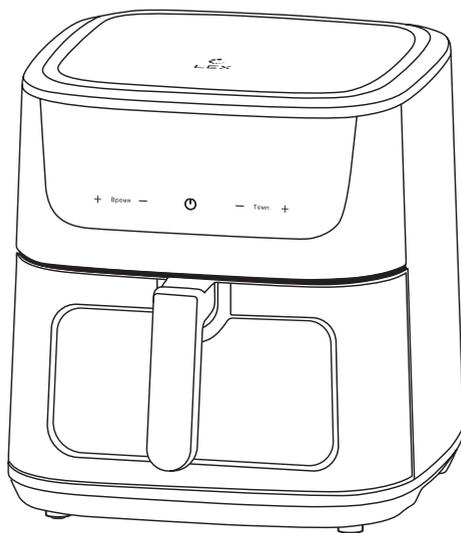




АЭРОГРИЛЬ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



МОДЕЛЬ
LXAF 5455

ВВЕДЕНИЕ.....	2
ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ	3
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА	5
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	6
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	6
РЕЦЕПТЫ	9
ЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ.....	12
УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК	13
ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ	15
ПРОГРАММА СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ELEXIR	19

Уважаемый покупатель!

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

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

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

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

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

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

Срок службы аэрогриля — 2 года. Производитель гарантирует, что в течение этого периода запасные детали для изделия будут доступны.



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

Техника безопасности

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

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

3. Прежде чем включить аэрогриль, убедитесь, что характеристики источника питания соответствуют параметрам электросети, указанным на приборе.

4. Чтобы исключить поражение электрическим током, не допускайте попадания жидкости на электрические компоненты гриля. Не погружайте устройство в воду или иные жидкости.

5. Прибор не предназначен для приготовления жидких блюд (супов, соусов, подливки). Запрещено наливать воду или прочие жидкости для приготовления непосредственно в чашу аэрогриля.

ВНИМАНИЕ

Во избежание некорректной работы прибора и возникновения постороннего запаха при эксплуатации не допускайте попадания жидких ингредиентов и частиц пищи между чашей и корпусом.

6. Запрещено перемещать устройство, держа его за сетевой кабель, а также тянуть за него при отключении вилки из розетки.

7. Запрещено использование прибора, если повреждены вилка, шнур питания или другие компоненты устройства. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно – для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.

8. Во время работы некоторые части прибора сильно нагреваются. Не дотрагивайтесь до них руками, когда устройство подключено к электросети. Никогда не дотрагивайтесь до внутренних поверхностей прибора во время работы и в течение **30 минут** после отключения. Используйте кухонные рукавицы при работе.

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

ВНИМАНИЕ

Случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.

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

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

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

13. После использования, для извлечения съемных частей или перед чистой отключите гриль от электросети и дайте ему полностью остыть.

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

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

16. Обязательно используйте аэрогриль на ровной термостойкой поверхности. Держите прибор на расстоянии не менее **30 см** от стены, мебели и других бытовых приборов.

17. Убедитесь, что выходящий пар не контактирует с другими электрическими приборами.

18. Соблюдайте осторожность при перемещении прибора.

19. Не используйте с аэрогрилем ножи и металлические лопатки.

