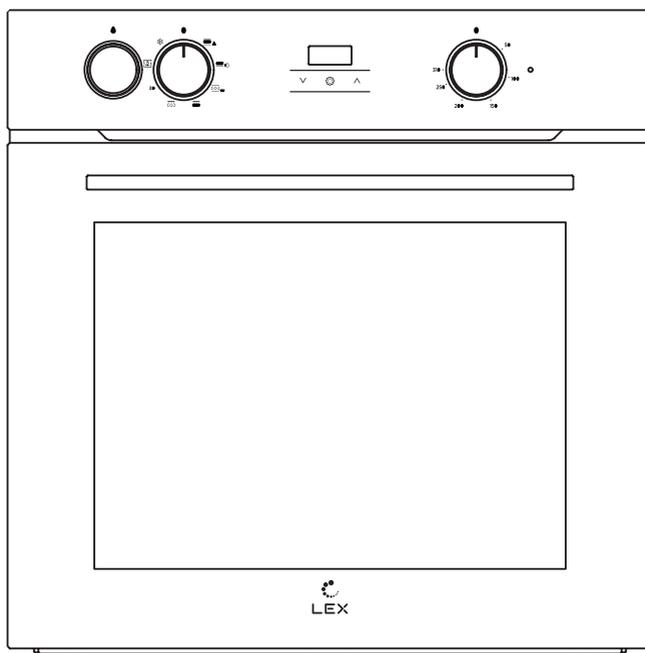




# ДУХОВОЙ ШКАФ

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



МОДЕЛЬ

**EDP 080 BBL STEAM**  
**EDP 080 WH STEAM**  
**EDP 080 GR STEAM**



ВВЕДЕНИЕ.....	2
ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ .....	3
ОБЗОР УСТРОЙСТВА .....	7
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	8
УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ .....	9
ЭКСПЛУАТАЦИЯ .....	12
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ .....	17
ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	21
УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК .....	25
ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ.....	26
СЕРВИС И ГАРАНТИЯ.....	28
ПРОГРАММА СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ELEXIR.....	29

### **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 он 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

*Производитель 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 использования 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 подачу электричества к духовому шкафу, 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, рассчитанным на ток **не менее 16 А**.
- Следите, чтобы сетевой кабель не касался горячих/острых 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. Для модификации понадобится кабель с подходящей площадью среза.
- Будьте осторожны при подсоединении электроприборов к розеткам, расположенным рядом с духовым шкафом.
- Не подключайте технику к неисправной, плохо закрепленной или незаземленной розетке.
- Розетка/выключатель должны 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.

### 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.
- Прежде чем 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.

– Не используйте вместо прихваток полотенца или толстую одежду.

– Духовой шкаф не предназначен для использования со сторонним таймером или системой дистанционного управления.

– После приготовления подождите **не менее 3 минут**, прежде чем открывать дверцу. Будьте осторожны, 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.

## Пожарная безопасность

### ВНИМАНИЕ

*Устанавливайте все переключатели у нулевое положение после каждого приготовления.*

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

– Не используйте для чистки устройства аэрозоли.

– Не кладите в рабочую камеру горючие/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 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. Не открывайте дверцу, если из устройства идет дым.

– Температура сетевого кабеля не должна превышать температуру окружающей среды более чем на **50 °C**.

### Транспортировка

– Сохраняйте оригинальную упаковку.

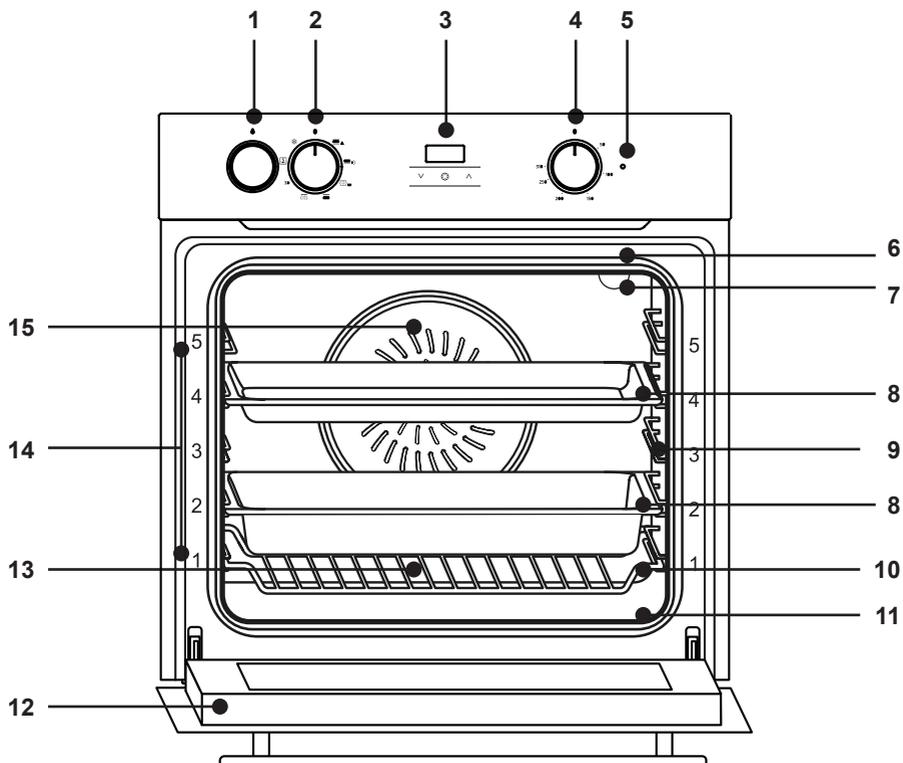
– Перевозите прибор в оригинальной упаковке и соблюдайте указания знаков на ней.

