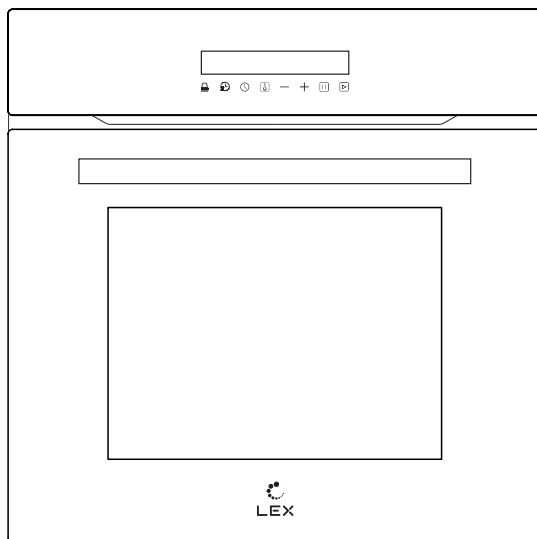




ДУХОВОЙ ШКАФ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



МОДЕЛЬ
LEX EDS 100 BBL/GR/WH

ВВЕДЕНИЕ	4
ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	6
ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА.....	11
УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА	12
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА.....	15
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	16
ТРЕБОВАНИЯ К ВЕНТИЛЯЦИИ.....	22
УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ	23
РЕКОМЕНДАЦИИ	26
ЧТО ДЕЛАТЬ В СЛУЧАЕ НЕИСПРАВНОСТИ.....	28
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ. ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ.....	31
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	34
СЕРВИСНАЯ СЛУЖБА	34
ПРОГРАММА СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ELEXIR	35
ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ	36

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение продукции **LEX**. Мы надеемся, что духовой шкаф оправдает Ваши ожидания и станет прекрасным помощником на Вашей кухне. Для правильной и безопасной эксплуатации изделия, пожалуйста, ознакомьтесь со всеми пунктами данного руководства. Просим Вас сохранять его на весь срок службы духового шкафа.

В начале приведен раздел с некоторыми важными условиями безопасной работы. В руководстве даны полезные советы по уходу и чистке изделия. Также Вы найдете некоторые рекомендации по экономии электроэнергии.

Если когда-нибудь в процессе эксплуатации изделия возникнут неполадки, на последних страницах Вы сможете найти советы, как самостоятельно устранить мелкие неисправности. Ваш духовой шкаф изготовлен из высококачественных материалов и полностью соответствует всем стандартам.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию изделия без предварительного уведомления с целью 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.



Перед использованием духового шкафа просим Вас внимательно ознакомиться с руководством по эксплуатации и сохранить его для дальнейшего применения. В случае утери данного руководства по эксплуатации получить новое можно на официальном сайте.

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 параметрам устройства, указанным в руководстве по эксплуатации и на наклейке с технической информацией на изделии. В случае выявления несоответствия необходимо провести доработку электрической сети и монтаж розетки. Электромонтажные работы должен выполнить специалист, имеющий право на проведение данных работ.

Сохраните руководство, оно поможет разрешить возникшие вопросы. Изготовитель (продавец) не несет ответственности (в том числе и в гарантийный период) за дефекты и повреждения изделия, возникшие вследствие нарушения указаний по его хранению, установке, подключению, условиям эксплуатации, либо действия непреодолимой силы (пожара, наводнения и т.п.), воздействия домашних животных, насекомых, грызунов, а также за последствия, вызванные неквалифицированным ремонтом.

Информация по технике безопасности

Внимательно изучите данное руководство по эксплуатации. Храните руководство в надежном месте. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также эти документы.

Необходимо наличие заземленной розетки вблизи (позади) оборудования.

Рекомендуется использовать выделенную линию электропитания (не обязательно). При подключении дополнительного оборудования к одной линии возможно превышение номинального тока в цепи. Если после установки прибора происходит многократное срабатывание автоматического выключателя или плавкого предохранителя, может потребоваться выделенная линия электропитания.

Перед монтажом

Распакуйте и осмотрите прибор. В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте его.

ВНИМАНИЕ

Во избежание поломки перед включением техники в холодное время года необходимо выдержать её в распакованном виде при комнатной температуре не менее 2 часов.

Требования к подключению

Монтаж и установка прибора должны производиться только квалифицированными специалистами с соблюдением инструкции и схемы подключения. Прибор должен быть подключен к надежной системе заземления, соответствующей действующим нормам электрической безопасности.

Производитель снимает с себя любую ответственность за ущерб, который может быть причинен людям и имуществу, в случае отсутствия или не качественного заземления прибора.

Перед первым включением обязательно проверьте, нет ли в духовке посторонних предметов, таких как элементы упаковки и т. д.

ВНИМАНИЕ

Перед первым использованием мы рекомендуем прокалить духовку с размещенными в ней на соответствующих уровнях решеткой и противнями, установив максимальную температуру нагрева духовки. Затем откройте дверцу духовки, включите кухонную вытяжку и проветрите комнату, чтобы удалить запах смазочных веществ, используемых для консервации оборудования во время его хранения до установки.

Указания по безопасности

Данный прибор предназначен только для бытового использования — приготовления пищи.

Это изделие может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, только в том случае, если они находятся под наблюдением лиц, ответственных за их безопасность, или проинструктированы на предмет безопасного использования изделия и осознают риски.

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством. Дети могут чистить и обслуживать устройство только под наблюдением.

– Проверяйте, чтобы после каждого использования переключатели функций изделия были выключены.

– Все поверхности, прилегающие к духовому шкафу, должны быть изготовлены из жаропрочного материала.

– Важно, чтобы при нанесении внешнего покрытия на кухонные шкафы использовался клей, выдерживающий температуру до **100 °C**.

– Не размещайте легковоспламеняющиеся материалы (например: шторы, портьеры, мебель, подушки, одежду, белье, постельные принадлежности, бумагу и т. д.) ближе чем на расстоянии **0,9 м** от оборудования. Не используйте оборудование в помещениях, где могут присутствовать бензин, краски или иные легковоспламеняющиеся жидкости или их пары.

Пожарная безопасность

Для обеспечения пожарной безопасности изделия соблюдайте нижеуказанные правила:

– Убедитесь, что вилка плотно вставлена в розетку и не искрит.

– Запрещается использовать поврежденный либо обрезанный кабель, а также удлинитель; можно пользоваться только оригинальным кабелем.

