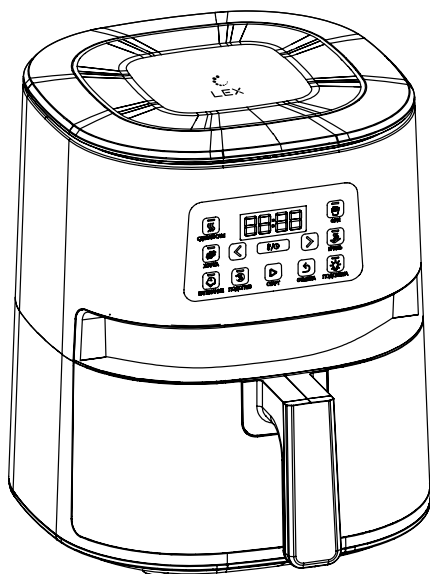




АЭРОГРИЛЬ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



МОДЕЛЬ LXAF 5405

СОДЕРЖАНИЕ	3
ВВЕДЕНИЕ.....	4
ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ	5
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА.....	6
ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА.....	8
БАЗОВЫЕ РЕЦЕПТЫ	11
ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ	15
ОЧИСТКА И УХОД.....	16
ЧТО ДЕЛАТЬ В СЛУЧАЕ НЕИСПРАВНОСТИ	16
КОМПЛЕКТАЦИЯ	18
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	18
ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ	18

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение продукции LEX. Мы надеемся, что данный аэрогриль оправдает Ваши ожидания и станет прекрасным помощником на Вашей кухне. Для правильной и безопасной эксплуатации изделия, пожалуйста, ознакомьтесь со всеми пунктами данной инструкции. Просим Вас сохранять эту инструкцию на весь срок службы Вашей модели.

В начале инструкции Вы узнаете о некоторых важных условиях безопасной работы аэрогриля. Чтобы Ваш помощник прослужил Вам длительное время, мы приводим множество полезных советов по уходу и чистке.

На случай, если когда-нибудь в процессе эксплуатации изделия возникнут неполадки, на последних страницах этой инструкции Вы сможете найти советы, как самостоятельно устранить мелкие неисправности. Ваш новый прибор изготовлен из высококачественных материалов и полностью соответствует всем стандартам качества.

Бытовая техника LEX постоянно совершенствуется, улучшаются характеристики моделей, обновляется дизайн, поэтому рисунки и обозначения в инструкции могут несколько отличаться от приобретённой Вами модификации.



Перед использованием просим Вас внимательно ознакомиться с руководством пользователя и сохранить его для дальнейшего использования.

ВНИМАНИЕ

Производитель не несёт ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.

ПРИМЕЧАНИЕ

Внешний вид изделия, характеристики, цвет и комплектация изделия могут быть изменены производителем без предварительного уведомления. Все изменения по усовершенствованию изделия будут учтены в новой версии руководства по эксплуатации.

Важная информация о безопасности

1. Аэрогриль предназначен для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.

2. Используйте устройство только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации. Не используйте прибор вне помещений.

3. Перед подключением прибора к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.

4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.

5. Не переносите аэрогриль, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.

6. Не используйте изделие, если шнур питания, вилка или другие части гриля повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно – для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения током при эксплуатации.

7. Во время работы некоторые части аэрогриля нагреваются. Не дотрагивайтесь до них руками, когда устройство подключено к электросети. Никогда не дотрагивайтесь до внутренних поверхностей нагретого прибора.

8. Не протягивайте шнур электропитания в дверных проёмах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.

ВНИМАНИЕ

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

9. Не накрывайте аэрогриль во время работы. Это может привести к перегреву и поломке прибора.

10. Запрещена эксплуатация аэрогриля на открытом воздухе: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.

ВНИМАНИЕ

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

11. Детям в возрасте 8 лет и старше, а также лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или с недостатком опыта или знаний, можно пользоваться прибором только под присмотром и/или в том случае, если они были проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают опасности, связанные с его использованием. Дети не должны играть с прибором. Держите прибор и его сетевой шнур в месте недоступном для детей младше 8 лет. Очистка и обслуживание устройства не должны производиться детьми без присмотра взрослых.

12. Упаковочный материал (плёнка, пенопласт и т.д.) может быть опасен для детей. Опасность удушья! Храните его в недоступном для детей месте.

