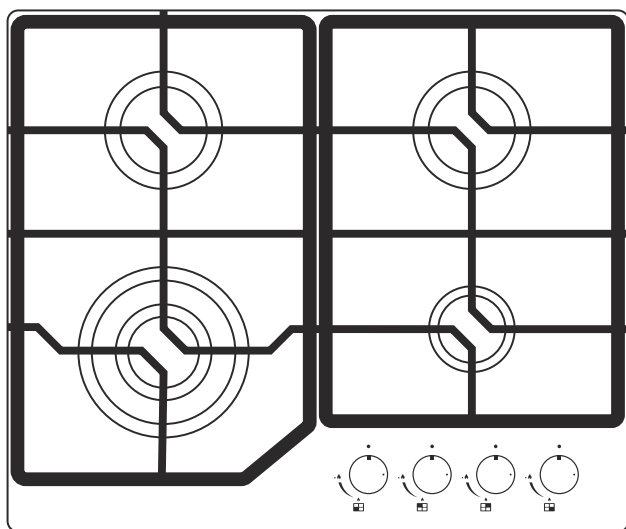


ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



МОДЕЛИ

GVG 642 BL/WH/IV/BBL
GVG 640-1 BL/WH/IV/BBL

GVS 640 IX
GVS 642 IX
GVS 644-1 IX

ВВЕДЕНИЕ.....	4
ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	5
ОБЗОР ГАЗОВОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ.....	11
ИНФОРМАЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ И ПОДКЛЮЧЕНИЮ	16
МОНТАЖ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ.....	17
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СИСТЕМЕ ГАЗОСНАБЖЕНИЯ.....	21
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ	25
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ГАЗОВОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ	26
ТРЕБОВАНИЯ К ПОСУДЕ	28
УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ	29
СОВЕТЫ ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	31
ИНФОРМАЦИЯ ПО ГАРАНТИИ	33
СЕРВИСНАЯ СЛУЖБА.....	34
ПРОГРАММА СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ELEXIR.....	35
ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ.....	36

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение продукции LEX. Мы уверены, что газовая варочная поверхность оправдает Ваши ожидания и станет прекрасным помощником на Вашей кухне. Для правильного и безопасного использования изделия, пожалуйста, ознакомьтесь со всеми пунктами данного руководства по эксплуатации. Просим Вас сохранять его на весь срок службы данной варочной поверхности. В начале приведен раздел с некоторыми важными условиями безопасной работы устройства. В руководстве даны полезные советы по уходу и чистке изделия.

Данное изделие сертифицировано в соответствии с действующим техническим регламентом.

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

Гарантия – 36,6 месяцев.

Подробная информация указана в гарантийном талоне внутри упаковки.

Срок эксплуатации – 10 лет.



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

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

При подключении к газовой сети должен быть заполнен акт выполненных работ. Если произведена регулировка для использования газа другого давления, мастер обязан сделать отметку в гарантийном талоне. Самовольное и неправильное подключение изделия, несоблюдение правил техники безопасности могут привести к пожару, отравлению газом, поражению электрическим током, ожогам.

Сохраните руководство, оно поможет решить возникшие вопросы. Изготовитель (продавец) не несет ответственности (в том числе и в гарантийный период):

- За дефекты и повреждения изделия, возникшие из-за несоблюдения нарушения указаний по его хранению, установке, подключению, условий эксплуатации, либо действия непреодолимой силы (пожара, наводнения и т. п.), воздействия домашних животных, насекомых, грызунов.
- За последствия неквалифицированного ремонта.

Информация по технике безопасности

- Данная газовая варочная поверхность предназначена для использования в домашнем хозяйстве.

- При использовании варочной поверхности в транспортных средствах для отдыха необходимо соблюдать требования **ГОСТ 721**.

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

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

- Не рекомендуется устанавливать оборудование на морских судах любого рода.

- Все операции по установке, подключению к электросети, наладке и адаптации к другому виду газа должны проводиться сертифицированным специалистом в соответствии со всеми действующими нормами и законодательством, а также с предписаниями местных газо- и электроснабжающих компаний

и согласно данному руководству по эксплуатации. Особое внимание следует уделить требованиям к вентиляции.

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

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

- Не снимайте защитную упаковку с устройства до момента проведения монтажа. Если вы заметили на варочной поверхности следы каких-либо повреждений, не подключайте ее к газовой и электрической сети, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

- Данная варочная поверхность относится к изделиям с третьим классом защиты по стандарту **EN 30-1-1** для газовых приборов: встроенное оборудование.

Декларация о соответствии

Данное оборудование соответствует следующим директивам ЕС:

- 2014/35/ЕС: общие положения/устройства с низким напряжением.
- 2009/142/СЕ: газовые приборы.
- 1935/2004/СЕ, 90/128/ЕЕС: данное устройство может контактировать с пищевыми продуктами.
- 2014/30/EU: электромагнитная совместимость.

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

ВНИМАНИЕ

Не оставляйте части упаковки (полиэтиленовые пакеты, пенопласт и т. д.) в пределах досягаемости детей, они не предназначены для игр.

Будьте осторожны! Опасность поражения электрическим током!

- Прикосновение к некоторым внутренним компонентам варочной поверхности может привести к серьезной травме или смерти. Не разбирайте изделие самостоятельно!

- Ненадлежащее заземление может привести к удару током.
- Не пользуйтесь изделием с поврежденным сетевым кабелем.
- Не пытайтесь отремонтировать или разбирать варочную поверхность самостоятельно. Неправильная сборка может привести к поражению электрическим током во время последующего использования.
- Не храните и не используйте варочную поверхность вне помещений.
- Во избежание поражения электрическим током не погружайте варочную поверхность или сетевой кабель в воду или другие жидкости.
- Устанавливайте изделие в места, где оно не может упасть в воду или другие жидкости. Не пользуйтесь варочной поверхностью, упавшей в воду, – обратитесь в сервисный центр.
- Во время приготовления температура рабочих поверхностей может быть достаточно высокой. Держите кабель вдали от нагретых поверхностей и не закрывайте вентиляционные отверстия или рабочие поверхности посторонними предметами.
- Несоблюдение правил ухода за изделием или использование его в загрязненном виде сокращает срок службы и может привести к несчастным случаям.
- Варочная поверхность не предназначена для эксплуатации с использованием внешнего таймера или отдельных систем дистанционного управления.
- Запрещается использовать пароочистители, т. к. это может повредить покрытие и внутренние элементы изделия.
- Техническое обслуживание, чистка и ремонт должны выполняться только после отключения от газопровода и электропитания.
- Не используйте абразивные или агрессивные химические чистящие средства, острые металлические скребки для очистки поверхности, так как они царапают или разъедают её и могут привести к дефекту или разрушению элементов изделия.

ВНИМАНИЕ

Во время эксплуатации поверхность и внутренние части изделия нагреваются. Будьте осторожны, во избежание травм берегите лицо и руки от ожогов, используйте прихватки.

