

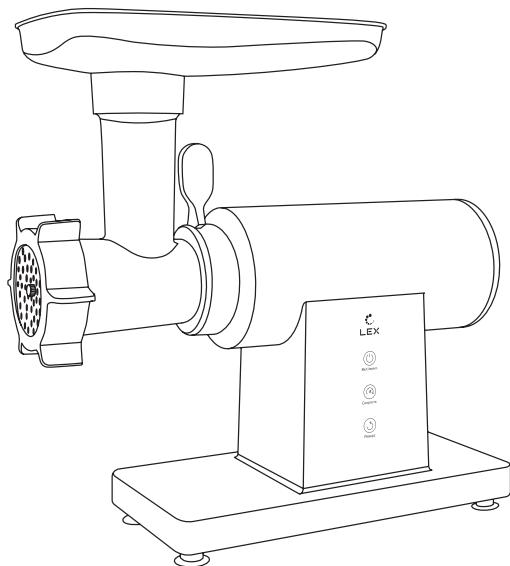


LEX

L I F E E X P E R T

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МЯСОРУБКА

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



МОДЕЛИ

LX 4002Pro
LX 4003Pro

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	2
ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ	3
ОБЗОР УСТРОЙСТВА	5
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	6
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	7
РЕЦЕПТЫ	11
ЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ	16
ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ	17
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН	19
ПРОГРАММА СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ELEXIR	21

ВВЕДЕНИЕ

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение продукции LEX. Мы уверены, что мясорубка оправдывает 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 мясорубка долго находилась в прекрасном состоянии, мы приводим полезные советы по уходу и чистке.

Ваша модель изготовлена 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 мясорубки 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 и эксплуатации мясорубки.

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 измельчения пищевых продуктов в домашних условиях и не подходит для эксплуатации в коммерческих целях.
- Перед использованием убедитесь, что устройство и его комплектующие не повреждены. В противном случае не включайте 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 мясорубку от сети после каждого использования.
- Используйте с техникой только аксессуары, поставляемые или одобренные ее производителем.
- Не перегружайте устройство.
- Не тяните прибор за кабель при перемещении: он может сломаться.
- Регулярно проводите чистку изделия.
- Никогда не проталкивайте ингредиенты внутрь мясорубки пальцами во время ее работы — используйте толкатель.
- Выключайте устройство перед отсоединением и установкой любых деталей. Прежде чем снимать или устанавливать их, дождитесь, пока движущиеся части перестанут работать.

ВНИМАНИЕ

Некоторые детали имеют острые края — будьте осторожны, чтобы не порезаться.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

Электрическая безопасность

- Мясорубка должна работать от сети с подходящими характеристиками.
- Следите, чтобы сетевой кабель не касался горячих или острых поверхностей.
- Не пережимайте и не перекручивайте кабель.
- Не касайтесь вилки и кабеля влажными или мокрыми руками.
- Не подключайте прибор к неисправной или плохо закрепленной розетке.
- Отключайте устройство от электросети после каждого использования, на время чистки, технического обслуживания и ремонта, а также при сбоях в подаче электричества.
- Чтобы вынуть кабель из розетки, всегда беритесь за вилку, а не за шнур.
- Не мойте моторный блок под струей воды и не допускайте, чтобы на него проливались любые другие жидкости.
- Не размещайте мясорубку рядом с источниками тепла (например, варочными поверхностями).
- Не запускайте прибор дольше чем на **10 минут**.
- Не загораживайте вентиляционные отверстия в нижней и задней частях моторного блока.