– Убедитесь, что в розетке, к которой подключается изделие, отсутствует жидкость или влага.

ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Во избежание пожара не устанавливайте оборудование в помещениях, где вентиляционные каналы могут быть заблокированы.
- Не используйте удлинители, так как они могут перегреться и стать причиной пожара.

ВНИМАНИЕ

Опасность ожога! Опасность возгорания!

– Прикасаться к внутренним поверхностям и к нагревательным элементам запрещается. Открывайте дверцу прибора с осторожностью. Из неё может вырваться горячий пар. Не позволяйте детям подходить близко.

– Запрещается готовить блюда, в которых используется большое количество напитков с высоким содержанием спирта. Пары спирта в рабочей камере могут вспыхнуть. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта и открывайте дверцу с осторожностью.

– Не храните в духовом шкафу легковоспламеняющиеся предметы.

– Не открывайте дверцу прибора, если внутри образовался дым. Выключите духовой шкаф. Отсоедините прибор от электросети или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей.

– При использовании пергаментной бумаги закрепляйте её в посуде перед установкой посуды в духовой шкаф для предварительного разогрева. Из-за струи воздуха, проникающей в прибор при открывании дверцы, пергаментная бумага может подняться, коснуться нагревательного элемента и вспыхнуть. Она не должна выступать за края посуды.

ВНИМАНИЕ

Опасность взрыва! Опасность ожога! Опасность короткого замыкания!

Не разогревайте в духовом шкафу продукты в закрытых жестяных или стеклянных банках. Внутри банок может повыситься давление, что приведет к взрыву.

Не допускайте заземления соединительных проводов горячей дверцей прибора. Изоляция кабеля может расплавиться.

Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию горячего пара.

ВНИМАНИЕ

Горячие принадлежности и посуда: опасность ожога!

Чтобы вынуть из рабочей камеры горячие принадлежности или посуду, используйте прихватки.

ВНИМАНИЕ

Опасность удара током! Пластиковые упаковки: опасность удушья!

– При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

– Категорически запрещается притрагиваться к штепсельной вилке влажными руками! Не тяните за кабель питания. Вынимая вилку из розетки, беритесь непосредственно за вилку.

– Прежде чем приступить к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, изделие необходимо отключить от электросети.

– Во избежание несчастных случаев при повреждении кабеля питания его замену должен выполнять производитель, его специалист по сервису или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.

– Электроприбор следует устанавливать таким образом, чтобы его можно было полностью отсоединить от сети электропитания.

– Отсоединение должно осуществляться с помощью штепсельной вилки или выключателя, встроенного в фиксированную сеть электропитания в соответствии со строительными нормативами и правилами.

– Все работы с электрическим оборудованием и системами должны выполняться только квалифицированными специалистами, допущенными к выполнению таких работ.

– В случае какого-либо повреждения выключите прибор и отсоедините его от электросети. Для этого выключите общий предохранитель в доме.

– Проверьте, соответствуют ли параметрам изделия номинальные характеристики предохранителя.

– Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.

– Не оставляйте упаковку или ее части без присмотра.

– Не разрешайте детям играть с пластиковой упаковкой.

Как предотвратить повреждение прибора

– Не накрывайте блюда, которые Вы готовите, и не кладите на дно духовки алюминиевую фольгу, так как при этом возникает чрезмерное накопление тепла, что приводит к изменению времени приготовления продуктов и разрушению эмали духового шкафа.

– Не лейте воду в горячую духовку, при этом также может повредиться эмаль внутри духового шкафа.

– При выпекании фруктового пирога мы рекомендуем пользоваться специальной, достаточно глубокой формой, так как фруктовый сок, капающий с противня, оставляет пятна, которые практически невозможно удалить.

– Не облокачивайтесь и не садитесь на открытую дверцу духовки. Дверца духового шкафа должна плотно закрываться, поэтому следите, пожалуйста, чтобы дверной уплотнитель всегда был чистым.

– Не ставьте на открытую дверцу тяжелые предметы и не позволяйте детям садиться на нее. Духовой шкаф может перевернуться, а также могут быть повреждены петли дверцы.

– Не передвигайте прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.

– При хранении посуды в духовом шкафу соблюдайте аккуратность. Не перемещайте её по эмалированному покрытию духовой камеры, это может привести к царапинам и сколам.

Советы по экономии электроэнергии

– При длительном времени приготовления пищи Вы можете выключить духовой шкаф за 10 минут до окончания приготовления, при этом продукты будут доведены до готовности за счет остаточного тепла духовки.

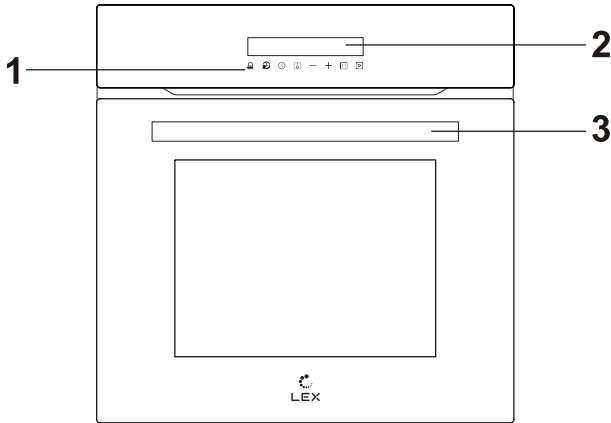
– Не открывайте духовку чаще, чем необходимо. Вследствие открытия дверцы духовки пропадает немного тепла и время готовки увеличивается.

– Вы можете использовать объем духовки оптимально, если выпекаете в продолговатых формах, стоящих параллельно на одном уровне, или на разных уровнях одновременно.

– Используйте темные или черные формы для выпечки. Они лучше всего проводят жар духового шкафа.

– Если Вы хотите готовить на гриле, для лучшего результата кладите продукты на середину решетки.