- Не разбрызгивайте воду на варочную поверхность.
- Не используйте варочную поверхность в потенциально взрывоопасных атмосферах.
- Во время приготовления температура рабочих поверхностей может быть достаточно высокой. Будьте осторожны, ограничьте детям доступ к газовой варочной поверхности.

- Перегрев масла или жира может привести к их быстрому воспламенению. Не оставляйте варочную поверхность без присмотра при приготовлении пищи с использованием масла или жира.

- Не оставляйте работающую варочную поверхность без присмотра. Вся рабочая поверхность нагревается во время использования и остается горячей после выключения оборудования.

- Перед началом использования убедитесь, что занавески, тюль, бумага и другие легковоспламеняющиеся предметы находятся вдалеке от варочной поверхности.

- После монтажа необходимо обеспечить полную защиту от прикосновения к токопроводящим и изолированным деталям.

- Для герметизации соединений используются только материалы, рекомендованные сервисным центром.

ВНИМАНИЕ

Прилегающая мебель и все материалы, используемые при установке, должны выдерживать повышение температуры до 85 °С.

- Некоторые виды кухонной мебели с поверхностью из ПВХ или ламинированной ДСП не устойчивы к тепловому воздействию и могут изменить цвет даже при более низких температурах, чем 85 °С.

- Ответственность за любой ущерб, который может возникнуть вследствие установки оборудования с нарушением данного температурного лимита, несет его владелец.

- Перед тем, как установить новую варочную поверхность, позаботьтесь о том, чтобы установка проводилась в соответствии с руководством по эксплуатации.

- Не используйте данное оборудование для хранения вещей или в качестве рабочей поверхности.

- Особое внимание следует уделить требованиям к вентиляции.

- Перед использованием варочной поверхности удалите с нее пленку и наклейки. Наклейки с технической информацией об изделии необходимо оставить.

- Следите за тем, чтобы провода других электробытовых приборов не касались горячей варочной поверхности или посуды на ней.

Безопасность детей

- Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими способностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром лиц, ответственных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией оборудования.

- Очистка и обслуживание оборудования не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 8 лет и их контролируют взрослые. Не допускайте детей младше 8 лет к оборудованию и его сетевому проводу.

Предупреждение! Существует опасность возгорания!

Скопление газа в закрытом помещении может привести к возгоранию. Следите, чтобы во время работы варочных поверхностей без газ-контроля не было сквозняков. Струя воздуха может задуть пламя на конфорках. Внимательно ознакомьтесь с инструкциями и правилами техники эксплуатации газовых конфорок.

Предупреждение! Существует опасность отравления!

Использование газовой варочной поверхности повышает температуру, влажность и концентрацию продуктов сгорания в помещении, где она установлена. Необходимо обеспечить хорошую вентиляцию этого помещения, в особенности во время работы варочной поверхности: не загромождайте отверстия естественной вентиляции или установите устройство для механической вентиляции (вытяжку). При продолжительном или интенсивном использовании оборудования может понадобиться дополнительное или более интенсивное проветривание: откройте окно или увеличьте мощность вытяжки.

Предупреждение! Существует опасность ожога!

Конфорки и поверхность вокруг них сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленной поверхности. Не допускайте к варочной поверхности детей младше 8 лет.

Предупреждение! Держите баллоны со сжиженным газом всегда в вертикальном положении.

Если баллон со сжиженным газом находится не в вертикальном положении, то сжиженный пропан-бутан может попасть в оборудование. При этом из горелок может вырваться сильное пламя. Некоторые части оборудования могут повредиться и со временем стать негерметичными из-за неконтролируемого выхода газа, что может привести к ожогам.

Предупреждение! Существует опасность пожара!

Конфорки очень сильно нагреваются. Никогда не кладите легковоспламеняющиеся предметы на варочную поверхность. Не используйте варочную поверхность в качестве места складирования предметов.

Нельзя хранить и использовать вблизи оборудования или под ним едкие химические средства, газообразные вещества, легковоспламеняющиеся материалы и непищевые продукты.

Перегретый жир и масло легко воспламеняются. Не оставляйте нагревающийся жир или масло без присмотра. Если возгорание произошло, не заливайте огонь водой. Накройте сковороду или кастрюлю крышкой, чтобы погасить огонь, и выключите конфорку.

Предупреждение! Существует опасность получения травм!

Использование поврежденной посуды, посуды неподходящего размера, кастрюль и сковород, края которых выступают за границы варочной поверхности, а также неправильная установка посуды на конфорку могут стать причиной серьезных травм. Следуйте советам и рекомендациям по использованию посуды.

В случае неисправности варочной поверхности перекройте подачу газа и электроэнергии к оборудованию. По вопросам ремонта свяжитесь с сервисным центром.

Нельзя вносить изменения во внутренние элементы оборудования. Если это необходимо, свяжитесь с нашим сервисным центром.

Если какая-то ручка не поворачивается, не форсируйте ее. Сразу свяжитесь с сервисным центром, чтобы починить или заменить эту ручку.

Предупреждение! Существует опасность поражения электротоком!

Нельзя пользоваться для очистки варочной панели парочистителем.

Если Вам кажется, что произошла утечка газа, следуйте указаниям ниже:

- Не включайте свет.
- Не включайте какие-либо электрические приборы.
- Не используйте мобильный телефон в этом помещении.
- 1. Прекратите использование оборудования, перекройте газовый вентиль.
- 2. Откройте окно для проветривания помещения.
- 3. Перейдите в другое помещение и свяжитесь с нашим сервисным центром по телефону.

Топливный газ содержит меркаптан, поэтому в случае утечки газа Вы сможете почувствовать его (запах гнилого чеснока, тухлого яйца), даже если соотношение газа к воздуху 1:1000.

- Перед использованием варочной поверхности внимательно прочтите разделы, посвященные монтажу и эксплуатации! В них содержится важная информация по установке, использованию и техническому обслуживанию. Сохраните всю документацию для дальнейшего использования или для передачи ее следующему владельцу.

- Сразу после получения проконтролируйте состояние упаковки и саму варочную поверхность на наличие транспортных повреждений. Не включайте поврежденное изделие, а свяжитесь с фирмой-поставщиком.

- Утилизируйте, пожалуйста, упаковочный материал надлежащим образом.

- Не позволяйте детям играть с упаковкой и ее частями. Складные коробки и упаковочные пленки представляют опасность удушья.

- Перед установкой варочной поверхности убедитесь, что газовое и электрическое питание соответствуют значениям, указанным в технических характеристиках.

- Не используйте варочную поверхность, если она находится в контакте с водой.

- Не эксплуатируйте варочную поверхность мокрыми руками.

- Убедитесь, что ручки управления установлены в положение ВЫКЛ., когда варочная поверхность не используется.