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

ВНИМАНИЕ

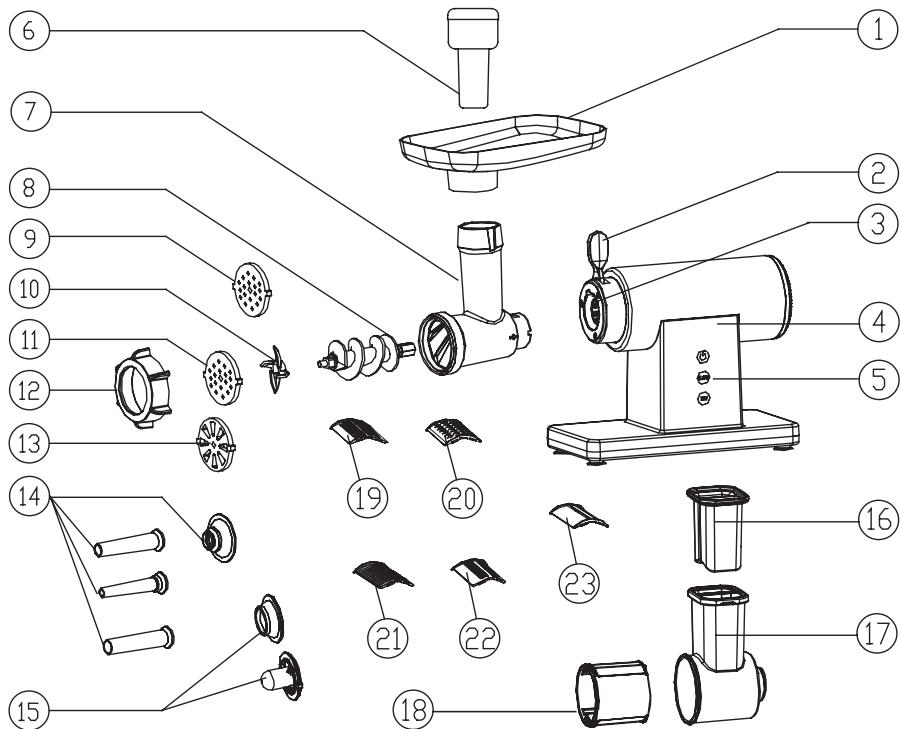
Не позволяйте детям играть с мясорубкой или упаковочным материалом!

- Устройство не предназначено для использования детьми. Храните его в недоступном для них и лиц с ограниченными возможностями месте.
- 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.

Транспортировка

- Сохраняйте оригинальную упаковку.
- Перевозите прибор в оригинальной упаковке и соблюдайте указания знаков на ней.
- Не помещайте тяжелые предметы на устройство.

Обзор устройства



- 1. Лоток
- 2. Фиксатор
- 3. Соединитель
- 4. Моторный блок
- 5. Панель управления
- 6. Толкатель
- 7. Корпус измельчителя
- 8. Шнек
- 9. Диск для мелкого помола
- 10. Нож
- 11. Диск для среднего помола
- 12. Фиксирующее кольцо

- 13. Диск для крупного помола
- 14. Насадки для колбасок
- 15. Насадка для кеббе
- 16. Толкателъ для овощерезки
- 17. Корпус овощерезки
- 18. Держатель терок/слайсеров
- 19. Терка для крупной соломки
- 20. Универсальная терка
- 21. Слайсер с рифлением
- 22. Терка для мелкой соломки
- 23. Слайсер

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технические характеристики

Модели	LX 4002Pro	LX 4003Pro
Цвет	Серебристый + фиолетовый	Жемчужно-белый + коралловый
Максимальная мощность, Вт	2000 *	2000 *
Номинальная мощность, Вт	500	500
Материал мотора	Медь	Медь
Производительность, кг/мин	2,5	2,5
Защита от перегрева	+	+
Функция «реверс»	+	+
Прорезиненные ножки	+	+
Уровень шума, дБ	75	75
Частота сети, Гц	50/60	50/60
Напряжение сети, В	220–240	220–240
Длина сетевого кабеля, см	100	100
Размеры устройства, мм	355 × 135 × 355	355 × 135 × 355
Размеры упаковки, мм	473 × 270 × 285	473 × 270 × 285
Вес нетто/брутто, кг	6/6,5	6/6,5

* При максимальной нагрузке на мотор.

