассчитаны на приготовление с закрытой крышкой прибора. При необходимости вы можете нанести на рабочую поверхность панелей небольшое количество масла.

Приготовление

1. Подготовьте ингредиенты согласно выбранному рецепту.
2. Подключите прибор к электросети. Прибор подаст звуковой сигнал, вся индикация панели загорится и затем погаснет. Индикатор Вкл/Выкл  будет мигать.
3. Включите прибор, нажав на индикатор Вкл/выкл . Загорятся все индикаторы и будут гореть постоянно.
4. Выберите одну из автоматических программ приготовления. Индикатор выбранного режима приготовления будет мигать.
Нагрев панелей начнется автоматически через 5 секунд после выбора программы. Индикатор Вкл/Выкл будет гореть красным, а индикаторы нагрева панелей  будут мигать.
Вы можете изменить время приготовления и температуру нагрева панелей после выбора автоматической программы. Для изменения времени и температуры нагрева нажмите  .
5. Если нужно выбрать другую программу, то нажмите на индикатор одной из 10 автоматических программ.
6. По достижении необходимой температуры индикаторы нагрева панелей и таймер   будут гореть постоянно. Индикатор Вкл/выкл будет гореть желтым.
7. Расположите продукты на панелях прибора. В данном режиме происходит постоянный нагрев панелей.
8. По окончании приготовления раздастся 5 звуковых сигналов. Индикатор Вкл/Выкл будет гореть зеленым.
Загорятся все индикаторы и будут гореть постоянно.
Это означает, что прибор находится в режиме ожидания выбора программы.
9. Нажмите и удерживайте индикатор Вкл/выкл, чтобы выключить прибор. Отключите прибор от электросети. Дождитесь полного остывания. Произведите очистку панелей и прибора в соответствии с рекомендациями, указанными в главе «Чистка и хранение».

Чистка и хранение

На электрическом гриле LEX можно приготовить множество вкусных блюд, которые порадуют вас и ваших близких. Вот несколько идей:

1. **Мясо:** Стейки, куриные грудки, шашлыки, котлеты – все это можно легко приготовить на электрическом гриле.
2. **Рыба:** Попробуйте гриль-филе лосося, тунца или креветки – они получаются нежными и ароматными.
3. **Овощи:** Здоровая альтернатива – цукини, баклажаны, перцы и грибы.
4. **Фрукты:** Необычные десерты, например, ананасы, персики или яблоки, приготовленные на гриле, прекрасно дополняют ваш стол.
5. **Сэндвичи и панини:** Хрустящий хлеб с начинкой – отличное решение для быстрого перекуса.

ПРИМЕЧАНИЕ

Электрогриль позволяет достичь аппетитной корочки и поджаренной текстуры продуктов, сохраняя их сочность.

Рекомендуемые параметры приготовления

Продукт	Толщина	Прожарка	Температура	Время
Стейк рибай	1,5–2 см	Глубокая	230 °С	3–4 мин
Стейк рибай	1,5–2 см	Средняя	230 °С	2–3 мин
Филе (толстый край говядины)	2,5 см	«С кровью»	230 °С	3 мин
Филе (толстый край говядины)	2,5 см	Средняя	230 °С	4 мин
Филе (толстый край говядины)	2,5 см	Глубокая	230 °С	5 мин
Котлеты	2,5 см	Глубокая	200 °С	10 мин
Ребрышки ягненка	2 см	Глубокая	230 °С	10–12 мин
Колбаски для жарки	3–3,5 см	Глубокая	230 °С	6 мин
Куриная грудка	1,5–2,5 см	Глубокая	230 °С	5–9 мин

РЕЦЕПТЫ

Продукт	Толщина	Прожарка	Температура	Время
Грудка индейки	2,5 см	Глубокая	230 °С	6 мин
Котлеты (индейка)	2 см	Глубокая	200 °С	6 мин
Стейк семги	2,5 см	Глубокая	200 °С	7 мин
Тигровые креветки (16/20)	—	Средняя	200 °С	3 мин
Кабачок (ломтики)	1,5 см	Средняя	230 °С	4,5 мин
Болгарский перец (четвертинки)	1,5 см	Средняя	220 °С	8,5 мин
Молодая спаржа	1,5 см	Средняя	230 °С	3 мин
Шампиньоны	—	Средняя	230 °С	4,5 мин
Баклажан (ломтики)	1,5 см	Средняя	230 °С	5 мин

ПРИМЕЧАНИЕ

Таблица имеет рекомендательный характер. Результаты приготовления зависят от состояния и качества используемых продуктов, размеров кусочков, объема порции, Ваших индивидуальных кулинарных и вкусовых предпочтений. Рекомендуем всегда проверять степень готовности блюд и корректировать температуру и время приготовления.

