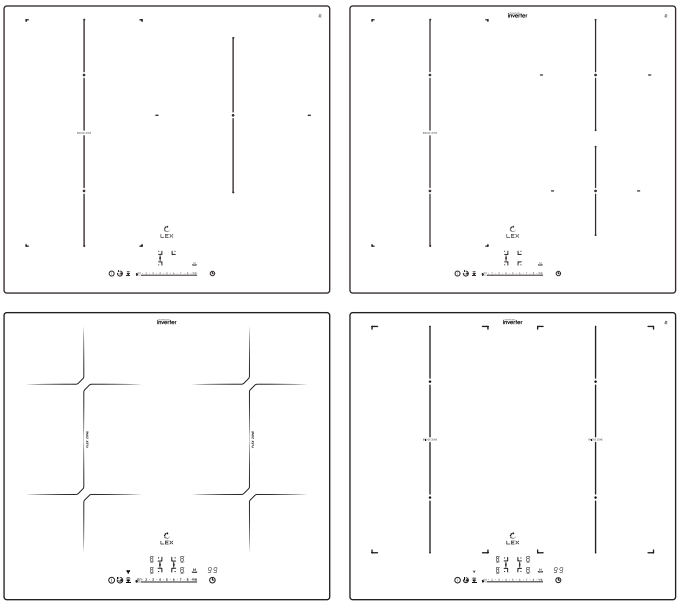
LEX

LIFE EXPERT

ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



МОДЕЛИ

EVI 631A I BL / IV / WH
EVI 640 F I DS

EVI 641A I BL / GR / WH
EVI 641B I BL / GR / WH

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ....2
ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ....3
ОБЗОР УСТРОЙСТВА....6
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ....9
УСТАНОВКА....12
ПОДКЛЮЧЕНИЕ....16
ЭКСПЛУАТАЦИЯ....18
УПРАВЛЕНИЕ....20
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ....24
ЧИСТКА....26
УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК....28
ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ....30
СЕРВИС И ГАРАНТИЯ....32
ПРОГРАММА СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ELEXIR....33

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение продукции LEX. Мы уверены, что индукционная варочная поверхность оправдает Ваши ожидания и станет прекрасным помощником в Вашем доме.

Для правильного и безопасного использования техники, пожалуйста, ознакомьтесь со всеми пунктами данного руководства по эксплуатации. Просим Вас сохранять его в течение всего срока службы устройства.

В начале руководства Вы узнаете о важных условиях безопасной работы прибора. Чтобы он долго находился в прекрасном состоянии, мы приводим полезные советы по уходу и чистке.

Если в процессе эксплуатации возникнут неполадки, на последних страницах Вы сможете найти советы о том, как самостоятельно устранить мелкие неисправности.

Ваша варочная поверхность изготовлена из высококачественных материалов и полностью соответствует всем стандартам и нормам.

Наша бытовая техника постоянно совершенствуется, улучшаются характеристики, обновляется дизайн, поэтому рисунки и обозначения в руководстве могут несколько отличаться от фактической конфигурации приобретенной Вами модели.



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

Техника безопасности

Внимательно изучите все указания в этом руководстве и следуйте им при транспортировке, установке и эксплуатации варочной поверхности.

ВНИМАНИЕ

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

Общая информация

– Ваша модель предназначена для приготовления блюд в домашних условиях и не подходит для использования в коммерческих целях.

– Перед установкой убедитесь, что устройство и его комплектующие не повреждены. В противном случае не устанавливайте, не подключайте и не используйте технику, а свяжитесь с местом ее приобретения.

– Если Вы обнаружили неисправность во время эксплуатации, отключите прибор от электросети и обратитесь в сервисный центр.

– Обслуживание и ремонт должны проводить только квалифицированные специалисты.

– Отключайте подачу электричества к варочной поверхности, если долго не планируете ей пользоваться.

– Не опирайтесь и не вставайте ни на какие части устройства. Оно может упасть, что может привести к травмам или повреждениям.

– Используйте с техникой только аксессуары, поставляемые или одобренные ее производителем.

– Не перегружайте варочную поверхность.

– Не тяните прибор за кабель при перемещении: он может сломаться.

– Регулярно проводите чистку изделия.

Пожарная безопасность

ВНИМАНИЕ

Для установки и подключения техники обратитесь к квалифицированным специалистам.

– Следите за процессом приготовления. Если произошло возгорание, немедленно отключите варочную поверхность и накройте пламя крышкой или противопожарным одеялом.

– Не храните рядом с варочной поверхностью легковоспламеняющиеся и взрывоопасные вещества.

– Не используйте для чистки устройства аэрозоли и пароочистители.

– Обеспечьте достаточно пространства для вентиляции вокруг прибора.

– Не ставьте горячую посуду на панель управления.

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

ВНИМАНИЕ

Не позволяйте детям играть с варочной поверхностью или упаковочным материалом!

– Устройство не предназначено для использования детьми ***младше 8 лет***.

– Дети ***старше 8 лет***, а также лица с ограниченными физическими, умственными или сенсорными способностями или без достаточных знаний и опыта могут самостоятельно пользоваться техникой только при следующих условиях:

1) они проинструктированы о том, как правильно обращаться с изделием;

2) они будут находиться под постоянным присмотром ответственных за их безопасность;

3) приняты все меры, чтобы избежать опасной ситуации.

– Дети могут проводить чистку варочной поверхности и осуществлять уход за ней только под постоянным присмотром взрослых.

– Пользователям с имплантированным кардиостимулятором (или иным медицинским прибором) необходимо узнать у врача, допустимо ли в их случае использовать индукционную варочную поверхность. Обладателям имплантов разрешено пользоваться только неметаллическими кухонными принадлежностями и посудой с неметаллическими ручками. Выполнение этих условий обязательно для безопасной эксплуатации поверхности.

– Не оставляйте на варочной поверхности или рядом с ней никакие предметы, подверженные магнитному притяжению (например, банковские карты или карты памяти), и электронные устройства (например, компьютеры или плееры), т. к. электромагнитное поле может повлиять на их работу.

Электрическая безопасность

– Варочная поверхность должна работать от электросети с подходящими характеристиками.

– Следите, чтобы сетевой кабель не касался горячих/острых поверхностей.

– Не трогайте кабель влажными или мокрыми руками.

– Отключайте устройство от электросети на время чистки, технического обслуживания и ремонта, а также при сбоях в подаче электричества.

– Не используйте для подключения варочной поверхности к сети адаптеры, разветвители или удлинители. Если требуется увеличить длину сетевого кабеля, обратитесь к квалифицированному электрику.

– Не пережимайте и не перекручивайте сетевой кабель.

– Не подключайте прибор к неисправному или незаземленному разъему.

– Не мойте прибор под струей воды и не допускайте, чтобы внутрь него попадали любые другие жидкости.

– Будьте осторожны при подсоединении электроприборов к розеткам, расположенным рядом с варочной поверхностью.