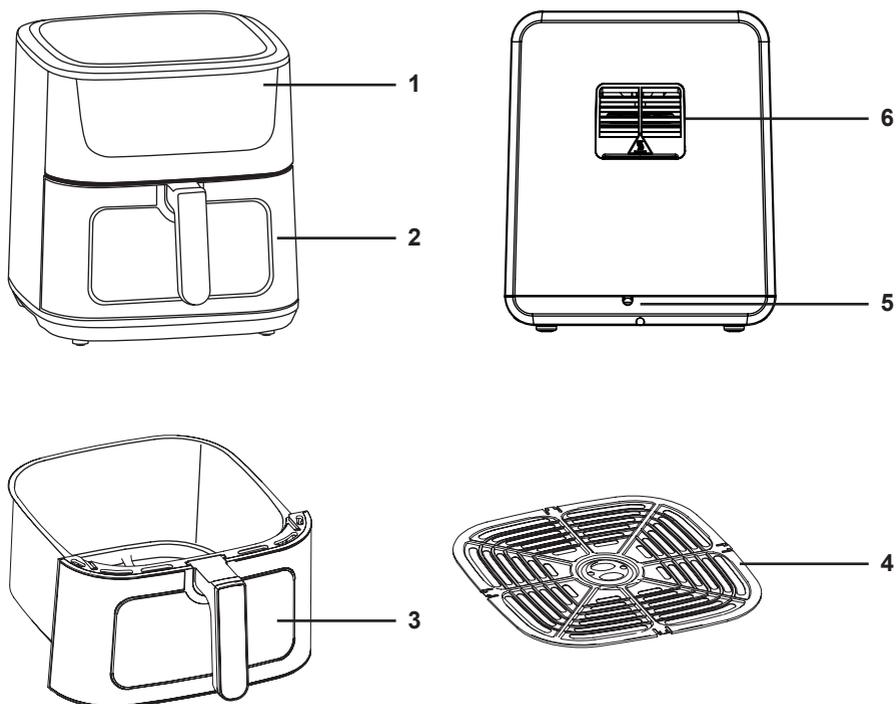
20. Устройство не предназначено для работы с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.

21. Не используйте устройство более **2 часов** подряд без перерыва.

ВНИМАНИЕ

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

Описание устройства



1. Панель управления
2. Чаша
3. Смотровое окошко
4. Решетка
5. Сетевой кабель
6. Вентиляционное отверстие

ВНИМАНИЕ

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технические характеристики

Модель	LXAF 5455
Мощность, Вт	2000
Параметры сети	220–240 В, 50 Гц
Объем чаши, л	8
Управление	Сенсорное
Температура, °С	40–70, 80–200 *
Автоматические режимы	8
Подсветка	+
Нагревательный элемент	ТЭН
Верхний и нижний нагрев	+
Защита от перегрева	+
Размеры устройства, мм	315 × 395 × 330
Вес нетто/брутто, кг	5,2/7,1
Длина сетевого кабеля, см	80

* 40–70 °С — размораживание, 80–200 °С — остальные режимы.

Эксплуатация

Подготовка к работе

1. Извлеките аэрогриль из коробки и снимите с него все упаковочные элементы. Проверьте комплектацию.

2. Перед использованием вымойте чашу и решетку теплой водой с мягким моющим средством, ополосните теплой водой и просушите.

3. Поместите решетку в чашу.

Панель управления

- 1) увеличение времени
- 2) уменьшение времени
- 3) вкл./выкл. и старт/пауза
- 4) уменьшение температуры
- 5) увеличение температуры



Режимы:

- 6) рыба
- 7) размораживание
- 8) стейк
- 9) курица
- 10) сосиски
- 11) картофель фри
- 12) морепродукты
- 13) выпечка

Параметры режимов

Значения в таблице указаны по умолчанию. Вы также можете самостоятельно настраивать параметры приготовления согласно Вашим предпочтениям.

Режим	Температура, °C	Время, мин
Выпечка	160	30
Картофель фри	200	15
Курица	200	20
Морепродукты	160	20
Размораживание	70	12
Рыба	160	20
Сосиски	180	25
Стейк	180	20

Приготовление

1. Поместите продукты на решетку и задвиньте чашу в аэрогриль до щелчка.

ВНИМАНИЕ

Не переполняйте чашу. Приготовление блюд небольшими порциями даст более быстрый результат. Встряхивание чаши во время приготовления позволит равномернее обжарить ингредиенты.