13. Запрещены самостоятельный ремонт аэрогриля или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке изделия, травмам и повреждению имущества.

ВНИМАНИЕ

*Запрещается погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.
ОСТОРОЖНО! Горячая поверхность!*

Описание устройства

Принцип работы аэрогриля основан на конвекции воздушных потоков от нагревательного элемента внутри рабочей камеры. Сам вентилятор расположен в верхней части аэрогриля. Он приводит в движение нагретый до высокой температуры воздух внутри прибора. Горячий воздух циркулирует внутри камеры аэрогриля и нагревает продукты до нужной кондиции готовности. Благодаря этой технологии, продукты равномерно обжариваются со всех сторон и получаются нежными внутри, с хрустящей корочкой снаружи.

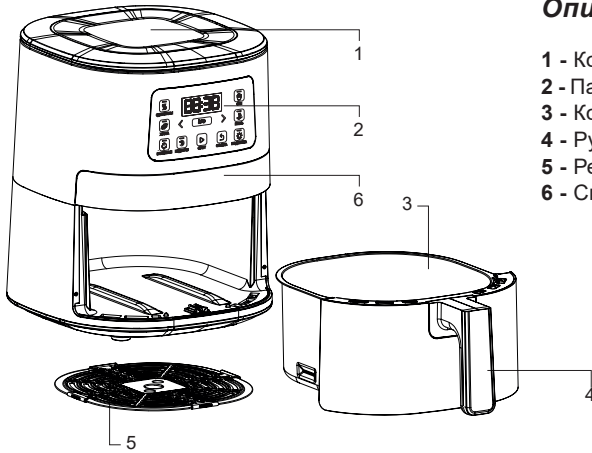
При приготовлении в аэрогриле, продукты практически не пригорают (главное, правильно выставить температуру и время), а сам процесс не требует постоянного присутствия на кухне. А благодаря вентиляции, все блюда готовятся равномерно, поэтому не бывает непропечённых или непрожаренных мест.

Продукты для приготовления, помещаются в специальную корзину, которая устанавливается внутрь поддона аэрогриля.

Новая модель аэрогриля **LEX LXAF 5405** – это не только стильный дизайн, но и возможность использования аэрогриля дополнительно в качестве духовки аэрофритюрницы.

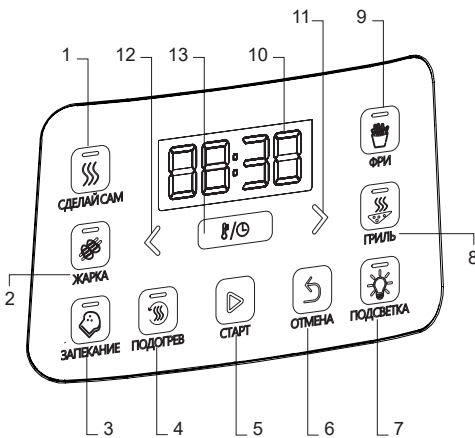
Для приготовления продуктов в аэрогриле не нужно масло, а если хочется добавить, например, хрустящей корочки или для ароматизации масляно-травяной смесью, то можно просто слегка смазать продукты с помощью силиконовой кисточки. Так Вы получите здоровое и полезное блюдо.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



Описание устройства

- 1 - Корпус аэрогриля
- 2 - Панель управления с дисплеем
- 3 - Корзина для приготовления
- 4 - Ручка чаши
- 5 - Решетка
- 6 - Смотровое окошко



Панель управления

- 1 - Режим «СДЕЛАЙ САМ (DIY)»
- 2 - Режим «ЖАРКА»
- 3 - Режим «ЗАПЕКАНИЕ»
- 4 - Режим «ПОДОГРЕВ»
- 5 - Кнопка «СТАРТ»
- 6 - Кнопка «ОТМЕНА/СТОП»
- 7 - Кнопка включения / отключения подсветки
- 8 - Режим «ГРИЛЬ»
- 9 - Режим «КАРТОФЕЛЬ ФРИ»
- 10 - Дисплей
- 11 - Кнопка увеличения времени и температуры
- 12 - Кнопка понижения времени и температуры
- 13 - Кнопка выбора установки времени и температуры

ПРИМЕЧАНИЕ

Оформление передней панели может быть изменено без предварительного уведомления.