Описание духового шкафа

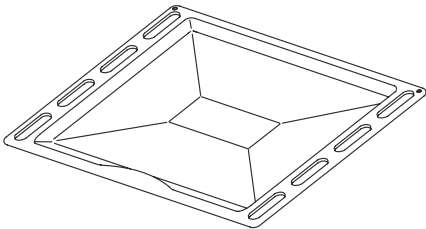


1 — Панель управления

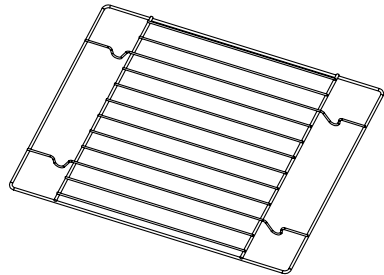
2 — LED-дисплей

3 — Ручка дверцы

Принадлежности духового шкафа



Противень для выпечки



Решетка для приготовления на гриле (для сушки)

УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА

Установка духового шкафа

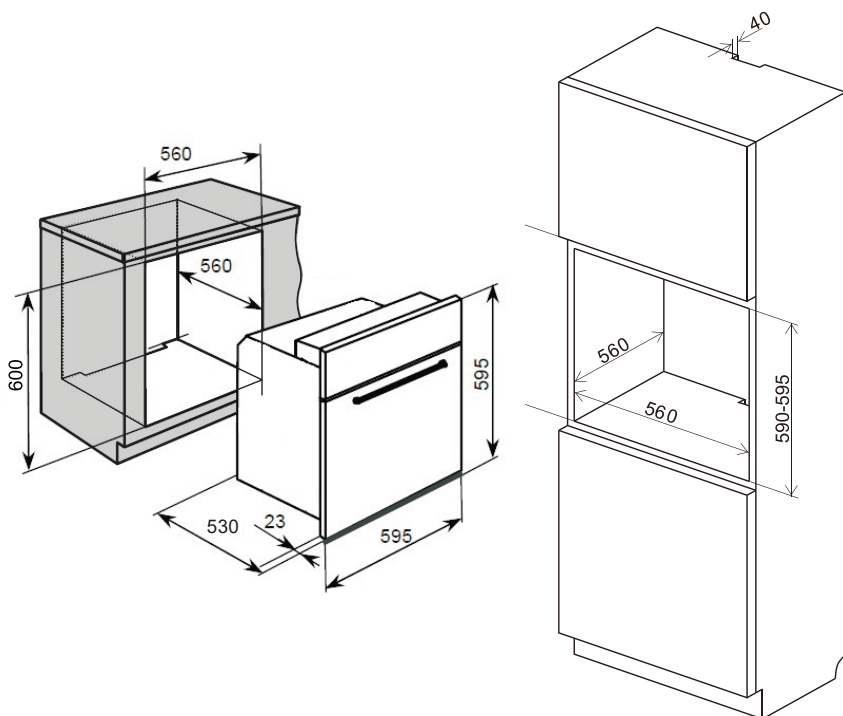
– Кухонное помещение должно быть сухим и хорошо проветриваемым, а также иметь исправную вентиляцию. При установке духового шкафа обеспечьте свободный доступ ко всем элементам управления.

– Это встраиваемый духовой шкаф, поэтому его можно установить таким образом, чтобы задняя стенка и одна боковая находились рядом с высоким предметом мебели или стеной. Важно, чтобы внешнее покрытие или облицовка были нанесены на такую мебель с использованием термостойкого клея (*расчитанного на температуру 100 °С*). Это позволит избежать деформации поверхности или отслаивания покрытия.

– Ниша для встраивания духового шкафа должна иметь размеры, указанные на рисунке, и вентиляционное отверстие в нижней части размером **40x400 мм**.

– Перед электрическим подключением духового шкафа убедитесь, что сетевой шнур отсоединен.

– Вставьте духовой шкаф полностью в отверстие, не дав выпасть четырем болтам, отмеченным на рисунке.



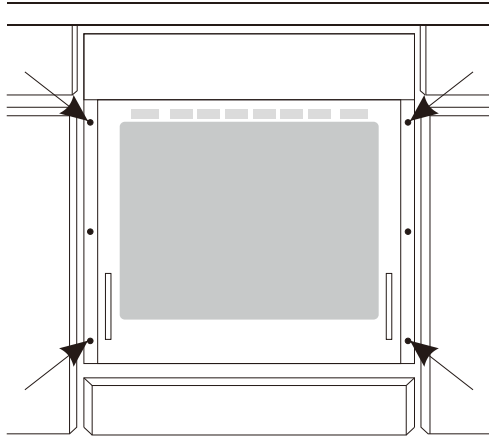
УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА

Габариты изделия

- Высота: 595 мм
- Ширина: 595 мм
- Глубина: 530 мм

Размеры ниши

- 600 мм
- 560 мм
- 560 мм (минимум)



Электрическое подключение

ВНИМАНИЕ

Электрическое подключение должно выполняться квалифицированным электриком. Не допускается вносить какие-либо изменения в схему электропитания.

Информация по подключению

Духовой шкаф рассчитан на работу от трехфазной сети переменного тока (**220-240 В / 50 Гц**). Схема подключения находится на крышке соединительной коробки.

Помните, что кабель должен соответствовать духовому шкафу по типу номинальной мощности. Кабель должен быть надежно зафиксирован в кабельном зажиме.

ВНИМАНИЕ

Осторожно! Не забудьте подсоединить цепь аварийной защиты к контакту на соединительной коробке, отмеченному специальным значком. Линия электропитания духового шкафа должна быть оснащена защитным выключателем для прекращения подачи питания в случае неполадок. Минимальное расстояние между рабочими контактами аварийного выключателя составляет 3 мм. Перед подключением духового шкафа ознакомьтесь со схемой подключения и информацией на табличке с техническими данными.

УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА

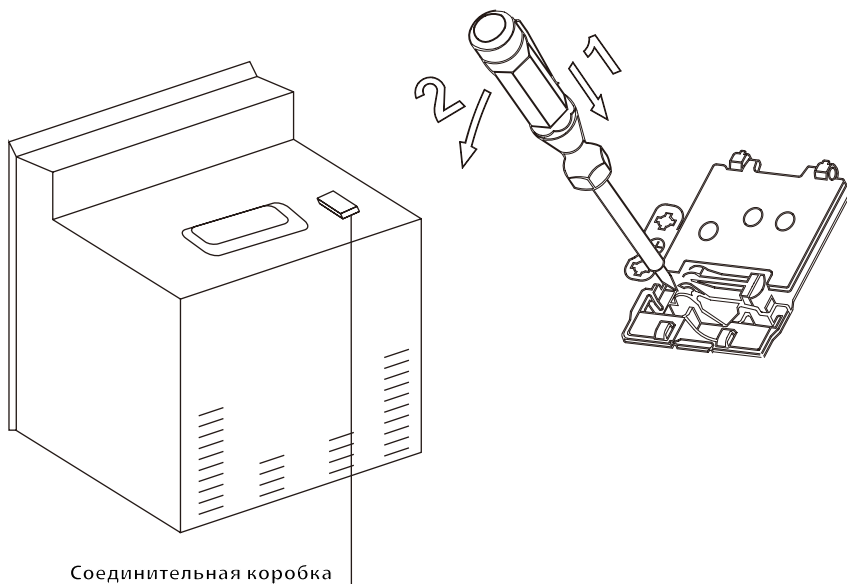
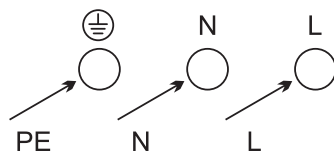
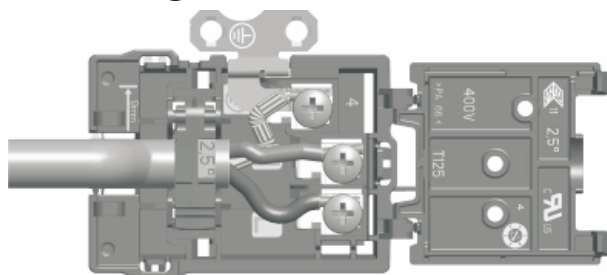


Схема подключения

Напряжение нагревательных элементов — **220-240 В**.

При любом подключении заземляющий провод присоединяется к клемме защитного элемента (⊕).



Для подключения к однофазной сети **220-240 В** с заземлением (⊕) коричневый провод присоединить к **L**, синий к **N**, а желто-зеленый к (⊕).

Эксплуатация духового шкафа

ВНИМАНИЕ

Существует риск травмы, ожога и поражения электрическим током или взрыва.

Данный духовой шкаф предназначен только для бытового применения.

- Не вносите изменения в параметры прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- Духовой шкаф необходимо выключать после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании устройства не касайтесь его мокрыми руками; не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу духового шкафа.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу устройства. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Не помещайте на духовой шкаф, рядом с ним или внутрь него легко воспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.

ВНИМАНИЕ

Существует риск повреждения прибора.

Чтобы избежать повреждения и изменения цвета эмали:

- Не помещайте непосредственно на дно рабочей камеры посуду и иные предметы.
- Не наливайте в нагретый прибор воду.
- Не храните влажную посуду и продукты в духовом шкафу после окончания приготовления пищи.
- Соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

– Для приготовления тортов, содержащих большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно. Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы.

Данный прибор предназначен только для приготовления пищи.

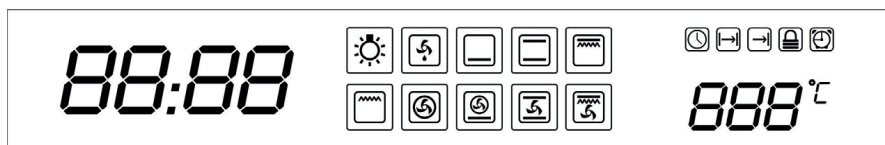
Его не следует использовать в других целях, например для обогрева помещений.

Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.









В случае установки прибора за мебельной панелью (например, за дверкой кухонного модуля) позаботьтесь о том, чтобы во время его работы дверка ни в коем случае не оказывалась закрытой. Нагрев и влажность, образующиеся между закрытой дверцей духового шкафа и мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола.






Не закрывайте дверцу мебели до окончательного остывания духового шкафа после использования.

Панель управления



Сенсоры управления и дисплей

Сенсоры управления	
	Блокировка панели управления
	Часы
	Таймер
	Температура
	Уменьшения времени/температуры
	Увеличение времени/температуры
	Пауза/отмена
	Подтверждение/старт

Индикаторы на дисплее	
	Время
	Длительность приготовления
	Время окончания приготовления
	Индикатор блокировки
	Таймер




ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ




Управление режимами и установка времени/таймера


Установка текущего времени

После подключения духового шкафа к сети раздастся звуковой сигнал.


В левой части дисплея будут мигать «**12:00**» при этом раздается звуковой сигнал. Вы можете настроить текущее время.

Коснитесь сенсора , значение **часов** будет мигать. Используйте сенсоры  и , чтобы установить необходимое значение.

Коснитесь сенсора , чтобы перейти к установке значения минут. Используйте сенсоры  и , чтобы установить необходимое значение.








Коснитесь сенсора , чтобы подтвердить установленное значение.


ПРИМЕЧАНИЕ

Если вы хотите отменить установленное значение, коснитесь сенсора . На дисплее отобразится «12:00» как текущее время.


Настройка таймера

Вы можете установить таймер в любое время, независимо от работает ли духовой шкаф (нагрев). По истечении этого периода времени прозвучит сигнал.

Коснитесь сенсора  в течение **3 секунд** на дисплее будет показано текущее время, индикатор  будет мигать. Используйте сенсоры  и , чтобы установить необходимое значение часов. Коснитесь , чтобы перейти к установке значения минут. Используйте сенсоры  и , чтобы установить необходимое значение.



Коснитесь сенсора , чтобы подтвердить установленное значение времени, в которое прозвучит сигнал таймера.




По истечении времени обратного отсчета раздастся звуковой сигнал. Сигнал можно отключить касанием любого сенсора.


Для отмены настройки таймера коснитесь сенсора .



Настройка режима приготовления и температуры

Вам доступно **10 режимов** работы духового шкафа. Это позволяет вам выбрать идеальный способ приготовления каждого блюда.

1. Используйте сенсоры  и , чтобы выбрать нужный режим, на дисплее (справа) отобразится температура по умолчанию. Индикатор выбранного режима будет мигать, другие индикаторы будут подсвечены.



2. Коснитесь сенсора  и используйте сенсоры  и , чтобы установить желаемую температуру. Диапазон регулировки при каждом касании составляет **5 °C**. Значение температуры и °C отображаются в правой области светодиодного дисплея.



3. Коснитесь сенсора , чтобы активировать режим с выбранными настройками. На дисплее будет показано текущее время, значение температуры будет мигать, индикатор режима приготовления будет подсвечен.



Для приостановки приготовления коснитесь сенсора . Для отмены коснитесь сенсора  еще раз.

Настройки длительности приготовления

1. Выберете режим и температуру приготовления как описано выше.



2. Коснитесь сенсора , индикатор  и текущее время на дисплее будут мигать.



