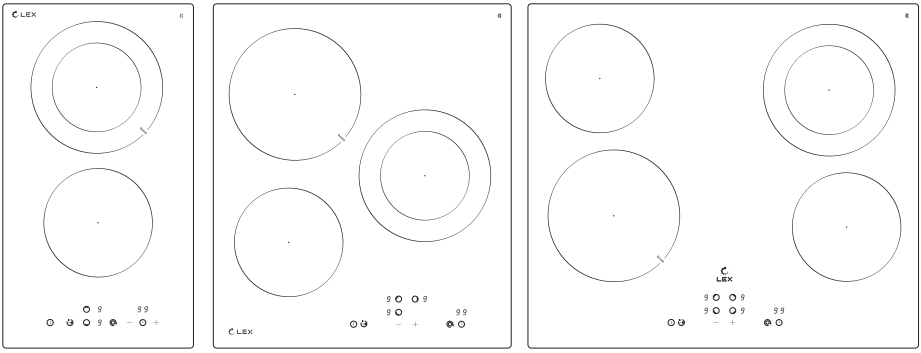
LEX

LIFE EXPERT

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



МОДЕЛИ

HH 3021 BL	HH 4531 BL	HH 6041 BL

ВВЕДЕНИЕ 4
ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ 5
ОБЗОР ВАРОЧНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ 10
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 16
УСТАНОВКА 19
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ 23
ЭКСПЛУАТАЦИЯ 25
УПРАВЛЕНИЕ 27
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ 33
ЧИСТКА И УХОД 35
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ 37
ИНФОРМАЦИЯ ПО ГАРАНТИИ 38
ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЗАПАСНЫЕ ДЕТАЛИ 39
ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ 40
ПРОГРАММА СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ELEXIR 42

Уважаемый покупатель!

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

Благодаря нагревательному элементу с высоким сопротивлением Hi-Light и большому количеству уровней нагрева стеклокерамическая варочная поверхность отлично подойдет для приготовления разнообразных блюд. Она надежна и удобна в использовании, что позволит Вам с готовить с комфортом.

Для правильной и безопасной эксплуатации изделия, пожалуйста, ознакомьтесь со всеми пунктами данного руководства по эксплуатации. Оно поможет вам с легкостью управлять новой варочной поверхностью. Просим Вас сохранять руководство на весь срок ее службы. В начале приведен раздел с важными условиями безопасной работы варочной поверхности, далее перечислены советы по уходу за ней и ее чистке.

Изделие сертифицировано в соответствии с действующим техническим регламентом.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию изделия без предварительного уведомления для 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**. Производитель гарантирует, что в течение этого периода запасные детали для изделия будут доступны.*



Перед использованием варочной поверхности просим Вас внимательно ознакомиться с руководством по эксплуатации и сохранить его для дальнейшего использования. При утере руководства получить новое можно на официальном сайте.

Техника безопасности

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 характеристикам варочной поверхности, указанным на технической наклейке. В противном случае необходимо провести доработку электрической сети. Ее должен выполнить специалист с соответствующей квалификацией.

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

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

2. За последствия неквалифицированного ремонта.

Общая информация

ВНИМАНИЕ

Установку, подключение, ремонт и техническое обслуживание варочной поверхности должен осуществлять только квалифицированный специалист!

– Данная варочная поверхность предназначена исключительно для эксплуатации в домашних условиях и не может применяться в промышленных или коммерческих целях.

– Используйте устройство только для приготовления пищи, а не для обогрева помещения. Гарантия производителя действительна только в случае использования по назначению.

– Не пользуйтесь неисправной варочной поверхностью. Не пытайтесь ремонтировать или разбирать ее самостоятельно — обратитесь в авторизованный сервисный центр.

– 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 пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации.

– Необходимым условием эксплуатации прибора является подключение к исправной системе электрической проводки, которая полностью соответствует параметрам варочной поверхности.

– Перед проведением любых работ с варочной поверхностью или уходом за ней отключите изделие от электросети.

– Изменения в систему электрической проводки должны вносить только квалифицированные специалисты.

– Несоблюдение указанных в этом руководстве требований может привести к поражению электрическим током или летальному исходу.

– Будьте осторожны, чтобы не порезаться, т. к. поверхность имеет острые края.

– Передайте информацию, приведенную в данном руководстве, лицу, ответственному за установку устройства. Это может уменьшить Ваши затраты.

– Установку и подключение должны осуществлять только специалисты, обладающие соответствующей квалификацией.

– Прибор должен быть подсоединен к электрической цепи с выключателем, который обеспечивает полное отключение питания.

– Не допускайте контакта работающей варочной поверхности с легковоспламеняющимися материалами или веществами.

– Изделие сильно нагревается во время эксплуатации. Не прикасайтесь к нагревательным элементам. Используйте панель управления

– Не используйте варочную поверхность с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.

– Не оставляйте без присмотра на варочной поверхности продукты, готовящиеся на жире или масле: это может привести к пожару.

– Если произошло возгорание, не пытайтесь залить пламя водой. Выключите устройство и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.

– Не используйте варочную поверхность для хранения каких-либо предметов.

– Не применяйте пароочистители для очистки изделия.

– Если сетевой кабель поврежден, его необходимо заменить, чтобы избежать несчастного случая. Отключите устройство от источника питания и обратитесь к изготовителю, в авторизованный сервисный центр или к специалисту с равнозначной квалификацией.

– Перед использованием прибора удалите с него все элементы упаковки.

– Не устанавливайте и не подключайте варочную поверхность, если она имеет повреждения.

– Следуйте инструкциям по установке.

– Обязательно оставляйте хотя бы минимально допустимые зазоры между варочной поверхностью и соседними приборами или предметами мебели.

– Если устройство устанавливается над выдвижными ящиками, убедитесь, что между дном варочной поверхности и верхним ящиком имеется достаточное для вентиляции пространство.

– Обеспечьте вентиляционный зазор шириной ***10 мм*** между столешницей и передней частью прибора под ней.

– Защитите электрические компоненты варочной поверхности от пара и влаги.

– Стенки выреза в столешнице, в которую устанавливается устройство, необходимо покрыть герметиком, чтобы они не разбухли под воздействием влаги.

– Не устанавливайте изделие возле дверей или окон. Это позволит избежать падения посуды с варочной поверхности при открывании двери или окна.

Подключение к электросети

– Все электрические подключения должен производить квалифицированный электрик.

– Варочная поверхность должна быть заземлена.

– Перед чисткой изделия или уходом за ним отключайте его от сети электропитания.

– Убедитесь, что параметры электропитания устройства, указанные в табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети. В противном случае обратитесь к квалифицированному специалисту.

– Позаботьтесь об установке защиты от поражения током.

– Убедитесь в правильности установки изделия. Слабо зафиксированный сетевой шнур или неплотно вставленная в розетку вилка может привести к перегреву контактов.

– Используйте подходящий сетевой кабель.

– Не допускайте спутывания электропроводов.

– Сетевой кабель не должен быть туго натянут.

– При подключении варочной поверхности к розеткам, расположенным на близком от нее расстоянии, убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если она есть) не касается горячего прибора или горячей посуды.

– Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.

– Следите за тем, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель.

– Для замены сетевого кабеля обратитесь в авторизованный сервисный центр или к электрику.

– Детали, защищающие токоведущие или изолированные части варочной поверхности, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.