Комплектация

- Мясорубка
- Насадки
- Руководство по эксплуатации
- Гарантийный талон

ПРИМЕЧАНИЕ

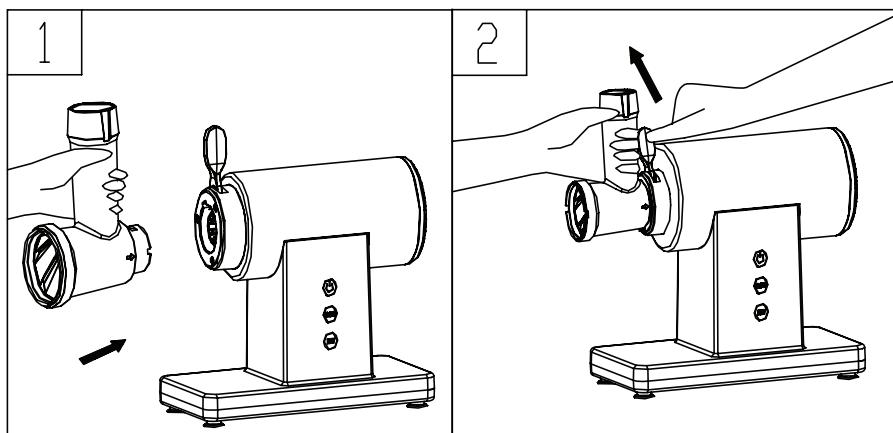
Внешний вид и комплектация изделия могут быть изменены производителем без предварительного уведомления. Все усовершенствования будут учтены в новой версии руководства по эксплуатации.

Эксплуатация

- Перед эксплуатацией снимите все элементы упаковки с мясорубки и комплектующих, которые собираетесь использовать.
- Устройство нужно поместить на ровную, устойчивую поверхность, которая выдержит его вес.
- Помещение, где используется изделие, должно быть отапливаемым, сухим и чистым.
- Перед использованием очистите устройство (см. раздел **Чистка и хранение**) и убедитесь, что оно не повреждено.
- Мясорубка не подходит для обработки продуктов с жесткими волокнами (например, имбиря).
- Прежде чем измельчать мясо, удалите из него кости и лишний жир.
- Если вращающиеся детали застряли, используйте функцию реверса, чтобы разблокировать их движение.
- Не давите на толкатель слишком сильно: это может повредить мясорубку.

Сборка измельчителя (мясорубки)

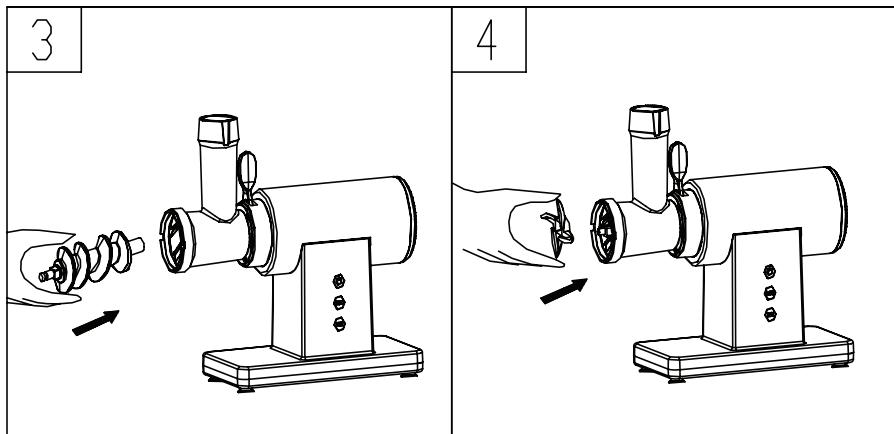
1. Вставьте корпус измельчителя в моторный блок (**рисунок 1**).



2. Придерживая корпус, сдвиньте фиксатор, чтобы заблокировать соединитель (**рисунок 2**).

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

3. Установите шнек в корпус измельчителя (*рисунок 3*).

