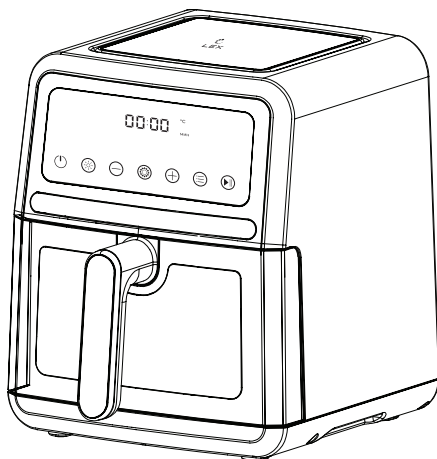




АЭРОГРИЛЬ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



МОДЕЛЬ

LXAF 5415

ВВЕДЕНИЕ.....	4
ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ	5
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА.....	7
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	8
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	9
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	11
БАЗОВЫЕ РЕЦЕПТЫ	13
ЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ	18
УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК	19
СЕРВИС И ГАРАНТИЯ	22
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН	23
ПРОГРАММА СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ELEXIR.....	25
ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ	26

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.



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 аэрогриля. 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 некоторое время 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

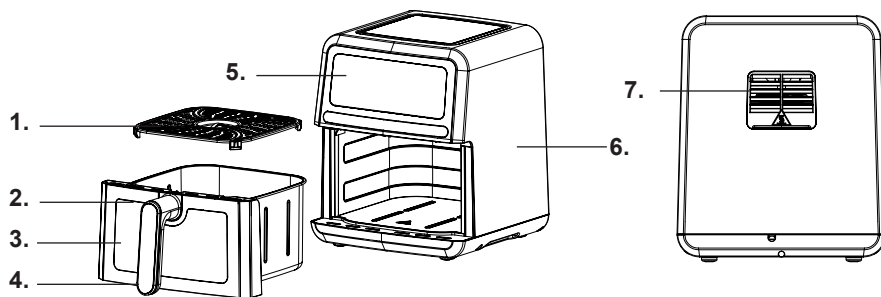
Случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный 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 электрогриль 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.
13. После использования, для извлечения съемных частей или перед чисткой отключите аэрогриль 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 прибор 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 4 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. Поддон | 5. Панель управления |
| 2. Чаша для приготовления | 6. Корпус аэрогриля |
| 3. Смотровое окошко | 7. Вентиляционное отверстие |
| 4. Ручка чаши | |

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	LEX LXAF 5415
Мощность	1500 Вт
Частота сети	50 Гц
Напряжение сети	220–240 В
Объем чаши	5 л
Тип управления	Электронное
Температура нагрева	от 60°C до 200°C
Количество автоматических режимов	11
Внутренняя подсветка	Есть
Тип нагревательного элемента	ТЭН
Защита от перегрева	Есть
Размеры устройства	260 × 324 × 306 мм
Вес брутто/нетто изделия	4,0 / 3,9 кг
Длина сетевого кабеля	80 см
Уровень шума	< 85дБ

Эксплуатация

Подготовка к работе

1. Извлеките аэрогриль из упаковки и снимите с него все упаковочные элементы. Проверьте полноту комплектации.
2. Перед использованием вымойте чашу и поддон аэрогриля теплой водой с мягким моющим средством, ополосните теплой водой и просушите.
3. Поместите поддон в чашу аэрогриля.

Процесс приготовления

1. Положите ингредиенты на поддон, установите чашу в корпус аэрогриля.



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.

2. Подключите прибор с помощью шнура питания к электросети. Прозвучит короткий звуковой сигнал, все индикаторы на панели управления загорятся и погаснут. На дисплее будет мерцать символ ☺.
3. Нажмите символ ☺. Загорится панель управления. Выберите режим приготовления с помощью последовательного нажатия на символ ☹.
4. На дисплее отобразятся параметры температуры и времени, установленные по умолчанию. Вы можете изменить эти параметры с помощью символов ⊕ и ⊖. Для переключения между показателями температуры и времени используйте символ ⌚.



Регулировать время и температуру можно таким же способом в процессе приготовления.

5. После завершения настроек нажмите символ ▶ для начала приготовления. После старта на дисплее будет отображаться выбранная температура приготовления и время, оставшееся до окончания программы.
6. Смотровое окно помогает следить за ходом приготовления блюда. На некоторое время на окне может появиться конденсат, это является нормой.
7. В середине цикла прозвучит сигнал, напоминающий о необходимости

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

перевернуть или перемешать продукт для более равномерного приготовления.