3. Используйте сенсоры  и , чтобы установить желаемую длительность приготовления.



4. Коснитесь сенсора . На дисплее будут показаны настройки режима и температуры, и отображаться обратный отсчет времени приготовления. Индикатор  будет подсвечен.

Настройка времени окончания приготовления

1. Выберете режим и температуру приготовления как описано выше.

2. Коснитесь сенсора  **в течение 3 секунд**, индикатор  и текущее время на дисплее будут мигать.

3. Используйте сенсоры  и , чтобы установить желаемое время окончания приготовления.





4. Коснитесь сенсора . На дисплее будут показаны настройки режима и температуры, и отображаться текущее время. Индикатор  будет подсвечен. Индикатор режима работы духового шкафа будет мигать. Время приготовления будет рассчитано исходя из установленного текущего времени.




Настройка отложенного запуска приготовления

1. Выберете режим и температуру приготовления как описано выше.

2. Отложенный запуск возможен только после **«Настройки длительности приготовления»**. После настройки длительности приготовления коснитесь



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



сенсора  **в течение 3 секунд**, индикатор  будет подсвечен, на дисплее будет мигать время (текущее время + длительность приготовления **+1 минута**). Используйте сенсоры  и , чтобы установить желаемое время окончания приготовления.

3. Установите режим и температуру приготовления. Коснитесь сенсора , чтобы начать приготовление с выбранными настройками. На дисплее будет показано текущее время. Индикаторы ,  и значение температуры будут мигать, индикатор режима будет подсвечен. Время начала приготовления будет рассчитано автоматически - духовой шкаф начнет нагрев.

4. Когда время окончания приготовления достигнуто, все индикаторы на дисплее погаснут за исключением текущего времени и звуковой сигнал прозвучит **10 раз**.

Блокировка панели управления

1. Для блокировки панели управления коснитесь сенсора  **в течение 3 секунд**. Сенсоры будут заблокированы. Индикатор  будет подсвечен, одновременно раздастся звуковой сигнал.


2. Для отключения блокировки панели управления коснитесь сенсора  **в течение 3 секунд**. Индикатор  погаснет, одновременно раздастся звуковой сигнал. Сенсоры будут активны.

Индикация ошибок на панели управления



EA-1	Неисправность датчика температуры
EA-2	

ПРИМЕЧАНИЕ

1. При установке режима "Освещение", температура не будет отображаться на дисплее.

2. Коснитесь сенсора , чтобы изменить температуру во время работы духового шкафа.

3. Когда духовой шкаф достигнет заданной температуры, индикатор температуры останется включенным до тех пор, пока не прозвучит звуковой сигнал. Если температура духового шкафа ниже заданной, индикатор температуры будет мигать до достижения заданной температуры.

4. Если Вы хотите приостановить приготовление коснитесь сенсора . Коснитесь сенсора  дважды, если вы хотите отменить настройки приготовления (режим, температуру, длительность).

Возможные режимы работы



Автономное освещение

Позволяет включить освещение внутри духового шкафа, например, чтобы очистить камеру.



Разморозка

Можно быстро и деликатно разморозить любые продукты.



Верхний и нижний нагрев + конвекция

Подходит для выпекания пирогов. Включаются верхний и нижний нагревательные элементы с вентилятором



Верхний и нижний нагрев

Позволяет нагревать духовой шкаф с помощью верхнего и нижнего нагревательных элементов.



Гриль



Нижний нагрев

Работает только нижний нагревательный элемент духового шкафа. Используйте его, например, для подрумянивания корочки снизу.



Усиленный гриль (гриль + верхний нагрев)

Одновременно включаются гриль и верхний нагревательный элемент. Таким образом в верхней части камеры духового шкафа создается более высокая температура, позволяя подрумянивать блюда или жаривать крупные порции на гриле



Усиленный гриль + конвекция

Включаются гриль, верхний нагрев и вентилятор конвекции. На практике данный режим помогает значительно улучшить вкус блюда. Используйте гриль только при плотно закрытой дверце духового шкафа.



Центральный нагрев + конвекция

Обеспечивает равномерное распределение жара по всему пространству духового шкафа, позволяя готовить сразу на нескольких уровнях.



Нижний нагрев + кольцевой нагрев + конвекция

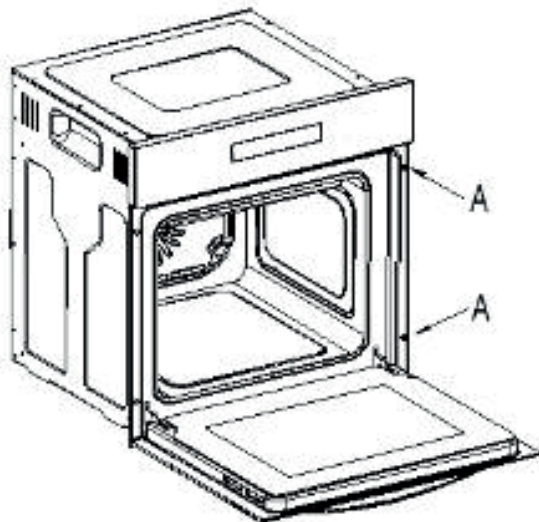
Позволяет подрумянить пиццу, выпечку и получить хрустящую корочку. При приготовлении замороженных продуктов в данном режиме предварительный разогрев духового шкафа не требуется.

ТРЕБОВАНИЯ К ВЕНТИЛЯЦИИ

Требования к вентиляции

Удалить заднюю стенку кухонного шкафа.

Минимальный вентиляционный **вырез 80 см²**.



Убедитесь, что духовой шкаф надежно закреплен в корпусе. Крепление духового шкафа к корпусу осуществляется с помощью четырех винтов. Их следует вкрутить через корпус духового шкафа в корпус.

Уход и обслуживание

При тщательном уходе и очистке Ваш прибор надолго сохранит свою привлекательность и функциональность. В данном руководстве по эксплуатации приводится описание правильного ухода и очистки прибора.

Подходящие чистящие средства

Во избежание повреждения различных поверхностей в результате применения неподходящих чистящих средств следуйте указаниям в таблице.

В зависимости от типа прибора, не все зоны очистки, указанные в таблице, могут быть представлены в Вашем приборе.