– Не перемещайте технику в одиночку.

– Не помещайте тяжелые предметы на устройство.

– Не переворачивайте духовой шкаф вверх дном.

## Обзор устройства



- 1. Регулятор подачи пара с контейнером для воды
- 2. Переключатель режимов
- 3. Сенсоры и дисплей
- 4. Переключатель температуры
- 5. Индикатор нагрева
- 6. Верхний резистор
- 7. Лампа
- 8. Противень

- 9. Направляющие для противней/решеток
- 10. Решетка
- 11. Нижний резистор
- 12. Дверца
- 13. Отверстие для пара
- 14. Нумерация направляющих
- 15. Вентилятор

### Комплектация

- Духовой шкаф
- Стандартный противень
- Перфорированный противень

- Решетка
- Руководство по эксплуатации
- Гарантийный талон

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

### 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*

<b>Модель</b>	<b>EDP 080 BBL STEAM, EDP 080 WH STEAM, EDP 080 GR STEAM</b>
Цвет	Черный, белый, серый
Управление	Комбинированное
Характеристики сетевого кабеля	1,1 м; с вилкой
Расход энергии за цикл, кВт·ч	0,85
Класс энергопотребления	A
Параметры сети	220–240 В, 50/60 Гц
Вес нетто/брутто, кг	26,5/33
Размеры противней/решетки, мм	376 × 454
Размеры упаковки, мм	700 × 655 × 665
Объем, л	72
Установка	Встраивание
Тип нагрева	Электрический
Температура, °С	50–310
Таймер, ч	00:01–23:59
Направляющие	Стандартные
Отделка	Стекло
Стекла дверцы	2
Подсветка	1 лампа × 27 Вт, 42 × 63 мм, цоколь G9
Номинальная мощность, Вт	2660
Мощность гриля, Вт	1400
Режимы	8

### Установка и подключение

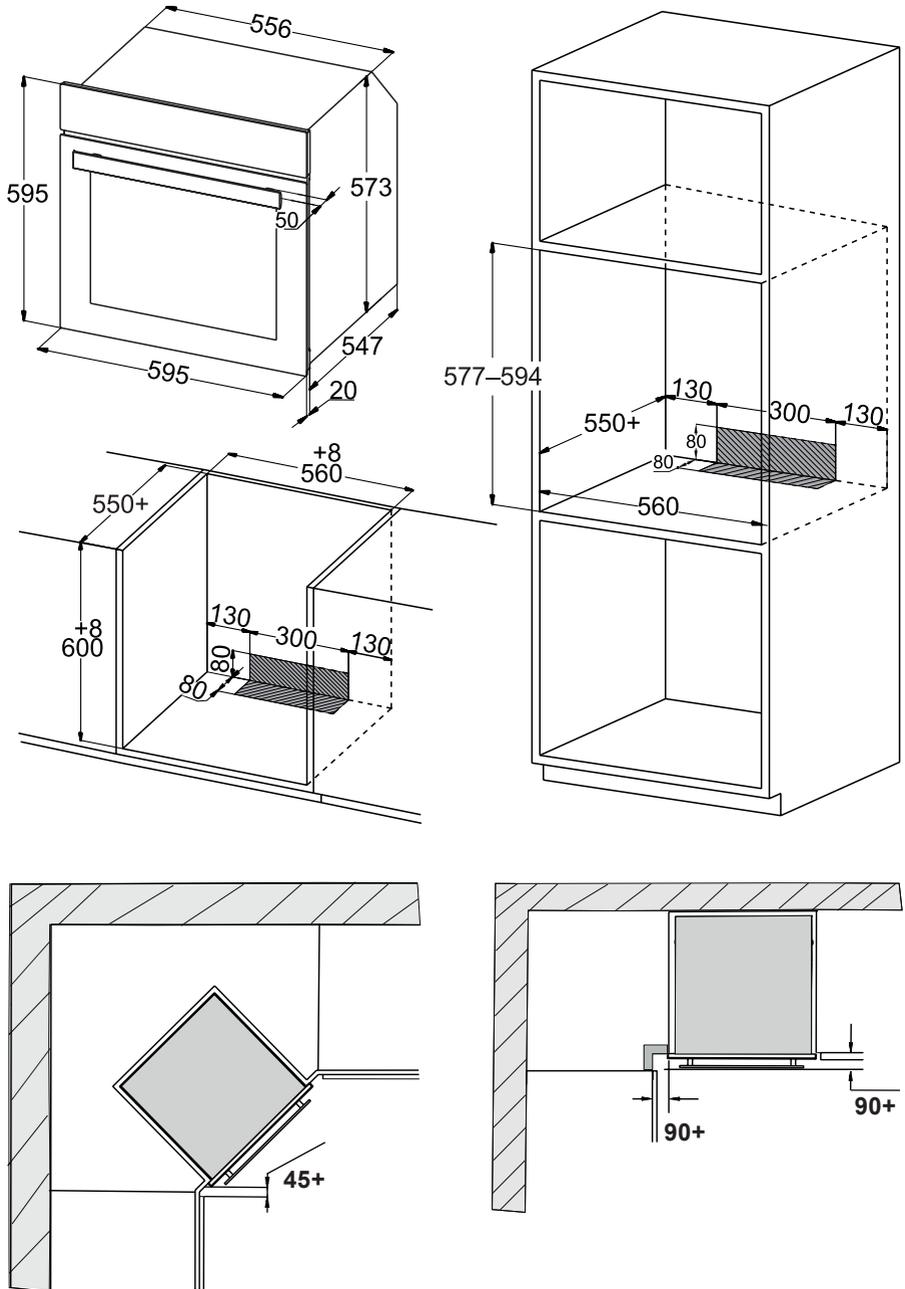
- Перед установкой снимите все элементы упаковки с духового шкафа и комплектующих, которые собираетесь использовать.
- Помещение, где используется изделие, должно быть отопляемым, сухим и чистым.