8. Достаньте чашу, чтобы перевернуть или перемешать пищу. Обратный отсчет времени при этом приостановится, и продолжится после того, как вы вставите чашу обратно в аэрогриль.



Если в течение 1 минуты не использовать аэрогриль, то прибор автоматически переходит в режим ожидания и на дисплее мерцает символ ⏻.

ВНИМАНИЕ

При первом использовании аэрогриля допустимо появление легкого запаха гари или небольшого количества дыма. Это характерно для новой техники и не является дефектом устройства. Остатки производственной смазки выгорят в течение первых дней эксплуатации, и дым и запах исчезнут.

9. По окончании приготовления прозвучит продолжительный звуковой сигнал и аэрогриль перейдет в режим ожидания. При этом будет мерцать символ ⏻.
10. После окончания приготовления вентилятор будет продолжать работать некоторое время для охлаждения внутренней камеры.
11. Отсоедините прибор от электросети, извлеките чашу и достаньте готовый продукт из чаши аэрогриля с помощью термостойкой пластиковой или деревянной лопатки.

ВНИМАНИЕ

После каждого использования очищайте чашу, предварительно дав устройству остыть. Удаляйте остатки пищи, крошки, жир, масло и жидкости, используя бумажные полотенца или чистую влажную ткань.

Панель управления



Оформление панели управления может быть изменено без предварительного уведомления.

Символ	Описание
	Старт / остановка приготовления
	Включение/выключение прибора
	Выбор установки времени или температуры
	Увеличение и уменьшение времени/температуры
°C	Индикация температуры
мин	Индикация времени
00:00	Дисплей
	Режим внутренней подсветки
	Выбор программы приготовления

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Описание предустановленных режимов

Режим	Температура по умолчанию	Диапазон температуры	Время по умолчанию	Диапазон времени	
	«Куриные крылышки»	200°C	60-200°C	20 мин	1-30 мин
	«Картофель фри»	200°C	60-200°C	15 мин	1-30 мин
	«Выпечка хлеба»	160°C	60-200°C	20 мин	1-30 мин
	«Сушка овощей и фруктов»	60°C	40-80°C	360 мин	1-720 мин
	«Шашлык»	200°C	60-200°C	15 мин	1-30 мин
	«Стейк»	200°C	60-200°C	10 мин	1-30 мин
	«Рыба»	180°C	60-200°C	20 мин	1-30 мин
	«Морепродукты»	180°C	60-200°C	8 мин	1-30 мин
	«Кекс»	170°C	60-200°C	15 мин	1-30 мин
	«Пицца»	180°C	60-200°C	14 мин	1-30 мин
	«Разморозка»	60°C	60-200°C	20 мин	1-30 мин



Предустановленные режимы имеют рекомендательный характер. Результаты приготовления зависят от состояния и качества используемых продуктов, размеров кусочков, объема порции, Ваших индивидуальных кулинарных и вкусовых предпочтений. Рекомендуем всегда проверять степень готовности блюд и корректировать температуру и время приготовления



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

БАЗОВЫЕ РЕЦЕПТЫ

Куриные крылышки «Баффало»

- Крылышки куриные 700 гр
- Растительное масло 1 ст.л
- Сушеный чеснок 1 ч.л.
- Паприка 1 ч.л.
- Мед 1 ст.л.
- Соль



20 минут



2 порции



«Куриные крылышки»

Способ приготовления:

1. Разрезать крылышки на сегменты по суставу, сложить их в большую емкость.
2. Добавить масло, мед, приправы, хорошо перемешать.
3. Поместить крылышки в чашу, установить режим «Куриные крылышки», нажать кнопку Старт для начала приготовления.
4. Перемешать в середине приготовления. Подавать с соусом.
5. Соус «Блю Чиз»: смешать сметану (4 ст.л), майонез 1 ст.л, лимонный сок 1 ст.л, сыр с голубой плесенью (50 гр).

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»

Способ приготовления

1. Картофель хорошо помыть
2. Нарезать на длинные брусочки.
3. Выложить картофель в большую емкость
4. Перемешать с маслом, чесноком, солью и перцем.
5. Выложить картофель в чашу.
6. Установить программу, нажать кнопку Старт для начала приготовления.
7. Перемешать в середине приготовления.

