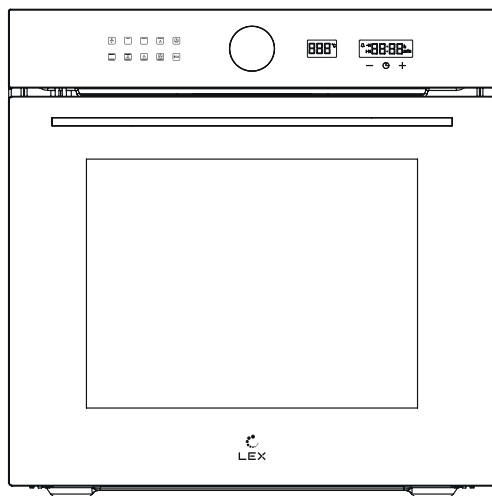




ДУХОВОЙ ШКАФ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



МОДЕЛИ

EDM 1001 ONE BL/GR/WH

EDM 1002 ONE BL/GR/WH

ВВЕДЕНИЕ	2
ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ	3
ОБЗОР УСТРОЙСТВА	7
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	9
УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ	10
ЭКСПЛУАТАЦИЯ.....	12
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	17
ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД	21
УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК.....	23
СЕРВИС И ГАРАНТИЯ.....	26
ПРОГРАММА СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ELEXIR	27
ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ	28

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение продукции LEX. Мы уверены, что духовой шкаф оправдает Ваши ожидания и станет прекрасным помощником в Вашем доме.

Для правильного и безопасного использования техники, пожалуйста, ознакомьтесь со всеми пунктами данного руководства по эксплуатации. Просим Вас сохранять его в течение всего срока службы устройства.

В начале руководства Вы узнаете о важных условиях безопасной работы прибора. Чтобы духовой шкаф долго находился в прекрасном состоянии, мы приводим полезные советы по уходу и чистке.

Если в процессе эксплуатации возникнут неполадки, на последних страницах Вы сможете найти советы о том, как самостоятельно устранить мелкие неисправности.

Ваш духовой шкаф изготовлен из высококачественных материалов и полностью соответствует всем стандартам и нормам.

Наша бытовая техника постоянно совершенствуется, улучшаются характеристики, обновляется дизайн, поэтому рисунки и обозначения в руководстве могут несколько отличаться от фактической конфигурации приобретенной Вами модели.



Перед использованием духового шкафа 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

Внимательно изучите все указания в этом руководстве и следуйте им при транспортировке, установке и эксплуатации духового шкафа.

ВНИМАНИЕ

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

Общая информация

- Ваша модель предназначена для приготовления блюд в домашних условиях и не подходит для эксплуатации в коммерческих целях.
- Перед установкой убедитесь, что устройство и его комплектующие не повреждены. В противном случае не устанавливайте, не подключайте и не используйте технику, а свяжитесь с местом ее приобретения.
- Если Вы обнаружили неисправность во время эксплуатации, отключите прибор от электросети и обратитесь в сервисный центр.
- Обслуживание и ремонт должны проводить только квалифицированные специалисты.
- Отключайте духовой шкаф, если долго не планируете им пользоваться.
- Не опирайтесь и не вставляйте ни на какие части устройства. Оно может упасть, что может привести к травмам или повреждениям.
- Используйте с техникой только аксессуары, поставляемые или одобренные ее производителем.
- Не перегружайте рабочую камеру.
- Не тяните прибор за дверцу или кабель при перемещении: они могут сломаться.
- Регулярно проводите чистку изделия.

Электрическая безопасность

- Духовой шкаф должен работать от сети с подходящими характеристиками и предохранителем.
- Следите, чтобы сетевой кабель не касался горячих поверхностей.
- Отключайте устройство от электросети на время чистки, технического обслуживания и ремонта, а также при сбоях в подаче электричества.
- Не пережимайте и не перекручивайте сетевой кабель.
- Не касайтесь вилки и кабеля влажными или мокрыми руками.
- Чтобы вынуть кабель из розетки, всегда беритесь за вилку, а не за шнур.

– Не используйте для подключения духового шкафа к сети адаптеры, разветвители или удлинители. Если требуется увеличить длину сетевого кабеля, обратитесь к квалифицированному электрику.

– Будьте осторожны при подсоединении электроприборов к розеткам, расположенным рядом с духовым шкафом.

– Не подключайте технику к неисправной, плохо закрепленной или незаземленной розетке.

– Розетка должна располагаться так, чтобы в аварийной ситуации устройство можно было быстро отключить от сети.

– Не мойте прибор под струей воды и не допускайте, чтобы на него проливались любые другие жидкости.

– После установки необходимо обеспечить полную защиту от прикосновения к токопроводящим и изолированным деталям.

Пожарная безопасность

ВНИМАНИЕ

Духовой шкаф не предназначен для обогрева помещения и сушки непищевых продуктов.

– Не используйте для чистки устройства аэрозоли и паровые очистители.

– Не кладите в рабочую камеру взрывоопасные вещества.

– Обеспечьте достаточно пространства для вентиляции вокруг прибора, свободную циркуляцию воздуха в помещении, где установлен духовой шкаф, и не загораживайте вентиляционные отверстия в рабочей камере.

– Не следует ставить технику на ковер, не подкладывайте под ее основание пенопласт, доски и т. п.

– Не используйте внутри изделия никакие электроприборы, кроме рекомендованных производителем.

