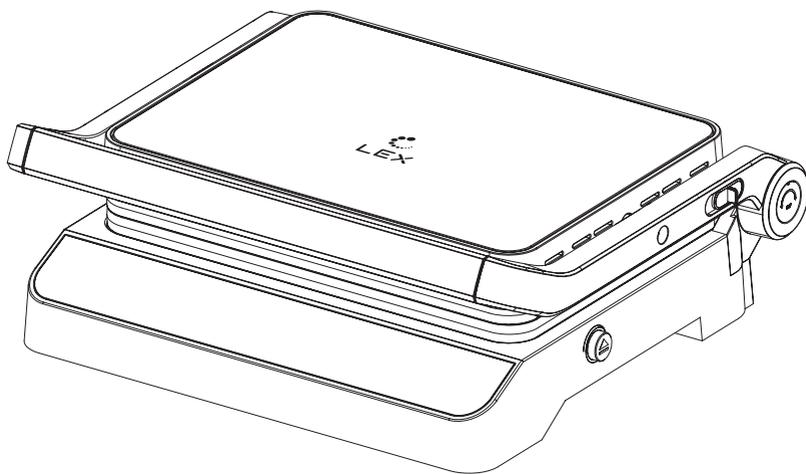




ГРИЛЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



МОДЕЛЬ

LXGR 5006

ВВЕДЕНИЕ.....	4
ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ	5
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА.....	6
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	7
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	8
БАЗОВЫЕ РЕЦЕПТЫ	10
ЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ	12
УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК	13
СЕРВИС И ГАРАНТИЯ	14
ПРОГРАММА СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ELEXIR.....	15
ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ.....	16

Уважаемый покупатель!

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

Это руководство предоставляет Вам все необходимые рекомендации по эксплуатации, уходу и обслуживанию устройства. Пожалуйста, прочитайте руководство перед использованием прибора.

В самом начале мы даем важную информацию о мерах безопасности, а далее приводим советы по уходу и чистке, которые помогут надолго сохранить гриль в прекрасном состоянии.

Если в процессе работы устройства возникнут неполадки, советы по их устранению можно найти в конце руководства.

Продукция LEX производится из материалов высокого качества. Вы можете быть уверены, что этот гриль полностью соответствует действующим стандартам.

Инженеры и дизайнеры компании постоянно совершенствуют бытовую технику, чтобы она отвечала требованиям, вкусам и предпочтениям покупателей. В связи с этим некоторые данные в этом руководстве могут отличаться от фактической модификации Вашего устройства.



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

Техника безопасности

1. Электрический гриль предназначен для использования в бытовых условиях (квартире, доме, офисе, гостинице и т. п.) и не подходит для промышленной или коммерческой эксплуатации.

2. Не используйте устройство вне помещений. Если влага или посторонние предметы попадут внутрь прибора, это может привести к поломке. Используйте его исключительно по прямому назначению и в соответствии с указаниями этого руководства. Неправильная эксплуатация является нарушением гарантийных условий.

3. Прежде чем включить гриль в розетку, убедитесь, что характеристики источника питания соответствуют параметрам электросети, которые указаны на приборе.

4. Чтобы исключить поражение электрическим током, не допускайте попадания жидкости на электрические компоненты гриля.

5. Нельзя перемещать устройство, держа его за сетевой кабель, а также тянуть за него, чтобы извлечь вилку из розетки.

6. Не используйте электрогриль с поврежденными вилкой, кабелем или другими компонентами. Нельзя самостоятельно разбирать или ремонтировать устройство. При проблемах в его работе для их устранения необходимо обращаться к специалисту.

7. Металлические части прибора сильно нагреваются при работе. Не касайтесь их голыми руками во время нагрева и некоторое время после него.

8. Не протягивайте сетевой кабель через дверные проемы и вблизи источников тепла. Контролируйте, чтобы он сильно не перегибался, не перекручивался, не контактировал с острыми предметами и углами мебели.

9. Нельзя накрывать электрогриль во время работы. Это может спровоцировать перегрев, привести к возгоранию и вывести изделие из строя.

10. Упаковка устройства (бумага, пленка, пластик, пенопласт) может представлять опасность для детей. Храните упаковочный материал в недоступном для них месте.

11. Дети и лица с ограниченными физическими, умственными возможностями, сенсорными нарушениями, без достаточных знаний и опыта могут использовать электрогриль только под контролем ответственных за их безопасность и после инструктажа по правильной эксплуатации прибора.

12. Не разрешайте детям играть с устройством. Храните его в месте, недоступном детям младше 8 лет.

13. Детям нельзя проводить чистку и обслуживание прибора без присмотра взрослых.

14. После использования, для извлечения съемных частей или перед чисткой отключайте гриль от сети и давайте ему полностью остыть.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

15. Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем, может привести к проблемам в работе и поломке устройства, опасным для пользователя.

16. Не ставьте гриль рядом с газовыми или электрическими плитами и на них.