– После установки необходимо обеспечить полную защиту от прикосновения к токопроводящим и изолированным деталям.

– Варочную поверхность нужно подключить к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от нее все контакты. Оно должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами ***не менее 3 мм*** во всех полюсах и находиться в доступном месте. Используйте подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.

Использование

– Во время приготовления рабочая зона нагревается и остается горячей некоторое время после. Не оставляйте на рабочей поверхности посторонние предметы, в том числе кухонные принадлежности. Всегда используйте сухие прихватки, чтобы снять посуду с зоны нагрева.

– Не используйте вместо прихваток полотенца или толстую одежду.

– Варочная поверхность не предназначена для использования со сторонним таймером или системой дистанционного управления.

– Не готовьте в поврежденной, деформированной или неустойчивой посуде.

– Выбирайте кастрюли и сковороды, соответствующие размеру зон нагрева.

– Поднимайте посуду, если нужно переместить ее по варочной поверхности.

Транспортировка

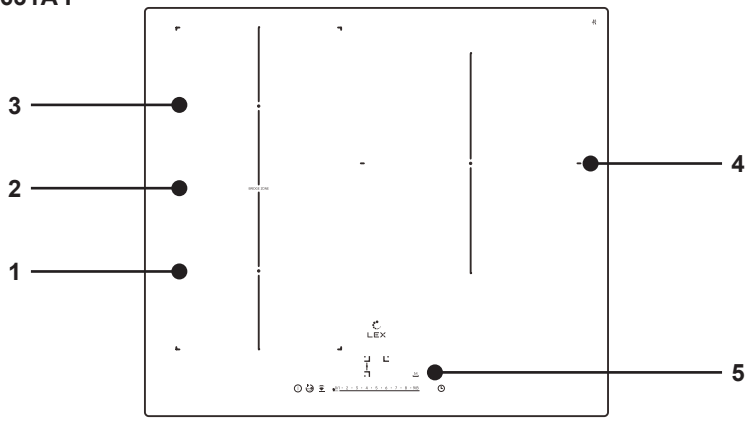
– Рекомендуется сохранять оригинальную упаковку.

– Не помещайте тяжелые предметы на устройство.

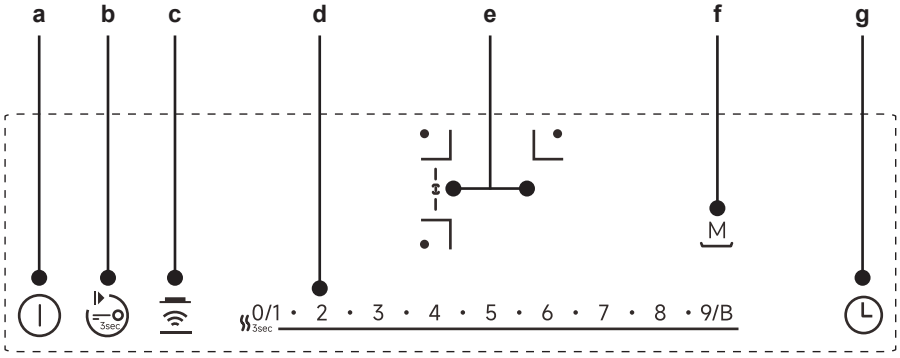
– Перевозите прибор в оригинальной упаковке и соблюдайте указания знаков на ней.

Обзор устройства

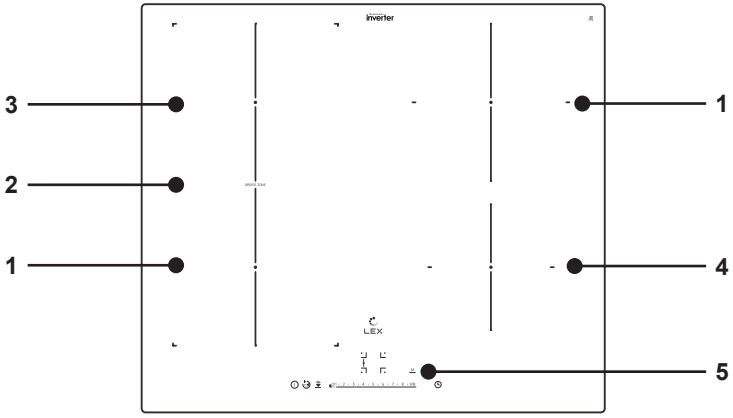
EVI 631A I



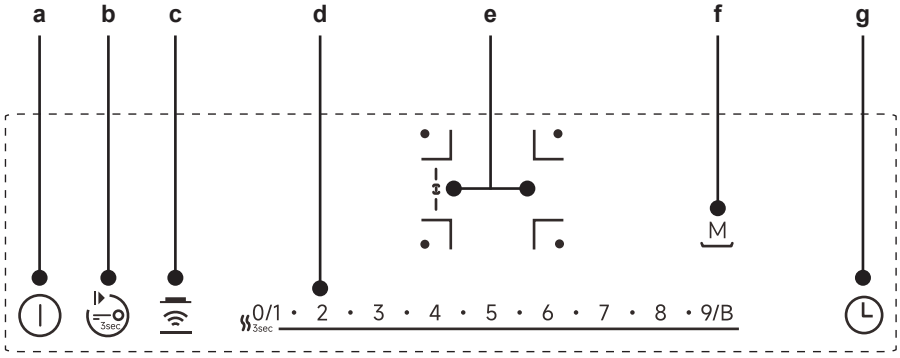
1. Зона нагрева Ø 200 мм, макс. 2000 Вт (2300 Вт с Boost)
2. Объединенная зона нагрева 210 × 410 мм, макс. 2800 Вт (3600 Вт с Boost)
3. Зона нагрева Ø 200 мм, макс. 1600 Вт (1900 Вт с Boost)
4. Зона нагрева Ø 300 мм, макс. 2600 Вт (3700 Вт с Boost)
5. Панель управления:
a) включение/выключение варочной поверхности
b) блокировка/пауза
c) синхронизация с вытяжкой
d) изменение мощности нагрева/времени таймера
e) выбор зоны нагрева
f) сохранение настроек
g) таймер