Салат с печеным перцем

- Болгарский перец 4 шт
- Красный лук 0,5 луковицы
- Рассольный сыр фета или брынза 50 гр
- Оливки без косточки 50 гр
- Оливковое масло 2 ст.л
- Соль, перец



20 минут



2-4 порции



«Картофель фри»

Способ приготовления

1. Перец промыть, проткнуть ножом в нескольких местах.
2. Запекать на режиме «Картофель фри» 15-20 минут.
3. Приготовленный перец сложить в герметичную емкость, после остывания снять кожицу.
4. Нарезать печеный перец соломкой.
5. Добавить красный лук, порезанный полукольцами, сыр, оливки, оливковое масло и приправы.

Гренки чесночные с сыром



20 минут



2 порции



«Выпечка хлеба»

- Хлеб черный 100 гр
- Чеснок 2 зубчика
- Растительное масло 1 ст.л
- Сыр твердый
- Соль, перец

Способ приготовления

1. Срезать с хлеба корочку
2. Нарезать хлеб брусочками
3. Натереть чесноком, с помощью кулинарной кисточки смазать растительным маслом.
4. Запекать в аэрогриле, перевернуть в середине цикла приготовления.
5. За 5 минут до готовности посыпать натертым сыром

Яблочные чипсы



180 минут



2 порции



«Сушка»

- Яблоко 1 шт
- Корица 0,5 чл.

Способ приготовления:

1. Из яблока удалить сердцевину
2. Нарезать максимально тонкими кружками.
3. Посыпать корицей.
4. Выложить в чашу аэрогриля
5. Сушить при температуре 80°C около 3 часов
6. Перемешать в середине приготовления.

Мини шашлычки терияки с кунжутом

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



15 минут



2 порции



«Шашлык»

Способ приготовления

1. Деревянные шпажки замочить в воде на 30 минут.
2. Куриное филе промыть, обсушить нарезать на кусочки.
3. Смешать соусы, приправы, соль, перемешать с курицей и мариновать в течение 30 минут.
4. Далее нанизать филе на шпажки.
5. Выложить шашлычки на поддон аэрогриля в один слой.
6. Готовить 15 минут при температуре 200°C на режиме Шашлык. В середине цикла приготовления перевернуть шашлычки. За 5 минут до готовности посыпать кунжутом.

Нежная треска под сырной корочкой

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



20 минут



2 порции



«Рыба»

Способ приготовления

1. Филе рыбы промыть, обсушить, разрезать поперек на 2 части, приправить солью и перцем.
2. Сделать лодочки из пергаментной бумаги или пищевой фольги, выложить в них филе и разместить на поддоне аэрогриля.
3. Посыпать мелко нарезанным луком пореем.
4. Смешать сметану с тертым сыром, смазать кусочки рыбы.
5. Запекать 20 минут при 180°C на режиме Рыба.

Шоколадные мини кексы

- Мука 250 гр
- Сахар 150-200 гр
- Разрыхлитель 2 ч.л.
- Ванильный сахар 1 гр
- Щепотка соли
- Шоколад 100-150 гр
- Яйцо 1 шт
- Молоко 180 мл
- Масло подсолнечное 100 мл



15 минут



4 порции



«Кекс»

Способ приготовления

1. Смешать в двух чашах отдельно жидкие и сухие ингредиенты (кроме шоколада).
2. Добавить жидкие ингредиенты к сухим, тщательно перемешать.
3. Добавить в тесто шоколад, нарезанный кусочками или стружкой.
4. Заполнить тестом на 2/3 силиконовые формочки для кексов .
5. Разместить формочки на поддон аэрогриля. Выпекать 15 минут при температуре 170°C на режиме Кекс.

Круассаны

- Тесто слоеное 3 листа
- Сгущенное молоко вареное 3 ст.л.
- Сахарная пудра 1 ст.л.
- Масло растительное 20 мл
- Яйцо 1 шт



25 минут



3 порции



«Выпечка хлеба»

Способ приготовления

Разморозить листы теста в течение 30-40 минут. Каждый пласт теста разрезать пополам по диагонали в форме треугольника. На широкий край начинки выложить 2 ч.л. вареной сгущенки. Свернуть треугольники рулетом, начиная от широкого края. Выстелить поддон аэрогриля пергаментной бумагой, смазать ее растительным маслом. Выложить круассаны на расстоянии друг от друга. Смазать круассаны взбитым яйцом. Выпекать 20-25 минут при температуре 170°C на режиме Выпечка хлеба. Перевернуть в середине цикла приготовления. При подаче посыпать 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 мощного 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 коды E1/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, в поддон попадает много масла или жира, которые нагреваются и испаряются	Готовьте жирные продукты в панировке/фольге или подкладывайте пергаментную бумагу
	Поддон содержит остатки жира после предыдущего приготовления	Очищайте поддон после каждого использования
Ингредиенты обжариваются неравномерно	Некоторые ингредиенты необходимо встряхивать по истечении половины времени приготовления	Встряхните ингредиенты во время приготовления