– Вставляйте вилку сетевого кабеля (если она есть) в розетку только в конце установки варочной поверхности. Убедитесь, что во время эксплуатации вилку можно будет быстро вынуть из розетки.

– Не подключайте устройство к электрической розетке, если она плохо закреплена или вилка неплотно держится в ней.

– Для отключения варочной поверхности от электросети не тяните за кабель питания. Всегда беритесь за саму вилку, если она есть у Вашей модели.

– Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.

– Варочная поверхность должна быть подключена к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами ***не менее 3 мм***.

Эксплуатация и техническое обслуживание

ВНИМАНИЕ

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

– Если Вы заметили поломку или трещину на поверхности устройства, немедленно отключите подачу электричества к нему и обратитесь к квалифицированному техническому специалисту.

– Прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.

– Не оставляйте на варочной поверхности металлические предметы (такие как ножи, вилки, ложки и крышки), т. к. они могут сильно нагреться.

– Не допускайте детей к варочной поверхности без присмотра взрослых.

– Ручки посуды могут нагреваться. Убедитесь, что они не располагаются над другими включенными зонами нагрева. Следите за тем, чтобы дети не касались ручек. Несоблюдение этих требований может привести к ожогам.

– Будьте осторожны при использовании скребка для очистки: при снятии с него защитной крышки открывается доступ к острому лезвию. Используйте скребок с максимальной осторожностью и всегда храните его с надетой защитной крышкой в недоступном для детей месте. Несоблюдение этой меры может привести к травме или порезу.

– Перед первым использованием удалите всю упаковку, наклейки (кроме содержащих техническую информацию) и защитную пленку (если она имеется) с варочной поверхности.

– Используйте устройство в жилых помещениях в местах, предназначенных для приготовления пищи.

– Не изменяйте параметры изделия.

– Убедитесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.

– При использовании варочной поверхности не касайтесь ее мокрыми руками. Не касайтесь устройства, если на него попала вода.

– Не используйте изделие как столешницу или подставку.

– Не кладите на варочную поверхность или рядом с ней легковоспламеняющиеся материалы и вещества или пропитанные ими предметы.

– Не оставляйте варочную поверхность без присмотра во время ее работы.

– Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.

– После каждого использования выключайте зоны нагрева.

– Не кладите на них столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.

ВНИМАНИЕ

Существует опасность возгорания или взрыва и риск повреждения варочной поверхности.

– Помещение продуктов в горячее масло может вызвать брызги. При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Не допускайте присутствия открытого пламени и нагретых предметов, когда готовите на жире или масле.

– Пары от сильно нагретого масла могут привести к возгоранию. Использованное масло может содержать остатки продуктов, из-за которых оно может воспламениться при более низких температурах, чем масло, которое используется первый раз.

– Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.

– Не допускайте падения на поверхность кухонной посуды или других предметов. Это может привести к повреждению.

– Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой посудой.

– Не кладите на варочную поверхность алюминиевую фольгу.

– Стеклянную/стеклокерамическую поверхность можно поцарапать, передвигая по ней посуду или используя посуду с неровным или поврежденным дном. Для перемещения обязательно поднимайте посуду.

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

– Варочная поверхность может эксплуатироваться детьми ***старше 8 лет*** и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или без достаточных знаний и опыта только при условии, что они находятся под присмотром ответственного за их безопасность или получили все необходимые инструкции для безопасного использования прибора и информацию о рисках, сопряженных с его использованием.

– Не позволяйте детям играть с устройством.

– Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.

– Не подпускайте детей и домашних животных к варочной поверхности, когда она работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.

– Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

– Детям ***младше 3 лет*** запрещается находиться рядом с варочной поверхностью, если взрослые не обеспечивают за ними постоянный надзор.

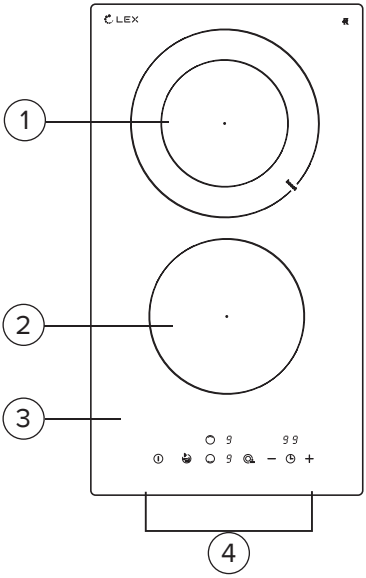
Обзор варочных поверхностей

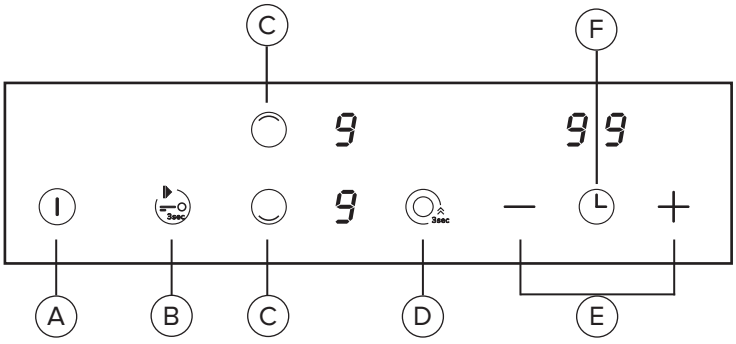
Все приведенные размеры — конструктивные, они могут незначительно отличаться от фактических. Мы постоянно работаем над совершенствованием нашей техники, поэтому оставляем за собой право изменять технические характеристики и конструкцию без предварительного уведомления.

Изображения приведены для справки, разные модели могут отличаться.

Модели HH 3021 BL

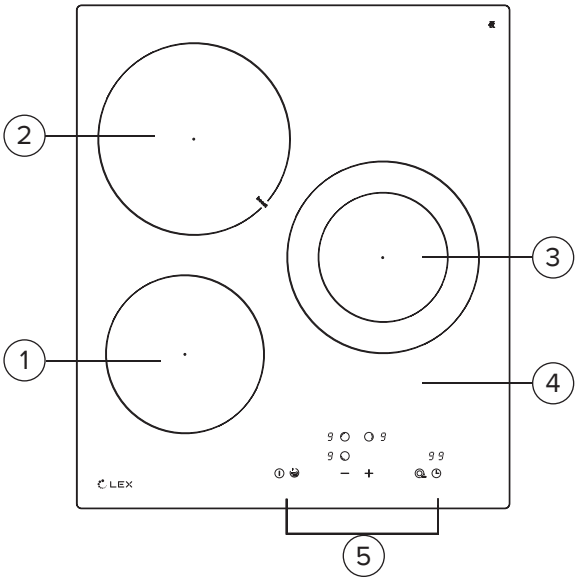
1. Зона нагрева Ø 135/200 мм, 1000/2000 Вт, с функцией PowerBoost
2. Зона нагрева Ø 165 мм, 1200 Вт
3. Стеклокерамическая основа
4. Панель управления:
A. Включение/выключение
B. Блокировка управления/ Пауза
C. Выбор зоны нагрева
D. Изменение диаметра зоны нагрева/ функции Boost
E. Изменение мощности/времени**F**
. Таймер