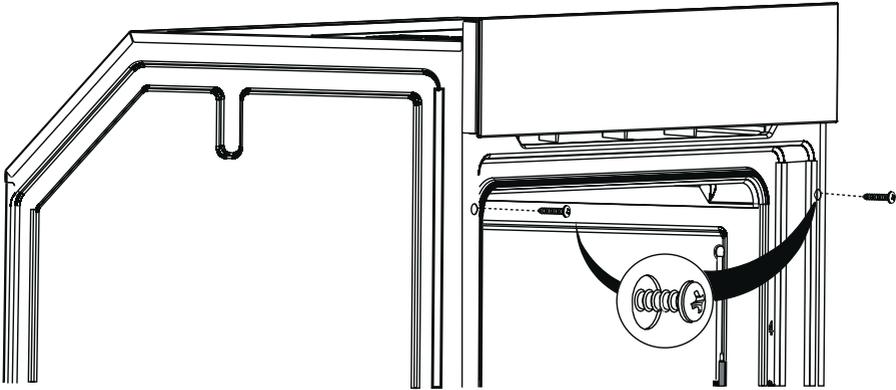
### ВНИМАНИЕ

*Для установки и подключения техники обратитесь к квалифицированным специалистам.*

- Обеспечьте достаточно пространства для вентиляции вокруг устройства. Не подкладывайте под него упаковочный пенопласт или пленку.
- Рекомендуемый зазор между задней частью прибора и стеной за ней — **не менее 70 мм**.
- Если над духовым шкафом будет работать варочная поверхность, необходимо соблюдать требования к вентиляции для обоих устройств.
- Не закрывайте изделие мебельной дверцей.
- Не следует устанавливать духовой шкаф рядом с охлаждающей техникой.
- Панели кухонного гарнитура, которые находятся рядом с прибором, должны быть изготовлены из термостойкого материала и выдерживать температуру до **120 °С**. На покрытие или шпон кухонной мебели необходимо нанести термостойкий клей, рассчитанный на температуру **100 °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.
- Духовой шкаф необходимо прочно закрепить, чтобы его невозможно было демонтировать без помощи специальных инструментов (см. схему далее).
- Не устанавливайте прибор в декоративную или закрытую мебель: она может не выдержать высоких температур.
- Перед встраиванием рекомендуется снять дверцу устройства (см. раздел **Чистка и обслуживание**).
- При установке необходимо использовать защитные перчатки.
- Ниша для встраивания должна иметь размеры, указанные на схемах далее. Заднюю стенку ниши следует удалить. Значения приведены в миллиметрах; заштрихованные области — это вырезы для вентиляции.

# УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ





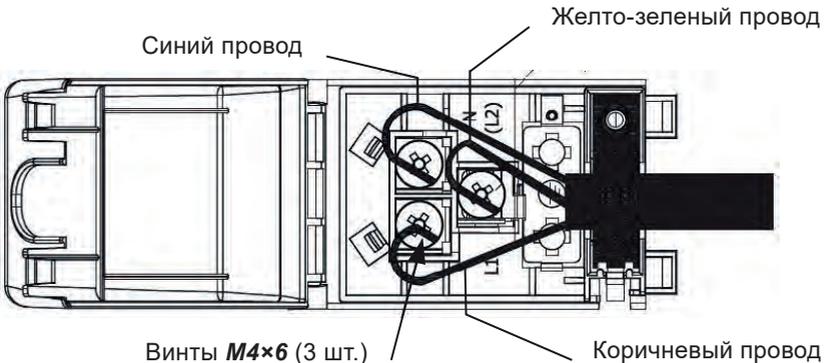
### Подключение к электросети

– Духовой шкаф оснащен сетевым кабелем с заземлением. Чтобы заземлить устройство, 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.*



## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

– Для безопасной работы духового шкафа без сетевой вилки необходимо обеспечить свободный доступ к блоку предохранителей и установить двухполюсный выключатель с расстоянием между контактами **не менее 3 мм** и типом, подходящим для передачи требуемой нагрузки в соответствии с применимыми нормами. Заземляющий провод не должен быть перерезан двухполюсным выключателем.

– При установке электрической/индукционной варочной поверхности над духовым шкафом их кабели должны быть разделены для обеспечения безопасности.

– После подключения включите нагрев на **3 минуты**, чтобы проверить работоспособность техники.

### Эксплуатация

– После транспортировки в холодное время дайте духовому шкафу постоять при комнатной температуре **не менее 2 часов**, прежде чем подключать его к сети.

– Перед использованием очистите устройство (см. раздел **Чистка**) и убедитесь, что оно не повреждено. Затем прогрейте пустую рабочую камеру в течение **30 минут** на максимальной температуре в режиме **3D-нагрев**.

### ПРИМЕЧАНИЕ

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

– Перед началом приготовления убедитесь, что в рабочей камере находятся только нужные аксессуары.

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

– Не кладите аксессуары/продукты на дно рабочей камеры.

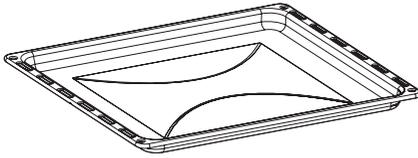
– Старайтесь как можно реже открывать дверцу во время приготовления.

– Отключайте технику после каждого использования.

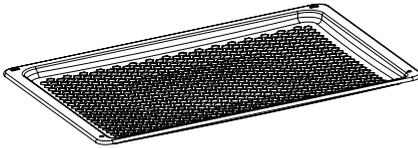
– Переключатели духового шкафа утапливаемые. Это облегчает чистку и помогает предотвратить случайное изменение настроек приготовления блюд. Чтобы задвинуть или выдвинуть переключатель, достаточно нажать на него.

## Аксессуары

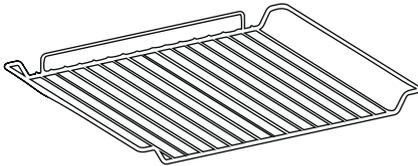
– В зависимости от модели, Ваш духовой шкаф может быть оснащен разными аксессуарами. Используйте только оригинальные противни и решетки, специально предназначенные для Вашего устройства.



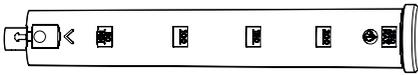
Стандартный противень подходит для выпечки, жаркого, запеканок, замороженных продуктов.



Перфорированный противень предназначен специально для режима **S FRY**. Установите обычный противень для сбора сока/жира на уровень ниже. Не используйте в режиме гриля.



На решетке можно готовить мясо, рыбу и овощи, а также ставить на этот аксессуар формы для выпечки. Если кладете продукты непосредственно на решетку, установите под нее противень для сбора сока/жира.



Контейнер для воды нужно наполнять, когда в приготовлении используется пар.

– При выборе режима приготовления убедитесь, что все используемые аксессуары выдерживают его температуру.

– Рабочая камера имеет несколько уровней установки противней и решеток. Всегда устанавливайте их между направляющими одного уровня.

– Чтобы установить аксессуар в рабочую камеру, держите его обеими руками с двух сторон.

– При установке противня/решетки не допускайте перекоса, иначе их будет трудно задвинуть, что может привести к повреждению эмали рабочей камеры.

– Всегда задвигайте противни/решетки в камеру до упора, чтобы они не касались дверцы.

– Во время приготовления в духовом шкафу должны находиться только необходимые принадлежности.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### Экономия энергии

- Старайтесь реже открывать дверцу во время приготовления.
- Давайте замороженным продуктам оттаять прежде, чем поместить их в духовой шкаф.
- Если готовите несколько блюд подряд, начинайте с тех, которым требуется меньшая температура. Так остаточное тепло будет использовано для приготовления, а продукты не подгорят.
- Готовьте на нескольких уровнях одновременно.
- Прогревайте рабочую камеру перед началом приготовления **не более 10 минут**.
- Можно выключить нагрев за несколько минут до завершения приготовления, не вынимая блюдо из рабочей камеры. Оно дойдет до готовности за счет остаточного тепла.