ПРИМЕЧАНИЕ

Во избежание повреждения поверхности нельзя использовать:

- Едкие или абразивные чистящие средства.
- Чистящие средства, содержащие большой процент спирта.
- Жёсткие мочалки или губки.
- Очистители высокого давления или пароструйные очистители.
- Специальное средство для очистки прибора в тёплом состоянии.

Новые губки для мытья посуды тщательно вымойте перед использованием. Соблюдайте инструкции изготовителя.

ВНИМАНИЕ!

Опасность ожога!

Прибор становится очень горячим. Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора или нагревательным элементам. Всегда давайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Зона очистки	Чистящие средства
Очистка прибора снаружи	
Передняя панель из нержавеющей стали	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия. Специальные средства для ухода за металлическими изделиями, используемые для нагреваемых поверхностей, можно приобрести в специализированном магазине. Средство следует наносить тонким слоем с помощью мягкой тряпочки
Пластмасса	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Не используйте чистящее средство для стёкол или скребок для стеклянных поверхностей
Окрашенные поверхности	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха
Управление	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха
Стёкла дверцы	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Не используйте скребок для стеклянных поверхностей или спиральную металлическую мочалку
Ручка дверцы	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. При попадании средства для удаления накипи на ручку дверцы немедленно протрите её, иначе пятна невозможно будет удалить

Очистка прибора изнутри	
Эмалированные поверхности	<p>Горячий мыльный или уксусный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Размочите подгоревшие остатки пищи влажной салфеткой, смоченной мыльным раствором. При сильном загрязнении используйте спиральную металлическую мочалку или средство для очистки духовок. После очистки оставьте рабочую камеру открытой для просушки.</p> <p>Указание: остатки пищевых продуктов могут вызвать белый налёт. Он не опасен и не влияет на функционирование. При необходимости удалите его лимонной кислотой</p>
Стекланный плафон подсветки рабочей камеры	<p>Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха.</p> <p>При сильном загрязнении используйте средство для очистки духовок</p>
Внутренняя рама дверцы из нержавеющей стали	<p>Средство для очистки нержавеющей стали: соблюдайте указания производителей. Так можно устранить изменение цвета. Не используйте специальные средства для ухода за металлическими изделиями</p>

Указания

– Из-за использования различных материалов, таких как, например, стекло, пластик или металл, возможны небольшие расхождения в цветовом оформлении передней панели прибора.

– Тени на стёклах дверцы, выглядящие как разводы, на самом деле являются светом, отражённым от подсветки в рабочей камере.

– При очень высоких температурах эмаль может выгорать. Это может привести к незначительным изменениям цвета эмали. Это нормально и не оказывает влияния на функционирование.

Края тонкого противня не полностью покрыты эмалью и могут быть слегка шершавыми. Это не оказывает отрицательного влияния на защиту от коррозии.

Содержание прибора в чистоте

Для предотвращения образования стойких загрязнений следите за тем, чтобы прибор всегда оставался чистым, и немедленно устраняйте загрязнения.

РЕКОМЕНДАЦИИ

Рекомендации

- Очищайте рабочую камеру после каждого использования, чтобы загрязнения не пригорали.
- Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка.
- Для выпекания особо сочных пирогов используйте глубокий универсальный противень.
- Используйте для жарки подходящую посуду, например жаровню.

Правильный уход и поддержание духового шкафа в чистоте в значительной мере продлевают срок службы устройства.

Перед началом очистки выключите духовой шкаф и убедитесь, что все переключатели находятся в положении $\square / ^\circ\text{C}$. Очистку можно производить только после того, как духовой шкаф полностью остынет.

ВНИМАНИЕ!

При использовании острых скребков отрегулируйте защитную насадку (придерживая ее пальцем). Данный инструмент травмоопасен, поэтому будьте осторожны при его использовании и не подпускайте к нему детей.

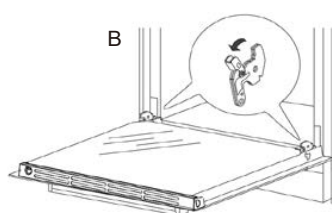
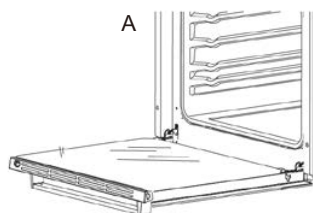
Замена лампочки духового шкафа

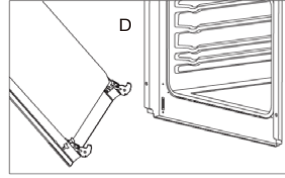
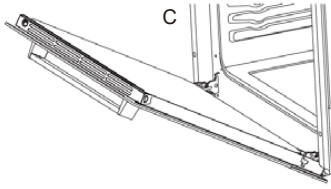
Во избежание поражения электрическим током отключите устройство перед заменой лампочки.

- Открутите против часовой стрелки и промойте колпак лампочки, вытрите его насухо.
- Потяните лампочку на себя и замените ее на новую высокотемпературную лампочку (**300 °C**) со следующими параметрами:
- Мощность 25 Вт.



Демонтаж дверцы





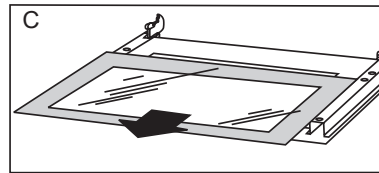
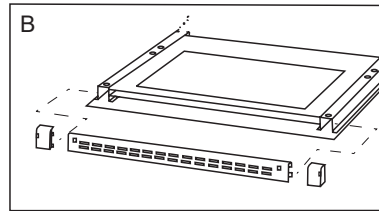
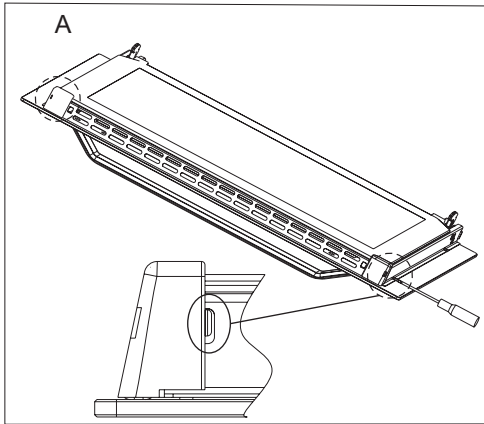
A. Полностью откройте дверцу духового шкафа.