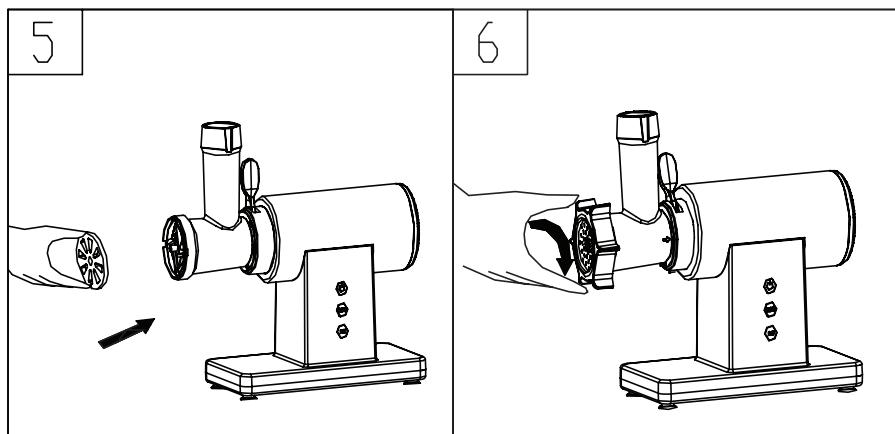


4. Осторожно поместите на шнек нож так, чтобы лезвия были направлены в **сторону выходного отверстия** (*рисунок 4*).

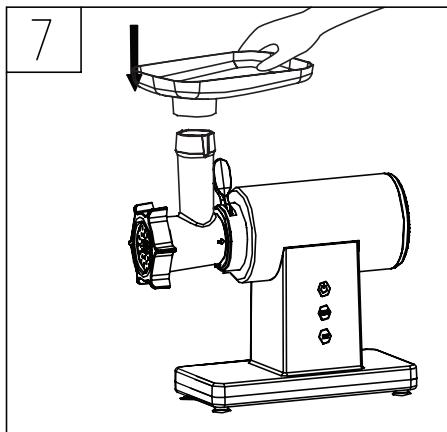
5. Установите на нож подходящий диск, совместив выступы на нем с пазами на корпусе измельчителя (*рисунок 5*):

– диск для среднего помола — для сырого мяса, овощей, сухофруктов, сыра, рыбы и т. п.;

– диск для мелкого помола — для сырого/готового мяса, рыбы и т. п.

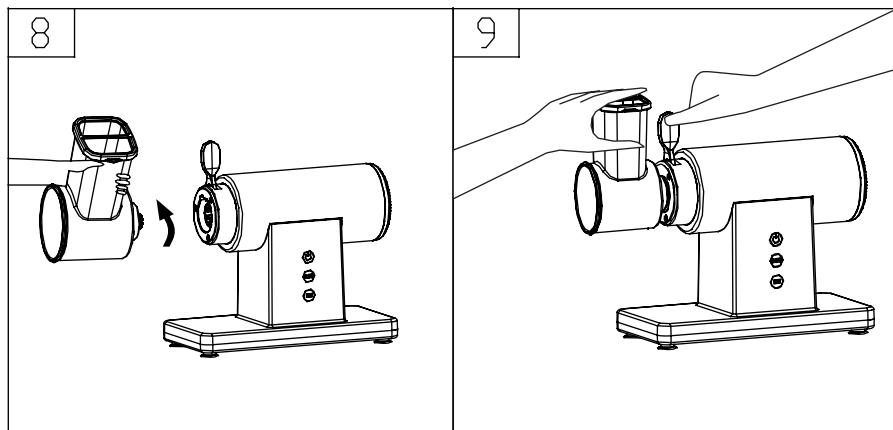


6. Если нужно, установите на диск насадку для колбасок/кеббе; затем, придерживая диск/насадку, закрутите до упора фиксирующее кольцо (*рисунок 6*).
7. Вставьте в корпус измельчителя лоток (*рисунок 7*).



Сборка овощерезки

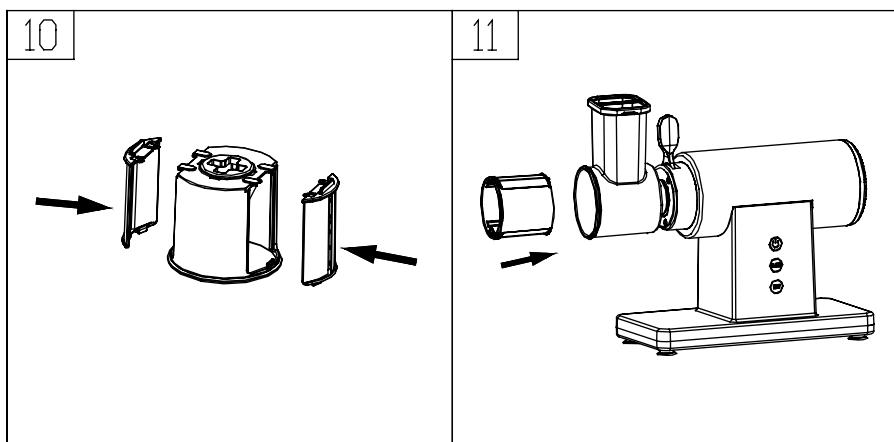
1. Вставьте корпус овощерезки в моторный блок (*рисунок 8*).