РЕЦЕПТЫ

Стейк из свинины:

- 2 стейка из свинины (по 200–300 г каждый)
- Соль и перец по вкусу
- 2 столовые ложки оливкового масла
- Чеснок (по желанию)
- Свежие травы (например, розмарин или тимьян)



3-10 минут



2 порции



«Приготовление мяса»

Способ приготовления:

1. Достаньте стейки из холодильника за 30 минут до готовки.
2. Обсушите мясо бумажным полотенцем и натрите его солью и перцем с обеих

- сторон. Добавьте немного рубленого чеснока, травы или специи по вкусу.
3. Выберите программу для приготовления стейка в зависимости от желаемого уровня прожарки.
4. Положите стейки на гриль. Готовьте их около 3–10 минут. Время может варьироваться в зависимости от толщины мяса.
5. После гриля накройте стейки фольгой на 5–10 минут. Это сохранит сок внутри мяса.
6. Нарезьте стейки поперек волокон и подавайте с гарниром по вашему выбору.

Овощи гриль:

- Кабачки – 1–2 шт.
- Баклажаны – 1–2 шт.
- Перец (болгарский) – 1–2 шт.
- Морковь – 1–2 шт.
- Лук (крупный) – 1 шт.
- Оливковое масло – 2–3 ст. ложки
- Соль – по вкусу
- Перец черный молотый – по вкусу
- Итальянские специи или прованские травы – по желанию
- Чеснок – 2–3 зубчика (по желанию)



5-7 минут



2 порции



«Приготовление овощей»

Способ приготовления:

1. Вымойте все овощи. Если используете баклажаны, нарежьте их кружочками и посолите, чтобы убрать горечь. Оставьте на 15–20 минут, затем промойте и обсушите. Кабачки и морковь нарежьте тонкими полосками или кружками, болгарский перец – на четвертинки, а лук – полукольцами.
2. В глубокой миске смешайте оливковое масло, соль, перец и специи. Если хотите добавить чеснок, предварительно нарежьте его мелко или натрите.
3. Поместите овощи в миску с маринадом и тщательно перемешайте. Оставьте мариноваться на 15–30 минут.
4. Выберите режим «Приготовление овощей».
5. Выложите овощи на гриль. Готовьте около 5–7 минут до золотистой хрустящей корочки и мягкости овощей.
6. Готовые овощи можно подавать как гарнир или основное блюдо, украсив свежей зеленью. Их можно также использовать в салатах или бутербродах.

РЕЦЕПТЫ

ПРИМЕЧАНИЕ

Рекомендуем при приготовлении рыбы на электрическом гриле использовать пергамент. Это поможет предотвратить прилипание и упростит уборку, а также сохранит сочность рыбы.

Креветки в азиатском соусе:

- 500 г очищенных креветок
- 2 ст. ложки соевого соуса
- 1 ст. ложка кунжутного масла
- 1 ст. ложка меда или коричневого сахара
- 2 зубчика чеснока (измельченных)
- 1 см корня имбиря (тертого)
- 1 ст. ложка сока лайма
- Чёрный и красный перец по вкусу
- Кунжут и зелёный лук для подачи



5 минут



2 порции



«Приготовление
рыбы»

Способ приготовления:

1. В глубокой миске смешайте соевый соус, кунжутное масло, мед (или сахар), чеснок, имбирь и сок лайма. Добавьте перец по вкусу.
2. Поместите очищенные креветки в маринад и оставьте на 15–30 минут.
3. Включите электрический гриль и дайте ему разогреться до высокой температуры.
4. Поместите креветки на гриль и готовьте креветки в течение 5 минут пока они не станут розовыми.
5. Подавайте креветки горячими, посыпанными кунжутом и нарезанным зелёным луком.

На электронной вафельнице можно приготовить множество различных видов вафель. Вот некоторые из них:

1. **Классические вафли** - из пшеничной муки с добавлением сахара, яиц и молока.
2. **Греческие вафли** - на основе греческого йогурта, что придаёт им нежную текстуру и легкую кислинку.
3. **Шоколадные вафли** - с добавлением какао-порошка и шоколадных чипсов для шоколадного вкуса.

4. **Вафли из овсяной муки** - для более здорового варианта, богатого клетчаткой.
5. **Кокосовые вафли** - с использованием кокосового молока и стружки для тропического вкуса.
6. **Мини-вафли** - для закусок или десертов, размеры которых меньше традиционных.
7. **Соленые вафли** - с добавлением сыра и зелени, отлично подойдут как закуска.