### Режимы приготовления



**Традиционный:** верхний и нижний нагревательные элементы. Для выпечки, пиццы, запеканок и т. п. Можно готовить на пару. Рекомендуется готовить на одном уровне.



**Нижний нагрев:** для блюд, которым требуется интенсивный подогрев снизу. Рекомендуется готовить на одном уровне.



**Традиционный + конвекция:** универсальный режим. Можно готовить на пару. Рекомендуется готовить на одном уровне.



**Гриль:** для мяса/овощей на решетке при температуре до **200 °C**. В середине приготовления продукты нужно перевернуть для равномерной обжарки.



**Гриль + конвекция:** для больших порций мяса/овощей на решетке при температуре до **200 °C**. В середине приготовления продукты нужно перевернуть для равномерной обжарки.

**3D**

**3D:** кольцевой и нижний нагревательные элементы с вентилятором. Для быстрого запекания и предварительного нагрева. Можно готовить на пару. Рекомендуется готовить на одном уровне.



**S FRY (аэрогриль):** кольцевой нагревательный элемент и вентилятор. Для приготовления блюд с минимальным количеством масла или вообще без него. Используйте специальный перфорированный противень. Рекомендуется готовить на одном уровне.



**Размораживание:** вентилятор работает без нагрева.

## Сенсорная панель управления и дисплей



### Индикаторы:

- 1) блокировка
- 2) таймер отключения
- 3) приготовление
- 4) время/коды
- 5) таймер-оповещение

### Сенсоры:

- 6) увеличить
- 7) дополнительные настройки
- 8) уменьшить

## ВНИМАНИЕ

*Для работы духового шкафа необходимо сначала настроить часы (текущее время).*

### Настройка часов

При первом подключении духового шкафа к сети дисплей покажет **00:00**.

1. Коснитесь сенсора  на **2–3 секунды**.
2. Установите время с помощью сенсоров **∨** и **∧**.
3. Подождите примерно **7 секунд**, чтобы установленное значение сохранилось.
4. Если понадобится изменить время, вместо  сначала коснитесь **∨** и **∧** одновременно на **2–3 секунды**.

### Таймер

Можно установить таймер для автоматического завершения приготовления или просто для звукового сигнала.

Чтобы настроить таймер для приготовления (**от 1 минуты до 10 часов**):

- 1) коснитесь сенсора  на **2–3 секунды** (пока не раздастся сигнал);
- 2) снова коснитесь сенсора ;
- 3) выберите время с помощью сенсоров **V** и **Λ**, примерно через **7 секунд** на дисплее загорится индикатор ;

### ВНИМАНИЕ

*Чтобы начать приготовление, не забудьте установить температуру, используя поворотный переключатель. После ее настройки нагрев включится автоматически через несколько секунд.*

- 4) если нужно отменить таймер, одновременно коснитесь сенсоров **V** и **Λ**. Когда установленное время выйдет, нагрев отключится и прозвучит сигнал (отключить его можно длительным касанием любого сенсора).

Чтобы настроить таймер только для сигнала (**от 1 минуты до 23 часов 59 минут**):

- 1) коснитесь сенсора  на **2–3 секунды**;
- 2) выберите время с помощью сенсоров **V** и **Λ**;
- 3) если нужно отменить таймер, коснитесь сенсора .

Когда установленное время выйдет, прозвучит сигнал (отключить его можно длительным касанием любого сенсора).

### Изменение звука таймера

1. Одновременно коснитесь сенсоров **V** и **Λ** на **2–3 секунды** (пока не раздастся сигнал).
2. Коснитесь сенсора  — дисплей покажет код звукового сигнала **1**.
3. Касайтесь сенсора **V**, чтобы выбрать звук (**1**, **2** или **3**).

### Приготовление на пару

Духовой шкаф оснащен специальным контейнером для воды. Во время приготовления она будет постепенно поступать на дно рабочей камеры. Пар можно использовать только для некоторых режимов (см. **Режимы работы**).

1. Нажмите на контейнер для воды и извлеките его из корпуса устройства.
2. Открутите крышку контейнера и заполните его чистой негазированной водой не выше отметки максимального уровня.
3. Плотно заверните крышку и убедитесь, что вода не вытекает наружу.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

4. Установите контейнер на место.
5. При необходимости настройте таймер. Обратите внимание, что перед началом приготовления нужно прогреть пустую рабочую камеру в течение **10 минут**.
6. Выберите подходящий режим приготовления и температуру.
7. Поместите продукты в разогретый духовой шкаф.
8. После приготовления переведите все переключатели в нулевое положение.

### Изменение яркости дисплея

1. Одновременно коснитесь сенсоров **V** и **Λ** на **2–3 секунды** (пока не раздается сигнал).
2. Коснитесь сенсора  **2 раза** — дисплей покажет код яркости **br08**.
3. Выберите один из **8 уровней** яркости (от **br01** до **br08**), используя сенсоры **V** и **Λ**.