2. Придерживая корпус, сдвиньте фиксатор, чтобы заблокировать соединитель (*рисунок 9*).

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

3. Установите терки/шинковки в держатель с обеих сторон (*рисунок 10*).



4. Поместите держатель в корпус овощерезки (*рисунок 11*).

ПРИМЕЧАНИЕ

После сборки подключите мясорубку к сети и поставьте подходящую емкость под выходное отверстие.

Измельчение мяса

1. Если мясо хранилось замороженным, перед измельчением убедитесь, что оно полностью оттаяло.
2. Нарежьте мясо небольшими кусочками и поместите первую порцию в корпус измельчителя, следующую можно положить в лоток.
3. Коснитесь сенсора .
4. Скорость измельчения можно изменить касанием сенсора .
5. Используя толкатель, пропустите кусочки мяса через измельчитель.

ВНИМАНИЕ

Если для измельчения продуктов требуется много времени, обрабатывайте их циклами по 10 минут с перерывами по 15–20 минут, чтобы устройство не перегрелося.

Функция «реверс»

- Если мясорубка внезапно остановила работу, коснитесь сенсора ⏹, затем — на несколько секунд — сенсора ⏷, чтобы запустить реверс. После этого попробуйте снова включить устройство.
- При необходимости повторите процедуру. Если измельчение не продолжается, отключите прибор от сети, дайте ему остыть и очистите вручную.
- Если чистка не помогла, обратитесь в сервисный центр.

Рецепты

Кеббе

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - Булгур — 200 г - Мясо — 500 г - Соль — по вкусу - Молотый перец — по вкусу | <ul style="list-style-type: none"> - Грибы — 300 г - Растительное масло - Зеленый лук — 1 пучок - Твердый сыр в ломтиках — 250 г |
|---|--|

- 1.** Замочите булгур в холодной воде на 2–3 часа.
- 2.** Разрежьте мясо на кусочки среднего размера, оставив минимальное количество жира.
- 3.** Пропустите кусочки через мясорубку, используя диск для мелкого помола.
- 4.** Смешайте булгур с фаршем, посолите, поперчите и пропустите через мясорубку еще раз. Если фарш суховат, можно добавить в него немного воды.
- 5.** Нарежьте и поджарьте грибы. После испарения жидкости посыпьте их солью и перцем и готовьте еще 1–2 минуты.
- 6.** Остудите грибы и пропустите через мясорубку с диском для мелкого помола.
- 7.** Мелко порубите зеленый лук и добавьте к грибам.
- 8.** Выложите грибной фарш на сыр: примерно по столовой ложке с горкой в середину каждого ломтика.
- 9.** Используя мясорубку с насадкой для кеббе, сформируйте мясной фарш в цилиндры, отрезая подходящую длину на выходе.
- 10.** Сверните сыр с начинкой в рулетики, поместите внутрь мясных цилинров и зашипните их по краям.
- 11.** Разогрейте сковороду с большим количеством масла: кеббе должны быть погружены в него не менее чем наполовину.
- 12.** Жарьте блюдо до румяной корочки.

Скобелевские биточки

- Курица или телятина — 800 г
- Нарезной батон — 1/2
- Молоко — 1 стакан
- Сливочное масло — 100 г
- Соль и перец — по вкусу
- Яйцо — 1–2 шт.
- Сметана — 1/2 стакана
- Мука — 1 ст. л.
- Лук — по вкусу
- Растительное масло
- Панировочные сухари

1. Измельчите и обжарьте лук.
2. Размочите мякиш батона в молоке.
3. Пропустите мясо с хлебом через мясорубку.
4. Добавьте в полученный фарш сливочное масло (оставив еще примерно столовую ложку для соуса), посолите, поперчите и хорошо перемешайте смесь.
5. Сформируйте круглые котлеты и обвалийте их в сыром яйце и сухарях.
6. Разогрейте сковороду и обжарьте биточки в масле.
7. После жарки уберите их со сковороды, а в ней смешайте оставшееся сливочное масло, сметану и муку.
8. Доведите соус до кипения и полейте им биточки.