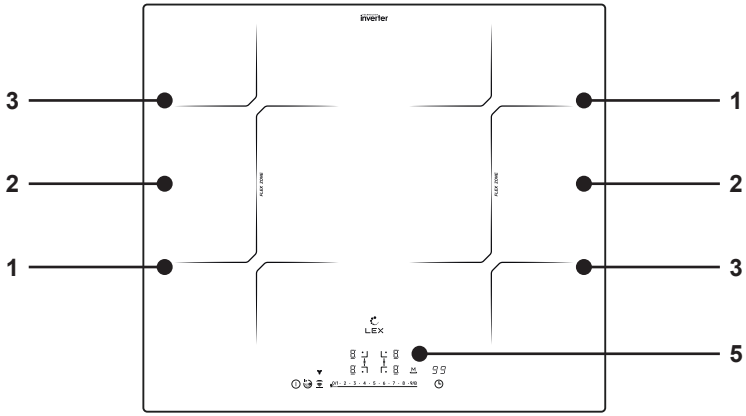
EVI 641A



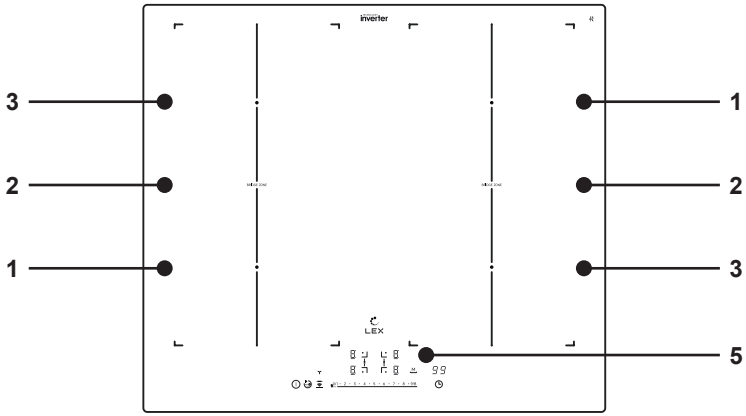
1. Зона нагрева Ø 200 мм, макс. 2000 Вт (2300 Вт с Boost)
2. Объединенная зона нагрева 210 × 410 мм, макс. 2800 Вт (3500 Вт с Boost)
3. Зона нагрева Ø 200 мм, макс. 1600 Вт (1900 Вт с Boost)
4. Зона нагрева Ø 160 мм, макс. 1600 Вт (1900 Вт с Boost)
5. Панель управления:
a) включение/выключение варочной поверхности
b) блокировка/пауза
c) синхронизация с вытяжкой
d) изменение мощности нагрева/времени таймера
e) выбор зоны нагрева
f) сохранение настроек
g) таймер



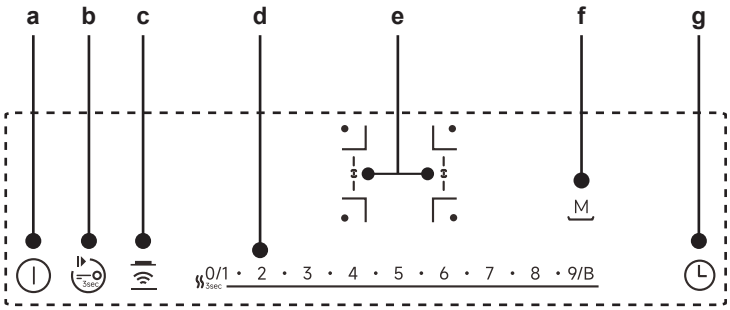
EVI 640 F I DS



EVI 641B I



1. Зона нагрева Ø 200 мм, макс. 2000 Вт (2300 Вт с Boost)
2. Объединенная зона нагрева 210 × 410 мм, макс. 2800 Вт (3600 Вт с Boost)
3. Зона нагрева Ø 200 мм, макс. 1600 Вт (1900 Вт с Boost)
4. Панель управления:
a) включение/выключение варочной поверхности
b) блокировка/пауза
c) синхронизация с вытяжкой
d) изменение мощности нагрева/времени таймера
e) выбор зоны нагрева
f) сохранение настроек
g) таймер



Технические характеристики

Модель	**EVI 631A I BL, EVI 631A I IV, EVI 631A I WH**
Цвет	**BL** — черный, **IV** — ivory, **WH** — белый
Управление	Сенсорное
Сетевой кабель	100 см, без вилки; 5 жил × 1,5 мм^2
Тип нагрева	Безымпульсный (инвертор)
Зоны нагрева	3
Общая мощность, Вт	7300
Уровни мощности	9
Параметры электросети	220–240 В, 50/60 Гц
Годовой расход энергии, кВт·ч	29,8
Вес нетто/брутто, кг	7,8/8,8
Размеры упаковки, мм	643 × 570 × 113
Материал	**BL / IV** — стеклокерамика **WH** — боросиликатное стекло
Защитные функции	Защита от перегрева и выкипания, проверка совместимости посуды
Таймер	99 минут
Частота синхронизации с вытяжкой, МГц	433
Функция Stop&Go	+
Функция Boost	+
Режим подогрева	+

Модель	**EVI 640 F I DS**
Цвет	Мрамор
Управление	Сенсорное
Сетевой кабель	100 см, без вилки; 5 жил × 1,5 мм^2
Тип нагрева	Безымпульсный (инвертор)
Зоны нагрева	4
Общая мощность, Вт	7200
Уровни мощности	9
Параметры электросети	220–240 В, 50/60 Гц
Годовой расход энергии, кВт·ч	29,8
Вес нетто/брутто, кг	8/9
Размеры упаковки, мм	643 × 570 × 113
Материал	Стеклокерамика
Защитные функции	Защита от перегрева и выкипания, проверка совместимости посуды
Таймер	99 минут
Частота синхронизации с вытяжкой, МГц	433
Функция Stop&Go	+
Функция Boost	+
Режим подогрева	+

Комплектация (все модели)

- Индукционная варочная поверхность
- Уплотнитель
- Крепеж
- Руководство по эксплуатации
- Гарантийный талон

Модель	**EVI 641A I BL, EVI 641A I GR, EVI 641A I WH**
Цвет	**BL** — черный, **GR** — серый, **WH** — белый
Управление	Сенсорное
Сетевой кабель	100 см, без вилки; 5 жил × 1,5 мм^2
Тип нагрева	Безымпульсный (инвертор)
Зоны нагрева	4
Общая мощность, Вт	7200
Уровни мощности	9
Параметры электросети	220–240 В, 50/60 Гц
Годовой расход энергии, кВт·ч	29,8
Вес нетто/брутто, кг	7,9/8,9
Размеры упаковки, мм	643 × 570 × 113
Материал	**BL / GR** — стеклокерамика **WH** — боросиликатное стекло
Защитные функции	Защита от перегрева и выкипания, проверка совместимости посуды
Таймер	99 минут
Частота синхронизации с вытяжкой, МГц	433
Функция Stop&Go	+
Функция Boost	+
Режим подогрева	+

ПРИМЕЧАНИЕ

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

Модель	**EVI 641B I BL, EVI 641B I GR, EVI 641B I WH**
Цвет	**BL** — черный, **GR** — серый, **WH** — белый
Управление	Сенсорное
Сетевой кабель	100 см, без вилки
Тип нагрева	Безымпульсный (инвертор)
Зоны нагрева	4
Общая мощность, Вт	7200
Уровни мощности	9
Параметры электросети	220–240 В, 50/60 Гц
Годовой расход энергии, кВт·ч	29,8
Вес нетто/брутто, кг	8/9
Размеры упаковки, мм	643 × 570 × 113
Материал	**BL / GR** — стеклокерамика **WH** — боросиликатное стекло
Защитные функции	Защита от перегрева и выкипания, проверка совместимости посуды
Таймер	99 минут
Частота синхронизации с вытяжкой, МГц	433
Функция Stop&Go	+
Функция Boost	+
Режим подогрева	+

Установка

– Перед установкой снимите все элементы упаковки с варочной поверхности и комплектующих, которые собираетесь использовать. Будьте осторожны: корпус имеет острые края.