– Не следует готовить в устройстве блюда, содержащие много алкоголя: спирт испаряется под воздействием высокой температуры, и пары могут воспламениться при контакте с горячими частями духового шкафа.

– Не ставьте в рабочую камеру пластиковую посуду.

– Следите, чтобы бумага для выпечки не закрывала вентиляционные отверстия и не касалась нагревательных элементов.

– Не используйте изделие для хранения вещей или в качестве рабочей поверхности.

– Следите за процессом приготовления. Немедленно отключите духовой шкаф, если в рабочей камере произошло возгорание.

Меры, которые помогут избежать повреждений и травм

ВНИМАНИЕ

Перед включением нагрева уберите из рабочей камеры все неиспользуемые аксессуары. Следите за процессом приготовления.

- Не наливайте воду на дно горячей рабочей камеры или горячие противни. Это может повредить эмалированную поверхность.
- Во время приготовления дверца духового шкафа должна быть закрыта.
- Не касайтесь нагревательных элементов и внутренних поверхностей духового шкафа, пока они не остынут.
- Не накрывайте дно рабочей камеры алюминиевой фольгой. Она блокирует теплообмен, что может повредить эмалированные поверхности и нарушить процесс приготовления.
- Не устанавливайте посуду на открытую дверцу духового шкафа.
- Фруктовые соки оставляют разводы, которые невозможно удалить с эмалированной поверхности. При выпекании пирогов с большим содержанием влаги используйте противень и глубокие формы для выпечки.
- Перед тем как пользоваться духовым шкафом подвяжите все свободные части одежды. Соберите длинные волосы так, чтобы не осталось свободных прядей, уберите все свисающие элементы одежды и аксессуары.
- Не нагревайте в устройстве стеклянные или жестяные консервные банки. Они могут взорваться из-за высокого давления.
- Дверца духового шкафа имеет несколько стекол. Во время работы устройства все они должны быть установлены.
- Не переносите прибор без защитных перчаток или рукавиц.
- Во время приготовления на высоких температурах наружные поверхности духового шкафа нагреваются и остаются горячими длительное время. Всегда используйте сухие прихватки, чтобы вынуть или проверить блюдо: мокрые или влажные могут стать причиной ожогов от пара при контакте с горячей поверхностью.
- Не используйте вместо прихваток полотенца или толстую одежду.
- Духовой шкаф не предназначен для использования со сторонним таймером или системой дистанционного управления.
- Будьте осторожны, когда открываете дверцу, так как горячий воздух и пар могут резко выйти наружу.
- Накрывайте блюдо, если оставляете его в духовом шкафу после отключения нагрева. В противном случае оно может пересохнуть, а конденсат — вызвать коррозию в устройстве и повреждение кухонного модуля.

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

ВНИМАНИЕ

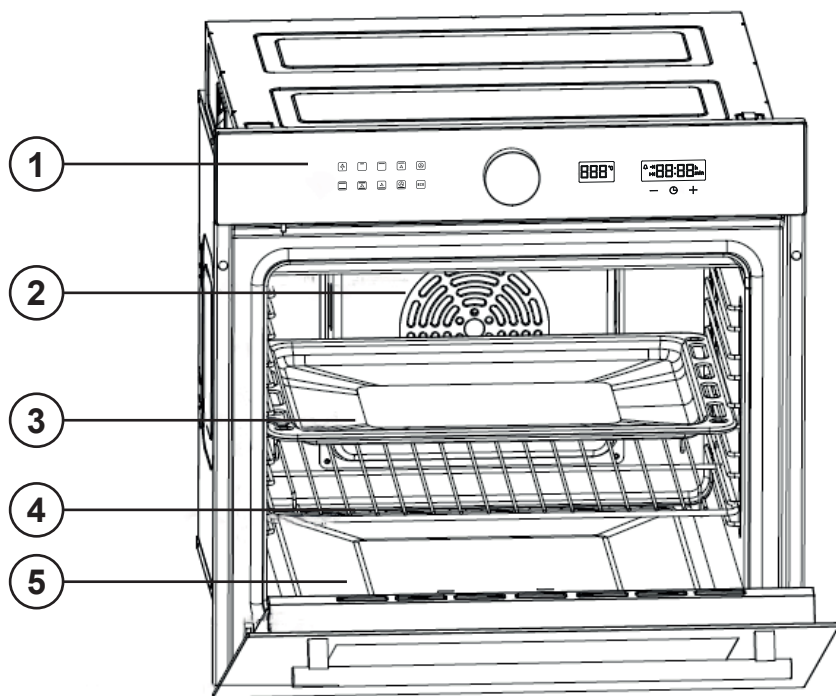
Не позволяйте детям играть с духовым шкафом или упаковочным материалом!

- Устройство не предназначено для использования детьми **младше 8 лет**.
- Дети **старше 8 лет**, а также лица с ограниченными физическими, умственными или сенсорными способностями или без достаточных знаний и опыта могут самостоятельно пользоваться техникой только при следующих условиях:
 - 1) они проинструктированы о том, как правильно обращаться с изделием;
 - 2) они будут находиться под постоянным присмотром ответственных за их безопасность;
 - 3) приняты все меры, чтобы избежать опасной ситуации.
- Дети могут проводить чистку духового шкафа и осуществлять уход за ним только под постоянным присмотром взрослых.
- Не оставляйте детей и животных без присмотра рядом с работающим духовым шкафом.
- Перед утилизацией устройства снимите дверцу, чтобы дети не могли закрыться внутри.