- При использовании других электроприборов убедитесь, что кабель не вступает в контакт с горячими поверхностями бытовой техники.

- Нестабильные, деформированные или неустойчивые кастрюли не должны использоваться на варочной поверхности, потому что это может привести к опрокидыванию горячей кастрюли и получению ожогов и травм.

- Никогда не используйте пластиковую посуду или алюминиевую фольгу для приготовления блюда на варочной поверхности.

Обзор газовой варочной поверхности

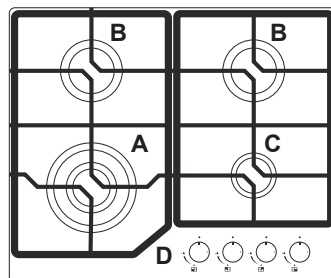
Модель GVS 640 IX, GVG 640-1 BL/WH/IV/BBL

A = WOK-конфорка мощностью **3,5 кВт**

B = средняя конфорка мощностью **1,75 кВт**
(конфорка быстрого нагрева)

C = вспомогательная конфорка
мощностью **1,0 кВт**

D = панель управления



Модель GVS 644-1 IX, GVG 642 BL/WH/IV/BBL, GVS 642 IX

A = большая конфорка повышенной мощности **3,0 кВт**

B = средняя конфорка мощностью **1,75 кВт** (конфорка быстрого нагрева)

C = вспомогательная конфорка мощностью **1,0 кВт**

D = панель управления.

ОБЗОР ГАЗОВОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Паспорт изделия

Тип	Газовая варочная поверхность	
Модель	GVS 640 IX	GVS 644-1 IX
Управление	Механическое, электроподжиг	
Материал поверхности	Нержавеющая сталь	Нержавеющая сталь
Цвет	Сталь	Сталь
Материал решёток	Чугун	Чугун
Мощность	8,0 кВт	7,5 кВт
Количество конфорок	4 конфорки	4 конфорки
Wok-конфорка	1x3500 Вт	-
Конфорка повышенной мощности	-	1x3000 Вт
Конфорка быстрого нагрева	2x1750 Вт	2x1750 Вт
Дополнительная конфорка	1x1000 Вт	1x1000 Вт
Комплектация	Набор жиклёров для конверсии газа	
Опции	Газ-контроль, конфорка Wok, подходит для магистрального и баллонного газа, электроподжиг	Подходит для магистрального и баллонного газа, электроподжиг
Ширина	600 мм	580 мм
Длина силового кабеля	100 см	100 см
Страна-производитель	КНР	КНР
Размеры устройства В×Ш×Г	95x600x510 мм	95x580x500 мм
Размеры для встраивания	560x480 мм	560x480 мм
Размер упаковки В×Ш×Г	135x640x550 мм	135x620x530 мм
Вес брутто/нетто	8,8 кг /8,2 кг	6,7 кг /6,0 кг
Расход газа G20, 20 мбар	0,762 м³/ч	0,715 м³/ч
Расход газа G30, 30 мбар	582 г/ч	546 г/ч
Категория газа	II2H3B/P	II2H3B/P
Степень электрической безопасности IP	IP20	IP20
Класс установки	3	3
Параметры электропитания	220-240 В переменного тока, 0,8 Вт	
Электроснабжение, Гц	50 Гц	50 Гц
Система «Газ-контроль»	+	-
Кабель питания, вилка	+	+
Электроподжиг	+	+

ОБЗОР ГАЗОВОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Паспорт изделия

Тип	Газовая варочная поверхность	
Модель	GVG 640-1 BL/WH/IV/BBL	GVS 642 IX
Управление	Механическое, электроподжиг	
Материал поверхности	Закаленное стекло	Нержавеющая сталь
Цвет	Черный/Белый/Ivory	Сталь
Материал решёток	Чугун	Чугун
Мощность	8,0 кВт	7,5 кВт
Количество конфорок	4 конфорки	4 конфорки
Wok-конфорка	1x3500 Вт	-
Конфорка повышенной мощности	-	1x3000 Вт
Конфорка быстрого нагрева	2x1750 Вт	2x1750 Вт
Дополнительная конфорка	1x1000 Вт	1x1000 Вт
Комплектация	Набор жиклёров для конверсии газа	
Опции	Газ-контроль, конфорка Wok, подходит для магистрального и баллонного газа, электроподжиг	Подходит для магистрального и баллонного газа, электроподжиг
Ширина	600 мм	600 мм
Длина силового кабеля	100 см	100 см
Страна-производитель	КНР	КНР
Размеры устройства В×Ш×Г	95x600x510 мм	95x600x510 мм
Размеры для встраивания	560x480 мм	560x480 мм
Размер упаковки В×Ш×Г	135x640x550 мм	135x640x550 мм
Вес брутто/нетто	13,8 кг /12,9 кг	8,6 кг /7,9 кг
Расход газа G20, 20 мбар	0,762 м³/ч	0,715 м³/ч
Расход газа G30, 30 мбар	582 г/ч	546 г/ч
Категория газа	II2H3B/P	II2H3B/P
Степень электрической безопасности IP	IP20	IP20
Класс установки	3	3
Параметры электропитания	220-240 В переменного тока, 0,8 Вт	
Электроснабжение, Гц	50 Гц	50 Гц
Система «Газ-контроль»	+	-
Кабель питания, вилка	+	+
Электроподжиг	+	+

ОБЗОР ГАЗОВОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Паспорт изделия

Тип	Газовая варочная поверхность
Модель	GVG 642 BL/WH/IV/BBL
Управление	Механическое, электроподжиг
Материал поверхности	Закаленное стекло
Цвет	Черный/Белый/Ivory
Материал решёток	Чугун
Мощность	7,5 кВт
Количество конфорок	4 конфорки
Wok-конфорка	-
Конфорка повышенной мощности	1x3000 Вт
Конфорка быстрого нагрева	2x1750 Вт
Дополнительная конфорка	1x1000 Вт
Комплектация	Набор жиклёров для конверсии газа
Опции	Подходит для магистрального и баллонного газа, электроподжиг
Ширина	600 мм
Длина силового кабеля	100 см
Страна-производитель	КНР
Размеры устройства В×Ш×Г	95x600x510 мм
Размеры для встраивания	560x480 мм
Размер упаковки В×Ш×Г	135x640x550 мм
Вес брутто/нетто	13,3 кг /12,5 кг
Расход газа G20, 20 мбар	0,715 м³/ч
Расход газа G30, 30 мбар	546 г/ч
Категория газа	II2H3B/P
Степень электрической безопасности IP	IP20
Класс установки	3
Параметры электропитания	220-240 В переменного тока, 0,8 Вт
Электроснабжение, Гц	50 Гц
Система «Газ-контроль»	-
Кабель питания, вилка	+
Электроподжиг	+