– Устройство нужно установить в столешницу, которая имеет толщину ***16+ мм***, выдержит вес техники и исходящее от нее во время работы тепло.

– Помещение, где используется изделие, должно быть отапливаемым, сухим и чистым.

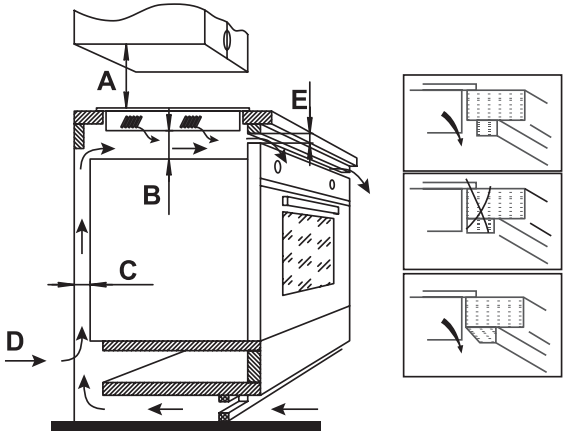
– Если под варочной поверхностью будет работать духовой шкаф, необходимо соблюдать требования к вентиляции для обоих устройств. Духовой шкаф также должен иметь встроенную систему тангенциального охлаждения.

– Столешница, изготовленная из материала, содержащего древесные волокна, может набухать при намокании. Чтобы предотвратить это, нанесите на торцевую поверхность выреза для встраивания специальный клей или герметик (но не силиконовый), защищающий ее от пара и влаги.

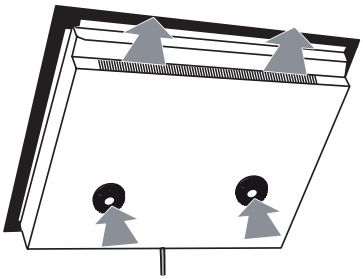
– Стены рядом с устройством должны быть облицованы легко очищаемым, термостойким покрытием (например, керамической плиткой).

– Не рекомендуется устанавливать варочную поверхность рядом с охлаждающей техникой.

Вентиляционные зазоры

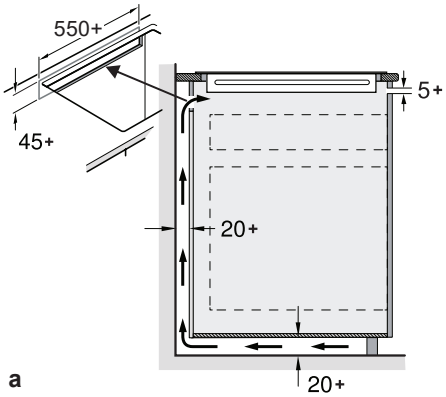


A, мм	B, мм	C, мм	D	E
760+	20+	20+	Забор воздуха	Отвод воздуха 5 мм

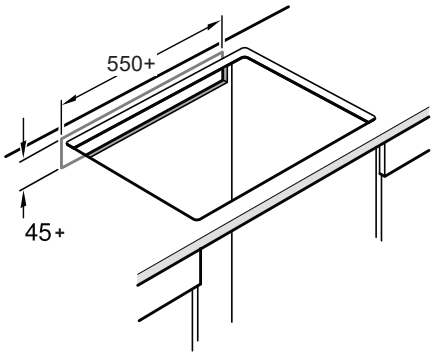


– Соблюдайте минимальный зазор между задней частью мебельного модуля и стеной (***рис. а***).

– Убедитесь, что отверстие в верхней части задней части кухонного шкафа не заблокировано (***рис. б***).



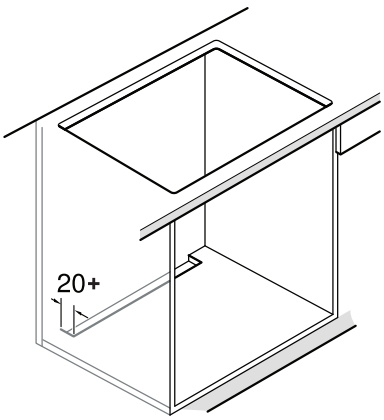
а



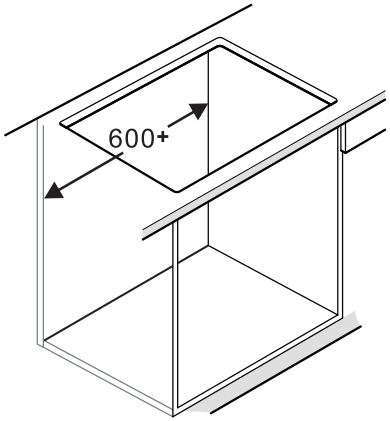
б

– Если зазор между задней стенкой кухонного модуля и устройством менее ***20 мм***, сделайте отверстие в дне модуля (***рис. в***).

– Внутренняя часть кухонного модуля должна иметь ширину не менее ***600 мм*** (***рис. г***).



в



г

– Не используйте герметик для нижней части варочной поверхности.

– Для хорошей вентиляции необходим зазор между варочной поверхностью и духовым шкафом или ящиком под ней.

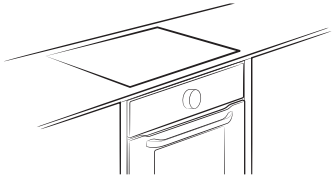
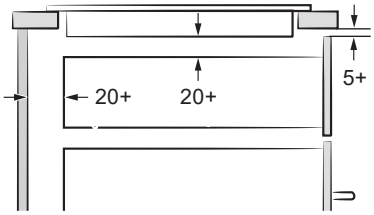
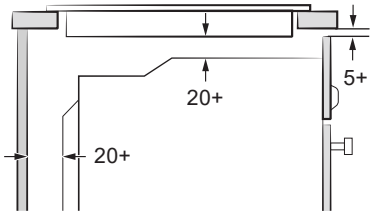
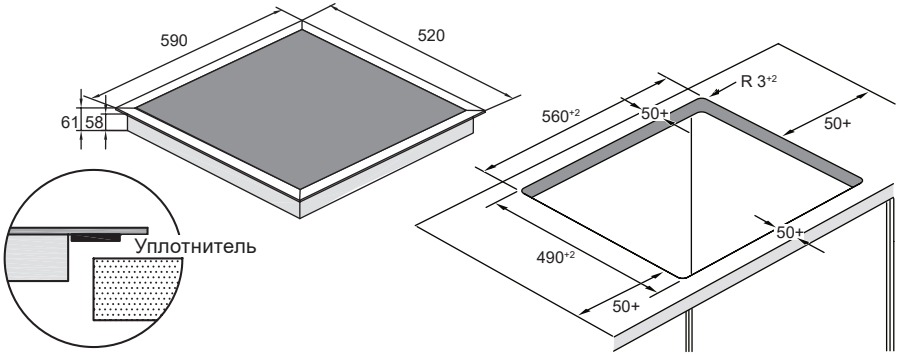
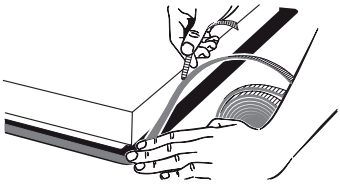
Ящик	Духовой шкаф
	