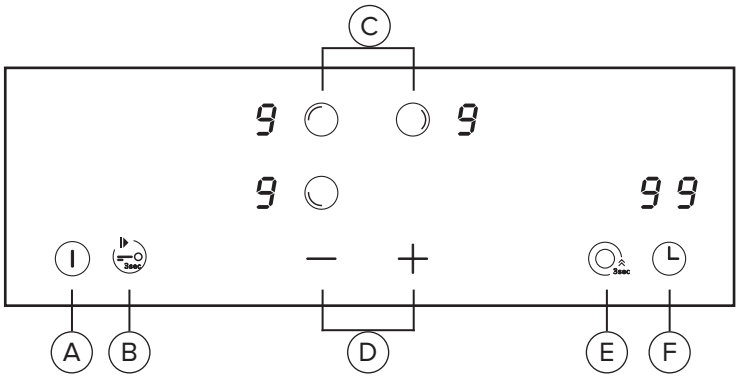




Модель HH 4531 BL

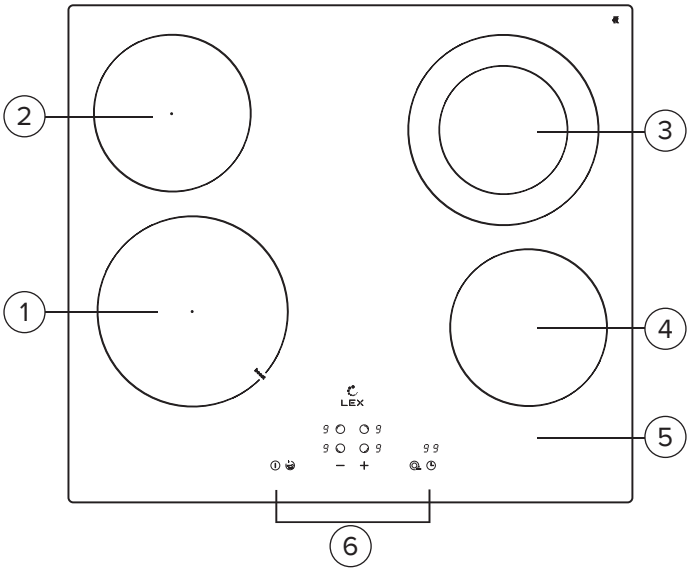
1. Зона нагрева Ø 165 мм, 1200 Вт
2. Зона нагрева Ø 200 мм, 1800 Вт, с функцией PowerBoost
3. Зона нагрева Ø 135/200 мм, 1000/2000 Вт
4. Стеклокерамическая основа
5. Панель управления:
A. Включение/выключение
B. Блокировка управления/ Пауза
C. Выбор зоны нагрева
D. Изменение мощности/времени
E. Изменение диаметра зоны нагрева/ функции Boost
F. Таймер

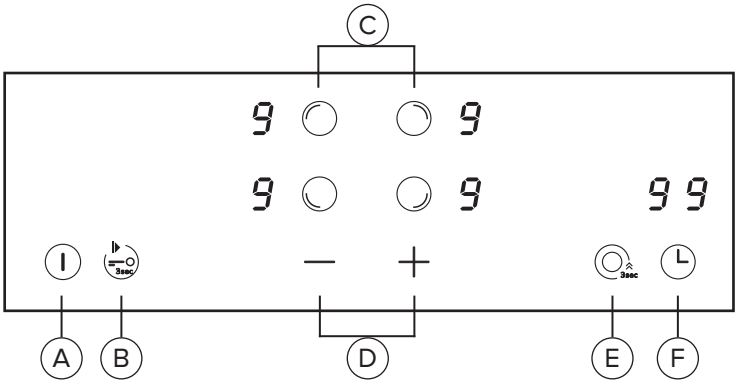




Модели HH 6041 BL

1. Зона нагрева Ø 200 мм, 1800 Вт, с функцией PowerBoost
2. Зона нагрева Ø 165 мм, 1200 В
3. Зона нагрева Ø 135/200 мм, 1000/2000 Вт
4. Зона нагрева Ø 165 мм, 1200 Вт
5. Стеклокерамическая основа
6. Панель управления:
A. Включение/выключение
B. Блокировка управления/ Пауза
C. Выбор зоны нагрева
D. Изменение мощности/времени
E. Изменение диаметра зоны нагрева/ функции Boost
F. Таймер





Технические характеристики

Модель	HH 3021 BL	HH 4531 BL	HH 6041 BL
Категория	Электрическая варочная поверхность		
Нагревательный элемент	Hi Light	Hi Light	Hi Light
Цвет	Черный	Черный	Черный
Материал	Стеклокерамика	Стеклокерамика	Стеклокерамика
Управление	Сенсорное	Сенсорное	Сенсорное
Таймер конфорок	Да	Да	Да
Количество конфорок	2	3	4
Одноконтурные конфорки	1 × 1200 Вт, Ø165 мм	1 × 1800 Вт, Ø200 мм; 1 × 1200 Вт, Ø165 мм	1 × 1800 Вт, Ø200 мм; 2 × 1200 Вт, Ø165 мм
Двухконтурные конфорки	1 × 1000/2000 Вт, Ø 135/200 мм	1 × 1000/2000 Вт, Ø 135/200 мм	1 × 1000/2000 Вт, Ø 135/200 мм
Мощность	3200 Вт	5000 Вт	6200 Вт
Напряжение, частота сети	220 – 240 В, 50/60 Гц	220 – 240 В, 50/60 Гц	220 – 240 В, 50/60 Гц
Параметры сетевого кабеля	1 м, 3 жилы × 1,5 мм^2 Без вилки	1 м, 5 жилы × 1,5 мм^2 Без вилки	1 м, 5 жилы × 1,5 мм^2 Без вилки
Функции безопасности	Защита от перегрева, автоотключение, ндикатор остаточного тепла, блокировка управления		
Функции безопасности	Китай	Китай	Китай
Размер устройства	288×520×51 мм	450x520×51 мм	590×520×51 мм
Размер для встраивания	268×500 мм	420x490 мм	560×490 мм
Размер упаковки	115x365x570 мм	115x515x560 мм	115x650x560 мм
Вес нетто/брутто	4,0 кг / 4,8 кг	6,2 кг / 7,2 кг	7,9 кг / 8,9 кг

Установка

Вырежьте отверстие в рабочей поверхности, пользуясь значениями, которые указаны на рисунке.

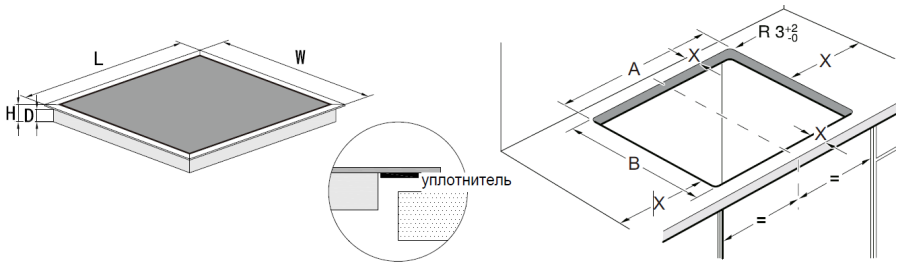
Отверстие для варочной поверхности должно находиться ***минимум в 5 см*** от края столешницы.

Толщина рабочей поверхности должна быть ***не менее 20 мм***. Выбирайте поверхность из термостойкого материала, которая выдерживает повышение температуры ***до 85 °C***, чтобы предотвратить повреждение столешницы.