Эксплуатация устройства

Перед началом использования

1. Достаньте устройство из упаковки и удалите весь упаковочный материал. Проверьте прибор, чтобы убедиться в наличии всех необходимых деталей.
2. Перед первым использованием промойте корзину и решетку аэрогриля теплой водой с мягким моющим средством. Затем тщательно высушите детали.
3. Поместите решетку в корзину (*Рисунок 1*).

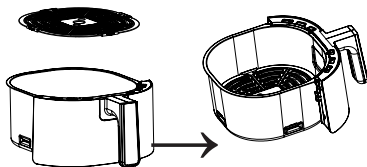


Рисунок 1

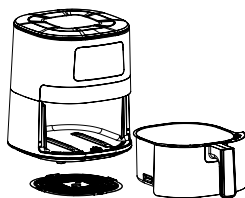


Рисунок 2

ВНИМАНИЕ

Корзина и решетка с высококачественным антипригарным покрытием позволяет готовить пищу без использования масла, однако, советуем Вам при необходимости слегка смазывать панели сливочным или растительным маслом.

Использование аэрогриля

1. Положите ингредиенты в корзину и расположите ее согласно схеме. (*Рисунок 2*).
2. Подключите прибор с помощью шнура к розетке, и вы услышите звуковой сигнал, все индикаторы на панели управления (2) включатся и выключатся. На дисплее отобразится надпись «OFF» (выкл).
3. Выберите необходимый Вам режим приготовления нажав соответствующую кнопку на панели управления.
4. На дисплее (10) отобразится температура по умолчанию, нажмите кнопку увеличения (11) / уменьшения (12), чтобы настроить температуру по Вашему усмотрению.

5. Нажмите кнопку (13), на дисплее отобразится время по умолчанию, затем нажмите кнопку увеличения (11) / уменьшения(12), чтобы настроить время по Вашему усмотрению.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если во время работы прибора Вы нажмете кнопку (13) , вы сможете регулировать время и температуру в процессе приготовления.

6. После завершения установок, нажмите кнопку **«Старт / Отмена»** (12), чтобы начать приготовление в выбранном Вами режиме. Когда устройство начинает приготовление на дисплее (10) будут отображаться время и температура, которые Вы устанавливаете. Очередность отображения составляет **7 секунд** для времени и **3 секунды** для температуры.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если в течение 10 минут аэрогриль не использовать, то прибор автоматически переходит в режим ожидания и на дисплее высвечивается надпись «OFF» (ВЫКЛ).

Смотровое окно позволяет вам следить за ходом приготовления пищи. На некоторое время на окне может появиться конденсат. Также Вы можете проверить ход приготовления, вытащив корзину.

- Достаньте чашу, чтобы встряхнуть или перевернуть пищу, если это необходимо. Обратный отсчет времени приостановится. Вставьте корзину обратно во фритюрницу за ручку – отсчет перезапустится.

- Во время приготовления вытаскивание корзины приведет к приостановке работы. Нажмите кнопку **«Отмена»** (6) для отмены этой функции.

ВНИМАНИЕ

При первом использовании аэрогриля может появиться легкий запах или небольшое количество дыма. Это явление не является дефектом устройства. Остатки производственной смазки выгорят через некоторое время и дым, запахи исчезнут.

7. По окончании выбранного времени работы или окончания автоматического приготовления, аэрогриль издаст звуковые сигналы и перейдет в режим ожидания.

8. После окончания работы вентилятор еще какое-то время будет продолжать вращаться для охлаждения камеры приготовления.

9. Используйте ручку (4), чтобы извлечь корзину. Освободите корзину от пищи с помощью термостойкой пластиковой или деревянной лопаточки.

10. Для продолжения готовки повторите шаги 1-9.

ВНИМАНИЕ

Никогда не используйте металлические приборы, щипцы или ножи для очистки и извлечения пищи из корзины, так как они могут повредить антипригарное покрытие корзины.

Очищайте корзину после каждого использования. Удаляйте остатки пищи, крошки, жир, масло и жидкости, используя многослойные бумажные полотенца или чистую влажную ткань, свернутую в несколько слоев.

Соблюдайте осторожность при очистке!