ОБЗОР ГАЗОВОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Дополнительная конфорка	Конфорка быстрого нагрева	Конфорка повышенной мощности	WOK -конфорка
1,0 кВт	1,75 кВт	3,0 кВт	3,5 кВт
G20*, (0,76 мм) 0,095 м³/ч	G20, (0,97 мм) 0,167 м³/ч	G20, (1,29мм) 0,286 м³/ч	G20, (1,31 мм) 0,334 м³/ч
G 30*, (0,51 мм) 73 гр/ч	G 30, (0,65 мм) 127 г/ч	G 30, (0,87 мм) 218 г/ч	G 30, (0,94 мм) 255 г/ч

*G30, 30 мбар, сжиженный нефтяной газ

*G20, 20 мбар, природный газ

Комплектация моделей

- Варочная поверхность
- Чугунные решётки
- Крышки рассекателей
- Конфорки
- Жиклёры для баллонного газа
- Угловой штуцер
- Уплотнитель
- Крепёж
- Гарантийный талон
- Упаковка

ВНИМАНИЕ

Размеры, приведённые в таблице и на рисунках, являются конструктивными. Возможно небольшое различие между фактическими и конструктивными размерами. Данные приведены только для справки.

Информация по установке и подключению

Данные по газу:

Подключение к системе газоснабжения	Rp 1/2 (ISO R7)
Тип	Природный газ магистральный G20 (20 мбар), альтернативный сжиженный нефтяной газ (сжиженный G30)

Данные по электромонтажу:

Номинальное напряжение Подключение к сети	220-240 В переменного тока, 50/60 Гц. 3 А (двухполюсная розетка с выключателем и предохранителем, расстояние между контактами 3 мм)
Номинальная мощность	0,0008 кВт
Силовой кабель	3-жильный x 0,75 мм ² (тип RR-F, с маркировкой <HAR>)

При установке оборудования необходимо учесть наличие и размеры подводящих газовых и электрических коммуникаций.

Установка данной газовой варочной поверхности должна производиться только квалифицированным техническим персоналом организаций, зарегистрированных в соответствующем реестре, в строгом соответствии с действующими редакциями следующих нормативных документов.

Правила безопасности газовых приборов при установке и эксплуатации:

- Строительные нормы и правила, утвержденные Министерством охраны окружающей среды.
- Правила электропроводки IEE.

Неправильная установка оборудования аннулирует гарантию и может повлечь за собой ответственность согласно с вышеуказанными нормативными документами.

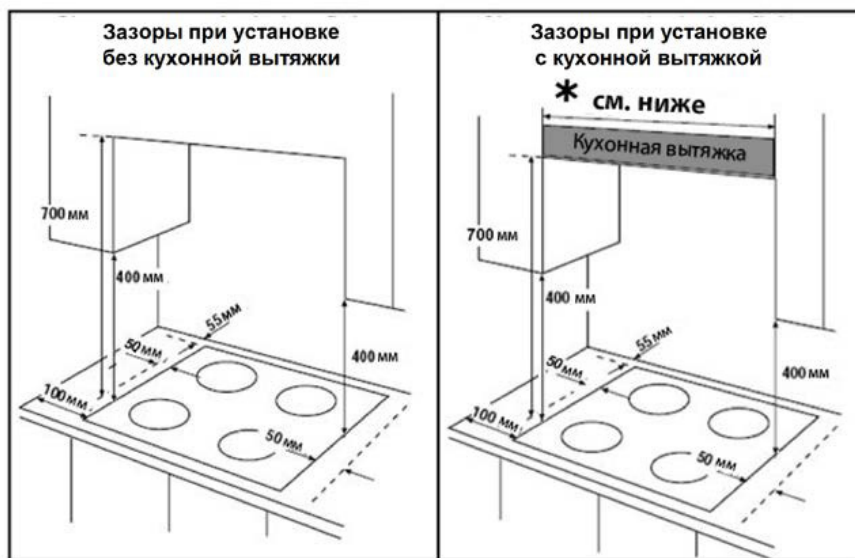
Монтаж варочной поверхности

Прилегающая к варочной поверхности мебель должна выдерживать повышение температуры до **85 °C**.

Варочная поверхность может быть установлено на кухне, в столовой или жилой комнате.

ВНИМАНИЕ

Изделие нельзя устанавливать в ванной или душевой.

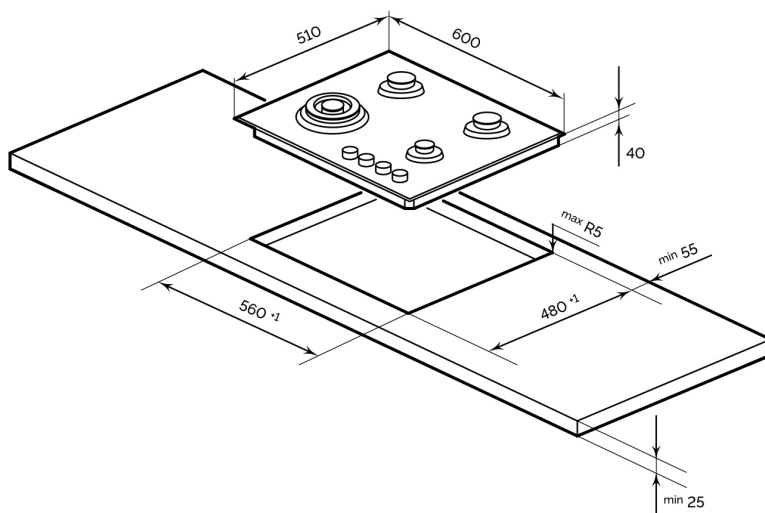


Минимальное расстояние до наклонной кухонной вытяжки – **650 мм**, до встраиваемой – **700 мм**.

Данное изделие является встраиваемым электроприбором **класса 3** (относится к третьему классу защиты по стандарту **EN 30-1-1** для газовых приборов: встроенное оборудование).

МОНТАЖ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Размеры для встраивания

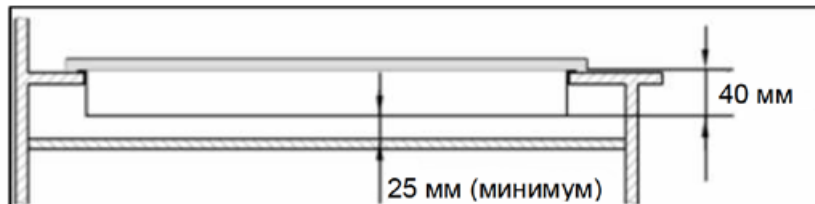


Варочная поверхность встраивается в кухонный шкаф (в зависимости от размера) или столешницу шириной **600 мм** с соблюдением следующих минимальных зазоров:

- Края варочной поверхности должны находиться на расстоянии **не менее 55 мм** от боковой или задней стены.
- Расстояние между самой высокой точкой варочной поверхности (включая конфорки) и нижней частью любой горизонтальной поверхности, расположенной непосредственно над ней, должно составлять не менее **700 мм**.
- Расстояние между варочной поверхностью и нижней частью расположенной выше горизонтальной поверхности, которая находится на одной линии с внешним краем варочной поверхности, должно составлять не менее **400 мм**. Расстояние между варочной поверхностью и нижней частью такой горизонтальной поверхности может составлять **менее 400 мм**, если смещение от внешнего края варочной поверхности составляет не менее **50 мм**.
- По краям варочной поверхности должно оставаться **не менее 50 мм** свободного пространства. Горючие материалы также не следует располагать ближе чем на расстоянии **50 мм** от варочной поверхности.
- Размеры ниши выреза, которая будет сделана в поверхности корпуса мебели (столешнице) обозначены на рисунке выше.