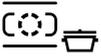
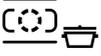
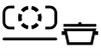
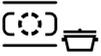
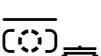
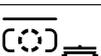
### Блокировка сенсоров

1. Одновременно коснитесь сенсоров **V** и **Λ** на **2–3 секунды**.
2. Коснитесь сенсора  **3 раза** — дисплей покажет **Loc**.
3. Включите блокировку касанием **Λ** — сенсоры **V** и **Λ** перестанут работать по отдельности, загорится индикатор .
4. Чтобы разблокировать панель, одновременно коснитесь сенсоров **V** и **Λ** на **2–3 секунды**, а затем — сенсора **V**. Индикатор  погаснет.

### Рекомендации по приготовлению

Блюдо	Режим	Аксессуар	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время (мин)
<b>Выпечка</b>					
Пирожные		Стандартный противень	3	170–190	20–30
Яблочные розочки		Стандартный противень	3	190–200	25–35
Киш		Форма + решетка	2	170–180	40–50
Пицца		Стандартный противень	2	200–210	15–20

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Блюдо	Режим	Аксессуар	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время (мин)
Слойки		Стандартный противень	3	190–200	20–30
Багет		Стандартный противень	3	190–200	20–40
Хлеб		Стандартный противень	3	190–200	50–60
Цельнозерновой хлеб (1 кг)		Стандартный противень	2	200–210	30–40
Пшеничный цельнозерновой хлеб		Форма + решетка	2	190–200	30–50
Круассаны		Стандартный противень	3	190–200	25–35
Пампушки		Стандартный противень	3	180–190	20–30
Бублики		Стандартный противень	3	190–200	15–25
<b>Торты</b>					
Торт		Форма + решетка	2	170–180	40–50
Бисквитный корж		Стандартный противень	3	170–180	25–40
Манник		Форма + решетка	2	170–180	30–40
Чизкейк		Форма + решетка	2	150–160	50–60
<b>Печенье</b>					
Кокосовое		Стандартный противень	3	160–170	20–30
Яблочное		Стандартный противень	3	160–170	25–35

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Блюдо	Режим	Аксессуар	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время (мин)
Миндальное		Стандартный противень	3	160–170	20–30
Кунжутный крекер		Стандартный противень	3	170–180	30–40
<b>Вторые блюда</b>					
Овощная запеканка		Стеклянная форма + решетка	2	170–180	50–60
Макаронная запеканка		Стеклянная форма + решетка	2	190–200	50–60
Лазанья		Стеклянная форма + решетка	2	190–200	30–40
Котлеты для бургера		Решетка	4	190–200	30–40 <sup>1</sup>
Куриные крылышки		Решетка	4	190–200	30–40 <sup>2</sup>
Рыба		Стандартный противень	3	190–200	25–35
<b>Полуфабрикаты</b>					
Большая пицца		Решетка	3	190–200	10–15
Средняя пицца		Стандартный противень	3	190–200	10–15
Картофель фри		Стандартный противень	3	210–220	25–30

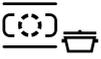
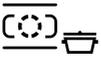
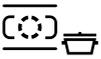
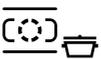
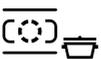
Для всех блюд рекомендуется предварительный нагрев **(10 минут)**.

<sup>1</sup> Перевернуть в середине приготовления.

<sup>2</sup> Перевернуть по истечении 2/3 времени приготовления.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

### Приготовление на пару

Блюдо	Режим	Аксессуар	Уровень направляющих	Температура (°C)	Объем воды, мл	Время (мин)	Вес, г
Пирожные		Стандартный противень	3	180	100	20–30	1000
Бублики		Стандартный противень	3	200	100	20–30	500
Овощи		Стандартный противень	3	180	200	20–30	2000
Кокосовое печенье		Стандартный противень	3	180	100	20–30	800
Профитроли		Стандартный противень	3	180	100	30–40	250
Слойки		Стандартный противень	3	180	100	20–30	700
Лосось с овощами		Стандартный противень	3	200	150	30–40	650

### Приготовление в режиме S FRY

Блюдо	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время (мин)	Кол-во
Картофель фри	3	220	20–35	600 г
Выпечка (полуфабрикат)	3	200	25–40	—
Картофельные крокеты	3	220	20–30	16 шт.
Луковые кольца	3	220	20–30	20 шт.
Наггетсы	3	210	25–35	20 шт.
Куриные крылышки	3	220	35–45	15–18 шт.

## Чистка и обслуживание

### ВНИМАНИЕ

*Перед чисткой отключите духовой шкаф от электросети и дайте ему остыть.*

– Проводите чистку после каждого использования. 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.

– Протирайте устройство мягкой тканью или губкой, смоченной в теплом водном растворе нейтрального моющего средства.

– Проверяйте, не скопилась ли пыль на электрической розетке и вилке. При необходимости аккуратно очистите их.