Транспортировка

- Сохраняйте оригинальную упаковку.
- Перевозите прибор в оригинальной упаковке и соблюдайте указания знаков на ней.
- Не перемещайте технику в одиночку.
- Не помещайте тяжелые предметы на духовой шкаф.

Обзор устройства



1. Панель управления
2. Вентилятор
3. Глубокий противень
4. Решетка
5. Стандартный противень

ПРИМЕЧАНИЕ

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

Аксессуары

Аксессуары, входящие в комплект поставки духового шкафа, подходят для приготовления разных блюд. В рабочей камере предусмотрено **9 уровней** для противней и решеток. Уровни считаются сверху вниз. Устанавливайте их так, чтобы они не касались стекла дверцы и задней части рабочей камеры.

ПРИМЕЧАНИЕ

Аксессуары могут деформироваться при нагревании. Как только они остывают, то возвращаются к своей первоначальной форме. Это никак не влияет на процесс приготовления.

Металлические направляющие

Для размещения решеток и противней. Противни и решетки должны быть установлены между двумя направляющими. Наклонный бортик должен быть обращен к дверце духового шкафа.

Стандартный противень

Для выпечки тортов и пирожных, разморозки полуфабрикатов и приготовления жаркого. Этот противень также можно использовать для сбора капающего жира, когда Вы готовите блюда на решетке.

Глубокий противень

Для выпечки, больших порций жаркого, сочных блюд, а также для сбора жира во время приготовления на гриле.

Решетка

Для запекания продуктов или для расположения на ней блюд для остывания.

Телескопические направляющие (для моделей EDM 1002 ONE)

Обычно устанавливаются на втором или четвертом уровне. Позволяют плавно выдвигать противень или решетку, что удобно для размещения и извлечения продуктов.

Технические характеристики

Модель	EDM 1001 ONE BL/GR/WH	EDM 1002 ONE BL/GR/WH
Управление	Комбинированное	Комбинированное
Отделка	Стекло	Стекло
Цвет	Черный/серый/ белый	Черный/серый/ белый
Объем, л	72	72
Режимы	10	10
Температура, °C	30–255	30–255
Телескопические направляющие	–	+
Доводчик дверцы	–	+
Стекла дверцы	3	3
Потребляемая мощность, Вт	3250	3250
Мощность гриля (малый + большой), Вт	1110 + 1650	1110 + 1650
Мощность вентилятора, Вт	25	25
Мощность лампы, Вт	25	25
Класс энергопотребления	A	A
Сетевой кабель	3-жильный, 1,5 м, без вилки	3-жильный, 1,5 м, без вилки
Размеры глубокого противня, мм	473 × 310 × 24	473 × 310 × 24
Размеры устройства, мм	595 × 595 × 575	595 × 595 × 575
Размеры для встраивания, мм	560 × 584–589 × 560	560 × 584–589 × 560
Размеры упаковки, мм	655 × 665 × 675	655 × 665 × 675
Вес брутто/нетто, кг	37/34	38/35

Установка и подключение

ВНИМАНИЕ

Установку и подключение должны выполнять квалифицированные специалисты.

- Перед установкой снимите все элементы упаковки с духового шкафа и комплектующих, которые собираетесь использовать.
- Помещение, где используется изделие, должно быть отапливаемым, сухим и чистым.

ВНИМАНИЕ

Обеспечьте достаточно пространства для вентиляции вокруг устройства. Не подкладывайте под него упаковочный пенопласт или пленку.

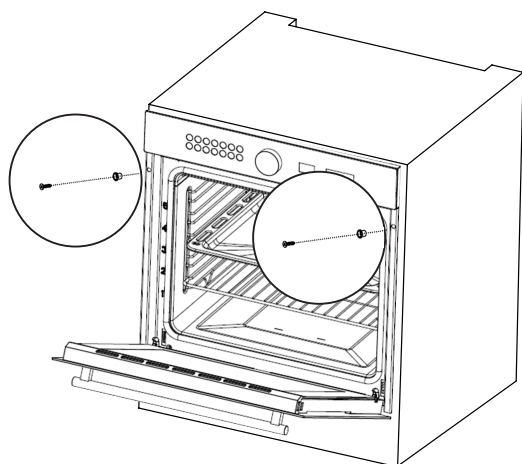
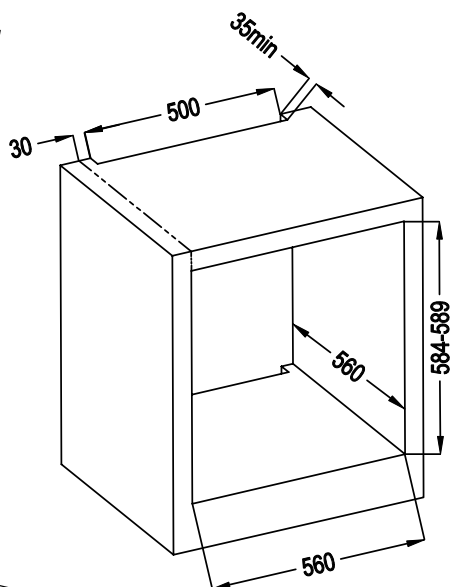
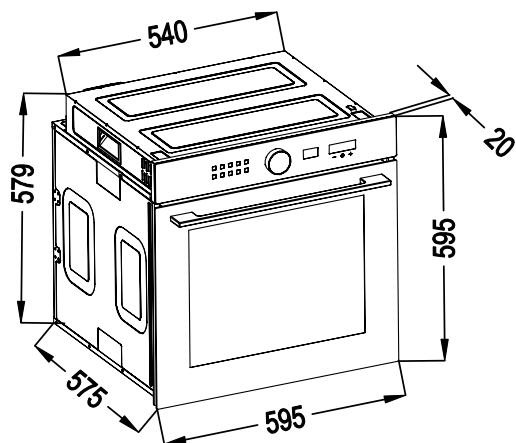
Если над духовым шкафом будет работать варочная поверхность, необходимо соблюдать требования к вентиляции для обоих устройств.