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДКОВ

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 плотно уложены в чаше	Попробуйте несколько раз в процессе приготовления вытаскивать и встряхивать чашу или переворачивать продукты для равномерной прожарки
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 пересушился	Тонкие ломтики	Нарежьте картофель толще или уменьшите время приготовления
	Слишком долгое время приготовления	Уменьшите время приготовления. Проверяйте готовность картофеля в процессе жарки
Картофель фри из свежего картофеля не хрустящий	Картофель не правильно подготовили к жарке	Готовьте свежий картофель согласно рекомендациям: вымочите в воде, просушите и добавьте немного масла перед обжаркой

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Проблема	Причина	Решение
Поддон с корзиной 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 поддон из корпуса. Отключите аэрогриль от сети и подождите пока он остынет. Очистите рабочую камеру влажной тканью. Очистите поддон и чашу с внешней стороны

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

Сервис и гарантия

Срок службы гриля — **2 года**.

Гарантийный срок — **1 год**.

Если Вы обнаружили повреждения устройства или сетевого кабеля, передайте прибор в авторизованный сервисный центр LEX для ремонта, чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию.

Для получения дополнительной информации или в случае возникновения проблем зайдите на веб-сайт **www.lex1.ru** или обратитесь с вопросом по телефону горячей линии LEX: **8 (800) 700-86-24** (звонок по России бесплатный).

Сохраняйте кассовый чек и гарантийный талон до конца гарантийного периода, а руководство по эксплуатации — в течение всего срока службы. Талон при утере восстановить нельзя, а руководство можно найти на указанном выше сайте.

Чтобы не повредить технику при транспортировке, соблюдайте следующие меры предосторожности:

- Перевозите в заводской упаковке.
- Оберегайте от резких толчков и падений.
- Избегайте длительного пребывания под дождем или мокрым снегом.

Обслуживание по гарантии не предоставляется:

- При механических и тепловых повреждениях.
- Наличии следов самостоятельной разборки прибора.



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 N2300-1 «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	<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 аренды LEX.



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



Квалифицированные мастера ремонта
крупной встраиваемой бытовой техники.



elexir.pro



Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

Пожалуйста, не выбрасывайте изделие вместе с бытовыми отходами. При необходимости сдайте его для утилизации в специализированную организацию в соответствии с правилами, утвержденными органами власти.

Согласно ст. 26 законодательного декрета от 14 марта 2014 года № 49 «Исполнение директивы 2012/19/ЕС об утилизации отходов электронного и электрического оборудования (RAEE)», знак перечеркнутого мусорного бака, приведенный на 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 в 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.
- Используем 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 пунктов 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 — уже отобранные элементы, детали, части корпусов сортируют 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.

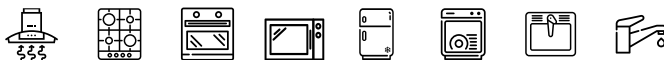


5. Переработка — в отличие от утилизации это именно процесс превращения отходов в энергию или новую продукцию.

Для улучшения качества жизни на всех уровнях мы предлагаем каждому участвовать в экологичной утилизации — не выбрасывать, а сдавать отслужившую технику.



ВАША ОСОБАЯ ТЕХНИКА



Изготовитель: JIANGMEN HOMACE TECHNOLOGY CO.,LTD.
Tianjian Industrial Park, Siqian Town, Xinhui Jiangmen Guangdong PRC
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.



Данная техника имеет сертификат соответствия Таможенного союза ЕАС.
Она изготовлена в соответствии с требованиями регламента Таможенного союза:
– ТР ТС 004/2011 — «О безопасности низковольтного оборудования».
– ТР ТС 020/2011 — «Электромагнитная совместимость технических средств».
– ТР ЕАЭС 037/2016 — «Об ограничении применения опасных веществ
в изделиях электротехники и радиоэлектроники».

Серийный номер указан на устройстве в следующем формате:



SAAAAYMMBBBB

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

www.lex1.ru