Использование функции автоматического приготовления

Функция	Температура и время по умолчанию	Время готовки по умолчанию	Диапазон установки по времени,	Шаг изменения по времени готовки	Диапазон урегулировки температуры
Сделай сам (DIY)	200 °С	20 мин.	5-50 мин.	1 мин.	150-200 °С
Жарка	190 °С	20 мин.	10-50 мин.	1 мин.	120-190 °С
Запекание	175 °С	20 мин.	5-60 мин.	1 мин.	120-190 °С
Подогрев	180 °С	20 мин.	1-20 мин.	1 мин.	100-180 °С
Картофель фри	авто	20 мин.	5-30 мин.	1 мин.	авто
Гриль	авто	10 мин.	1-20 мин.	1 мин.	авто

ПРИМЕЧАНИЕ

Шаг изменения температуры составляет 5°С, шаг изменения времени составляет 1 мин.

Рекомендации

Обязательно используйте прибор на термостойкой и ровной поверхности с термостойким ковриком. Не ставьте прибор непосредственно на поверхность столешницы. Держите прибор на расстоянии не менее **30 см** от стены, мебели или других воспламеняющихся предметов.

В зависимости от форм и размеров белковых продуктов требуется разное время для их приготовления. Для достижения желаемой степени готовности Вам потребуется увеличить или уменьшить рекомендуемое время приготовления.

Не переполняйте корзину. Приготовление блюда небольшими порциями даст более быстрые результаты. Встряхивание корзины во время приготовления позволит равномерно обжарить ингредиенты.

Бифштекс Нью-Йорк

Сырой бифштекс Нью-Йорк – 2 шт.
(по 400-450 г.)
Рапсовое масло – 2 ст. л.
Кошерная соль по желанию



10 минут



2-4 порции

программа «Сделай сам»

Способ приготовления:

- Каждый стейк смазать со всех сторон 1/2 ст. л. рапсового масла, затем натереть солью и перцем по желанию.
- Стейки выложить на решетку, аккуратно прижимая их. Вставить корзину за ручку во фритюрницу. Установить программу **«Сделай сам»**, температуру **200°C**, время приготовления **10 минут**. Нажать кнопку **«Старт»** начала приготовления.
- Через **5 минут** вытащить корзину, чтобы перевернуть стейки. Вставить корзину обратно во фритюрницу и продолжать готовить ещё **5 минут**.
- Стейки нарезать ломтиками.

Спаржа на гриле

Обрезанная спаржа – 1 пучок
Соль и перец по вкусу



5 минут



2-4 порции

программа «Гриль»

Способ приготовления:

- Каждый стебель спаржи заправить солью и перцем по желанию.
- Спаржу положить в корзину, аккуратно прижимая. Вставить корзину за ручку во фритюрницу. Установить программу **«Гриль»** время приготовления **5 минут**. Нажать кнопку Старт начала приготовления.
- Спаржу вынуть из фритюрницы и подать на стол.

Лосось на гриле с мёдом

Филе лосося – 2 кусочка (около 3,5 унции каждый)
Мёд – 6 ч. л.
Соевый соус – 6 ч. л.
Рисовый винный уксус – 3 ч. л.
Вода – 1 ч. л.



10 минут



3-4 порции

программа «Жарка»

Способ приготовления:

- Смешать мёд, соевый соус, рисовый винный уксус и воду вместе
- Налить половину (или немного) смеси в отдельную ёмкость, отложить в сторону, так как она будет использоваться в качестве соуса для подачи к лососю.
- Смешать лосось и смесь маринада, дать ему настояться не менее **2 часов** для достижения наилучших результатов.

- Порции филе выложить в корзину, аккуратно прижимая их. Вставить корзину за ручку во фритюрницу. Установить программу **«Жарка»**, температуру до **190°C**, время приготовления **10 минут**. Нажать кнопку **«Старт»** начала приготовления. Нет необходимости переворачивать рыбу во время приготовления.

- По окончании приготовления подать филе к столу.

Чизбургеры на гриле

Постный говяжий фарш – 350 гр.
Булочка для гамбургера – 1 шт.
Сыра Чеддер – 1 ломтик
Измельчённый лук – 3 ст. л.
Жёлтая горчица – 4 ч. л.
Соль и свежемолотый чёрный перец
Салат-латук и помидор (по желанию)



8 минут



1 порция

программа «Сделай сам»

Способ приготовления:

- Смешайте говяжий фарш, измельчённый лук, кетчуп, горчицу, соль и перец в большой миске. Тщательно перемешать и разделить мясо на равные котлеты.

- Положить котлеты в корзину. Вставить корзину за ручку во фритюрницу. Установить программу **«Сделай сам»**, температуру **200°C**, время приготовления **8 минут**. Нажать кнопку **«Старт»** для начала приготовления в течение **6 минут**.