B. Откиньте фиксаторы.

C. Осторожно закрывайте дверцу прибора, пока не услышите характерный звук сцепления. Придерживая дверцу обеими руками, прикройте её ещё немного и потяните вверх, чтобы извлечь болт петли из духового шкафа.

D. После очистки правильно совместите петли с фиксаторами. Полностью откройте дверцу духового шкафа и опустите фиксатор в исходное положение.

Снятие и установка стекла



A. У дверцы есть два пластиковых крепежа. Используйте отвертку для того, чтобы подцепить крепежи и отсоединить их от дверцы.

B. Снимите крепление и верхние накладки пластмассовой вентиляционной решетки.

C. Выньте внутреннее стекло из крепления в нижней части дверцы. После очистки вставьте внутреннее стекло в пластмассовое крепление. Установите крепление обратно на дверцу и затяните его болтами.

ЧТО ДЕЛАТЬ В СЛУЧАЕ НЕИСПРАВНОСТИ

Что делать в случае неисправности

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Перед обращением в сервисную службу попробуйте устранить возникшую неисправность самостоятельно, следуя указаниям из таблицы.

ВНИМАНИЕ!

Предупреждение! Опасность удара током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена проводов и труб должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Работы над электроникой прибора должны выполняться только квалифицированным специалистом.

Во время работ с электроникой прибор необходимо обесточить.

Включите защитную автоматику или выньте предохранитель из блока предохранителей.

Проблема	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не работает	Отсутствует электропитание	Проверьте, подается ли питание на устройство
Духовой шкаф перестает работать во время выполнения какой-либо функции	Отключение кабеля питания от розетки электросети	Подключите устройство к электросети
Во время работы устройства происходит сбой в подаче электропитания	Процесс приготовления занимает слишком много времени	После завершения длительного процесса приготовления дайте духовому шкафу остыть
	Духовой шкаф перегревается	При установке устройства следует оставить зазоры в соответствии с информацией, приведенной в руководстве по установке
	К одной розетке электросети подключено сразу несколько приборов	Используйте отдельную розетку электросети для подключения устройства

ЧТО ДЕЛАТЬ В СЛУЧАЕ НЕИСПРАВНОСТИ

Дверца плохо открывается	Между дверцей и камерой духового шкафа есть остатки пищи	Тщательно очистите духовой шкаф и попробуйте снова открыть дверцу
Освещение внутри духового шкафа тусклое или не работает	Лампа попеременно включается и выключается	Лампа выключается автоматически по прошествии определенного периода времени для экономии электроэнергии. Чтобы снова включить ее, нажмите кнопку «Освещение» духового шкафа
	Поверхность лампы загрязнена посторонними веществами	Очистите камеру духового шкафа и проверьте, удалось ли устранить неисправность
При использовании духового шкафа произошло поражение электрическим током	Источник питания не заземлен надлежащим образом	Проверьте, правильно ли заземлена розетка электросети
Из устройства капает вода	Во время приготовления некоторых блюд внутри устройства может скапливаться вода или образовываться пар. Это не является неисправностью	Дайте духовому шкафу остыть, а затем протрите его сухим кухонным полотенцем
Через зазор между дверцей и корпусом духового шкафа выходит пар		
В духовом шкафу скапливается вода		
Яркость освещения в духовом шкафу постоянно меняется	Уровень яркости освещения зависит от выходной мощности	Изменение уровня выходной мощности во время приготовления не является неисправностью, поэтому не стоит беспокоиться
Духовой шкаф не производит нагрев	Открыта дверца	Закройте дверцу и выполните перезапуск устройства
	Перегорел предохранитель на домашнем распределительном щите или сработал автоматический выключатель	Замените предохранители или включите автоматический выключатель. Если эта проблема повторяется, вызовите электрика

ЧТО ДЕЛАТЬ В СЛУЧАЕ НЕИСПРАВНОСТИ

Во время работы из устройства выходит дым	На нагревательном элементе есть остатки пищи	Дайте духовому шкафу полностью остыть и удалите с нагревательного элемента остатки пищи
Во время использования духового шкафа присутствует запах гари или пластика	Использование нежаропрочных емкостей из пластмассы или других материалов	Используйте емкости, устойчивые к воздействию высоких температур
Духовой шкаф не работает надлежащим образом	Частое открывание дверцы во время приготовления	Старайтесь как можно реже открывать дверцу во время приготовления, если только Вы не готовите блюда, которые надо постоянно переворачивать. При частом открывании дверцы температура внутри духового шкафа снижается, и это может повлиять на результат приготовления

Приготовление пищи. Практические советы

Если в таблицах с параметрами приготовления Вы не нашли необходимое блюдо, ориентируйтесь на данные похожего блюда. Данные приведены для приготовления на одном уровне.

В таблице температура указана в диапазоне от минимального до максимального значения. В первый раз установите минимальную температуру и, если блюдо не дойдет до готовности, в следующий раз увеличьте температуру.

Время приготовления указано ориентировочно и может меняться в зависимости от условий приготовления.

Предварительный нагрев духовки требуется, если это указано в рецепте или в таблице с параметрами приготовления в данной инструкции. На нагрев пустой духовки расходуется много электроэнергии, поэтому Вы можете сэкономить электроэнергию, если будете выпекать мелкую выпечку и пиццу один противень за другим, так как духовка уже разогрета.

При использовании бумаги для выпечки убедитесь, что она устойчива к высоким температурам. При одновременном приготовлении большого количества выпечки или запекании большого куска мяса в духовке образуется большое количество пара, который может конденсироваться на дверце духовки. Это нормально и не влияет на работу прибора. По окончании приготовления насухо протрите дверцу и стекло дверцы.

Вы можете выключить духовку за **10 минут** до окончания приготовления, чтобы использовать образовавшееся тепло и сэкономить электроэнергию. Не охлаждайте блюда в духовке, чтобы избежать образования конденсата.