	

Схема встраивания



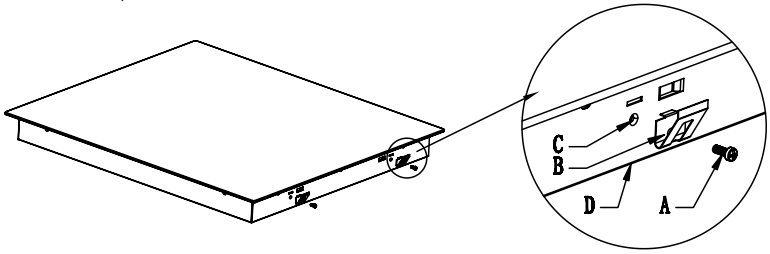
Уплотнитель

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



Крепежные скобы

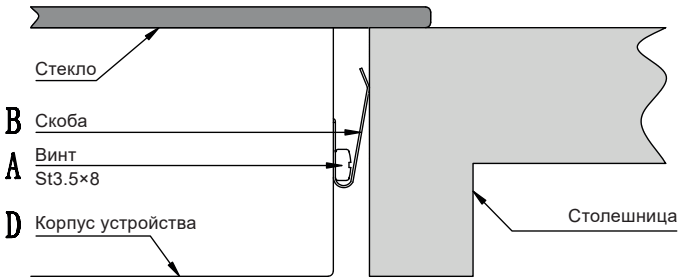
1. Поместите изделие на устойчивую, ровную поверхность, закрепите скобы винтами, но не затягивайте их.



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

2. Установите варочную поверхность в столешницу и закрепите на ней при помощи скоб.

3. Отрегулируйте их положение в соответствии с толщиной столешницы.



Подключение

– Для безопасной работы варочной поверхности без сетевой вилки пользователям необходимо обеспечить свободный доступ к блоку предохранителей.

– Варочная поверхность оснащена сетевым кабелем с заземлением. Чтобы заземлить устройство, необходимо подключить его в соответствии со всеми местными нормами и правилами. В случае неисправности или поломки заземление снизит риск поражения электрическим током.

– Убедитесь, что система заземления в домашней электропроводке установлена согласно техническим стандартам.

ВНИМАНИЕ

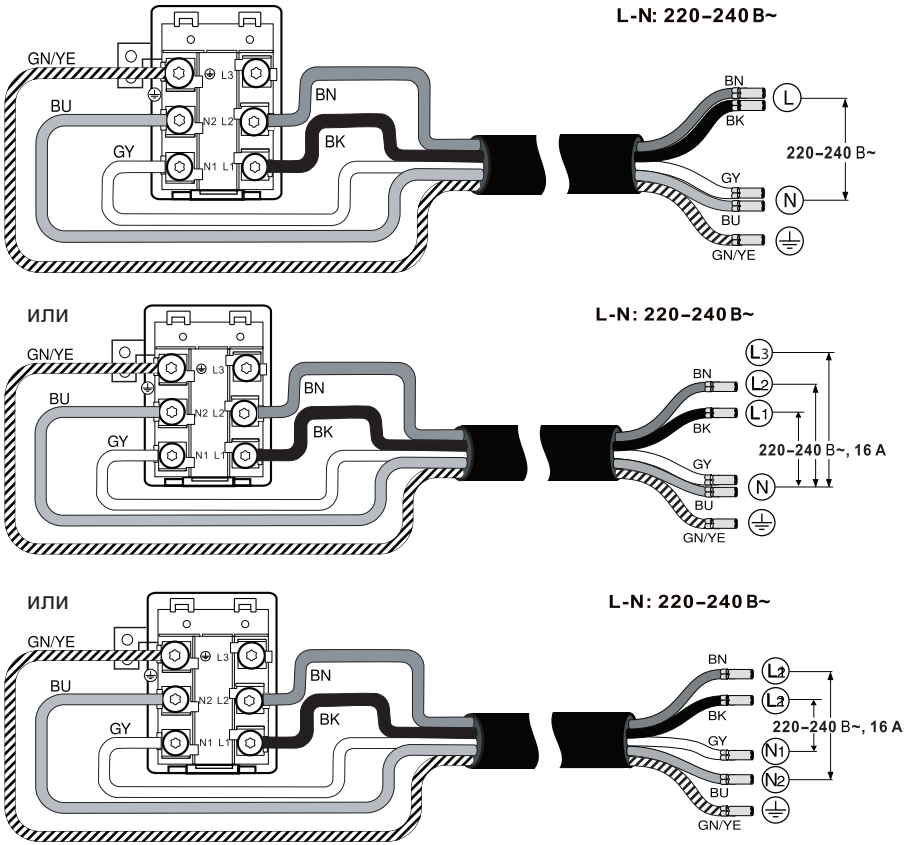
Неправильное заземление может привести к удару током. Если Вы сомневаетесь в правильности подключения варочной поверхности, обратитесь к представителю сервисной службы или другому квалифицированному электрику.

– Устройство необходимо подсоединить к выделенной линии, исключающей возможность подключения других электроприборов.

– Избегайте частого ослабления и затягивания винтов в распределительной коробке: оно ухудшает прочность затяжки.

– Все кабели должны быть правильно проложены и прочно закреплены.

Схема подключения



Эксплуатация

Перед использованием очистите устройство (см. раздел ***Чистка***) и убедитесь, что оно не повреждено.

Выбор посуды

– Выбирайте посуду, специально предназначенную для индукционных конфорок: ищите маркировку с символом индукционной катушки — .

– Максимальный вес, распределенный на все зоны нагрева, не должен превышать ***20 кг***. Запрещается использование посуды общим весом более ***5 кг*** (вместе с содержимым) даже на самой большой зоне нагрева.

– Старайтесь готовить с закрытой крышкой.

– Устанавливайте посуду по центру зоны нагрева.

– Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым дном.

– Убедитесь в том, что дно кастрюли или сковороды гладкое, плотно прилегает к стеклу и имеет подходящие для зоны нагрева размеры.

Зона нагрева	**Посуда**
160 мм	100 мм
190–200 мм	120 мм
300 мм	180 мм
210 × 410 мм	220 мм или 160 × 270 мм

– Для индукционной варочной поверхности подходит только посуда из ферромагнитных сплавов, например:

a) стальная с эмалированным покрытием,

b) чугунная,

c) специальная из нержавеющей стали для индукционных конфорок.