ВНИМАНИЕ

Варочную поверхность нельзя устанавливать в ванной или душевой, монтировать к охлаждающему оборудованию, посудомоечным или сушильным машинам.

Ниже приведена схема встраивания. Размеры в таблице и на схеме указаны в милиметрах. Для измерений ***A*** и ***B*** допустимо отклонение ***+2 мм***, для ***X*** указан минимальный размер.



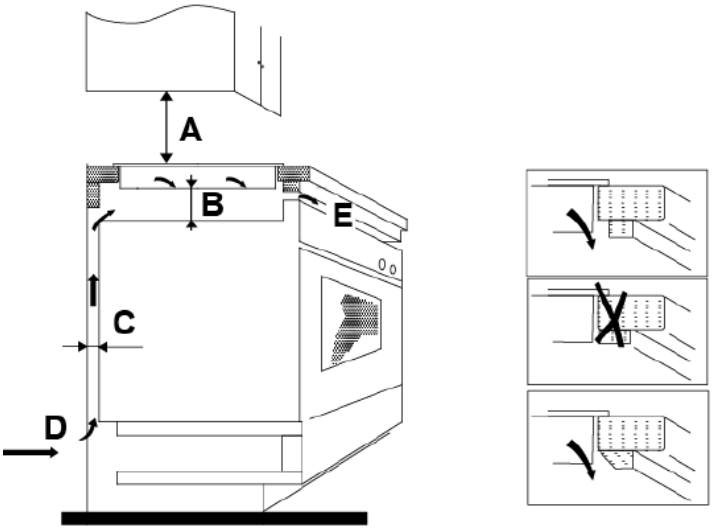
Модель	L	W	H	D	A	B	X
HH 3021 BL	288	520	51	47	268	500	50
HH 4531 BL	450	520	51	47	420	490	50
HH 6041 BL	590	520	51	47	560	490	50

Столешница, изготовленная из материала, который содержит древесные волокна, может набухать при намокании. Нанесите на торцевую поверхность выреза для варочной поверхности специальный герметик, защищающий ее от пара или конденсата.

ВНИМАНИЕ

Не используйте силиконовые герметики для герметизации варочной поверхности: если потребуется ремонт устройства, демонтаж будет затруднен.

Не допускайте, чтобы забор и отвод воздуха для вентиляции варочной поверхности были заблокированы, и внимательно следите за состоянием устройства. Соблюдайте зазоры для вентиляции, указанные на рисунке и в таблице ниже.



A, мм	B, мм	C, мм	D	E
Мин. 760	Мин. 50	Мин. 30	Забор воздуха	Отвод воздуха, 5 мм

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.

Перед установкой варочной поверхности аккуратно снимите с нее все упаковочные материалы и убедитесь, что:

– Столешница ровная и установлена по уровню, никакие части мебели не препятствуют подводу воздуха.

– Столешница сделана из термостойкого материала.

– Если варочная поверхность устанавливается над духовым шкафом, он должен иметь систему встроенного тангенциального охлаждения (кулером).

– Будут соблюдены все общепринятые требования и стандарты установки встроенной техники.

– Подходящий автоматический выключатель, обеспечивающий полное отключение от сети электропитания, встроен в постоянную электропроводку, установлен и размещен в соответствии с местными правилами и нормами электропроводки.

Автоматический выключатель должен быть утвержденного типа и обеспечивать отключение поверхности от сети электропитания, иметь зазор между контактами, ***равный 3 мм***, во всех полюсах (или во всех активных проводниках (фаза), если местными правилами организации электропроводки допускается такое отклонение от требований).

– Автоматический выключатель находится в легкодоступном месте для пользователя.

– Вы проконсультировались с местными компетентными строительными органами и ознакомились с внутренними нормативными документами при возникновении сомнений касательно установки.

– Стены, находящиеся непосредственно рядом с варочной поверхностью, облицованы легко очищаемым, термостойким покрытием (например, керамической плиткой).

После установки варочной поверхности убедитесь, что:

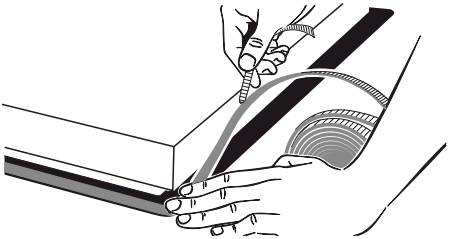
– Кабель электропитания не соприкасается с дверцами и выдвижными ящиками мебели.

– Зазоры для подачи воздуха к нижней части варочной поверхности достаточно широки, чтобы обеспечить нужный поток для охлаждения.

– Если варочная поверхность устанавливается над выдвижным ящиком или шкафом, с нижней стороны изделия должна быть установлена теплозащитная перегородка.

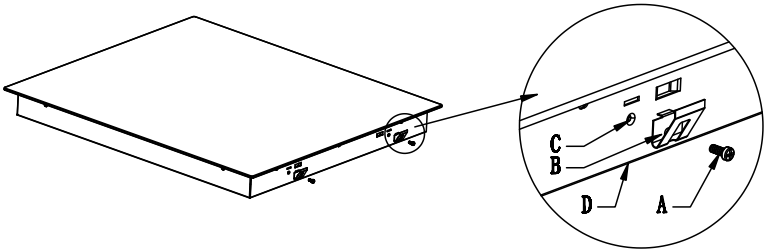
Уплотнитель

Чтобы предотвратить попадание воды в щели между кухонным модулем и варочной панелью, перед ее установкой закрепите уплотнительную ленту на краях устройства по всему периметру.



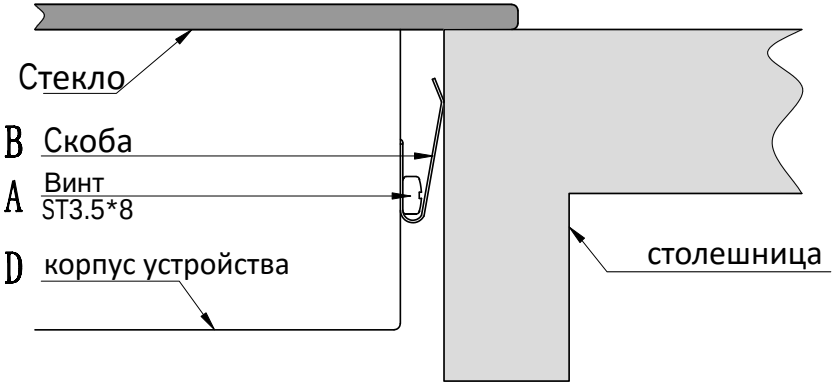
Перед размещением крепежных скоб

Поместите варочную поверхность на устойчивую, ровную поверхность (используйте упаковку), закрепите скобы винтами, но не затягивайте их.



A	B	C	D
Винт	Скоба	Отверстие для винта	Нижняя часть варочной поверхности

После установки закрепите варочную поверхность на столешнице при помощи скоб, прикрученных винтам и к устройству. Отрегулируйте положение скоб в соответствии с толщиной столешницы.



ВНИМАНИЕ

Варочную поверхность необходимо подсоединить к выделенной линии, исключающей возможность подключения других электроприборов.

Осторожно: частое ослабление и затягивание винтов в распределительной коробке ухудшает прочность затяжки!