2. Подключите прибор к электросети — сенсор (ⓘ) подсветится красным.
3. Коснитесь сенсора (ⓘ) — прозвучит сигнал и загорится панель управления. Дисплей покажет температуру (**185 °C**) и время в минутах (**15:00**) по умолчанию.
4. Выберите режим приготовления, коснувшись его сенсора.
5. При необходимости убавьте или прибавьте температуру нагрева с помощью сенсоров + и – в **правой** части панели (рядом с надписью **Темп.**). Шаг настройки — **5 °C**.
6. Используя сенсоры + и – в **левой** части панели (рядом с надписью **Время**), можно изменить время приготовления в диапазоне **1–60 мин** с шагом настройки в **1 мин**.

ВНИМАНИЕ

Если нужно сбросить настройки, выньте чашу.

7. Коснитесь сенсора (ⓘ), чтобы начать приготовление. При этом прозвучит сигнал, включится внутренняя подсветка и будет гореть индикатор выбранного режима. На дисплее будут отображаться температура и оставшееся время приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если вынуть чашу после начала приготовления, нагрев отключится. При этом настройки времени и температуры сохраняются. Вставьте чашу обратно в устройство, чтобы продолжить готовить.

8. Когда пройдет половина времени приготовления, проверьте готовность блюда, переверните или перемешайте его.
9. По окончании приготовления прозвучит сигнал, а дисплей погаснет. Извлеките чашу и поместите ее на термостойкую поверхность.

10. Проверьте готовность блюда. Если требуется, поместите чашу обратно, установите дополнительное время приготовления и запустите нагрев.

11. Когда приготовление завершено, коснитесь сенсора . После этого еще некоторое время продолжит работать вентилятор, чтобы охладить устройство.

12. После использования очистите аэрогриль.

Рецепты

Куриные крылышки «Баффало»

- Куриные крылышки — 700 г
- Растительное масло — 1 ст. л.
- Сушеный чеснок — 1 ч. л.
- Паприка — 1 ч. л.
- Мед — 1 ст. л.
- Соль — по вкусу
- Сметана — 4 ст. л.
- Майонез — 1 ст. л.
- Лимонный сок — 1 ст. л.
- Сыр с голубой плесенью — 50 г



20 минут



2 порции



Курица

1. Разрежьте крылышки по суставу, сложите их в большую емкость.
2. Добавьте масло, мед, приправы, хорошо перемешайте.
3. Поместите крылышки в чашу, установите режим **Курица**.
4. Коснитесь сенсора , чтобы начать приготовление.
5. Перемешайте крылышки в середине приготовления.
6. Приготовьте соус **Блю чиз**, смешав сметану, майонез, лимонный сок и сыр.

Картофель по-деревенски

- Средние картофелины — 4 шт.
- Растительное масло — 1 ст. л.
- Сушеный чеснок — 1 ч. л.
- Соль, перец — по вкусу



25 минут



2–4 порции



Картофель фри

1. Вымойте картофель и нарежьте дольками.
2. Поместите их в большую емкость и перемешайте с маслом, чесноком, солью и перцем.
3. Выложите картофель в чашу, установите режим **Картофель фри**.
4. Коснитесь сенсора , чтобы начать приготовление.
5. Перемешайте картофель в середине приготовления.

РЕЦЕПТЫ

Салат с печеным перцем

- Болгарский перец — 4 шт.
- Красный лук — 1/2 луковицы
- Рассольный сыр (фета или брынза) — 50 г
- Оливки без косточки — 50 г
- Оливковое масло — 2 ст. л.
- Соль, перец — по вкусу



15–20 минут



2–4 порции



Картофель фри

1. Промойте перец, проткните его ножом в нескольких местах.
2. Выложите перец в чашу и установите режим **Картофель фри**.
3. Коснитесь сенсора (⏸), чтобы начать приготовление.
4. Приготовленный перец сложите в герметичную емкость, после остывания снимите кожицу.
5. Нарежьте печеный перец соломкой.
6. Добавьте красный лук, нарезанный полукольцами, сыр, оливки, масло и приправы.