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

Схема встраивания:



ВНИМАНИЕ

Между нижней частью варочной поверхности и любой поверхностью, расположенной непосредственно под ней, необходимо оставить зазор не менее 25 мм.

УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Установка варочной поверхности

ВНИМАНИЕ

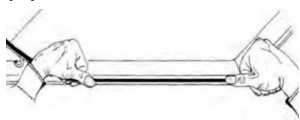
Не закрывайте необходимые для вентиляции промежутки между нишей для встраивания и духовым шкафом (если он присутствует).

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

Установка варочной поверхности вблизи холодильников или морозильных камер не рекомендуется.

Аккуратно снимите с изделия все упаковочные материалы, (также следует достать крышки конфорок и рассекатели) осторожно переверните варочную поверхность, чтобы не повредить свечи розжига и термоэлементы газ-контроля, и разместите её на мягкой горизонтальной поверхности.

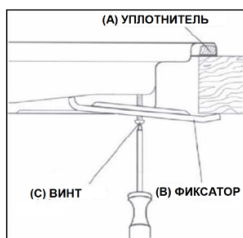
Необходимо обезжирить поверхность изделия по всему периметру, после обработайте края варочной поверхности уплотнителем, идущим в комплекте **(А)**:



1. Удалите защитное покрытие с уплотнителя.
2. При обработке краев уплотнителем следите за тем, чтобы не оставалось зазоров и один конец не заходил на другой.

ВНИМАНИЕ

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



В каждом углу варочной поверхности имеются отверстия под винты.

Разместите фиксатор **(В)** над отверстиями, соответствующими размеру винтов. Слегка затяните винт **(С)** через фиксатор **(В)**, чтобы фиксатор прилегал к варочной поверхности, но все еще можно было отрегулировать его положение.

3. Осторожно переверните варочную поверхность в исходное положение и опустите в подготовленную выемку в столешнице.

4. Откорректируйте положение фиксаторов внизу варочной поверхности в соответствии со столешницей. Туго затяните винты **(С)**, чтобы зафиксировать варочную поверхность.

5. Установите рассекатели, крышки конфорок и решетки для посуды.

Подключение к системе газоснабжения

Подключение варочной поверхности к трубе системы газоснабжения или к баллону с газом должно производиться квалифицированным специалистом в соответствии с действующей редакцией норм и стандартов безопасности Российской Федерации, а также аналогичными нормативами Европейского союза.

Монтажник должен:

- Иметь право на установку газового оборудования.
- Ознакомиться с информацией, находящейся в руководстве по эксплуатации и на информационной наклейке о виде газа, к которому приспособлена варочная газовая поверхность. Информацию сопоставить с условиями поставки газа в месте установки.
- Проверить эффективность вентиляции, т.е. воздухообмен в помещении, герметичность соединений газовой арматуры, эффективность работы всех функциональных элементов.
- После подключения составить акт выполненных работ, который необходимо будет подписать. Также он проставит необходимые печати в гарантийный талон. Отсутствие заверенных печатью и подписью данных о подключении может повлечь за собой аннулирование гарантийных обязательств.
- Выдать Вам документ, удостоверяющий, что работы произведены в соответствии с техническими нормами и правилами безопасности.

ВНИМАНИЕ

Неправильная установка варочной поверхности аннулирует гарантию и может повлечь за собой ответственность согласно с вышеуказанными нормативными документами.

Данная варочная поверхность предназначена для работы только на природном газе. Использование любого другого газа без переоборудования варочной поверхности невозможно.

Перед подключением необходимо проверить, соответствуют ли условия подключения (вид газа и давление газа) параметрам изделия, которые приведены в маркировке.

Если давление природного газа в подводящей сети превышает максимально допустимое значение, необходимо установить редуктор, понижающий давление до положенной величины. Редуктор приобретается отдельно. На конце подводящего трубопровода необходимо предусмотреть установку предохранительного (перекрывающего) крана, который необходимо расположить в легкодоступном месте.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СИСТЕМЕ ГАЗОСНАБЖЕНИЯ

Выполните подключение к системе газоснабжения, пользуясь жесткой металлической трубой и муфтами или гибкой трубой из нержавеющей стали, соответствующими действующим нормам. Гибкие металлические трубы не должны касаться чего-либо, чтобы избежать их зажатия или повреждения. Присоединительный газопровод газовой варочной поверхности имеет наружную резьбу **1/2"**. Выполняйте подключение, стараясь исключить любое силовое воздействие на варочную поверхность.

ВНИМАНИЕ

Варочная поверхность должна быть подсоединена к системе газоснабжения с использованием охватывающей втулки размером 15 мм x 1/2", прокладки, металлической трубы и перекрывающего крана, который необходимо расположить в легкодоступном месте.



- Вставьте прокладку во втулку размером **15 мм x 1/2"**.
- Полностью затяните втулку размером **15 мм x 1/2"** на газовой трубе.

Правильно расположите верхний конец втулки, как показано на рисунке.

- Давление газа можно проверить на средней конфорке. Снимите соответствующий инжектор и подсоедините диагностический штуцер.
- Включите остальные горелки и проверьте, соответствует ли давление газа действующим нормам.

ВНИМАНИЕ

Все работы по подключению газовой варочной поверхности и её диагностике должен выполнять квалифицированный специалист.

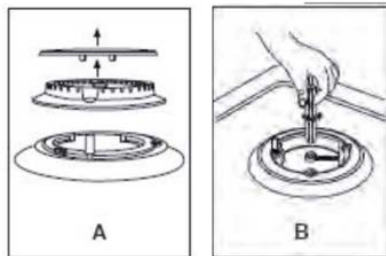
Не забывайте, что применяемый в быту газ взрывоопасен, поэтому при пользовании газовыми приборами необходимо соблюдать правила пожарной безопасности!

ВНИМАНИЕ

После окончания работ проведите проверку на предмет утечек, пользуясь мыльным раствором. Запрещается выполнять проверку при включенном пламени.

Смена рабочего газа (переход на сжиженный нефтяной газ)

Все работы должны выполняться квалифицированным персоналом соответствующих организаций.