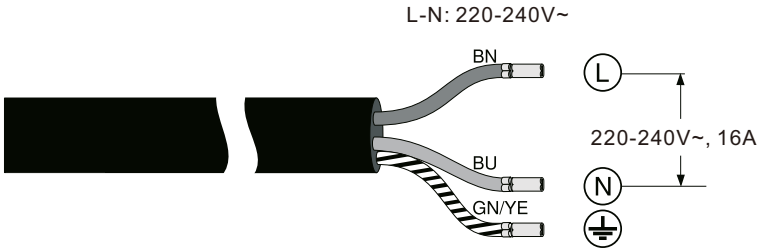
Все кабели должны быть правильно проложены и прочно закреплены.

Изготовитель не несет ответственности за несчастные случаи, которые могут произойти из-за неправильного подключения или ненадлежащего/отсутствующего заземления оборудования.

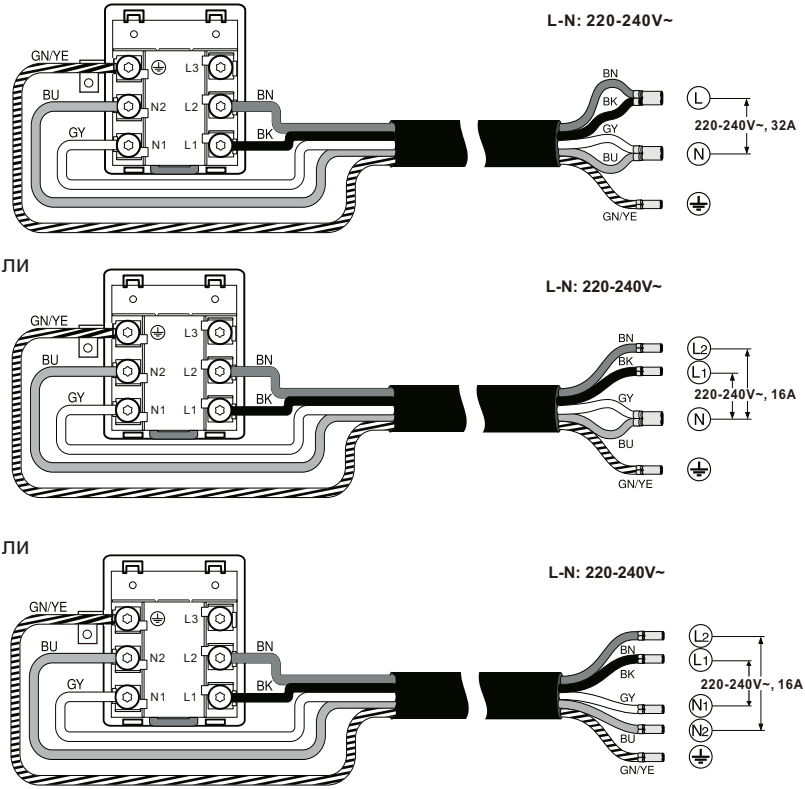
Подключение к электросети

Варочная поверхность должна подключаться только к сети электропитания с параметрами ***220–240 В, 50/60 Гц***. Обязательно следует подсоединять провод заземления. Подключение должен проводить квалифицированный специалист согласно электрической схеме и соответствующему стандарту. Сопротивление системы источника питания не должно превышать ***0,427 Ом***. Параметры подключения указаны на рисунках.

Модели HH 3021 BL



Модели HH 4531 BL, HH 6041 BL



Эксплуатация

Благодаря нагревательному элементу с высоким сопротивлением, выбору вариантов мощности нагрева и встроенному микропроцессору эта стеклокерамическая варочная поверхность подходит для приготовления разнообразных блюд. Это оптимальный выбор для современной семьи.

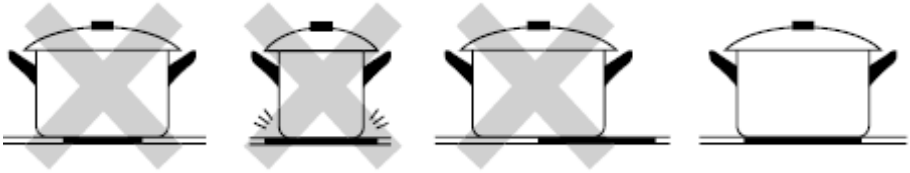
Перед первым использованием очистите варочную поверхность (см. раздел ***Чистка и уход***).

Правильное использование посуды

Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым дном.

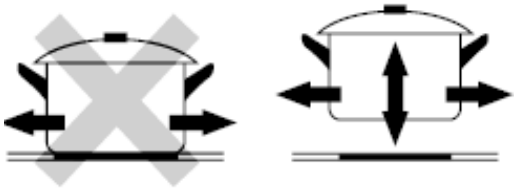


Убедитесь в том, что дно кастрюли или сковороды гладкое, плотно прилегает к стеклу и имеет те же размеры, что и зона нагрева. Всегда ставьте посуду в центр зоны нагрева.



Всегда поднимайте кастрюли и сковороды, чтобы передвинуть их.

Не перемещайте посуду непосредственно по варочной поверхности: это может привести к появлению царапин на стекле.



Вес посуды

В следующей таблице указан максимальный вес посуды вместе с содержимым. Не рекомендуется использование посуды общим весом ***более 5 кг*** (вместе с продуктами) даже на самой большой зоне нагрева.

Макс. диаметр зоны	165 мм	200 мм	230 мм
Вес	5 кг	6 кг	7 кг

Защита от перегрева

В варочную поверхность встроен датчик, который анализирует температуру внутри нее. Если температура превысит заданную отметку, варочная поверхность автоматически выключается. Как только температура опустится до безопасного уровня, устройством снова можно будет пользоваться (панель управления будет реагировать на прикосновения).

Автоматическое отключение

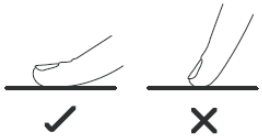
Эта защитная функция срабатывает, если Вы забываете выключить зону нагрева. Ниже приведена таблица допустимого времени работы для отдельных степеней нагрева.

Степень нагрева	1	2	3	4	5	6	7	8	9	||
Макс. время работы (в часах)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2

Защита от выкипания

Если жидкость остается на панели управления ***более 10 секунд***, раздастся звуковой сигнал, затем варочная поверхность автоматически выключится.

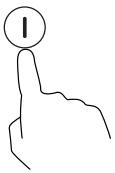
Управление



Касайтесь элементов управления подушечкой пальца, а не кончиком.

При каждом прикосновении будет раздаваться звуковой сигнал.

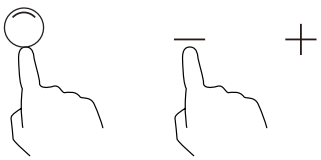
Начало приготовления



1. Коснитесь сенсора включения/выключения поверхности ⏻. После включения раздастся один звуковой сигнал, на всех индикаторах появится символ **-** или **--**.

2. Установите пригодную посуду на выбранную зону нагрева. Перед этим убедитесь, что дно посуды и поверхность зоны нагрева чистые и сухие.

3. Коснитесь сенсора выбора зоны нагрева — на индикаторе возле него будет мигать ***0***.



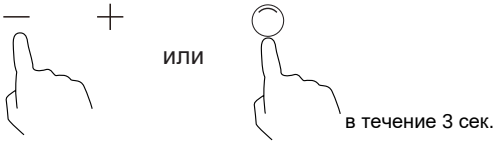
4. Выберите степень нагрева, касаясь **+** или **–**.