- Через **6 минут** вытащить корзину и на каждую котлету положить по ломтику сыра. Продолжать готовить в течение **2 минут**.

- По окончании приготовления подавать чизбургеры на подрумяненной булочке.

Куриные грудки на гриле

Средняя куриная грудка – 1 шт.
Мягкий сыр (со вкусом чеснока и трав) – 3,5 унции
Чесночное пюре – 1/4 ч. л.
Петрушка – 1 ч. л.
Соль и перец



26 минут



2-3 порции

программа «Запекание»

Способ приготовления:

- Смешать половину петрушки, чеснок и мягкий сыр.

- Скалкой разровнять куриную грудку и разрезать пополам. Теперь все готово для фаршировки грудок.

- Мягкую сырную смесь положить в середину одной куриной грудки и накрыть второй куриной грудкой.

- В ёмкость для смешивания добавить соль, перец и оставшуюся часть петрушки.

- Куриные грудки выложить на решетку; вставить корзину в фритюрницу. Установить **«Запекание»**, температуру **190°C**, время приготовления **26 минут**. Нажать кнопку **«Старт»** для начала приготовления в течение **13 минут**.

- Через **13 минут** перевернуть курицу и продолжать готовить в течение **13 минут**.

- Перед подачей на стол остудить в течение **5 минут**.

Картофель Фри

Средние картофелины – 4 шт.
 Рапсовое масло – 4 ст. л.
 Гранулированный чеснок – 1/4 ч. л.
 Соль и перец по вкусу
 Орегано (по желанию)



20 минут



2-4 порции

программа «Фри»

Способ приготовления:

- Картофель очистить (по желанию) и нарезать соломкой по типу картофеля фри.
- Картофель выложить в большую ёмкость с маслом, чесноком, солью, перцем и орегано (по желанию).
- Выложить картофель фри в корзину. Установить программу **«Фри»** в данной программе регулировка температуры не доступна, время приготовления **20 минут**. Нажать кнопку Старт для начала приготовления.
- Через **10 минут** встряхнуть корзину с картофелем фри. Корзину поместить обратно в устройство и продолжать готовить.
- Через **10 минут** проверить картофель фри на готовность. При необходимости продолжать готовить ещё **4 минуты**.

Острые куриные крылышки

Куриные крылышки (плоских и барабанных) – 450 гр.
 Оливковое масло – 1 ст. л.
 Чесночная соль – 1 ½ ч. л.
 Перец – 1 ч. л.
 Кайенский перец – ¼ ч. л.



20 минут



1-2 порции

программа «Сделай сам»

Способ приготовления:

- Взять и разложить крылышки в один слой. Промокнуть их насухо с обеих сторон бумажным полотенцем. Положить их в большую ёмкость.
- Добавить оливковое масло, чесночную соль, перец и кайенский перец. Хорошо перемешать, равномерно распределяя масло, соль и перец на все крылышки.
- Поместить крылышки в корзину. Установите программу **«Сделай сам»**, время приготовления **20 минут**, температуру **180°C**. Нажать кнопку **«Старт»** для начала приготовления. Готовить до тех пор, пока курица не будет готова. Для равномерного приготовления проверять крылышки каждые **5-10 минут** через окошко, регулярно переворачивая их.
- Подавать крылышки с соусами на ваш выбор.

Запечённый бекон

Сырой бекон – 8 ломтиков

Способ приготовления:

- Бекон выложить на решетку.
- Установить программу **«Запекание»**, время приготовления **10 минут**, температуру **190°C**. Нажмите кнопку **«Старт»** для начала приготовления. По окончании приготовления немедленно подавать на стол.



10 минут



1-2 порции

программа «Запекание»

Советы по приготовлению

- Антипригарное покрытие корзины и поддона не является самостоятельной защитой от прилипания подгоревших кусочков пищи, поскольку на поверхности покрытия имеются неровности и микрорельеф, из-за которого продукты могут пригореть и прилипнуть. Поэтому советуем перед каждым использованием аэрогриля смазывать корзину и решётку силиконовой кисточкой, смоченной в растительном масле. Это поможет избавиться от пригорания и прилипания продуктов и увеличит срок эксплуатации самого покрытия.

- Ингредиенты небольшого размера требуют меньшего времени приготовления.