- В задней стенке кухонного модуля необходимо сделать вырез размером **35 × 500 мм**. Между духовым шкафом и окружающими фасадами блока требуется зазор **не менее 5 мм**. Если под духовым шкафом есть выдвижной ящик, между ними должна быть установлена перегородка.

– Панели кухонного гарнитура, которые находятся рядом с прибором, должны быть изготовлены из термостойкого материала и выдерживать температуру **не менее 100 °С**. На покрытие или шпон кухонной мебели необходимо нанести термостойкий клей, рассчитанный на температуру **70 °С**. Это предотвращает деформацию поверхности или отслоение покрытия. Пластмассы или клеи, которые не выдерживают таких температур, расплавятся и деформируются. Ответственность за любой ущерб из-за нарушения этих температурных лимитов несет пользователь.

- Кухонный гарнитур должен быть выровнен и зафиксирован.
- Электрические части устройства должны быть полностью изолированы.
- Не устанавливайте прибор в декоративную или закрытую мебель: она может не выдержать высоких температур.

– Ниша для встраивания должна иметь размеры, указанные на схеме далее. Значения приведены в миллиметрах. Духовой шкаф необходимо прочно зафиксировать, чтобы его невозможно было демонтировать без помощи специальных инструментов. Установите духовой шкаф в подготовленную нишу, выровняйте и закрепите с помощью **2 винтов и шайб**, как показано на рисунке.



Подключение к электросети

- После транспортировки дайте духовому шкафу постоять **не менее 2 часов**, прежде чем подключать его к сети.
- Устройство оснащено сетевым кабелем с заземлением. Необходимо подключить его в соответствии со всеми местными нормами и правилами. В случае неисправности или поломки заземление снизит риск поражения электрическим током.
- Убедитесь, что система заземления в домашней электропроводке установлена согласно техническим стандартам.

ВНИМАНИЕ

Неправильное заземление может привести к удару током. Если Вы сомневаетесь в правильности подключения духового шкафа, обратитесь к представителю сервисной службы или другому квалифицированному электрику.

- Средства отключения должны быть встроены в стационарную проводку согласно правилам электрической безопасности. Для этого требуется соответствующий коммутируемый блок подключения предохранителя.
- Необходимо подключить положительный, нейтральный и заземляющий кабели к клеммам коммутируемого блока предохранителей. Убедитесь, что соединения надежно зафиксированы.

ВНИМАНИЕ

*При жестком креплении кабеля к сети нужно установить многополюсный автоматический выключатель, изоляционное расстояние между контактами которого в отключенном положении составляет не менее **3 мм**. Номинал выключателя следует подбирать в соответствии с нагрузкой. Он должен соответствовать требованиям действующих нормативных документов, при его отключении проводник заземления не должен размыкаться.*

Эксплуатация

- Перед использованием очистите устройство и комплектующие (см. раздел **Чистка**) и убедитесь, что духовой шкаф не поврежден.
- Перед началом приготовления убедитесь, что в рабочей камере находятся только нужные аксессуары.
- Не ставьте противни на дно рабочей камеры.

– Если Вы готовите на нескольких противнях/решетках одновременно, оставляйте между ними достаточно пространства, чтобы воздух мог циркулировать.

– Старайтесь как можно реже открывать дверцу во время приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ

При первом использовании прибора может появиться специфический запах, характерный для новой техники, и немного дыма. Обеспечьте достаточную вентиляцию помещения.

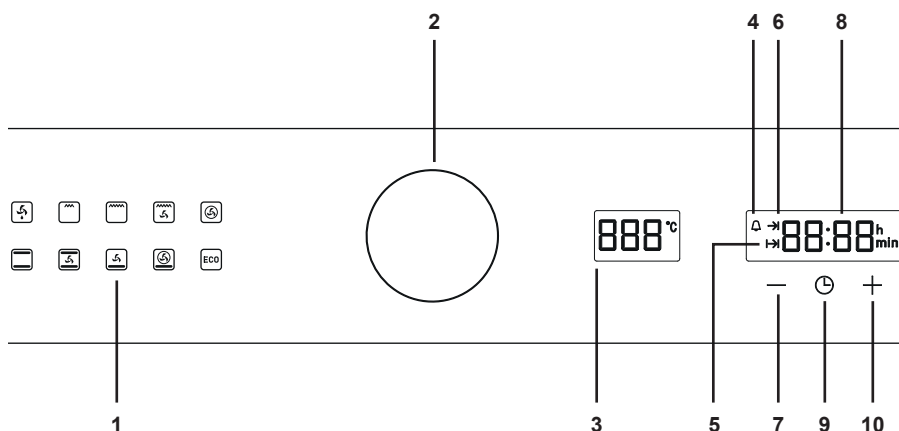
– Перед первым приготовлением блюд в новом духовом шкафу следует прогреть его с пустой рабочей камерой:

1) выньте все аксессуары;

2) установите режим **верхнего и нижнего нагрева**, температуру **240 °C** и включите нагрев на **1 час**;

3) когда духовой шкаф отключится, дайте ему остыть, а затем протрите рабочую камеру.