5. Если Вы не настроите степень нагрева ***в течение 1 минуты***, варочная поверхность автоматически выключится и Вам придется вернуться ***к пункту 1***. Степень нагрева можно регулировать в процессе приготовления: выберите зону нагрева и измените мощность касанием сенсора **+** или **–**.

Окончание приготовления

1. Прикоснитесь сенсору той зоны нагрева, которую Вы хотите выключить.

2. Выключите зону нагрева касанием символа «-» или нажмите кнопку выбора зоны нагрева и удерживайте ее в течение 3 секунд.



3. Коснитесь сенсора включения/выключения поверхности.

4. Не прикасайтесь к горячей поверхности.



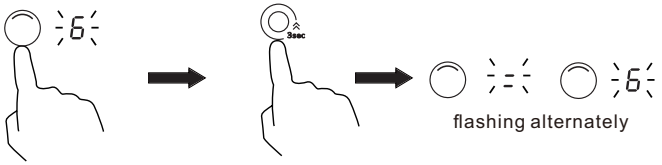
Индикатор «H» означает, что зона нагрева еще не остыла. Когда она достигнет безопасной температуры, этот индикатор погаснет. Он также помогает экономить энергию: Вы можете использовать остаточное тепло для подогрева пищи.

Изменение диаметра зоны нагрева

Используйте внешний контур для больших емкостей, внутренние контуры — для посуды меньшего размера.

Для увеличения зоны нагрева:

– Прикоснитесь к сенсору зоны нагрева с расширением.



– Коснитесь сенсора ***1 раз***, чтобы включить двойной контур.

Для уменьшения зоны нагрева:

– Прикоснитесь к сенсору зоны нагрева с расширением.

– Коснитесь сенсора ***1 раз***, чтобы включить двойной контур.

Для уменьшения зоны нагрева:

– Прикоснитесь к сенсору зоны нагрева с расширением.

– Коснитесь сенсора. Каждое касание отключает ***1 контур***.

Вы можете изменить диаметр зоны нагрева в любой момент работы варочной поверхности.

Функция PowerBoost

PowerBoost позволяет нагревать большие объемы воды даже быстрее, чем на уровне мощности 9.

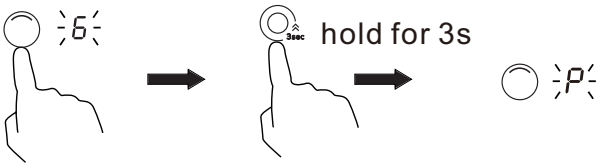
PowerBoost доступен только на конфорках, отмеченных функцией boost.

В двухконтурных конфорках вторая цепь нити накаливания активируется автоматически при использовании функции PowerBoost.

Включение PowerBoost

1. Выберите зону нагрева.

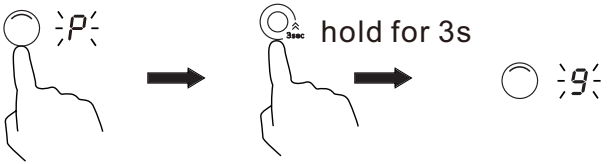
2. Нажмите на символ и удерживайте его в течение 3 секунд, на дисплее мощности отобразится «P», что означает, что зона усиливается.



Функция PowerBoost

1. Выберите зону нагрева.

2. Коснитесь сенсора функции PowerBoost. Индикатор таймера покажет 3 минуты, а на дисплее зоны нагрева появится надпись powerBoost.



Примечания:

- Если вы не выключите функцию PowerBoost, она автоматически выключится через 10 минут. Зоны приготовления пищи переключаются обратно на уровень мощности 9.
- Пожалуйста, помните, что масло и жир быстро нагреваются при использовании PowerBoost. Никогда не оставляйте варочную панель без присмотра. Перегреты е масло и жир быстро воспламеняются.

Функция паузы Stop&Go

Позволяет одним касанием приостановить и продолжить работу с сохранением настроек нагрева и таймера.

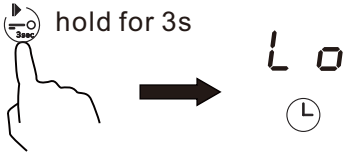
Коснитесь сенсора функции ***Stop&Go***, поверхность приостановит нагрев на всех работающих зонах, загорится индикатор ||.



Если Вы хотите возобновить нагрев, прикоснитесь к сенсору еще раз.

Блокировка панели управления

Чтобы включить или снять блокировку, коснитесь сенсора. Когда блокировка активна, индикатор таймера показывает ***Lo***.



ВНИМАНИЕ

В заблокированном состоянии активным остается только сенсор включения/выключения, который дает Вам возможность экстренно выключить варочную поверхность. При повторном включении для использования панели нужно сначала снять блокировку.

Использование таймера

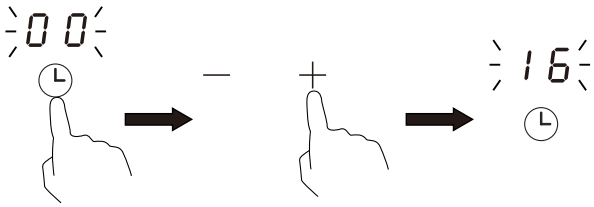
Вы можете установить таймер без выбора зоны нагрева (звуковой сигнал без отключения нагрева) или для отключения одной зоны или обеих по истечении заданного времени.

Максимальное время работы таймера — ***99 минут***.

Настройка таймера без выбора зоны нагрева

1. Убедитесь, что варочная поверхность включена.

2. Коснитесь сенсора таймера (🕒), на индикаторе замигает ***00***. Установите значение, используя сенсоры **+** и **–**.

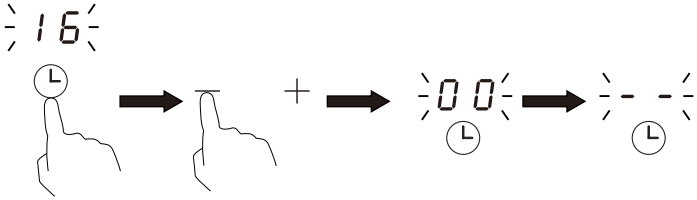


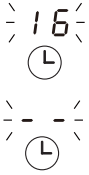
ПРИМЕЧАНИЕ

Красная точка рядом с индикатором степени нагрева будет мигать у зоны с меньшим временем до отключения

3. Когда время установлено, начнется обратный отсчет. Индикатор покажет время до звукового сигнала, которое будет мигать ***5 секунд***.

Если нужно отменить таймер, коснитесь сенсора (🕒). Затем с помощью сенсора **–** измените время ***до 0***. Значение будет мигать, после загорится символ ***--.***





Чтобы изменить время после настройки, нужно отменить текущий таймер и установить его заново.

4. Когда время выйдет, сигнал будет звучать ***30 секунд***, после индикатор покажет **--**.

Настройка таймера для одной зоны нагрева

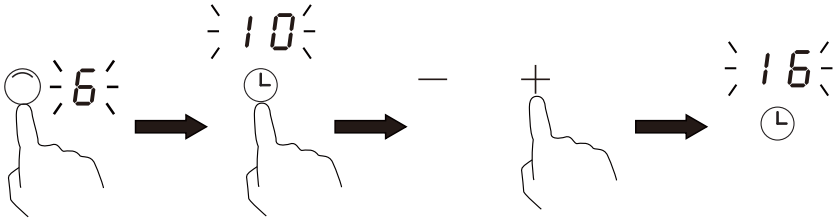
1. Выберите зону нагрева, для которой будет установлен таймер (коснитесь соответствующего сенсора).