– Рекомендуется посуда с толщиной дна ***от 6 мм***, без вкладок постороннего металла, например алюминия. Индукционные варочные поверхности оснащены датчиками распознавания посуды. Если ее дно слишком тонкое, конфорка не обнаружит посуду и не включится. Это дополнительная мера безопасности, чтобы избежать нагрева столовых приборов, попавших на конфорки.

– Не используйте рассекатели или посуду из следующих материалов:

a) обычная тонкая сталь,

b) стекло,

c) керамика,

d) медь,

e) алюминий.

– Не нагревайте пустую посуду.

Проверка совместимости посуды

– Качественная посуда, подходящая для индукционного нагрева, обеспечит большую мощность и высокую энергоэффективность. Встроенная функция проверки поможет определить, насколько посуда совместима с варочной поверхностью.

1. Убедитесь, что варочная поверхность выключена.

2. Разместите посуду на правой передней зоне.

3. Нажмите кнопку выбора зоны ***5 раз***, чтобы активировать функцию. Она будет работать ***10 секунд***. Индикатор таймера начнет обратный отсчет, чтобы напомнить об оставшемся времени. Совместимость подразделяется на три уровня (отображаются на индикаторе мощности):

8 — отличная,

b — хорошая,

c — приемлемая.

Если индикатор показывает d — посуда не подходит.

– Пригодность посуды также можно проверить, поднеся магнит к ее дну. Если он притягивается, то посуда подходит для индукционной варочной поверхности.

– Если магнита нет, налейте немного воды в посуду, поставьте ее на конфорку и включите устройство. Если на панели управления не мигает символ U и вода начинает нагреваться, то посуда подходит.

Автоматическое отключение

Датчики в варочной поверхности автоматически отключают ее в следующих случаях.

– Температура внутри поднимается выше безопасной отметки.

– С конфорки убрали подходящую посуду. (Нагрев отключится сразу, а варочная поверхность — через ***2 минуты***.)

– Жидкость остается на панели управления в течение ***10 секунд*** (при этом также раздастся звуковой сигнал).

– На варочной поверхности находится неподходящая кастрюля или другой посторонний предмет. (Устройство автоматически перейдет в режим ожидания через ***1 минуту***. Вентилятор продолжит работать еще минуту.)

– Вы коснулись сенсора зоны нагрева, но не настроили мощность на слайдере в течение ***1 минуты***.

– Конфорка работает дольше максимально допустимого времени, даже если на ней есть подходящая посуда (см. таблицу ниже).

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9	//
Допустимое время работы (часов)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2

Управление

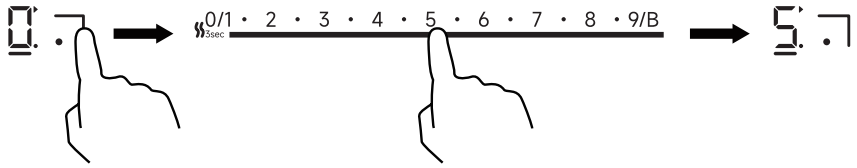
– Касайтесь элементов управления подушечкой пальца, а не кончиком.
– Каждый раз при прикосновении будет раздаваться звуковой сигнал.
– Убедитесь в том, что панель управления чистая, сухая и ничем не накрыта.

Начало и окончание приготовления

1. Убедитесь, что дно посуды и зона нагрева чистые и сухие, затем установите пригодную посуду на выбранную зону.

2. Коснитесь сенсора ⏻. После включения раздастся один звуковой сигнал, на всех индикаторах появится символ - или --, варочная поверхность перейдет в режим ожидания.

3. Коснитесь сенсора зоны нагрева (под числом на ее индикаторе появится символ _) и установите мощность на слайдере. Рядом с индикатором зоны будут отображаться числа ***от 0 до 9***. Мощность также можно менять в процессе приготовления.



4. Если на дисплее вместо числа мигает символ U, это может означать следующее:
– на выбранной зоне нагрева нет посуды;
– посуда не подходит для индукционной конфорки;
– у посуды слишком маленький диаметр или она стоит не по центру зоны.

5. Когда нужно выключить нагрев, коснитесь сенсора активной зоны на ***3 секунды*** или дважды коснитесь отметки ***0/1*** на слайдере.

ВНИМАНИЕ

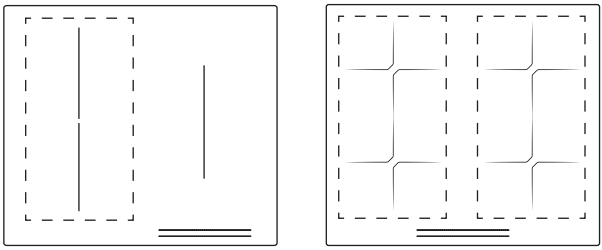
Когда нагрев отключится, индикатор зоны покажет символ H. Он погаснет, когда конфорка остынет.

6. Коснитесь сенсора ⏻, чтобы выключить варочную поверхность.

Функция Boost

Boost увеличивает мощность одной зоны нагрева выше ***уровня 9*** на ***5 минут***.

Перед использованием функции убедитесь, что зона, которая находится перед выбранной или за ней, работает на уровне мощности 5 или ниже. В противном случае P и 9 будут попеременно мигать возле выбранной зоны нагрева и ***Boost*** не сработает.



Чтобы включить функцию, коснитесь сенсора нужной зоны, ее индикатор замигает. Затем на ***3 секунды*** коснитесь отметки ***9/B*** на слайдере. На индикаторе будет мигать символ P. Когда функция автоматически отключится, мощность вернется к ***уровню 9***.

Функция паузы Stop&Go

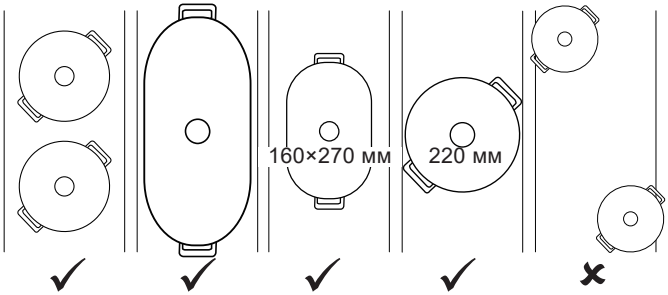
Позволяет одним касанием приостановить, а затем продолжить приготовление с теми же параметрами. Пока функция активна, все сенсоры, кроме вкл./выкл. и блокировки/паузы, заблокированы.

Коснитесь сенсора , нагрев приостановится на всех работающих зонах, их индикаторы покажут II. Чтобы возобновить нагрев, коснитесь того же сенсора.

Объединение зон нагрева (Flex zone)

Когда функция активна, обе конфорки работают с одинаковыми настройками. Можно переставлять посуду в пределах ***Flex zone***, при этом, если посуда покрывает только одну из зон нагрева, вторая работать не будет.