Панель управления



1. Индикаторы режимов

2. Переключатель режимов и температуры

3. Температурный дисплей

4. Индикатор напоминания

5. Индикатор отложенного старта

6. Индикатор нагрева

7. Сенсор уменьшения времени

8. Индикация времени

9. Сенсор настройки времени

10. Сенсор увеличения времени

Включение

После подключения духового шкафа к сети все индикаторы на панели управления будут подсвечены, а затем устройство перейдет в режим ожидания, правый дисплей покажет : .

Настройка часов

1. В режиме ожидания коснитесь сенсора , и цифры на правом дисплее замигают.

2. Установите время в **24-часовом формате** с помощью сенсоров **+** и **—**. Короткое касание меняет значение на **1 минуту**, длительное — непрерывно.

3. Чтобы подтвердить выбранное время, подождите **10 секунд** или снова коснитесь сенсора . В последнем случае духовой шкаф перейдет в режим настройки таймера.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если произойдет отключение электричества, установленное значение будет сброшено.

Выбор режима и температуры



Разморозивание: вентилятор работает без нагрева.



Гриль: приготовление небольших порций бекона, тостов, мяса и т. п.



Усиленный гриль: работают гриль и верхний нагревательный элемент. Подходит для колбасок, бекона, бифштекса, рыбы и т. п.



Усиленный гриль + конвекция: работают гриль, верхний нагревательный элемент и вентилятор. Подходит для быстрой выпечки, сочных бифштексов, котлет и некоторых овощей.



3D-нагрев: работают нагревательный элемент в задней стенке и вентилятор. Подходит для быстрого запекания на нескольких уровнях одновременно.



Верхний и нижний нагрев: запекание мяса на решетке или выпечка на одном противне.



Верхний и нижний нагрев + конвекция: универсальный режим приготовления.



Нижний нагрев + конвекция: приготовление блюд, которым требуется интенсивный подогрев снизу.



Пицца: работают нагревательный элемент в задней стенке, нижней части и вентилятор.



Энергосберегающий режим: работают малый гриль и нижний нагревательный элемент. Подходит для больших порций: рабочая камера нагревается медленно и дольше сохраняет тепло.

1. В режиме ожидания поворачивайте переключатель, чтобы выбрать режим приготовления. Индикатор выбранного режима будет подсвечен, его температура по умолчанию отобразится на левом дисплее.

2. Для подтверждения настройки слегка нажмите на переключатель.

3. Температурный дисплей замигает — степень нагрева можно изменить (кроме режима **Размораживание**), поворачивая переключатель.

4. Нажмите на него, чтобы начать нагрев (иначе через **10 секунд** духовой шкаф вернется в режим ожидания).

– Левый дисплей будет показывать изменение температуры в реальном времени, на правом запустится отсчет времени до окончания приготовления и загорится индикатор →|.

– Приостановить нагрев можно коротким нажатием на поворотный переключатель, отменить — длительным.

– Когда рабочая камера нагреется до заданной температуры, раздастся звуковой сигнал.

ПРИМЕЧАНИЕ

*Если дисплей показывает $\square \square ^\circ\text{C}$ — температура в рабочей камере $< 30^\circ\text{C}$. Длительность приготовления по умолчанию — **10 часов**, поэтому рекомендуется установить таймер. Если до конца приготовления осталось меньше минуты, время на дисплее будет меняться посекундно.*

Настройка таймера

1. Коснитесь сенсора $\odot$ **3 раза**, индикатор →| замигает.

2. Установите длительность приготовления **от 1 минуты до 10 часов**, используя сенсоры + и —.

3. Чтобы подтвердить выбранное время, подождите **10 секунд** или коснитесь сенсора $\odot$ еще раз (для перехода к установке отложенного старта).

– Если нужно сбросить установленное время, коснитесь сенсора $\odot$ на несколько секунд.

– Переключаться между текущим временем и длительностью приготовления на дисплее можно одновременно касаясь сенсоров **+** и **—**.

– Когда приготовление завершится, нагрев отключится и несколько раз раздастся звуковой сигнал. Охлаждающий вентилятор продолжит работать еще некоторое время и остановится, когда температура в рабочей камере опустится **ниже 100 °C**.

Таймер также можно настроить независимо от нагрева в качестве напоминания:

1. Коснитесь сенсора  **2 раза**.
2. Используйте сенсоры **+** и **—**, чтобы задать время до напоминания.
3. Чтобы подтвердить значение, подождите **10 секунд** или еще раз коснитесь сенсора . Начнется обратный отсчет, на дисплее будет светиться индикатор .
4. Когда установленное время выйдет, раздастся звуковой сигнал. Чтобы отключить его, коснитесь сенсора , **+** или **—**.

Настройка отложенного старта

1. Установите длительность приготовления, как описано выше.
2. Коснитесь сенсора .
3. Задайте время, через которое начнется приготовление (не более **23 часов 59 минут**), с помощью сенсоров **+** и **—**.
4. Чтобы подтвердить значение, подождите **10 секунд** или еще раз коснитесь сенсора .
 - Запустится обратный отсчет времени до включения нагрева.
 - Правый дисплей будет показывать текущее время. Чтобы посмотреть, через сколько начнется приготовление, коснитесь сенсора  **4 раза**.