- Рекомендуем встряхивать продукты по истечении половины времени приготовления.

- При приготовлении продуктов методом многослойной укладки в корзину, необходимо 3-4 раза вытаскивать поддон и перемешивать продукты.

- Крупные продукты и куски лучше слегка смазывать маслом.

- Не используйте слишком много масла, так как это может привести к тому, что корочка будет менее хрустящей, а еда – более жирной. Если в поддоне будет много масла, то нижние слои блюда могут приготовиться не до конца, так как масло будем мешать циркуляции горячего воздуха.

- Чтобы не смазывать блюдо из мяса или птицы маслом, его можно замариновать.

- В процессе приготовления слишком жирных блюд, колбасок или жирного мяса, из чаши может идти белый дым. Такие продукты лучше готовить в панировке, чтобы жир не стекал в поддон. Можно также убирать жир в процессе приготовления с помощью бумажного полотенца.

- Мелкую выпечку, кексы, блюда с начинкой или другие хрупкие ингредиенты лучше готовить на пергаментной бумаге или в специальных алюминиевых формах, уложенной в корзину. Старайтесь как можно меньше использовать такой бумаги или фольги, чтобы оставалось место вокруг продукта для циркуляции воздуха.

- Не кладите бумагу или фольгу в поддон, где скапливается жир и крошки. Циркуляция воздуха уменьшится, и процесс приготовления станет менее эффективным.

- Готовое покупное тесто запекается быстрее домашнего.

- Оптимальное количество картофеля фри для приготовления – 500 граммов.

- Разогрев продуктов лучше производить в течении 5-100 минут при температуре 150°C.

Таблица приготовления блюд

Таблица приготовления блюд носит рекомендательный характер. Результаты приготовления могут варьироваться в зависимости от качества используемых продуктов, размеров, объёма пищи и , Ваших индивидуальных кулинарных и вкусовых пристрастий!

Рекомендуем м, всегда проверять степень готовности блюд и вносить корректировки в температуру и время приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если Вы используете непрогретый аэрогриль, то необходимо добавить 3 минуты к времени приготовления.

Ингредиенты	Вес, мин-макс, грамм	Время, мин	t°C	Дополнительные действия	Рекомендации
Ломтики тонкие замороженного картофеля фри	300 - 600	10-20	200	Встряхнуть	
Ломтики крупные замороженного картофеля фри	300 - 600	15-25	200	Встряхнуть	
Ломтики свежего картофеля	300-700 (в два слоя)	20-30	200	Встряхнуть	Добавить 1/2 столовой ложки масла
Запеканка	500	15-20	200		
Стейк	100-500	10-15	180	Перевернуть	
Свинная отбивная	100-500	10-15	180	Перевернуть	Заверните в фольгу или подложите пергамент
Мясо, нарезанное кубиками	100-500	15-20	200	Встряхнуть	Смажьте маслом или майонезом
Гамбургер	100-500	10-15	180	Перевернуть	
Колбаски	100-500	10-15	200	Перевернуть	Заверните в фольгу
Куриные крылышки или голень	100-500	20-30	180	Перевернуть	Заверните в фольгу или подложите пергамент
Куриная грудка	100-500	15-20	180		Смажьте маслом или майонезом
Горячие рулеты, бурито, кесадилья и т.п.	100-400	8-10	200	Перевернуть	Подложите пергамент
Замороженные куриные нагетсы	100-500	6-10	200	Встряхнуть	
Замороженные сырные шарики, в сухарях	100-400	8-10	200		
Овощи фаршированные	100-400	8-10	180		Подложите пергамент
Сосиски в тесте	100-500	13-15	200		Подложите пергамент
Пирог	300	20-25	160		Используйте форму для выпечки или пергамент
Кексы	300	15-18	200		Используйте форму для выпечки
Сладкая выпечка	400	20	160		Используйте форму для выпечки или пергамент

Гарантия и обслуживание

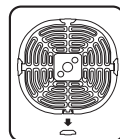
В случае повреждения изделия или сетевого шнура, сдайте изделие в Авторизованный Сервисный Центр LEX для ремонта, чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора. Для получения дополнительной информации или в случае возникновения проблем зайдите на веб-сайт www.lex1.ru или обратитесь с вопросом по телефону Горячей Линии LEX: **8-800-700-86-24** (звонок по России бесплатный).