Таблица 1. Выпечка
Верхний и нижний нагрев
Верхний и нижний нагрев + конвекция

ТИП ВЫПЕЧКИ	ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ НАГРЕВ		ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ НАГРЕВ + КОНВЕКЦИЯ		ВРЕМЯ [МИН]
	УРОВЕНЬ СНИЗУ	ТЕМПЕРАТУРА [°C]	УРОВЕНЬ СНИЗУ	ТЕМПЕРАТУРА [°C]	
Выпечка в формах					
Бисквит/мраморный пирог	2	170–180	2	150–170	60–80
Викторианский бисквит	2	160–180	2	150–170	68–80
Основа слоеного торта	2–3	170–180	2–3	160–170	20–30
Бисквитный слоеный торт	2	170–180			30–40
Фруктовый пирог (хрустящая основа)			2–3	160–180	60–70
Чизкейк (песочная основа)			2	140–150	60–90
Кекс	2	160–180	2	150–170	40–60

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ. СОВЕТЫ

Хлеб (напр., цельнозерновой)	2	210–220	2	180–200	50–60
Выпечка на противнях в комплекте					
Фруктовый пирог (хрустящая основа)	3	170–180	2	160–170	35–60
Фруктовый пирог (дрожжевое тесто)			2	160–170	30–50
Пирог с крошкой	3	160–170	2	150–170	30–40
Бисквитный рулет	2	180–200			10–15
Пицца (на тонком тесте)	3	200–240			10–15
Пицца (на пышном тесте)	2	190–210			30–50
Выпечка небольших изделий					
Булочки	3	160–170	2	150–160	10–30
Слоеные изделия	3	180–190	2	170–190	18–25

Таблица 1а. Выпечка

Выпечка (верхний и нижний нагрев + конвекция)

ТИП ВЫПЕЧКИ	ТЕМПЕРАТУРА [°C]	ВРЕМЯ [мин]
Выпечка в формах		
Меренги	80	60-70
Викторианский бисквит	150	65-70
Кекс	150	60-70
Слоеный пирог	150	25-35
Выпечка на противне в комплекте		
Выпечка из дрожжевого теста	150	40-45
Пирог с крошкой	150	30-45
Пирог с фруктовой начинкой	150	40-55
Бисквит	150	30-40

ВНИМАНИЕ!

Перед выпечкой рекомендуется предварительно разогреть духовой шкаф. Выпекайте кондитерские изделия на третьем уровне снизу.

Выпекайте мелкую выпечку в мелких противнях одновременно на нескольких уровнях (2 и 3-й). Время приготовления может отличаться даже для одинаковых противней. Формы устанавливайте на решетку. Извлеките решетку, если Вы используете противень, прилагаемый в комплекте к духовке. Мелкая выпечка, например пирожки, должна быть по возможности одинаковой величины.

Разная по размеру выпечка пропечется неравномерно!

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ. СОВЕТЫ

Таблица 2. Запекание мяса
Верхний и нижний нагрев
Верхний и нижний нагрев + конвекция

ВИД МЯСА	ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ НАГРЕВ		ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ НАГРЕВ + КОНВЕКЦИЯ		ВРЕМЯ [мин]
	УРОВЕНЬ СНИЗУ	ТЕМПЕРАТУРА [°C]	УРОВЕНЬ СНИЗУ	ТЕМПЕРАТУРА [°C]	
ГОВЯДИНА Ростбиф или филе Стейки среднепрожаренные в прогретом духовом шкафу Стейки хорошо прожаренные в прогретом духовом шкафу Жаркое в прогретом духовом шкафу			3 3 3 2	250 250 210–230 200–220	12–15 15–25 25–30 120–140
СВИНИНА Жаркое Окорок Филе	2 2	160–180 160–180	2 2 3	200–210 200–210 210–230	90–140 60–90 25–30
ТЕЛЯТИНА	2	160–170	2	200–210	90–120
БАРАНИНА	2	160–180	2	200–220	100–120
ОЛЕНИНА	2	175–180	2	200–220	100–120
ПТИЦА Курица Гусь (примерно 2 кг)	2 2	170–180 160–180	2 2	220–250 190–200	50–80 150–180
РЫБА	2	175–180	2	210–220	40–55

*В таблице приводятся значения для блюд весом **1 кг** (если не указано иное). Для каждого дополнительного килограмма следует прибавлять **30–40 минут**.

ВНИМАНИЕ!

В процессе приготовления мясо необходимо переворачивать. Рекомендуется запекать мясо в жаропрочной посуде.

Таблица 3. Приготовление мяса на гриле

Усиленный гриль + конвекция

ВИД МЯСА	ВЕС [кг]	УРОВЕНЬ СНИЗУ	ТЕМПЕРАТУРА [°C]	ВРЕМЯ [мин]
ЖАРЕНАЯ СВИНИНА	1,0	2	170–190	80–100
	1,5	2	170–190	100–120
	2,0	2	170–190	120–140

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ВИД МЯСА	ВЕС [кг]	УРОВЕНЬ СНИЗУ	ТЕМПЕРАТУРА [°С]	ВРЕМЯ [мин]
БАРАНЬЯ НОГА	2,0	2	170–190	90–110
РОСТБИФ	1,0	2	180–200	30–40
КУРИЦА	1,0	2	180–200	50–60
УТКА	2,0	1-2	170–190	85–90
ГУСЬ	3,0	2	140–160	110–130
ИНДЕЙКА	2,0 3,0	2 1-2	180–200 160–180	110–130 150–180

Во время запекания мяса периодически переворачивайте его и поливайте выделившимся соком или горячей подсоленной водой.

ВНИМАНИЕ!

В таблицах приведены примерные параметры, которые Вы можете скорректировать в соответствии с Вашим опытом и кулинарными предпочтениями.

Технические характеристики

Параметры	Модели LEX EDS100 BBL/WH/GR
Управление	Сенсорное таймер
Отделка	Стекло, нержавеющая сталь
Цвет	Черный/ Белый / серый
Объем	61 л
Стекло дверцы	Тройное
Потребляемая мощность	2900 Вт
Класс энергопотребления	A
Максимальная температура	250 °С
Размер устройства	595 × 595 × 530 мм
Размер для встраивания	600 × 560 × 560 мм
Вес в упаковке/без упаковки	31 кг/29 кг

Сервисная служба

Адрес и телефонный номер ближайшей к Вам мастерской сервисной службы Вы можете найти на сайте www.lex1.ru в разделе «Гарантия > Сервисные центры» или в гарантийном талоне. При вызове специалистов из сервисной службы сообщите им, пожалуйста, номер модели и заводской номер Вашего духового шкафа. Гарантия на изделие — **36,6 мес.** Подробные условия гарантийного обслуживания Вы найдете в гарантийном талоне внутри упаковки.



Благодарим Вас за выбор техники LEX!

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

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



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



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



Квалифицированные мастера ремонта
крупной встраиваемой бытовой техники.



elexir.pro

ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ



Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

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 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 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 — 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.