ПРИМЕЧАНИЕ

Отложенный старт не используется для режимов ,  и .

Рекомендации по приготовлению

- Готовьте на подходящих противнях с антипригарным покрытием или в термостойких силиконовых формах.
- Максимально используйте пространство на противне.
- Располагайте форму для выпечки в середине решетки.
- Старайтесь реже открывать дверцу во время приготовления.

Экономия энергии

- Используйте в духовке посуду темного цвета и/или с эмалированным покрытием.
- Предварительно разогревайте рабочую камеру только в том случае, если это указано в рецепте.
- Если готовите несколько блюд, лучше запекать их одновременно или с минимальными перерывами (пока рабочая камера еще не остыла).
- Для некоторых блюд можно выключить нагрев на несколько минут раньше, чтобы они дошли до готовности за счет остаточного тепла.
- Размораживайте полуфабрикаты перед приготовлением.

Выпечка

- Готовность бисквита можно проверить примерно за 10 минут до истечения указанного в рецепте времени. Вставьте зубочистку в самую высокую точку бисквита и выньте. Если зубочистка выходит чистой, блюдо готово.
- Бисквит плохо поднимается — используйте меньше жидкости в тесте или установите температуру на **10 °C** ниже. Соблюдайте указанное в рецепте время перемешивания ингредиентов.
- Бисквит получился пышным в середине, но слабо поднялся по краям — не смазывайте стенки формы маслом.
- Корж получился слишком темным сверху — ставьте форму на более низкий уровень в рабочей камере, выпекайте коржи при меньшей температуре и немного дольше, чем указано в рецепте.
- Корж слишком сухой — пропитайте его фруктовым соком или алкогольным напитком. Устанавливайте температуру на **10 °C** выше и меньшую длительность приготовления.
- Выпечка получилась с румяной корочкой, но не пропеклась внутри — используйте меньше жидкости и готовьте немного дольше при более низкой температуре. Для тортов с влажной начинкой сначала выпекайте основу. Посыпьте ее миндалем или панировочными сухарями, а затем выложите сверху начинку. Соблюдайте указания в рецепте и следите за процессом приготовления.
- Корж неравномерно подрумянивается — выберите чуть более низкую температуру. Выпекайте на одном уровне в режиме верхнего и нижнего нагрева. Слишком большие листы бумаги для выпечки могут мешать циркуляции воздуха, поэтому обрезайте их по размеру противня.
- Дно пирога слишком светлое — ставьте противень на уровень ниже.
- Жидкость выливается из формы — используйте более глубокую емкость.
- Пироги, печенье или другая мелкая выпечка прилипают друг к другу — оставляйте больше места между ними (не менее **2 см**).

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

– Выпечка готовилась на нескольких уровнях и на верхнем получилась темнее, чем на нижнем — используйте режим **3D-нагрев**, проверяйте готовность каждого блюда, даже если поставили их в рабочую камеру одновременно.

Приготовление на гриле

– Целую курицу или большие куски мяса рекомендуется приправить лимонным соком и черным перцем.

– Мясо с костями готовится примерно на **15–30 минут** дольше, чем жаркое того же размера без костей.

– Устанавливайте длительность приготовления из расчета **4–5 минут** на **1 см** толщины мяса.

– Чтобы мясо или жаркое получилось более сочным, оставьте его в духовом шкафу примерно на **10 минут** после отключения нагрева.

– Рыбу лучше размещать не выше среднего уровня.

– Режимы  и  подходят для приготовления мяса, рыбы и птицы и позволяют получить красивую корочку без пересыхания. Для этих режимов подходят плоские кусочки, шашлычки и сосиски, а также сочные овощи.

– Перед приготовлением на гриле разогрейте пустую рабочую камеру примерно **в течение 4 минут**.

– Старайтесь делить продукты на равные части: это позволит им равномерно подрумяниваться и оставаться сочными.

– Переверните продукты через **2/3** времени приготовления.

– Не солите стейки перед запеканием.

– Налейте немного жидкости (примерно **0,5 см**) на дно посуды, если мясо нежирное. Для жаркого в горшочке потребуется примерно **1–2 см** воды.

– Если запекаете на решетке, разместите продукты по центру, а под нее установите противень для сбора сока/жира.

– Для приготовления на высоких температурах не устанавливайте противень на уровни с отметками **4** и **5**. Он может деформироваться и повредить рабочую камеру.

– Для свинины со шкуркой надрежьте шкурку крест-накрест, затем выложите мясо в форму шкуркой вниз.

– Целую птицу положите на нижнюю решетку грудкой вниз.

– Для приготовления утки или гуся прокалывайте кожу на нижней стороне крыльев, чтобы выпустить лишний жир.

– Целую рыбу не стоит переворачивать во время приготовления. По возможности разместите ее на решетке спинным плавником вверх.

– Чтобы определить, готов ли стейк, используйте термометр или надавите на него ложкой. Если мясо твердое, оно готово. Если ложку можно вдавить в стейк, приготовление еще не окончено.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Жаркое получается слишком темным, а шкварки частично подгорают — в следующий раз выбирайте температуру и уровень ниже.
- Жаркое выглядит хорошо, но сок припекается на дне формы — используйте форму для запекания меньшего размера или больше жидкости.
- Жаркое выглядит хорошо, но сок получается слишком прозрачным и водянистым — используйте большую форму для запекания и меньше жидкости.

Параметры приготовления

ПРИМЕЧАНИЕ

Значения в таблице указаны приблизительно и подходят для блюд, которые готовятся без предварительного нагрева.