Сохраняйте кассовый чек, руководство по эксплуатации и гарантийный талон до конца гарантийного срока эксплуатации.

Руководство по эксплуатации и гарантийный талон, прилагаемые к изделию, при утере не возобновляются.

Гарантия не может быть предоставлена при:

- Механических и тепловых повреждениях устройства и шнура.
- Наличии следов самостоятельной разборки прибора.



Очистка и уход

1. Очищайте прибор после каждого использования.
2. Выньте вилку из розетки и дайте прибору время остыть перед очисткой.
Совет: Извлеките корзину (2) из устройства (1), чтобы фритюрница с горячим воздухом быстрее остыла.
3. Очистите корзину горячей водой, небольшим количеством жидкости для мытья посуды и неабразивной губкой.
4. Протрите внешнюю поверхность прибора влажной тканью.
5. Используйте обезжиривающую жидкость для удаления любых оставшихся загрязнений. *Совет: Если грязь прилипла ко дну корзины, наполните поддон горячей водой с добавлением моющего средства.*

Хранение

1. Прежде чем убрать изделие на длительное хранение, отключите его от электросети и дайте устройству остыть.
2. Очистите корзину для приготовления от остатков пищи.
3. Промойте и высушите решётку.
4. Уберите изделие в заводскую упаковку.
5. Не кладите тяжёлые предметы на фритюрницу во время хранения, так как это может повредить корзину.
6. Храните упакованное изделие в сухом прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями

Что делать в случае неисправности?

При возникновении неполадок, пожалуйста, ознакомьтесь с приведённой ниже информацией.

Это может быть незначительная неисправность, которую Вы можете устранить сами. Если Вы не можете устранить неисправность сами, обращайтесь к квалифицированному персоналу авторизованных сервисных центров.

ВНИМАНИЕ

Если необходимо изменить показатели температуры на дисплее с Фаренгейт на показатели Цельсий – одновременно нажмите кнопки изменения температуры 11 и 12 на панели управления в течении 3-4 секунд

Если после проверки гриль по-прежнему не работает, или на дисплее высвечиваются ошибки E1, E2, обращайтесь в авторизованные сервисные центры. Ремонт данного изделия должен производиться только квалифицированным персоналом сервисных центров.

ЧТО ДЕЛАТЬ В СЛУЧАЕ НЕИСПРАВНОСТИ

Ингредиенты	Вес, мин-макс, грамм	Время, мин
Аэрогриль не включается, индикация не горит	Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
	Вы неправильно установили поддон с корзиной в корпус	Установите поддон с корзиной в корпус до щелчка
Блюдо не полностью приготовилось	Вы положили в корзину слишком много ингредиентов или нарезали ингредиенты слишком крупно	Уменьшите количество ингредиентов или измените способ нарезки
	Недостаточное время приготовления	Увеличьте время приготовления
	Недостаточная температура приготовления	Увеличьте температуру приготовления
	Продукт слишком плотно лежит в корзине	Попробуйте несколько раз в процессе приготовления вытаскивать корзину и встряхивать / переворачивать продукт для равномерной прожарки
Ингредиенты обжариваются неравномерно	Некоторые ингредиенты необходимо встряхивать по истечении половины времени приготовления	Встряхните ингредиенты во время приготовления
Из аэрогриля выходит белый дым	Вы готовите жирные ингредиенты, и в поддон выливается много масла или жира, которые нагреваются и дают белый дым	Готовьте жирные куски в панировке или фольге. Или подкла-дывайте пергаментную бумагу
	Поддон содержит остатки жира после предыдущего приготовления	Очищайте поддон после каждого использования
Блюдо приготовилось без хрустящей корочки	Вы использовали тип продуктов, который предназначен для приготовления в обычной фритюрнице (с большим количеством масла)	Используйте продукт для запекания в духовке или смазывайте ингредиенты маслом перед приготовлением
Картофель фри приготовился пересушенным	Тонкие ломтики	Нарежьте картофель толще или уменьшите время приготовления
	Выбрано слишком долгое время приготовления	Уменьшите время приготовления. Проверьте при встряхивании степень готовности картофеля
Картофель фри из свежего картофеля не хрустящий	Вы не вымочили картофель в воде перед обжаркой	Готовьте свежий картофель согласно рекомендациям
	Вы не высушили картофель перед обжаркой	
	Вы не добавили немного масла перед обжаркой	
Люфт ручки корзины	Корзина с ручкой шатаются относительно поддона	Это не является неисправностью. Люфт крепления ручки корзины в поддоне является допустимым. В случае если корзина не фиксируется в поддоне – обратитесь в сервисный центр
	Ослабили винты крепления ручки к корзине после активной эксплуатации или сильных вибраций во время транспортировки	Подтяните винты крепления ручки подходящей отверткой
Поддон с корзиной не вставляется в корпус	Вы уложили слишком много продуктов	Не переполняйте корзину
	Корзина неправильно установлена в поддон	Вставьте корзину в поддон до щелчка
	Часть продуктов осталась в корпусе аэрогриля	Выньте поддон с корзиной из корпуса аэрогриля. Отключите аэрогриль от сети и подождите несколько часов, чтобы аэрогриль остыл. Почистите от загрязнений внутреннюю часть корпуса аэрогриля. Чистку можно производить влажной тканью. Очистите поддон и корзину аэрогриля с внешней стороны