Тельное из судака

- Филе судака — 400 г
- Хлеб — 50 г
- Сливки (33 %) — 100 мл
- Сливочное масло — 15 г
- Яйца — 4 шт.
- Соль и перец — по вкусу
- Шампиньоны — 100 г
- Репчатый лук — 1 шт.
- Свежий укроп — 3 веточки
- Растительное масло
- Панировочные сухари — 7 ст. л.

1. Измельчите рыбу в мясорубке.
2. Размочите в сливках хлебный мякиш, отожмите лишнюю жидкость.
3. Добавьте к рыбе хлеб, соль и перец и снова пропустите через мясорубку.
4. Размягчите сливочное масло при комнатной температуре и смешайте его с фаршем.
5. Взбейте полученную смесь венчиком.
6. Отварите и мелко порежьте 1 яйцо.
7. Нарежьте шампиньоны и лук кубиками и обжарьте.
8. Остудите грибы и лук, добавьте к ним вареное яйцо, укроп, соль и перец.
9. Сформируйте из рыбного фарша шарики, а затем раскатайте их в лепешки толщиной около 1 см.
10. Поместите на них яично-грибную начинку.
11. Сложите лепешки пополам, защищая края, и придаите им форму полумесяца.

12. Взболтайте 2 сырых яйца со щепоткой соли.
13. Смочите в яйце и обваляйте в сухарях получившиеся котлеты.
14. Поместите на противень бумагу для выпечки и выложите на него полумесцы.
15. Взболтайте яйцо и смажьте их.
16. Разогрейте духовой шкаф до **180 °С** и запекайте тельное в течение **20 минут**.
17. Готовое блюдо можно украсить зеленью, полить растопленным сливочным маслом и подать со сметаной или соусом.

Запеченные драники с грибами и сыром

- | | |
|-----------------------|-----------------------------------|
| – Грибы — 300 г | – Зелень — 1 пучок |
| – Лук — 1–2 шт. | – Растительное масло |
| – Картофель — 4–5 шт. | – Соль — по вкусу |
| – Сметана — 1 ст. л. | – Молотый черный перец — по вкусу |
| – Яйцо — 1 шт. | – Сыр — по вкусу |
| – Мука — 2 ст. л. | |

1. Нарежьте грибы и лук соломкой.
2. Обжарьте лук до прозрачности, добавьте к нему грибы и продолжайте жарку до готовности.
3. Готовые грибы с луком посыпьте солью и перцем.
4. Мелко порубите зелень.
5. Смешайте яйцо со сметаной, посолите и поперчите.
6. Пропустите картофель через овощерезку с мелкой теркой из комплекта поставки и добавьте к сметанно-яичной смеси.
7. Смешайте получившуюся массу с мукою и зеленью.
8. Смажьте маслом противень и выложите на него драники: для каждого сначала картофель, на него грибную начинку, а затем еще один слой картофеля. Чтобы драники хорошо пропеклись, лучше делать их толщиной не более 15 мм.
9. Измельчите сыр, используя подходящую терку, и посыпьте им драники.
10. Разогрейте духовой шкаф до **200 °С**, сбрызните драники маслом и запекайте **10–20 минут**.

Морковь по-корейски

- | | |
|------------------------------------|------------------------------------|
| – Морковь — 1 кг | – Чеснок — 35 г |
| – Молотый черный перец — 0,5 ч. л. | – Соль — 0,5 ч. л. |
| – Молотый перец чили — 0,5 ч. л. | – Растительное масло — 1/2 стакана |
| – Столовый уксус — 45 г | – Кунжут и зелень (для украшения) |
| – Сахар — 50 г | |

РЕЦЕПТЫ

1. Вымойте и очистите морковь.
2. Измельчите ее в овощерезке с помощью крупной терки, входящей в комплект.
3. Очистите чеснок и измельчите, используя пресс.
4. Поперчите морковь, добавьте уксус, сахар и чеснок.
5. Посыпьте солью и тщательно перемешайте.
6. Доведите до кипения растительное масло, добавьте его к моркови и снова перемешайте.
7. Украсьте закуску зеленью и кунжутом.