Блюдо	Аксессуары	Режим нагрева	Уровень	Температура (°C)	Время (мин)
Пирог	Круглая форма		2	140–160	30–45
Хлеб	Противень		2	180–200	10–20
	Противень		3	170–190	10–20
	Противень		3 + 1	160–180	10–20
Пицца (тонкое тесто)	Противень		2	190–210	15–25
Пицца (толстое тесто)	Противень		2	180–200	20–30
	Противень + решетка		3 + 1	170–190	25–35
Пирожки (9 шт.)	Решетка		3	160–170	10–15
	Решетка		3 + 1	160–180	15–25

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Блюдо	Аксессуары	Режим нагрева	Уровень	Температура (°C)	Время (мин)
Колбаски	Решетка		3	160–180	10–15
Ребрышки	Решетка		3	200–220	20–35
Свинина	Противень		2	190–210	70–85
	Противень		1	180–200	55–70
Стейк (толщиной 3 см)	Противень		2	190–210	20–35
Цыпленок 1,2 кг	Решетка		2	200–220	50–60
Цыпленок 1,6 кг	Решетка		2	190–210	50–60
Кусочки курицы (150 г)	Решетка		3	200–220	30–40
Гусь (3,5 кг)	Решетка		2	170–190	60–70
Баранина на кости (1,2 кг)	Противень		2	170–190	60–70
Целая рыба (1 кг)	Решетка		2	200–220	30–40
Целая рыба (1,5 кг)	Решетка		2	180–200	40–50

Обслуживание и уход

ВНИМАНИЕ

Перед чисткой или техническим обслуживанием отключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

- Проводите чистку после каждого использования. Включайте подсветку, чтобы лучше видеть внутренние поверхности. Если загрязнения очень сильные, возможно, следует готовить при меньшей температуре или в более глубокой посуде.
- Пятна от извести, жира, крахмала и яичного белка нужно удалять как можно скорее.
- Не используйте для чистки растворители, спирто- или кислотосодержащие средства, порошки, горячую воду, грубые щетки или губки и другие вещества и материалы, которые могут повредить технику.
- Протирайте духовой шкаф только губкой или мягкой тканью с теплой водой и небольшим количеством жидкости для мытья посуды. После чистки вытрите устройство и аксессуары насухо.
- При использовании чистящего средства для духовых шкафов убедитесь, что оно подходит для Вашей модели. Повреждения из-за чистящих средств не относятся к гарантийным случаям.

Чистка внутренних поверхностей

- Перед чисткой рабочей камеры снимите телескопические направляющие (при наличии) и выньте металлические из ее стенок (приложите усилие, чтобы извлечь их из пазов).
- Очистите направляющие и рабочую камеру. Телескопические направляющие запрещено погружать в воду и очищать от смазки.

Чистка дверцы и стекла

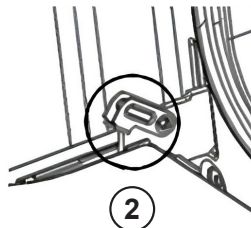
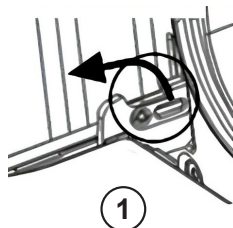
ВНИМАНИЕ

Не тяните дверцу силой и будьте аккуратны, чтобы не разбить стекло. Обращайтесь с ней осторожно, т. к. шарнирные пружины могут ослабнуть и стать причиной травмы.

Каждая дверная петля имеет фиксатор; когда он в закрытом положении, дверцу нельзя снять. Чтобы отсоединить ее, откройте фиксатор. Обязательно снова закройте его после установки дверцы.

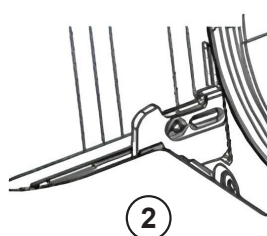
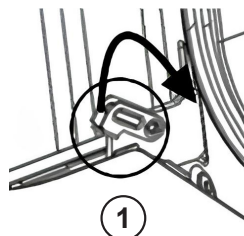
Снятие дверцы

1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Поднимите вверх фиксаторы с обеих сторон.
3. Закрывайте дверцу до упора, придерживая ее слева и справа.
4. Немного приоткройте дверцу и извлеките ее из пазов.



Установка дверцы

1. Установите дверцу в пазы.
2. Убедитесь, что петли вставлены в открывающееся отверстие полностью.
3. Придерживая дверцу, полностью откройте ее и закройте фиксаторы с обеих сторон.

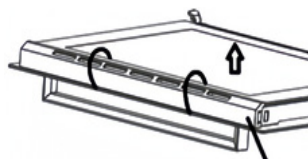


ВНИМАНИЕ

Если дверца случайно упала или петли внезапно захлопнулись, не пытайтесь самостоятельно исправить положение дверцы, чтобы не получить травму. Обратитесь в сервисный центр.

Извлечение стекла

1. Отсоедините дверцу и расположите ее горизонтально (ручкой вниз) на мягкой ткани.
2. Обеими руками потяните на себя и снимите защитную крышку в верхней части дверцы.
3. Извлеките из пазов внутренние стекла и аккуратно очистите их.



ВНИМАНИЕ

Если на стекле есть царапины, это может привести к появлению трещин.

Установка стекла

1. Вставьте чистые и сухие стекла в соответствующие пазы.
2. Установите защитную крышку на место.
3. Закрепите собранную дверцу на духовом шкафу.