– Не используйте для чистки:

**a)** растворители;

**b)** спирто- или кислотосодержащие средства (кроме **6%-го** раствора уксуса);

**c)** порошки;

**d)** горячую воду;

**e)** пароочистители;

**f)** грубые щетки или губки;

**g)** другие вещества и материалы, которые могут повредить технику.

– После чистки вытрите рабочую камеру и аксессуары насухо, затем установите их на место.

– При использовании чистящего средства для духовых шкафов убедитесь, что оно подходит для Вашей модели. Повреждения из-за чистящих средств не относятся к гарантийным случаям.

– Не мойте контейнер для воды в посудомоечной машине и не сушите в разогретой рабочей камере. Протирайте его мягкой тканью со средством для посуды.

### Чистка от накипи

Накипь может образоваться после приготовления на пару. Рекомендуется проводить описанную ниже процедуру после каждого использования функции пара.

**1.** Налейте на дно камеры немного **6%-го** раствора уксуса. Можно также смазать уксусом отдельные пятна.

**2.** Включите нижний нагрев с температурой **50 °C** на **5 минут**.

## ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

3. После отключения нагрева подождите не менее **30 минут**, чтобы все загрязнения растворились.

4. Протрите протрите рабочую камеру мягкой тканью, смоченной в теплом мыльном растворе.

5. Оставьте дверцу устройства слегка приоткрытой, пока камера не высохнет.

### Чистка паром

1. Налейте **100 мл** воды на дно рабочей камеры.

2. Поместите противень с **400 мл** воды на второй уровень направляющих.

3. Включите нижний нагрев с температурой **70 °C** на **30 минут**.

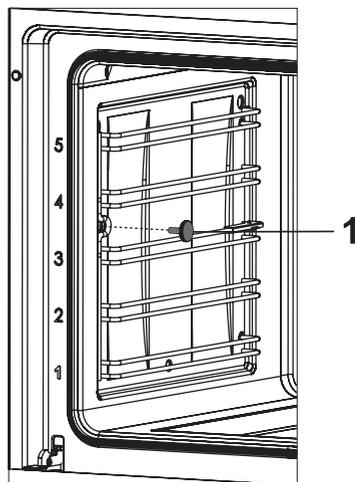
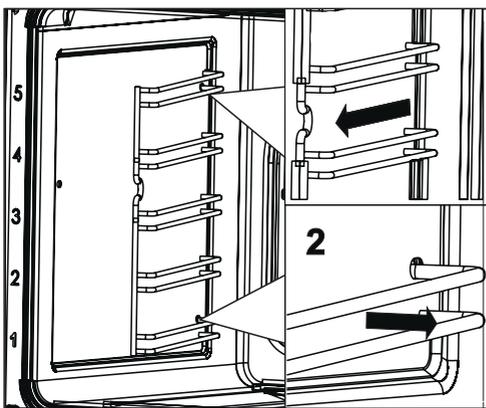
4. Когда нагрев отключится, дайте духовому шкафу остыть и протрите рабочую камеру мягкой влажной тканью.

5. Оставьте дверцу устройства слегка приоткрытой, пока камера не высохнет.

### Снятие направляющих

1. Между **3 и 4-м уровнями** направляющих установлен фиксирующий винт. Выньте его, поворачивая против часовой стрелки.

2. Потяните за направляющие, чтобы вынуть их из пазов и снять.

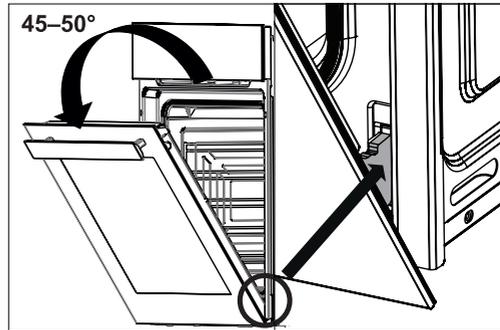
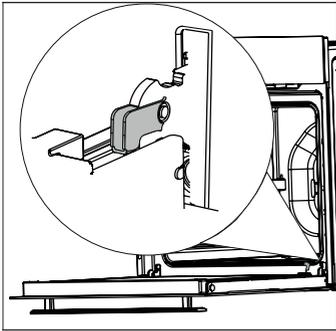


### Снятие дверцы

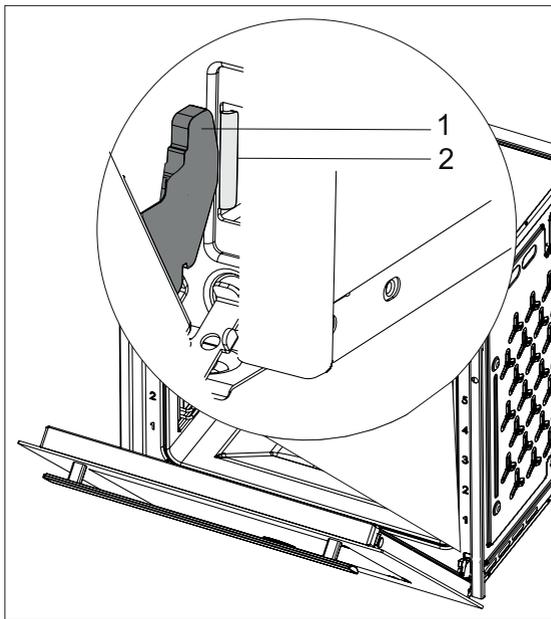
1. Полностью откройте дверцу и максимально сдвиньте фиксатор петли.