ПРИМЕЧАНИЕ

Красная точка рядом с индикатором степени нагрева означает, что данная зона выбрана.

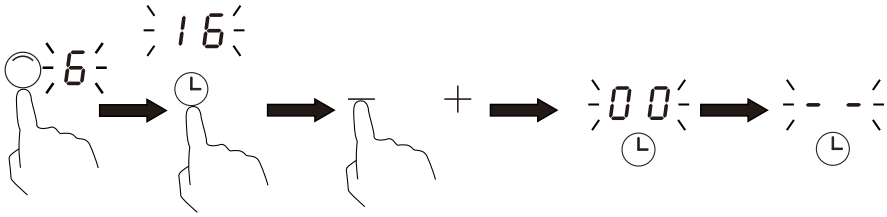


2. Коснитесь сенсора и установите время таймера (см. ***Настройка таймера без выбора зоны нагрева***).



3. Когда время установлено, начнется обратный отсчет. Индикатор покажет время до звукового сигнала, которое будет мигать ***5 секунд***.

Если нужно отменить таймер, коснитесь сенсора соответствующей зоны нагрева, затем сенсора . После этого с помощью сенсора **–** измените время ***до 0***. Значение будет мигать, после загорится символ **--**.



4. Когда время таймера заканчивается, соответствующая зона выключается автоматически и раздается звуковой сигнал. Другие зоны нагрева продолжат работать, если они были включены ранее.

Настройка таймера для нескольких зон нагрева

1. Чтобы настроить таймер для нескольких зон нагрева, повторите действия, описанные выше, для каждой из выбранных зон. Прикоснитесь к сенсору зоны нагрева, таймер покажет время, установленное для нее.

2. Если таймер настроен для нескольких зон нагрева, индикатор будет показывать наименьшее время (например, если для ***зоны № 1*** задано время ***3 минуты***, а для ***зоны № 2 — 8 минут***, то таймер будет показывать ***число 3***).

Степень нагрева каждой зоны	Настройки таймера (не видны постоянно)	Дисплей (меньшее время таймера)
6 7	Зона № 1 — 3 минуты Зона № 2 — 8 минут	03

ПРИМЕЧАНИЕ

Красная точка рядом с индикатором степени нагрева будет мигать у зоны с меньшим временем до отключения.

3. Когда время таймера заканчивается, соответствующая зона выключается автоматически. Отмена таймера для одной из зон не влияет на другие.

Рекомендации по приготовлению

Перед использованием очистите варочную поверхность (см. раздел ***Чистка и уход***) и ознакомьтесь с разделом ***Управление*** для правильной эксплуатации устройства.

Настройка степени нагрева

– Далее приведена таблица с рекомендуемыми настройками. Точные будут зависеть от нескольких факторов, в том числе от Вашей посуды и размера порции. Поэкспериментируйте с варочной поверхностью для определения подходящих Вам параметров.

– Соблюдайте осторожность в процессе жарки, т. к. масло и жир нагреваются очень быстро. При очень высокой температуре они воспламеняются, что создает серьезный риск возникновения пожара.

– Начинайте приготовление на высоких температурах, а затем по мере прогрева пищи постепенно уменьшайте степень нагрева.

– Когда блюдо начинает кипеть, уменьшайте степень нагрева.

– Старайтесь чаще пользоваться крышкой для посуды: это уменьшит время нагрева и поможет сэкономить электричество.

– Старайтесь свести к минимуму количество жидкости и/или жира, чтобы сократить время приготовления.

Степень нагрева	**Назначение**
1–2	Деликатный подогрев небольшого количества пищи Плавление шоколада, масла и продуктов легкого возгорания Нежное томление, медленный нагрев
3–4	Повторный нагрев, быстрое томление, приготовление риса
5–6	Приготовление блинов
7–8	Тушение, приготовление макаронных изделий
9	Быстрое жарение, подрумянивание мяса, доведение блюда до кипения, кипячение воды

Томление, приготовление риса

Томление происходит при температуре, близкой к температуре кипения (примерно при ***85 °C***), когда пузырьки лишь время от времени поднимаются к поверхности жидкости.

Томление — ключ к приготовлению вкуснейших супов и нежных рагу, так как вкус раскрывается без чрезмерно длительного приготовления. Соусы на основе яиц и муки также должны готовиться ниже температуры кипения. Иногда, например при приготовлении риса путем впитывания жидкости, может потребоваться более сильный нагрев, чтобы приготовить пищу за рекомендованное время надлежащим образом.

Подрумяненный стейк

1. Перед приготовлением дайте мясу полежать при комнатной температуре примерно ***20 минут***.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте мясо подсолнечным маслом с двух сторон. Налейте немного масла на горячую сковороду и затем положите на нее мясо.
4. За время жарки переверните стейк только один раз. Точное время приготовления зависит от толщины стейка и желаемой степени прожарки. На каждую сторону может потребоваться ***от 2 до 8 минут***. Нажмите на стейк, чтобы понять степень прожарки: чем он тверже, тем лучше прожарился.
5. Перед подачей положите стейк на теплую тарелку и оставьте на несколько минут, чтобы мясо стало более нежным.

Быстрое обжаривание при постоянном помешивании

1. Выберите подходящую для варочной поверхности сковороду WOK или большую сковороду с плоским дном.
2. Подготовьте все ингредиенты и принадлежности. Обжаривать следует быстро. Если Вы готовите много еды, то готовьте маленькими порциями.
3. Предварительно разогрейте сковороду и добавьте две столовые ложки масла.
4. Сначала приготовьте мясо, отложите его в сторону и не дайте охладиться.
5. Быстро обжарьте овощи. Когда они разогреются, но будут все еще хрустящими, уменьшите степень нагрева, добавьте в сковороду мясо и соус.
6. Перемешивайте ингредиенты, чтобы обеспечить их равномерный нагрев.
7. Как только блюдо готово, сразу же подавайте его.

Чистка и уход

ВНИМАНИЕ

Несоблюдение рекомендаций из этого раздела может привести к повреждению варочной поверхности!

– Не используйте для чистки варочной поверхности струи пара.

– Не рассыпайте сахар или сладкие смеси на поверхность во время приготовления.

– Следите, чтобы материалы или вещества, которые могут расплавиться (например, пластмасса или алюминиевая фольга), во время приготовления не попадали на конфорки.

– Стеклокерамические варочные поверхности устойчивы к нагрузке, но при точечном воздействии могут образовываться трещины.

– Держите сенсоры управления всегда чистыми и не ставьте на них никакие предметы.

– Запрещается использовать абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклокерамической поверхности. При необходимости пользуйтесь деревянными или пластмассовыми кухонными принадлежностями.

– Используйте только специальные средства и скребки, предназначенные для ухода за стеклокерамикой.