1. Снимите решетки для кухонной посуды, крышку конфорки и рассекатели пламени (A).

2. Открутите форсунку (жиклер) гаечным или торцевым ключом (B) и замените ее на другую в зависимости от вида газа (см. таблицу).

3. Аккуратно соберите конфорку в обратном порядке и, убедитесь, что рассекаТЕЛЬ пламени правильно расположен.

Тип газа	Форсунка мм	Конфорки	Мощность (Вт)	
			Макс.	Мин.
Природный G20 (20 мбар)	1,31	WOK	3500	1700
	1,29	Повышенной мощности	3000	1500
	0,97	Быстрого нагрева	1750	900
	0,76	Дополнительная	1000	500
Сжиженный нефтяной G30 (30 мбар) Бутан Пропан	0,94	WOK	3500	1300
	0,87	Повышенной мощности	3000	700
	0,65	Быстрого нагрева	1750	400
	0,51	Дополнительная	1000	350

ВНИМАНИЕ

Отрегулируйте минимальный объем подачи газа перед следующим использованием устройства.

Регулировка подачи газа

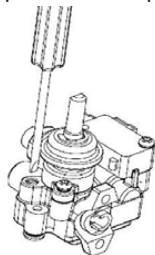
ВНИМАНИЕ

Все работы должны проводиться квалифицированным специалистом. Всегда отключайте варочную поверхность от электросети перед проведением любых ремонтных работ.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СИСТЕМЕ ГАЗОСНАБЖЕНИЯ

Для регулировки подачи газа (высоты пламени) используйте следующий способ для модели GVS 640 IX:

- Снимите решетки, крышки конфорок, рассекатели и ручки газовой варочной поверхности.



- Открутите винты для того, чтобы открыть корпус варочной поверхности.

- Установите рассекатель и ручку горелки.

- Установите пламя на минимальную мощность.

- Используйте небольшую плоскую отвертку для регулировки потока (как показано на рисунке слева). Откручивайте винт для того, чтобы увеличить поток газа, и, наоборот, затягивайте винт, чтобы уменьшить поток.

- Отрегулируйте пламя так, чтобы оно имело длину **3-4 мм**.

- Закрутите винт, если собираетесь подключить баллонный газ.

- Убедитесь, что пламя не гаснет, поворачивая ручку газовой плиты от положения **«Минимальное пламя»** до положения **«Максимальное пламя»** и наоборот.

- Если не срабатывает система **«газ-контроль»** при минимальном поступлении газа в конфорку, увеличьте его поступление регулировочным винтом.

- Проверьте правильность регулировки, оставив конфорку работать в течение нескольких минут. Увеличьте минимум, если она гаснет.

- Повторите действия, описанные выше, для каждой конфорки.

- Закройте корпус газовой варочной поверхности, установите рассекатели и решетки.

Для регулировки подачи газа (высоты пламени) используйте следующий способ для модели GVS 644-1 IX:

Включите конфорку и переведите регулятор в положение минимальной подачи газа.



- Снимите регулятор с вентиля и поместите отвертку с прямым шлицем небольшого диаметра в центр оси.

- Откручивайте винт для того, чтобы увеличить поток газа, и, наоборот, затягивайте винт, чтобы уменьшить поток.

- Отрегулируйте пламя так, чтобы оно имело длину **3-4 мм**.

- Закрутите винт, если собираетесь подключить баллонный газ.

- Верните регулятор на прежнее место.

- Убедитесь, что пламя не гаснет, поворачивая ручку от положения **«Минимальное пламя»** до положения **«Максимальное пламя»** и наоборот.

- Проверьте правильность регулировки, оставив конфорку работать в течение нескольких минут. Увеличьте минимум, если она гаснет.

Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ

Не используйте бытовые удлинители и т. п. для соединения с сетью, они могут перегреться и воспламениться.

Возможна эксплуатация варочной поверхности без подключения к электрической сети. В этом случае использовать функцию автоподжига получится, но можно осуществить поджиг, например, с помощью спичек или пьезозажигалки.

Убедитесь, что система заземления в домашней электропроводке установлена согласно предписаниям.

1. Данная техника оснащена 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, обеспечив путь наименьшего сопротивления электрического тока.

2. Неправильное подключение провода заземления может привести к поражению электрическим током. Если есть сомнения в правильности заземления устройства, следует обратиться к квалифицированному электрику или представителю сервисной службы.

Перед подключением оборудования убедитесь, что напряжение в сети соответствует указанному на табличке с техническими данными.

- Тип кабеля: H05 RRF, 3 жилы по 0,75 мм² (тип RR-F, с маркировкой <HAR>).
- Сетевой кабель поставляется в комплекте с оборудованием.

Замена сетевого кабеля

В случае повреждения сетевого кабеля замените его на новый подходящий кабель.

При замене сетевого кабеля соблюдайте следующие указания:

- Отключите изделие от электросети
- Откройте блок питания.
- Снимите зажим, фиксирующий кабель.
- Замените кабель на новый той же длины в соответствии с вышеуказанными характеристиками.

- Желто-зеленый заземляющий провод должен быть подсоединен к клемме, отмеченной знаком «**PE**» или . Он должен быть на **10 мм** длиннее фазного и нулевого провода.

- Синий нулевой провод следует подсоединить к клемме, отмеченной буквой **N**, а фазный провод – к клемме, обозначенной буквой **L**.

Эксплуатация газовой варочной поверхности

Перед первым использованием очистите варочную поверхность (см. раздел **«Уход и обслуживание»**).

Символ рядом с ручкой на панели управления показывает, какой конфоркой она управляет. Конфорка, управляемая данной ручкой, условно отмечена на символе затемненным сектором.



«Максимальное пламя»:

максимальная подача газа



«Минимальное пламя»:

минимальная подача газа



Отсутствует подача газа (ВЫКЛ.)



Рядом с символом **«Максимальное пламя»** нанесен символ **«Искры розжига»**, что обозначает наличие автоматической системы электроподжига.

1. Чтобы зажечь конфорку, выполните следующие действия:

- Нажмите на ручку конфорки, которую Вы хотите зажечь, и поверните её против часовой стрелки, выбрав режим максимальной подачи газа.

Не пытайтесь повернуть ручку управления, не нажав на неё, это может привести к выходу из строя газового вентиля.

- Удерживайте регулятор в таком положении, чтобы сработал автоматический поджиг конфорки.

- После того как конфорка заработает, удерживайте регулятор в нажатом положении еще **5 секунд**.

- Через **5 секунд** поверните регулятор в необходимое положение между символами, означающими максимальную и минимальную силу пламени.

Если пламя в конфорке не зажглось, повторите действия снова. Если свеча розжига грязная, электроподжиг может не функционировать должным образом. Следует поддерживать поверхность в чистом состоянии. Для чистки свечи розжига используйте небольшую щетку, но к самой свече розжига не следует прилагать никаких усилий. Если по какой-либо причине электричество отсутствует, конфорку можно зажечь, поднеся к ней пламя зажженной спички. При этом необходимо нажать ручку управления выбранной газовой конфорки, повернув ее против часовой стрелки, и установить в положение «Максимальное пламя».