Примеры расположения посуды



Чтобы объединить или разъединить зоны, прикоснитесь к сенсорам выбора зон нагрева, которые нужно объединить. Индикатор одной зоны покажет уровень мощности, а другой — =.

Блокировка

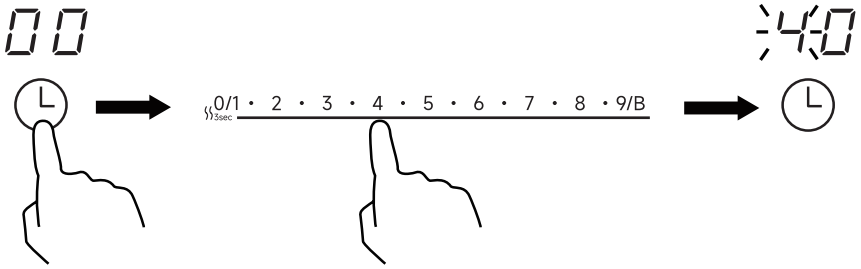
Пока панель управления заблокирована, работают только сенсоры вкл./выкл. и блокировки/паузы. Индикатор таймера будет показывать Lo.

Чтобы включить или отключить блокировку, коснитесь сенсора 3sec на ***3 секунды***. Отключение варочной поверхности не снимает блокировку автоматически.

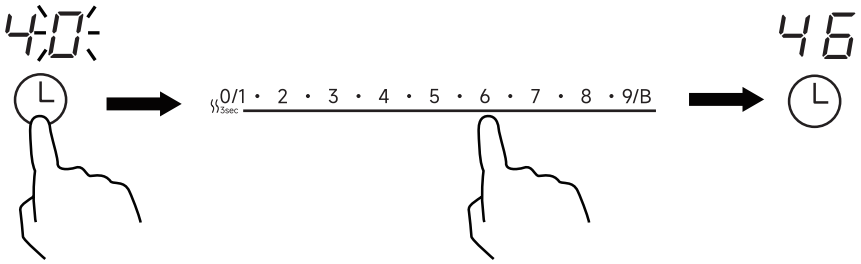
Таймер с отключением нагрева

1. Коснитесь сенсора нужной зоны нагрева.

2. Установите время (отображается в минутах). Для этого сначала коснитесь сенсора ◷ дважды, индикатор покажет 00. Левый символ (соответствует десяткам числа) будет мигать. Установите значение в течение ***5 секунд*** с помощью слайдера.



Снова коснитесь сенсора ◷, левый символ перестанет мигать, а правый начнет. Установите значение (единиц числа) в течение ***5 секунд*** с помощью слайдера.



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

4. Если нужно отменить таймер, сначала выберите зону нагрева, затем дважды коснитесь сенсора ⏲. Левый символ (соответствует десяткам числа) будет мигать. Дважды коснитесь отметки ***0/1*** на слайдере. Снова коснитесь сенсора ⏲, правый символ начнет мигать. Дважды коснитесь ***0/1*** на слайдере.

ПРИМЕЧАНИЕ

Треугольник рядом с мощностью на индикаторе зоны нагрева указывает, эта конфорка выбрана.



5. Если нужно изменить время, отмените таймер и настройте его заново.

6. Когда время таймера истечет, нагрев автоматически отключится и раздастся звуковой сигнал.

Работа таймера для нескольких зон нагрева

Индикатор таймера будет показывать время для конфорки, которая должна отключиться первой. Чтобы проверить оставшееся время для другой зоны, коснитесь ее сенсора.

Таймер-напоминание

Если автоматическое отключение нагрева не требуется, можно настроить таймер только для напоминания (например, чтобы вовремя перемешать ингредиенты готовящегося блюда).

1. Убедитесь, что варочная поверхность включена.

2. Установите время, как описано выше.

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

4. Если нужно отменить таймер, дважды коснитесь сенсора ⏲ и сбросьте время до нуля, как описано выше.

5. Когда время таймера истечет, сигнал будет звучать в течение ***30 секунд***, затем индикатор покажет --.

Подогрев

1. Коснитесь сенсора нужной зоны нагрева.

2. Коснитесь отметки ***0/1*** на слайдере ***на 3 секунды***.

3. Индикатор зоны покажет 8. Чтобы отменить подогрев, выберите другую мощность для зоны нагрева или отключите ее.

Сохранение настроек

Записать можно до ***10 настроек*** мощности и время до ***99 минут*** для одной (любой подходящей Вам) конфорки. Если превысить эти ограничения, на индикаторе таймера замигает символ , дополнительные параметры не сохранятся.

1. Убедитесь, что нужная зона нагрева отключена, и коснитесь сенсора ***M*** на ***3 секунды***. Рядом с мощностью загорится индикатор .

2. Установите подходящие параметры и приготовьте блюдо.

3. Когда закончите готовить, отключите конфорку, и настройки сохранятся.

4. Чтобы приготовить блюдо по записанным в память устройства параметрам, выберите зону нагрева и коснитесь сенсора ***M***. Индикатор зоны будет переключаться между и заданной мощностью. Приготовление начнется автоматически.

5. Если нужно остановить приготовление с заданными параметрами, коснитесь сенсора выбранной конфорки, затем — ***M***.

Если заново запустить сохранение, предыдущие параметры удалятся.

Синхронизация с вытяжкой

Эта функция позволяет автоматически менять настройки совместимой вытяжки в зависимости от параметров приготовления на варочной поверхности или отключать вытяжку через ***1 минуту*** после приготовления.

Чтобы вытяжка отключилась, должны быть отключены конфорки, но не сама варочная поверхность.

1. Убедитесь, что вытяжка отключена, и коснитесь сенсора на несколько секунд, пока он не замигает.

2. Убедитесь, что варочная поверхность включена, и коснитесь сенсора на несколько секунд, пока не замигает индикатор .

3. Когда соединение между устройствами будет установлено, прозвучит сигнал, а на вытяжке погаснет.

4. Если нужно отменить подключение, снова коснитесь сенсора на несколько секунд. Когда он замигает и раздастся звуковой сигнал, синхронизация устройств отключится.

Рекомендации по приготовлению

− Соблюдайте осторожность в процессе жарки, т. к. масло и жир могут воспламениться, что создает серьезный риск пожара.

− Начинайте приготовление на высокой мощности, а затем (по мере прогрева блюда) постепенно уменьшайте ее.

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

– Когда блюдо начинает кипеть, уменьшайте мощность.

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

Уровни мощности

Ниже приведена таблица с рекомендуемыми значениями. Точный уровень будет зависеть от нескольких факторов, в том числе от посуды и размера порции. Поэкспериментируйте, чтобы определить подходящие настройки.

Уровень	Назначение
1–2	Деликатный подогрев небольшого количества пищи Плавление шоколада, масла и продуктов легкого возгорания Деликатное томление Медленный нагрев
3–4	Повторный нагрев Быстрое томление Приготовление риса
5–6	Приготовление блинов
7–8	Тушение Приготовление макаронных изделий
9	Быстрая жарка 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 подходит для супов и рагу, соусов на основе яиц и муки.