Венские вафли:

- 2 яйца
- 100 г сахара
- 150 г муки
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 50 г растопленного масла
- 250 мл молока
- Ваниль по вкусу



5 минут



2 порции



«Приготовление
вафель»

Способ приготовления:

1. Взбейте яйца с сахаром до пышной массы.
2. Добавьте растопленное масло и ваниль, перемешайте.
3. В отдельной миске соедините муку и разрыхлитель.
4. Постепенно добавляйте мучную смесь в яичную, чередуя с молоком, и тщательно перемешивайте до получения однородного теста.
5. Установите сменные панели для вафель. Выберите режим приготовления вафель.
6. Смажьте панели маслом. Вылейте нужное количество теста и выпекайте до золотистого цвета.
7. Подавайте горячими с любимыми начинками: свежими фруктами, мороженым, сиропами или взбитыми сливками.

Чистка и хранение

1. Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Рекомендуется производить чистку прибора после каждого использования.

ВНИМАНИЕ

Не мойте устройство в посудомоечной машине.

Не используйте для чистки предметы и вещества, которые могут повредить прибор (металлические скребки и губки, моющие средства с высокой концентрацией, легковоспламеняющиеся вещества и т. п.)

2. Очистите панели от остатков продуктов.
3. Промойте панели и поддон для жира теплой водой со средством для мытья посуды и просушите.
4. Протрите корпус прибора влажной тканью и вытрите насухо.
5. Установите панели и поддон для сбора жира на место.

Хранение

1. Прежде чем убрать технику на длительное хранение, отключите ее и дайте ей остыть.
2. Очистите устройство, как описано выше.
3. Уберите изделие в заводскую упаковку.
4. Храните упакованный прибор в сухом, прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

ВНИМАНИЕ

Съемные панели с антипригарным покрытием можно мыть в посудомоечной машине

Устранение неполадок**ВНИМАНИЕ**

Если из устройства выходит дым, появился запах гари — отключите гриль, выньте вилку из розетки и обратитесь в сервисный центр.

Если гриль не включается, проверьте, плотно ли вилка вставлена в розетку и нет ли проблем с электричеством.

Ознакомьтесь с таблицей: в ней приведены коды, которые могут отобразиться на панели управления в случае сбоя в работе устройства.

Код	Причина	Решение
E00	Разомкнута цепь питания	Обратитесь в сервисный центр
ELL	Короткое замыкание	Обратитесь в сервисный центр
ЕНН	Сработала защита от перегрева	Отключите гриль, дайте ему полностью остыть и снова включите
LLL	Включился режим тестирования	Перезапустите гриль

Если устранить неисправность самостоятельно не получилось или возникли неполадки, не указанные в этом разделе, обратитесь в сервисный центр.

Сервис и гарантия

Срок службы гриля — **2 года**.

Гарантийный срок — **1 год**.

Если Вы обнаружили повреждения устройства или сетевого кабеля, передайте прибор в авторизованный сервисный центр LEX для ремонта, чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию.

Для получения дополнительной информации или в случае возникновения проблем зайдите на веб-сайт ***www.lex1.ru*** или обратитесь с вопросом по телефону горячей линии LEX: **8 (800) 700-86-24** (звонок по России бесплатный).

Сохраняйте кассовый чек и гарантийный талон до конца гарантийного периода, а руководство по эксплуатации — в течение всего срока службы. Талон при утере восстановить нельзя, а руководство можно найти на указанном выше сайте.

Чтобы не повредить технику при транспортировке, соблюдайте следующие меры предосторожности:

- Перевозите в заводской упаковке.
- Оберегайте от резких толчков и падений.
- Избегайте длительного пребывания под дождем или мокрым снегом.

Обслуживание по гарантии не предоставляется:

- При механических и тепловых повреждениях.
- Наличии следов самостоятельной разборки прибора.



ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Общие сведения

Если у Вас возникнут проблемы, связанные с эксплуатацией и/или работоспособностью изделия, мы настоятельно рекомендуем Вам обращаться в авторизованный сервисный центр (далее — АСЦ).

Контакты LEX Group в России: тел. **8 (800) 700-86-24**, сайт **www.lex1.ru**.