Замена лампы

1. Положите полотенце на дно рабочей камеры.
2. Открутите стеклянный плафон против часовой стрелки, промойте его и вытрите насухо.
3. Замените старую лампу на новую того же типа.
4. Установите плафон обратно.
5. Достаньте полотенце и включите духовой шкаф, чтобы проверить подсветку.

ВНИМАНИЕ

*По истечении срока гарантии необходимо проводить технический осмотр в сервисной службе **каждые 2 года**.*

Устранение неполадок

ВНИМАНИЕ

В этом разделе Вы найдете информацию о распространенных неполадках. Если приведенные советы не помогли решить проблему, обратитесь в сервисный центр. Неквалифицированный ремонт опасен и аннулирует гарантию.

Следующие ситуации не являются неисправностями:

- «металлические» звуки раздаются при нагреве или остывании;
- пар и конденсат образуются во время приготовления;
- охлаждающий вентилятор работает после отключения нагрева;
- нагревательные элементы периодически отключаются и включаются во время приготовления.

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДOK

Проблема	Причина	Предложение
Духовой шкаф не работает	Сбой в электросети	Проверьте, работает ли розетка и есть ли электричество
	Неисправен выключатель	Проверьте, работает ли выключатель
	Нагрев отключен	Нажмите на переключатель
Подсветка не работает	Лампа перегорела	Замените лампу
Духовой шкаф внезапно отключается	Сбой в электросети	Проверьте, работает ли розетка и есть ли электричество
	Термостат поврежден	Проверьте, работает ли охлаждающий вентилятор, если да — обратитесь в сервисный центр
Нагрев не включается	Температура не выбрана	Настройте температуру
	Сбой в электросети	Проверьте, работает ли розетка и есть ли электричество
	Нагревательный элемент поврежден	Обратитесь в сервисный центр
Конденсат на внешней стороне дверцы	Уплотнитель дверцы поврежден	Обратитесь в сервисный центр
	Петли/крепления дверцы повреждены	
Нагрев быстро отключился, но вентилятор работает	Термостат поврежден	Приоткройте дверцу, если из нее не идет тепло — необходимо заменить термостат

Индикация ошибок

Код	Звуковые сигналы	Причина	Решение
E-1	10	Обрыв цепи или короткое замыкание датчика	Нажмите на поворотный переключатель или коснитесь сенсора  на несколько секунд. Отключите духовой шкаф и обратитесь в сервисный центр
E-2	10	Неисправность нагревательного элемента	
E-4	—	Сбой регистра MCU	Отключите духовой шкаф и обратитесь в сервисный центр
E-5	—	Плата питания не получает действительные данные связи от платы дисплея 20 секунд и отключает все нагрузки	Отключите духовой шкаф
E-6			
E-7	—	Неисправность датчика цепи привода или нагревательного элемента	Отключите духовой шкаф в течение 10 секунд и обратитесь в сервисный центр
—	+	Ошибка связи между платами	Отключите духовой шкаф и обратитесь в сервисный центр

Сервис и гарантия

Срок службы — **10 лет**.

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

Гарантия — **36,6 месяцев**.

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

Сохраняйте гарантийный талон. На элементы и аксессуары, приобретаемые дополнительно, а также материалы, которые необходимо заменить с течением времени и в зависимости от интенсивности использования, гарантия не действует. Она не распространяется на повреждения, неисправности и другие проблемы, возникшие по следующим причинам:

- 1) ненадлежащая и/или коммерческая установка и/или эксплуатация техники;
- 2) неосторожность при перемещении после доставки заказчику (например, разбитое стекло);
- 3) чрезмерно низкое или высокое напряжение, неправильное подключение;
- 4) пожар и/или молния;
- 5) вмешательство в конструкцию и ремонт устройства кем-либо, кроме уполномоченного лица;
- 6) использование в конструкции прибора любых деталей, кроме поставляемых производителем;
- 7) несоблюдение мер предосторожности в отношении изделий из нержавеющей стали.

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

Если требуются ремонт, техническое обслуживание или запасные детали, обращайтесь в авторизованные сервисные центры. Адрес и телефон ближайшей мастерской сервисной службы можно найти на сайте **www.lex1.ru** в разделе **Гарантия > Сервисные центры** или в гарантийном талоне.

При вызове специалистов из сервисной службы сообщите им номер модели и заводской номер Вашего устройства. Чтобы запросить деталь при обращении в центр или к дилеру, укажите версию изделия из таблицы на корпусе.



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 технику и ее 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 устройстве или его упаковке, означает, что по завершении срока службы прибор необходимо утилизировать отдельно от других отходов.

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

В качестве альтернативы самостоятельной утилизации можно сдать устройство дилеру в момент приобретения нового аналогичного 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 устройства размером менее 25 см, подлежащие утилизации.

Надлежащий раздельный сбор отходов, отслуживших электроприборов 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 техника.

LEX активно участвует в сохранении окружающей среды:

- осуществлен переход к использованию материалов, уменьшающих воздействие на окружающую среду в процессе производства и эксплуатации;
- в производстве применяются более экологически чистые хладагенты;
- сокращено потребление энергии и воды, как на производстве, так и путем внедрения экономичных решений в модели техники;
- используются перерабатываемые и переработанные материалы в производстве самой бытовой техники и упаковки.

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



2. Сортировка — разделение уже отобранных элементов, деталей, частей корпусов 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.