Технические характеристики

Модель	LEX LXAF 5405
Мощность	1600 Вт
Температура нагрева пластин	100-200°C
Ёмкость поддона	4л
Решетка	да
Подсветка поддона	есть
Цвет корпуса	ЧЁРНЫЙ
Смотровое окошко корзины	есть
Режим «подогрев»	есть
Режим «сделай сам»	есть
Управление	сенсорное
Режимы автоприготовления	4
Защита от перегрева	есть
Частота сети	50-60 Гц
Допустимое напряжение сети	220-240 В
Размер прибора	265 x 350 x 317 мм
Габаритные размеры (шхгхв) по упаковке	323 x 323 x 355 мм
Вес брутто/нетто	4,7 кг / 4,4 кг
Длина электрошнура	90 см

Комплектация

Аэрогриль в сборе	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Гарантийный талон	1 шт

Правила утилизации



Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

■ Срок службы устройства – 3 года.

Согласно ст. 26 законодательного декрета от 14 марта 2014 года № 49: «Исполнение директивы 2012/19/ЕС об утилизации отходов электронного и электрического оборудования (RAEE)» УТИЛИЗАЦИЯ ОЭЭО (RAEE): Знак перечеркнутого мусорного бака, приведенный на приборе или на его упаковке, означает, что по завершении срока службы прибора его необходимо утилизировать отдельно от других отходов.

Поэтому пользователь должен будет сдать отслуживший прибор в подходящие муниципальные центры по отдельному сбору отходов электронного и электрического оборудования.

В качестве альтернативы самостоятельной утилизации можно сдать прибор дилеру на момент приобретения нового равнозначного прибора.

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

Надлежащий отдельный сбор отходов, отслуживших электроустройств для последующей переработки и утилизации, совместимый с охраной природы, позволяют 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.

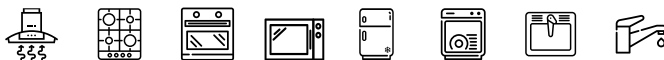
Для улучшения качества жизни на всех уровнях мы предлагаем каждому участвовать в экологичной утилизации – не выбрасывать, а сдавать отслужившую технику.

Воспользуйтесь Картой утилизации GREENPEACE, чтобы найти ближайший пункт сдачи техники, отслужившей свой срок службы.





ВАША ОСОБАЯ ТЕХНИКА



Изготовитель: «Foshan Linshine Technology Co., Ltd.» NO. 5-2-4 FU'AN JIYUE INDUSTRIAL ZONE LELIU SHUNDE. Design by Lex Group (Italy).

Импортер: ООО «Технолэнд» («Technoland Ltd»), 197375, г. С-Петербург, ул. Вербная, д. 27, лит. А, Россия.

Сделано в КНР.

Изделие имеет сертификат соответствия ТС ЕАЭС.

Данная Техника изготовлена в соответствии с требованиями регламента Таможенного Союза:

ТР ТС 004/2011 – «О безопасности низковольтного оборудования».

ТР ТС 020/2011 – «Электромагнитная совместимость технических средств».

ТР ЕАЭС 037/2016 – «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».

Дата производства указывается на приборе в следующем формате, где:

LEX – бренд, CHAO000174 – номер модели, 2010 – дата производства (20-й год, 10-й месяц), 00008 – номер продукта в партии.



LEX.CHAO000174.2010.00008

www.lex1.ru