2. Чтобы выключить конфорку, поверните регулятор по часовой стрелке до конца, переведя его в положение **«ВЫКЛ.»**.

3. В случае сбоев в подаче электроэнергии конфорки можно аккуратно зажечь спичкой.

4. Чтобы выбрать режим минимальной подачи газа, поверните регулятор против часовой стрелки до конца.

5. Чтобы отрегулировать силу пламени, переведите регулятор в любое положение между режимами максимальной и минимальной подачи газа.

ВНИМАНИЕ

Никогда не оставляйте регулятор в положение между режимом максимальной подачи газа и положением ВЫКЛ.

Можно не подключать варочную поверхность к электрической сети, в таком случае необходимо использовать спички или иной специализированный механический способ поджига газа.

Запрещается пользоваться электроподжигом при снятых горелках, неустановленных и неправильно установленных крышках рассекателей: это может привести к выходу из строя системы электроподжига.

Все ручки имеют фиксированное положение **«Минимальное пламя»**, обеспечивающее устойчивое горение в экономичном режиме. Оно удобно при необходимости резко убавить огонь, не выключая горелку.

ВНИМАНИЕ

Не включайте электроподжиг дольше чем на 15 сек. Если конфорка не загорелась или она случайно погасла, повторите процедуру через минуту. Если конфорка не зажигается после нескольких попыток, проверьте положение крышки конфорки и рассекателя пламени.

Газ-контроль модели GVS 640 IX

Каждая конфорка оснащена защитным устройством (**«газ-контроль»**), которое прекратит подачу газа в форсунку в случае затухания пламени.

ТРЕБОВАНИЯ К ПОСУДЕ

Требования к посуде

Максимальный вес, распределенный на три конфорки, не должен превышать **25 кг**. Запрещается использование посуды общим весом более **6 кг** (вместе с содержимым), даже на самой большой конфорке.

- Используйте посуду, соответствующую размерам каждой конфорки.

- Не пользуйтесь посудой маленького диаметра на больших конфорках.

- Пламя не должно касаться стенок посуды.

- Не используйте посуду с поврежденным и неровным дном, которая неустойчиво стоит на плите. Такая посуда может перевернуться.

- Пользуйтесь только посудой с ровным толстым дном.

- Не готовьте без крышки или с приоткрытой крышкой. Часть энергии при этом расходуется зря.

- Ставьте посуду точно по центру конфорки. В противном случае она может перевернуться.

- Не устанавливайте большие кастрюли и сковороды на конфорки, расположенные около ручек управления.

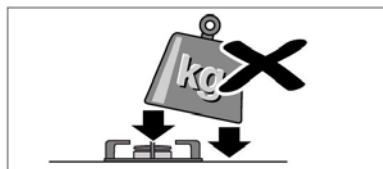
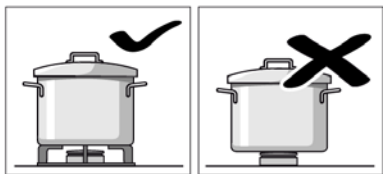
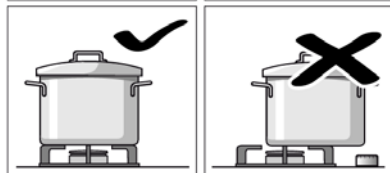
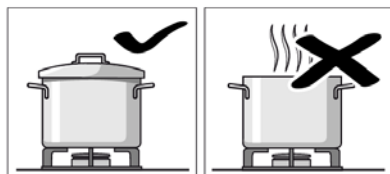
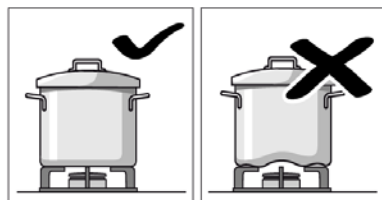
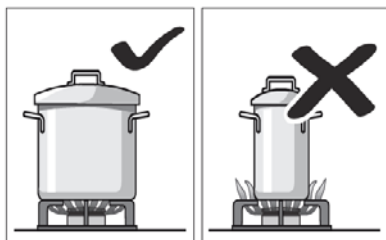
- Излишний перегрев может повредить ручки.

- Устанавливая посуду на решетки, никогда не ставьте ее прямо на горелку конфорки.

- Перед использованием конфорок убедитесь, что решетки и крышки горелок правильно установлены.

- Будьте осторожны в обращении с посудой на варочной поверхности.

- Не ударяйте по варочной поверхности и не кладите на нее слишком тяжелые вещи.



Советы по экономии энергии

Для того чтобы обеспечить меньшее потребление газа и более высокую эффективность использования конфорок, пользуйтесь только посудой с плоским дном, имеющей соответствующий конфоркам размер. Интенсивность пламени конфорок и размеры посуды нужно выбирать таким образом, чтобы пламя не выходило за ее края и не охватывало боковые стенки. Соблюдайте указанные требования к диаметру посуды и её весу.

Конфорука	Размер кухонной посуды	
	Мин. диаметр	Макс. диаметр
WOK	220 мм	260 мм
Повышенной мощности	180 мм	220 мм
Быстрого нагрева	120 мм	200 мм
Дополнительная	80 мм	160 мм

Уход и обслуживание

Очистку варочной поверхности можно производить только после того, как она полностью остыла.

Перед началом очистки отключите варочную поверхность от сети.

ВНИМАНИЕ

Для очистки варочной поверхности не снимайте элементы управления. Проникшая в прибор влага может повредить его.

Не используйте пароочистители. Это может повредить варочную поверхность.

Если на варочной поверхности имеется стеклянное или алюминиевое покрытие, не пользуйтесь для его очистки ножами, скребками и другими подобными инструментами.

Не используйте агрессивные химические средства для удаления жира, так как металлические элементы варочной поверхности могут потускнеть, потерять цвет.

Когда варочная поверхность остынет, протрите ее с помощью губки, смоченной в теплом мыльном растворе. Чтобы пламя горело ровно, необходимо содержать в чистоте все отверстия и прорези горелки.

Каждый раз после использования протирайте поверхность деталей горелки после того, как они остынут.

Даже небольшие загрязнения (пригоревшие продукты, капли жира и т. п.) при повторном нагревании запекутся на поверхности, и потом их будет трудно удалить.

От передвижения некоторых видов посуды на решетках могут оставаться металлические следы.

Горелки и решетки следует мыть водой с мылом с помощью неметаллической щетки.

После промывки и вытирания деталей горелок убедитесь в том, что крышки правильно установлены на рассекателях.

Будьте осторожны при промывании решеток, на которых установлены резиновые прокладки. Прокладки могут слететь, и тогда решетка поцарапает варочную панель.