В некоторых случаях, например при приготовлении риса, может потребоваться более сильный нагрев.

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 выше 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 индукционной поверхности сковороду Wok или большую сковороду с плоским дном.

2. Подготовьте все ингредиенты и принадлежности. Если продуктов много, готовьте в несколько этапов маленькими порциями.

3. Предварительно разогрейте сковороду и добавьте 2 ст. л. масла.

4. Сначала приготовьте мясо, отложите его в сторону и не дайте охладиться.

5. Быстро обжарьте овощи. Когда овощи разогреются, но все еще будут хрустящими, уменьшите мощность, добавьте в сковороду мясо и соус.

6. Перемешивайте ингредиенты, чтобы они равномерно прогрелись.

7. Сразу же подавайте блюдо.

Чистка

ВНИМАНИЕ

Перед чисткой отключите подачу электричества к варочной поверхности и дайте ей остыть.

− Протирайте устройство мягкой тканью или губкой, смоченной в теплом растворе нейтрального моющего средства.

− Любые загрязнения следует удалять как можно скорее. Под воздействием высоких температур они затвердевают/засыхают, что может сильно затруднить чистку и привести к появлению царапин.

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

− После чистки вытрите варочную поверхность насухо.

Загрязнение	Способ чистки	Важная информация
Повседневные загрязнения (отпечатки пальцев, пятна от продуктов)	Нанесите чистящее средство, когда поверхность немного остынет. Удалите загрязнение и вытрите поверхность досуха мягкой тканью или бумажным полотенцем.	При отключении варочной поверхности от сети индикатор остаточного тепла H погаснет, но конфорки могут быть еще горячими. Будьте осторожны! Тщательно убирайте все остатки чистящего средства с варочной поверхности.
Выкипевшие жидкости, растаявшие продукты, пятна от горячих и сладких блюд	Удалите загрязнение как можно быстрее при помощи лопатки или скребка для стеклокерамики. Будьте осторожны с горячими зонами нагрева. Держа скребок под углом ~30°, отодвиньте загрязнение на холодную часть варочной поверхности. Уберите загрязнение при помощи мягкой ткани или бумажного полотенца. Выполните действия, описанные в пункте «Повседневные загрязнения».	Остывшие пятна очень трудно вывести. Иногда они могут повредить стекло. Используйте скребок с максимальной осторожностью и всегда храните его с защитной крышкой в недоступном для детей месте.
Пятна на панели управления (должно сработать автоматическое отключение при выкипании)	Уберите загрязнение с помощью губки или бумажного полотенца. Протрите панель управления чистой влажной тканью или губкой. Протрите панель управления досуха бумажной салфеткой.	Пока на панели управления есть жидкость, варочная поверхность может выключаться, издавать звуки, управление может не работать надлежащим образом.

Устранение неполадок

ВНИМАНИЕ

В этом разделе Вы найдете информацию о распространенных неполадках. Если приведенные советы не помогли решить проблему, обратитесь в сервисный центр. Неквалифицированный ремонт опасен и аннулирует гарантию.

Проблема	**Решение**
Варочная поверхность не работает	Убедитесь, что устройство включено и нет проблем с электричеством
	Проверьте соединение кабеля с сетевым разъемом
Панель управления не реагирует на касания	Убедитесь, что панель сухая и чистая
	Касайтесь сенсоров не кончиками, а подушечками пальцев
	Отключите блокировку
Запах гари	Очистите варочную поверхность и/или посуду
На стекле появляются царапины	Пользуйтесь посудой с ровным дном (см. раздел ***Эксплуатация***)
	Используйте более мягкие средства для чистки (см. раздел ***Чистка***)
Некоторая посуда гудит или трещит	Это связано с конструкцией посуды и не указывает на неисправность техники — никаких действий не требуется
Варочная поверхность гудит при высокой мощности	Попробуйте уменьшить мощность: если после этого шум стал тише, дело в технологии нагрева, а не в неисправности
Слышен звук вентилятора	Работает система охлаждения — не отключайте варочную поверхность от сети, пока работает вентилятор
Посуда не нагревается, на дисплее мигает символ U1	Используйте кастрюли/сковороды и т. п. для индукционных плит
	Используйте конфорку/посуду соответствующего размера
	Разместите кастрюлю/сковороду так, чтобы она максимально покрывала зону нагрева

Коды ошибок

При сбоях в работе варочной поверхности на дисплее могут появляться следующие коды и раздаваться звуковой сигнал.

Код	Проблема	Решение
E1/E2	Неподходящее напряжение сети	Проверьте напряжение. Когда оно будет соответствовать ***220–240 В***, сообщение об ошибке исчезнет
E3	Сработала защита от высокой температуры или короткого замыкания	Отключите варочную поверхность. Дождитесь охлаждения и включите ее. Если код появился снова — обратитесь в сервисный центр
E4	Сбой NTC	Выключите варочную поверхность и включите ее через ***30 секунд***. Если код появился снова — обратитесь в сервисный центр
E5	Сработала защита от высокой температуры	Отключите варочную поверхность. Дождитесь охлаждения и снова включите ее
E6/E7	Поломка IGBT или электрических соединений внутри корпуса панели	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 (RAEE)», знак перечеркнутого мусорного бака, приведенный на устройстве или его упаковке, означает, что по завершении срока службы прибор необходимо утилизировать отдельно от других отходов.

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

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

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

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

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.

Сервис и гарантия

Срок службы — ***10 лет***.

Производитель гарантирует, что в течение этого периода запасные детали для изделия будут доступны.

Гарантия — ***36,6 месяца***.

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

Сохраняйте гарантийный талон. На элементы и аксессуары, приобретаемые дополнительно, а также материалы, которые необходимо заменить с течением времени и в зависимости от интенсивности использования, гарантия не действует. Она не распространяется на повреждения, неисправности и другие проблемы, возникшие по следующим причинам:

1) ненадлежащая и/или коммерческая установка и/или эксплуатация техники;

2) неосторожность при перемещении после доставки заказчику (например, разбитое стекло);

3) чрезмерно низкое или высокое напряжение, неправильное подключение;

4) пожар и/или молния;

5) вмешательство в конструкцию и ремонт устройства кем-либо, кроме уполномоченного лица;

6) использование в конструкции прибора любых деталей, кроме поставляемых производителем;

7) несоблюдение мер предосторожности в отношении изделий из нержавеющей стали.

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

Если требуются ремонт, техническое обслуживание или запасные детали, обращайтесь в авторизованные сервисные центры. Адрес и телефон ближайшей мастерской сервисной службы можно найти на сайте ***www.lex1.ru*** в разделе ***Гарантия > Сервисные центры*** или в гарантийном талоне.

При вызове специалистов из сервисной службы сообщите им номер модели и заводской номер Вашего устройства. Чтобы запросить деталь при обращении в центр или к дилеру, укажите версию изделия из таблицы на корпусе.

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