Актуальные контакты АСЦ можно посмотреть, перейдя по QR-коду:



Памятка

Прежде чем устанавливать и использовать технику, необходимо внимательно изучить руководство по эксплуатации и условия гарантийного обслуживания, а также проверить правильность заполнения гарантийного талона и комплект поставки. Реализация изделия должна осуществляться в соответствии с действующим законодательством. Гарантийный талон заполняется следующими данными о приобретенном устройстве:

- модель и серийный номер,
- дата продажи,
- печать фирмы-продавца,
- подпись покупателя.

Модель и серийный номер изделия на шильде (наклейке на корпусе прибора) должны соответствовать указанным в гарантийном талоне.

Отсутствие печати на гарантийном талоне не лишает покупателя возможности предъявить требования предусмотренные ст. 20 закона РФ от 07.02.1992 N2300-1 «О защите прав потребителей» «Устранение недостатков товара изготовителем (продавцом, уполномоченной организацией или уполномоченным индивидуальным предпринимателем, импортером)». Если отсутствуют документы, подтверждающие дату покупки изделия, срок гарантийного обслуживания исчисляется с даты производства, зашифрованной в серийном номере изделия.

Условия обслуживания

Срок гарантийного обслуживания малой бытовой техники LEX составляет **12 месяцев**.

Возврат осуществляется в соответствии с законом РФ «О защите прав потребителей». Если АСЦ представлен в Вашем городе, необходимо обратиться туда для проведения диагностики продукции или получения заключения о том, что товар не был в использовании.



Причины, по которым производитель освобождается от гарантийных обязательств, не обменивает товар, не выполняет бесплатный ремонт и не несет ответственности за ущерб потребителю или его имуществу, а также домашним животным:

- некорректные установка, подключение, ремонт, вскрытие, разборка, изменения конструкции техники не уполномоченными на то лицами, умышленное и неосторожное вмешательство в конструкцию устройства иных лиц;
- несоблюдение правил использования товара, указанных в руководстве по эксплуатации данной модели изделия;
- несвоевременное обращение в сервисную службу при выявленных недостатках, повлекших за собой выход изделия из строя;
- несвоевременная замена расходных материалов;
- использование расходных материалов ненадлежащего качества;
- воздействие воды и растворов на механические и электрические элементы изделия;
- попадание во внутренние рабочие объемы посторонних предметов;
- ненадлежащие чистка и обслуживание техники;
- слабое или чрезмерно сильное напряжение в электрических сетях;
- неправильные хранение и/или транспортировка, использование товара не по назначению;
- повреждение изделия в форс-мажорных обстоятельствах, таких как стихийное бедствие, природные явления, воздействие грызунов и насекомых.

Гарантийные обязательства и бесплатное сервисное обслуживание не распространяются на следующие недостатки:

- механические повреждения после передачи изделия потребителю;
- потеря товарного вида вследствие применения химических, абразивных веществ;
- повреждения, вызванные несоответствием стандартам питающих электросетей;
- термические, механические повреждения электронных компонентов, возникшие вследствие эксплуатации неисправного изделия.

Информация о приобретенном устройстве

Модель		Артикул	
Серийный номер			
Продавец			
Дата продажи			
Подпись продавца			
Подпись покупателя			

С гарантийными условиями, руководством по эксплуатации, правилами подключения и ухода ознакомлен (-а).





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



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.

Пожалуйста, не выбрасывайте изделие вместе с бытовыми отходами. При необходимости сдайте его для утилизации в специализированную организацию в соответствии с правилами, утвержденными органами власти.

Согласно ст. 26 законодательного декрета от 14 марта 2014 года № 49 «Исполнение директивы 2012/19/ЕС 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, позволяет 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 пунктов 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.



ВАША ОСОБАЯ ТЕХНИКА



Изготовитель:

Ningbo Orchid Electric Appliances Manufacturing Co., Ltd.,
No.1188 Zhouxi Road, Zhouxiang Town, Cixi City, Ningbo, Китай

Импортёры:

ООО «Технолэнд» (Technoland Ltd), 197375, Россия,
г. Санкт-Петербург, ул. Вербная, д. 27, лит. А., помещ. 7-Н (№ 8).

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.

Данная техника имеет сертификат соответствия таможенного союза ЕАС.
Она изготовлена в соответствии с требованиями регламента таможенного союза:

- ТР ТС 004/2011 — «О безопасности низковольтного оборудования».
- ТР ТС 020/2011 — «Электромагнитная совместимость технических средств».
- ТР ЕАЭС 037/2016 — «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».

Серийный номер указан на устройстве в следующем формате:



SAAAAAYMMBBBBB

где **SAAAAA** — внутренний код, **YY** — год изготовления, **MM** — месяц изготовления, **BBBBB** — номер модели в партии.

www.lex1.ru