Всегда досуха протирайте детали горелок и решетки. Наличие на них капель воды или влажных участков в начале процесса нагревания может повредить поверхность.

В области конфорок расположены керамические свечи розжига, внутри которых помещены металлические электроды. (Для модели GVS 640 IX также в области конфорок размещены термозлементы системы **«газ-контроль»**, являющиеся датчиками предохранительных клапанов.)

Для того чтобы системы электроподжига и **«газ-контроль»** (для модели GVS 640 IX) работали надежно, периодически производите чистку свечи розжига и термозлемента (для модели GVS 640 IX) газовой варочной поверхности, соблюдая при этом предельную осторожность.

ВНИМАНИЕ

Чтобы не повредить электроподжиг, не используйте его, когда рассекатели конфорок сняты.

После чистки и мытья элементов конфорок их нужно полностью высушить и аккуратно и правильно установить на свои места.

- Если на варочную поверхность пролилась какая-либо жидкость, выключите конфорки для сковороды WOK и вытрите её, соблюдая осторожность. Таким образом можно избежать прилипания остатков пищи и впоследствии сэкономить усилия по очистке панели.

- Из-за высоких температур, которым подвергаются горелка конфорок, детали из нержавеющей стали (рабочая поверхность варочной панели, зона вокруг газовых конфорок и т. д.), их цвет может изменяться. Это нормально.

- Сразу удаляйте с поверхности варочной панели попавшие на нее кислые жидкости (лимонный сок, уксус и т. п.).

- После каждого использования протрите эти места моющим средством для очистки нержавеющей стали.

- Рекомендуется регулярно использовать моющее средство.

Периодически необходимо выполнять проверки газопровода на его сохранность и эффективность работы, а также редуктора, если он был установлен. В случае обнаружения неисправностей следует обратиться к сертифицированным специалистам для их устранения.

Для обеспечения надежного функционирования газовой варочной поверхности необходимо периодически выполнять смазку кранов регулировки подачи газа в конфорки.

ВНИМАНИЕ

Периодическая смазка кранов должна выполняться только квалифицированным персоналом газовой службы.

Советы по устранению неисправностей

Проблема	Причина	Способ исправления
Общий сбой электросистемы	Неисправный предохранитель	Проверьте на щитке предохранителей и замените его в случае неисправности
	Сработал автоматический предохранитель или дифференциальный выключатель	Проверьте, не сработал ли автоматический предохранитель или дифференциальный выключатель на электрощите
Газ не зажигается	Закрыт газовый кран	Откройте кран
	Засорение сопла или газовой трубы	Прочистите с помощью шпильки
	Неправильное положение электрода, слабый разряд	Обратитесь в сервисный центр
	Загрязненная и/или влажная система зажигания	Почистить/протереть тряпкой
Неравномерное горение	Неправильное положение газового рассекателя	Установите рассекатель правильно
	Съемные части конфорки установлены неправильно	Правильно установите съемные части конфорки
	В месте, где установлено оборудование, сильный сквозняк	Создайте условия, исключающие сквозняк возле варочной поверхности

СОВЕТЫ ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Короткое и слабое пламя	Недостаточное давление газа	Проверьте, нет ли засорения трубы и клапана, есть ли газ в баллоне
Пламя красного цвета	Слишком большая подача воздуха	С помощью воздушного регулятора уменьшите подачу
Неровное пламя	Засорение отверстий в распределителе пламени	Прочистите
В помещении пахнет газом	Открыт кран какой-то конфорки	Закройте краны конфорок
	Плохо подключен газовый баллон или труба	Перекройте главный газовый вентиль. Проверьте, герметично ли подключен баллон или труба
	Утечка газа	Перекройте главный газовый вентиль, проветрите помещение и срочно свяжитесь с квалифицированным специалистом, имеющим право на проведение проверки и сертификацию систем газоснабжения. Не используйте прибор, пока не будет проведена проверка наличия утечки газа из системы газоснабжения или самого прибора
Сразу после отпускания ручки пламя на конфорке гаснет	Ручка не была удержана в нажатом состоянии в течение нужного времени	После зажигания пламени удержите ручку в нажатом состоянии в течение еще нескольких секунд
	Отверстия горелки загрязнены	Очистите отверстия горелки

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

Информация по гарантии

Сохраняйте гарантийный талон на продукцию. Если клиент не может предоставить гарантийный талон, продукция считается исключённой из гарантии. На элементы и аксессуары, приобретаемые в дополнение к продукции, гарантия не действует. Материалы, которые необходимо заменить с течением времени и в зависимости от интенсивности использования, как указано в руководстве по эксплуатации, не подпадают под действие гарантии. Данная гарантия не распространяется на сбои, возникающие в результате ненадлежащего или коммерческого использования продукта, и следующие ситуации:

- Любые повреждения и неисправности, возникающие в результате установки и использования продукции с нарушением инструкций, приведённых в руководстве.
- Любые повреждения и неисправности, возникающие при погрузке, разгрузке и обращении с продукцией после её доставки заказчику.
- Любые повреждения и поломки из-за низкого или чрезмерного напряжения, неправильного электрического подключения, использования при напряжении, которое отличается от указанного на табличке изделия.
- Повреждения и неисправности из-за пожара и/или молнии.
- Разбитое стекло.
- Вмешательство в конструкцию и ремонт оборудования кем-либо, кроме уполномоченного лица.
- Проблемы, возникающие при монтаже любых деталей, кроме поставляемых производителем.

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

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

Предупреждения по транспортировке и обработке:

- Во время обработки соблюдайте указания знаков на картонной коробке.

Если требуется транспортировка:

- Сохраняйте оригинальную упаковку.
- Перевозите в оригинальной упаковке и соблюдайте указания знаков на упаковке.

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

Соблюдайте следующие меры:

Приобретая продукцию, получите гарантийный талон, утверждённый Вашим уполномоченным дилером.

Если Вам требуется обслуживание продукции, обратитесь в сервисный центр.

Срок службы – 10 лет. Производитель гарантирует, что в течение этого периода запасные детали для продукции будут доступны.

Обслуживание и запасные детали

При необходимости Вы можете приобрести запасные детали для своей варочной поверхности в сервисном центре. В упаковке находится список сервисных центров. Чтобы запросить запасную деталь при обращении в сервисный центр или к дилеру, укажите версию изделия, находящуюся на корпусе изделия.

Сервисная служба

Адрес и телефонный номер ближайшей к Вам мастерской сервисной службы Вы можете 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.

Гарантия на изделие – **36,6 мес.**

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



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

ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ



Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

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, приведённый 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 на 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.
- Используются перерабатываемые и переработанные материалы в производстве самой бытовой техники и в упаковке.

Техника LEX соответствует стандартам устойчивого развития и оценкам экологических характеристик.

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



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



2. Сортировка отходов — распределение 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.