Чесночные гренки с сыром

- Ржаной хлеб — 100 г
- Чеснок — 2 зубчика
- Растительное масло — 1 ст. л.
- Твердый сыр — по вкусу
- Соль, перец — по вкусу



20 минут



2 порции



Выпечка

1. Срежьте с хлеба корочку и нарежьте его брусочками.
2. Натрите их чесноком и смажьте растительным маслом.
3. Поместите хлеб в чашу и установите режим **Выпечка**.
4. Коснитесь сенсора (⏸), чтобы начать приготовления.
5. Переверните хлеб в середине приготовления.
6. Натрите сыр и посыпьте им гренки за **5 минут** до готовности.

Мини-шашлычки терияки с кунжутом

- Филе куриной грудки — 500 г
- Соль — 0,5 ч. л.
- Соевый соус — 30 мл
- Соус терияки — 30 мл
- Приправа для курицы — 1 ч. л.
- Кунжут — по вкусу



15 минут



2 порции



Курица

1. Замочите деревянные шпажки в воде на **30 минут**.
2. Куриное филе промойте, обсушите и нарежьте на кусочки.

3. Смешайте соусы, приправы и соль.
4. В полученный маринад положите курицу на **30 минут**.
5. Насадите филе на шпажки и выложите на решетку аэрогриля в один слой.
6. Готовьте **15 минут** при температуре **200 °C** в режиме **Курица**.
7. Переверните шашлычки в середине приготовления.
8. За **5 минут** до готовности посыпьте кунжутом.

Нежная треска под сырной корочкой

- Филе трески — 1 шт.
- Лук-порей — 1 шт.
- Сметана — 200 г
- Твердый сыр — 100 г
- Соль, перец — по вкусу



20 минут



2 порции



Рыба

1. Рыбу промойте, просушите, разрежьте поперек напополам и приправьте солью и перцем.
2. Сделайте лодочки из пергаментной бумаги или пищевой фольги
3. Выложите в них филе и разместите на решетке аэрогриля.
4. Мелко нарежьте лук и посыпьте им рыбу.
5. Натрите сыр и смешайте его со сметаной.
6. Смажьте кусочки рыбы полученным соусом.
7. Запекайте **20 минут** при **180 °C** в режиме **Рыба**.

Шоколадные мини-кексы

- Мука — 250 г
- Сахар — 150–200 г
- Разрыхлитель — 2 ч. л.
- Ванильный сахар — 1 г
- Щепотка соли
- Шоколад — 100–150 г
- Яйцо — 1 шт.
- Молоко — 180 мл
- Растительное масло — 100 мл



15 минут



4 порции



Выпечка

1. Смешайте отдельно жидкие и сухие ингредиенты (кроме шоколада).
2. Добавьте жидкие ингредиенты к сухим и тщательно перемешайте.
3. Нарежьте или натрите шоколад и добавьте его в тесто.
4. Заполните силиконовые формочки для кексов тестом на **2/3**.
5. Разместите формочки на решетке аэрогриля.
6. Выпекайте **15 минут** при температуре **170 °C** в режиме **Выпечка**.

ЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

Круассаны со сгущенкой

- Слоеное тесто — 3 листа
- Вареное сгущенное молоко — 6 ч. л.
- Сахарная пудра — 1 ст. л.
- Растительное масло — 20 мл
- Яйцо — 1 шт.



25 минут



3 порции



Выпечка

1. Разморозьте тесто в течение **30–40 минут**.
2. Каждый лист теста разрежьте пополам по диагонали, чтобы получились треугольники.
3. На широкий край каждого треугольника выложите по **2 ч. л.** вареной сгущенки.
4. Сверните треугольники рулетом, начиная от широкого края.
5. Положите на решетку аэрогриля пергаментную бумагу и смажьте ее маслом.
6. Выложите круассаны на расстоянии друг от друга.
7. Взбейте яйцо и смажьте им круассаны.
8. Выпекайте **20–25 минут** при температуре **170 °C** в режиме **Выпечка**.
9. Переверните круассаны в середине приготовления.
10. При подаче посыпьте их сахарной пудрой.

Чистка и хранение

Очищайте аэрогриль после каждого использования.