Квашеная капуста с морковью

- | | |
|--------------------|----------------|
| – Капуста — 2,5 кг | – Соль — 50 г |
| – Морковь — 200 г | – Сахар — 50 г |
| – Вода — 1,5 л | |

1. Вымойте и очистите капусту и морковь.
2. Налейте воду в подходящую кастрюлю, засыпьте в нее соль и сахар.
3. Вскипятите и остудите рассол для комнатной температуры.
4. Пропустите капусту и морковь через овощерезку.
5. Смешайте измельченные овощи в большой миске.
6. Переложите их в банку и залейте рассолом и дайте настояться двое суток. Протыкайте массу деревянной палочкой 2–3 раза в день.

Баклажанная икра

- | | |
|------------------------------------|----------------------|
| – Баклажаны — 4,5 кг | – Томаты — 500 г |
| – Болгарский перец — 1,5 кг | – Петрушка — 50 г |
| – Перец чили — по вкусу | – Соль — по вкусу |
| – Молотый красный перец — 2 ст. л. | – Растительное масло |
| – Репчатый лук — 700 г | |

1. Баклажаны очистите и нарежьте толстыми кружками или пластинами.
2. Посыпьте их солью, перемешайте и оставьте на 2 часа.
3. Очистите перец от семян и нарежьте полосками и так же засолите.
4. Поджарьте баклажаны и перец и пропустите их через мясорубку.
5. Пропустите лук через мясорубку.
6. Измельчите томаты и петрушку.
7. Нагрейте масло в сковороде с толстым дном, выложите туда лук и томаты, тушите до испарения жидкости.
8. Выложите в сковороду баклажаны и перец, хорошо перемешайте.
9. Добавьте зелень, специи и соль.
10. Хорошо прогрейте икру, постоянно помешивая.

Печенье «Гнезда»

- Сливочное масло — 250 г
- Яйца — 2 шт.
- Сахар — 200 г
- Ванильный сахар — 2,5 г
- Соль — 1 щепотка
- Пшеничная мука — 640 г

1. Размягчите масло при комнатной температуре.
2. Разотрите яйца с солью и сахаром, затем добавьте масло.
3. Постепенно подсыпая муку к полученной массе, замесите тесто. Оно должно быть упругим и не прилипать к рукам. Если тесто слишком мягкое, попробуйте поместить его в холодильник примерно на полчаса.
4. Скатайте из теста колбаску и пропустите через мясорубку с диском для среднего помола, отрезая каждые 5–6 см прокрученного теста.
5. Сформируйте печенья в виде гнезд или другой формы.
6. Поместите на противень бумагу для выпечки и выложите печенье.
7. Разогрейте духовой шкаф до **240–250 °C** и готовьте печенье в течение **15 минут**.

Ленинградский зимний пирог

- Дрожжи — 70 г
- Сухие дрожжи — 3 ст. л.
- Сахар — 3 ст. л.
- Горячая вода — 1 стакан
- Яичные желтки — 3 шт.
- Мука — по консистенции
- Курага — 1/2 стакана
- Чернослив — 1/2 стакана
- Изюм — 1/2 стакана
- Грецкие орехи — 4 ч. л.

1. Смешайте дрожжи с частью сахара и водой.
2. Дайте смеси остыть и добавьте к ней желтки, затем постепенно подсыпайте муку. Консистенция должна получиться как у густой, жирной сметаны.
3. Тщательно вымешайте тесто и оставьте подниматься на 1 час.
4. Вымочите сухофрукты в кипятке, затем промойте холодной водой.
5. Пропустите сухофрукты и орехи через мясорубку и смешайте с сахаром.
6. Разделите тесто напополам, каждую часть раскатайте до толщины около 5 мм.
7. На один пласт теста ровным слоем выложите начинку.
8. Накройте начинку оставшимся тестом и защищите края пирога.
9. Разогрейте духовой шкаф до **200 °C** и выпекайте пирог до золотистой корочки.
10. Готовое блюдо сверху смажьте питьевой водой (можно добавить в нее немного сахара).

ЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

Чистка и хранение

1. Отключите мясорубку и дайте ей остить.
2. По очереди отсоедините от моторного блока все съемные элементы устройства, которые Вы устанавливали.
3. Удалите с них остатки продуктов.
4. Промойте снятые детали в теплой воде с нейтральным моющим средством.
5. Протрите моторный блок влажной тканью.

ВНИМАНИЕ

Не используйте для чистки растворители, спирто- или кислотосодержащие средства, порошки, горячую воду, грубые щетки или губки и другие вещества и материалы, которые могут повредить технику.

6. Просушите все части мясорубки, прежде чем снова собирать ее.
7. Храните изделие в сухом, прохладном месте, недоступном для детей и лиц с ограниченными возможностями.
8. Прежде чем убрать прибор на длительное хранение, смажьте нож и диски растительным маслом, чтобы предотвратить появление ржавчины.

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/EС об утилизации отходов электронного и электрического оборудования (RAEE)», знак перечеркнутого мусорного бака, приведенный на устройстве или его упаковке, означает, что по завершении срока службы прибор необходимо утилизировать отдельно от других отходов.

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

В качестве альтернативы самостоятельной утилизации можно сдать устройство дилеру в момент приобретения нового аналогичного прибора.

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

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

ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ

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.



LEX

L I F E E X P E R T

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Общие сведения

Если у Вас возникнут проблемы, связанные с эксплуатацией и/или работоспособностью изделия, мы настоятельно рекомендуем Вам обращаться в авторизованный сервисный центр (далее – АСЦ). Контакты LEX Group в России: тел. **8 (800) 700-86-24**, сайт www.lex1.ru. Актуальные контакты АСЦ можно посмотреть, перейдя по QR-коду:



Памятка

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

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

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

Отсутствие печати на гарантийном талоне не лишает покупателя возможности предъявить требования предусмотренные ст. 20 закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 «О защите прав потребителей» «Устранение недостатков товара изготовителем (продавцом, уполномоченной организацией или уполномоченным индивидуальным предпринимателем, импортером)». Если отсутствуют документы, подтверждающие дату покупки изделия, срок гарантийного обслуживания исчисляется с даты производства, зашифрованной в серийном номере изделия.

Условия обслуживания

Срок гарантийного обслуживания малой бытовой техники LEX составляет **12 месяцев**. Срок эксплуатации – **2 года**.

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



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

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

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

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

Информация о приобретенном устройстве

Модель	<input type="text"/>	Артикул	<input type="text"/>
Серийный номер	<input type="text"/>		
Продавец	<input type="text"/>		
Дата продажи	<input type="text"/>		
Подпись продавца	<input type="text"/>		
Подпись покупателя	<input type="text"/>		

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





Благодарим Вас за выбор техники LEX!

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

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



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



100% оригинальные запчасти

Все запчасти производитель LEX напрямую отправляет в сервисные центры мастерам.



Квалифицированные мастера ремонта
крупной встраиваемой бытовой техники.



elexir.pro



LEX

L I F E E X P E R T

ВАША ОСОБАЯ ТЕХНИКА



Изготовитель: Link-Plus Electrical Appliances. 18 Tong Ji Road, Dongfeng, Zhongshan 528425, Guangdong, Китай.

Импортеры:

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

ООО «Выбор» (Vybor Ltd), 197375, Россия, г. Санкт-Петербург, ул. Вербная, д. 27, лит. А.

ООО «Техномир» (Technomir LLC), 188640, Россия, г. Всеволожск, пр-кт Всеволожский, д. 72.

ООО «Лекс» (Lex Ltd), 197375, Россия, г. Санкт-Петербург, ул. Вербная, д. 27, лит. А, пом. 7Н, офис 622-А.

Серийный номер указан на устройстве в следующем формате:



SAAAAAYYMMBBBB

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

www.lex1.ru

EAC