2. Переверните обе петли в одинаковое положение.

3. Прикройте дверцу до так, чтобы она осталась открытой примерно под углом **45°**.



4. Потяните дверцу вверх, чтобы снять ее. (На рисунке ниже 1 — петля дверцы, 2 — слот петли на корпусе духового шкафа.)



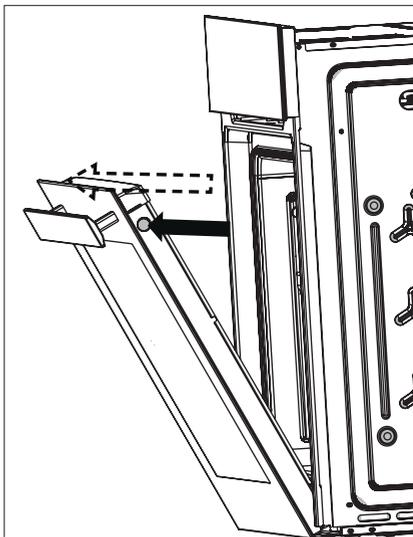
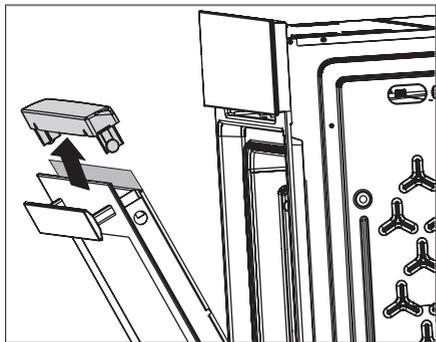
### ВНИМАНИЕ

*При установке дверцы на место не забудьте закрыть фиксаторы петель в исходное положение.*

## ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

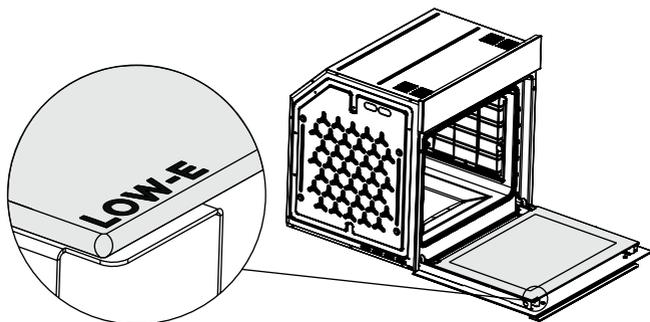
### Снятие стекла

1. Приоткройте дверцу и нажмите на фиксаторы с обеих сторон.
2. Снимите защитную крышку.
3. Извлеките стекло.



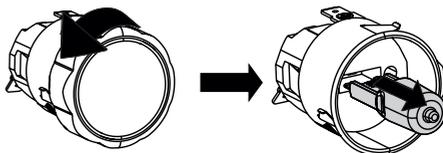
### ВНИМАНИЕ

При установке стекла на место убедитесь, что надпись LOW-E находится в левом верхнем углу, как показано на рисунке.



### Замена лампы

1. Снимите крышку лампы, повернув ее против часовой стрелки.
2. Выньте лампу и замените ее новой с теми же характеристиками.



## 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.*

Проблема	Решение
Духовой шкаф не работает	Проверьте соединение вилки с розеткой
	Убедитесь, что устройство включено
Подсветка не работает	Замените лампу
Дверца не закрывается до конца	Если духовой шкаф используется давно, замените уплотнитель или попробуйте смягчить его, протерев влажным и теплым полотенцем
Неприятный запах	Новая техника может издавать специфический запах; он исчезнет вскоре после начала использования
	Очистите и проветрите рабочую камеру
Конденсат на стекле дверцы	Старайтесь реже открывать дверцу и не оставлять ее открытой надолго
	Убедитесь, что в помещении достаточно сухо
Блюдо готовится слишком долго	Увеличьте температуру
	Старайтесь реже открывать дверцу и не оставлять ее открытой надолго

### *Правила утилизации*



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 отдельному 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 м<sup>2</sup>, можно, приобретая новое изделие, бесплатно, без каких-либо обязательств сдавать электронные устройства размером менее 25 см, подлежащие утилизации.

Надлежащий отдельный 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.

### **Сервис и гарантия**

Срок службы — **10 лет**.

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

Гарантия — **36,6 месяца**.

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](http://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](http://elexir.pro)

## e<sup>+</sup>LEXIR



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](http://elexir.pro)