Загрязнение	Способ очистки	Важная информация
Повседневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, пятна от переливших несладких блюд и другой пищи)	1. Отключите подачу электричества на варочную поверхность 2. Нанесите средство для очистки, когда стекло еще теплое, но не горячее 3. Проведите очистку и вытрите досуха мягкой тканью или бумажным полотенцем 4. Включите подачу электричества	При отключении подачи электричества на варочную поверхность индикатор остаточного тепла «H» погаснет, но поверхность еще может быть горячей. Будьте осторожны и внимательны! Металлические и некоторые нейлоновые щетки, агрессивные/ абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда внимательно изучайте указания по использованию чистящих средств и щеток. Никогда не оставляйте чистящее средство на варочной поверхности: это может привести к образованию пятен

Загрязнение	Способ очистки	Важная информация
Перекипевшие блюда, растаявшая пища, пятна от горячих сладких блюд на стекле	1. Выключите варочную поверхность. Удалите загрязнение как можно быстрее при помощи лопатки, шпателя или скребка для стеклокерамических варочных поверхностей. Будьте осторожны с горячими зонами нагрева! 2. Отключите варочную поверхность от сети Держа скребок под углом примерно 30°, сдвиньте загрязнение на холодную часть варочной поверхности 3. Удалите остатки загрязнения при помощи тряпочки или бумажного полотенца 4. Выполните действия 2–4, описанные в п. «Повседневные загрязнения на стекле»	Как можно быстрее устраняйте пятна от сладких блюд. Если они остынут, их будет очень трудно вывести. В некоторых случаях эти пятна могут повредить стекло. Будьте осторожны, чтобы не порезаться: при снятии защитной крышки скребка открывается доступ к острому лезвию. Используйте скребок с максимальной осторожностью и всегда храните его с защитной крышкой в недоступном для детей месте
Разлив блюд на сенсорную панель управления (должна сработать функция отключения при выкипании)	1. Отключите подачу электричества 2. Уберите загрязнение с помощью впитывающего приспособления 3. Протрите панель управления чистой влажной тряпкой или губкой 4. Вытрите панель управления досуха бумажной салфеткой 5. Подключите подачу электричества	Пока жидкость присутствует на панели управления, устройство может выключаться, издавать звуковые сигналы, управление может не работать надлежащим образом. Перед включением убедитесь, что панель управления сухая и чистая

Устранение неисправностей

Просмотр этого раздела, посвященного советам по устранению неисправностей, поможет самостоятельно устранить некоторые неполадки. Если сделать это не получается, следует обратиться за помощью к специалисту или в сервисный центр.

Проблема	Причина	Решение
Варочная поверхность не включается	Нет подачи тока	Убедитесь, что варочная поверхность подключена к источнику питания и включена. Проверьте наличие электричества в доме/районе. Если это не помогло — обратитесь в сервисный центр или к техническому специалисту с аналогичной квалификацией
Сенсорная панель управления не реагирует на прикосновения	Функция блокировки активна	Отключите блокировку длительным прикосновением к соответствующему сенсору
Сенсорная панель управления не работает надлежащим образом	На сенсорах панели управления есть тонкий слой жидкости	Убедитесь, что панель управления сухая и чистая
	Вы прикасаетесь к сенсору кончиками, а не подушечками пальцев	Касайтесь сенсоров подушечками пальцев
На стекле появляются царапины	Используемая посуда имеет грубые или шероховатые края (дно)	Пользуйтесь посудой с ровным дном (см. раздел ***Эксплуатация***)
	Неподходящие приспособления или средства для очистки	См. раздел ***Чистка и уход***

Проблема	Причина	Решение
Некоторая посуда гудит или издает треск в процессе приготовления	Конструкция посуды (слои разных металлов имеют разный резонанс)	Это нормальное явление, не указывающее на наличие неисправности
На индикаторе зоны нагрева мигает код ошибки	E1/E2/E3: ошибка в сенсора температуры	Выключите и включите варочную поверхность
	E4: высокая температура зоны нагрева	Выключите варочную поверхность и дайте ей остыть, затем включите снова
	E5: неисправность электронного компонента	Выключите и включите варочную поверхность. Если ошибка остается, свяжитесь с сервисным центром

Информация по гарантии

Гарантия на изделие — ***36,6 месяцев***.

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

Сохраняйте гарантийный талон. На элементы и аксессуары, приобретаемые дополнительно, гарантия не распространяется. Материалы, которые необходимо заменить с течением времени и в зависимости от интенсивности использования, не подпадают под действие гарантии. Данная гарантия не распространяется:

1. На повреждения и неисправности в результате ненадлежащей или коммерческой установки или эксплуатации.
2. Повреждения и неисправности, связанные с транспортировкой после доставки заказчику.
3. Повреждения и неисправности из-за пожара и/или молнии.
4. Вмешательство в конструкцию и ремонт оборудования кем-либо, кроме уполномоченного лица.
5. Проблемы при монтаже любых деталей, кроме поставляемых производителем.

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

В случае несоблюдения 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.

Указания 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 ней.

Если оригинальная упаковка недоступна, не помещайте тяжелые предметы на варочную поверхность.
Соблюдайте следующие меры:
– Приобретая варочную поверхность, получите гарантийный талон.
– Если требуется обслуживание устройства, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию варочной поверхности без предварительного уведомления для улучшения ее характеристик. Наша бытовая техника постоянно совершенствуется, обновляется дизайн, поэтому рисунки и обозначения, приведенные в данном руководстве, могут несколько отличаться от приобретенной Вами модели.

Обслуживание и запасные детали

Срок службы — ***10 лет***. Производитель гарантирует, что в течение этого периода запасные детали для изделия будут доступны.
Если Вам требуется обслуживание устройства или запасные детали для него, обратитесь в авторизованный сервисный центр. Адрес и телефонный номер ближайшей к Вам мастерской сервисной службы Вы можете найти на сайте ***www.lex1.ru***, в гарантийном талоне или упаковке.
При вызове специалистов сообщите им номер модели и заводской номер устройства. Чтобы запросить запасную деталь, укажите версию изделия из таблицы внутри корпуса.



Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

Согласно ст. 26 законодательного декрета от 14 марта 2014 года № 49 «Исполнение директивы 2012/19/EC 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.

LEX
LIFE EXPERT

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*

e+LEXIR

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

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

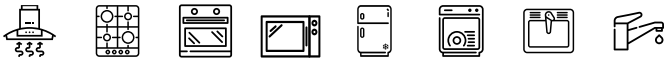
Квалифицированные мастера ремонта
крупной встраиваемой бытовой техники.

elexir.pro

LEX

LIFE EXPERT

ВАША ОСОБАЯ ТЕХНИКА



Производитель: Foshan Peillondi Technology Co., Ltd.
Address: No. 2, 3rd Floor, No. 6 Xinyou Road, Tianhe Industries, Ronggui District, 528305, Shunde, Foshan, Guangdong, P.R.China.

Импортеры:
ООО «Выбор» (Vybor Ltd), 197375, Россия, г. Санкт-Петербург, ул. Вербная, д. 27, лит. А.
ООО «Технолэнд» (Technoland Ltd), 197375, Россия, г. Санкт-Петербург, ул. Вербная, д. 27, лит. А, помещ. 7-Н (№ 8).
ООО «Техномир» (Technomir LLC), 188640, Россия, г. Всеволожск, пр-кт Всеволожский, д. 72.

Серийный номер указан на устройстве в следующем формате:
SAAAAAYYMMBBBBB, где ***SAAAAA*** — код модели, ***YY*** — год изготовления, ***MM*** — месяц изготовления, ***BBBBB*** — номер модели в партии

SAAAAAYYMMBBBBB

www.lex1.ru