1. Выньте вилку из розетки и дайте прибору остыть перед чисткой. Чтобы он охладился быстрее, извлеките чашу.
2. Промойте чашу и решетку горячей водой с небольшим количеством жидкости для мытья посуды и мягкой губкой.
3. Протрите внешнюю поверхность устройства влажной тканью.
4. Используйте обезжиривающую жидкость для удаления любых оставшихся загрязнений. Если грязь прилипла ко дну чаши, наполните ее горячей водой с добавлением моющего средства.

Хранение

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

Устранение неполадок

ВНИМАНИЕ

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

Ознакомьтесь со следующей таблицей. Если не получается устранить неисправность самостоятельно или дисплей показывает код **E1** или **E2**, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Проблема	Причина	Решение
Аэрогриль не включается, индикаторы не горят	Нет питания	Проверьте, плотно ли вилка вставлена в розетку и нет ли проблем с электричеством
	Чаша неправильно установлена	Вставьте чашу в корпус до щелчка
Из аэрогриля выходит пар	Готовятся продукты с высоким содержанием жира, на решетку попадает много масла или жира, которые нагреваются и испаряются	Готовьте жирные продукты в панировке/фольге или подкладывайте пергаментную бумагу
	Решетка содержит остатки жира после предыдущего приготовления	Очищайте решетку после каждого использования
Ингредиенты обжариваются неравномерно	Некоторые ингредиенты необходимо встряхивать по истечении половины времени приготовления	Встряхните ингредиенты во время приготовления
Блюдо приготовилось без хрустящей корочки	Использование полуфабрикатов для обычной фритюрницы или большое количество масла	Используйте продукт для запекания в духовке или добавляйте меньше масла
Картофель фри из свежего картофеля не хрустящий	Картофель неправильно подготовили к жарке	Готовьте свежий картофель согласно рекомендациям: вымочите в воде, просушите и добавьте немного масла перед обжаркой

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Проблема	Причина	Решение
Блюдо не дошло до готовности	Слишком много ингредиентов, или они слишком крупные	Уменьшите количество ингредиентов или нарежьте их мельче
	Недостаточное время приготовления	Увеличьте время приготовления
	Недостаточная температура приготовления	Увеличьте температуру приготовления
	Продукты слишком уложены в чаше	Попробуйте несколько раз в процессе приготовления вытаскивать и встряхивать чашу или переворачивать продукты для равномерной прожарки
Картофель фри слишком сухой	Тонкие ломтики	Нарежьте картофель толще или уменьшите время приготовления
	Слишком долгое время приготовления	Уменьшите время приготовления. Проверяйте готовность картофеля в процессе жарки
Чаша с решеткой не вставляется в корпус	Слишком много продуктов	Не переполняйте чашу
	Чаша неправильно установлена	Вставьте чашу до щелчка
	Часть продуктов попала в рабочую камеру аэрогриля	Выньте чашу и решетку из корпуса. Отключите аэрогриль от сети и подождите пока он остынет. Очистите рабочую камеру влажной тканью. Очистите решетку и чашу с внешней стороны

ВНИМАНИЕ

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

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 (РАЕЕ)», 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 м², 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.

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.



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**.

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



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

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

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

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

Информация о приобретенном устройстве

Модель Артикул

Серийный номер

Продавец

Дата продажи

Подпись продавца

Подпись покупателя

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





Благодарим Вас за выбор техники LEX!

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

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



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



100% оригинальные запчасти
Все запчасти производитель LEX напрямую отправляет в сервисные центры мастерам.



Квалифицированные мастера ремонта
крупной встраиваемой бытовой техники.



elexir.pro



ВАША ОСОБАЯ ТЕХНИКА



Изготовитель: Ningbo Longbank Group Co., Ltd. 2nd Fl., Xincheng International Building, No. 535 Qingshuiqiao Road, Hi-tech Zone, Ningbo, China.
Сделано в Китае.

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.



Серийный номер указан на устройстве в следующем формате:



SAAAAAYMMBBBBB

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

www.lex1.ru