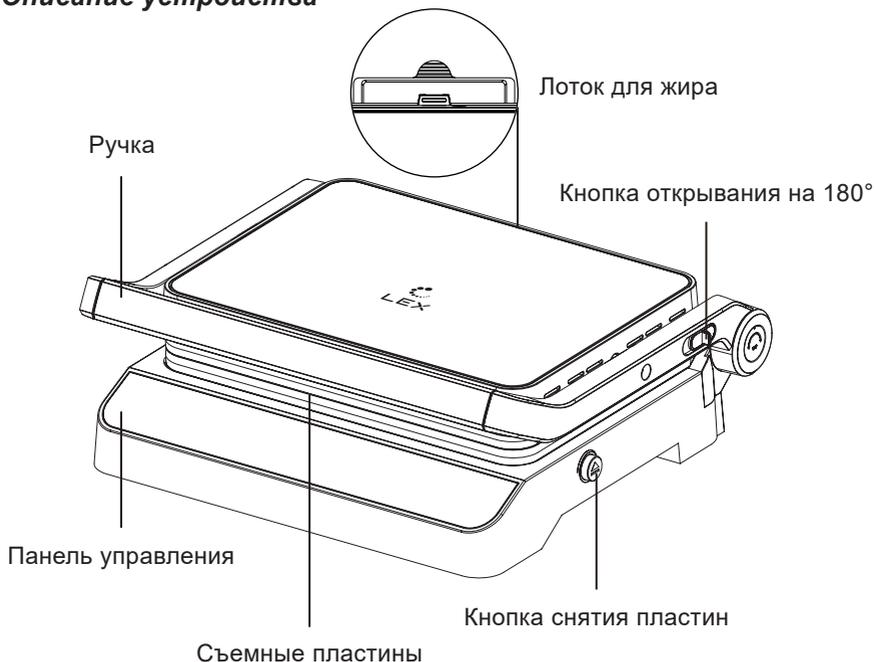
17. Соблюдайте осторожность при перемещении прибора.

18. Не используйте с грилем ножи и металлические лопатки.

ВНИМАНИЕ

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

Описание устройства



ПРИМЕЧАНИЕ

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технические характеристики

Модель	LEX LXGR 5006
Мощность	1800–2000 Вт
Температура нагрева пластин	90–230 °С
Съемные пластины	Да
Лоток для сбора жира	Есть
Цвет корпуса	Черный, сталь
Угол открывания крышки	105–180°
Режим размораживания	Есть
Режим «Сделай сам»	Есть
Режим «Стейк»	Есть
Раздельная регулировка нагрева пластин	Есть
Автопрограммы	5 (+ 2)
Защита от перегрева	Есть
Частота сети	50/60 Гц
Напряжение сети	220–240 В
Размеры пластин	298 × 220 × 12 мм
Размеры устройства	358 × 322 × 154 мм
Размеры в упаковке	395 × 360 × 180 мм
Вес брутто/нетто	5,49/5,25 кг
Длина сетевого кабеля	80 см

Комплектация:

- Гриль контактный
- Съемные пластины (2 шт.)
- Гарантийный талон
- Руководство по эксплуатации

Эксплуатация

Подготовка к работе

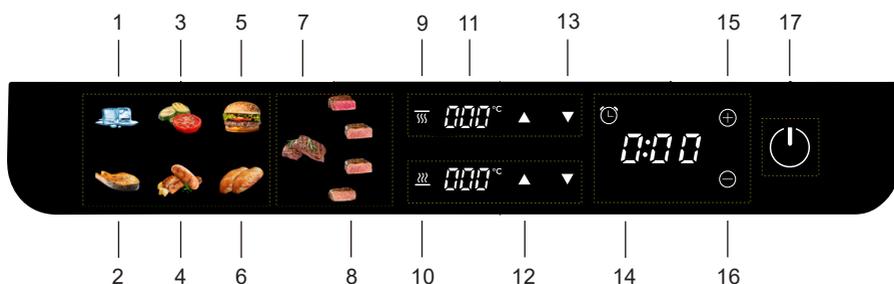
1. Извлеките электрогриль из упаковки и снимите с него все упаковочные элементы. Проверьте комплектацию:
2. Разблокируйте и отсоедините пластины.
3. Перед использованием вымойте их средством для посуды, ополосните теплой водой и тщательно просушите.
4. Убедитесь, что лоток для стекания жира установлен.
5. Поставьте пластины на место (рабочая сторона — рифленая).

ВНИМАНИЕ

Во время приготовления сок и жир стекают в установленный лоток по канавкам съемных пластин. Его содержимое нужно периодически сливать, не допуская, чтобы лоток наполнялся выше отметки максимального уровня.

На съемные пластины нанесено антипригарное покрытие высокого качества, которое дает возможность готовить без масла. Однако мы рекомендуем слегка смазывать их, если это потребуется во время приготовления или указано в рецепте.

Панель управления



1. Размораживание
2. Рыба
3. Овощи
4. Сосиски
5. Сэндвичи
6. Курица
7. Стейк
8. Индикаторы прожарки стейка
9. Индикатор верхней пластины
10. Индикатор нижней пластины
11. Индикаторы температуры
12. Усиление нагрева
13. Уменьшение нагрева
14. Индикатор времени приготовления
15. Увеличение времени приготовления
16. Уменьшение времени приготовления
17. Включение/выключение гриля

Параметры программ

В таблице указаны значения по умолчанию. Их можно менять согласно Вашим предпочтениям, в т. ч. после начала приготовления, используя соответствующие сенсоры.

Название	Время (минуты)	Температура (°C)
Размораживание	40	50
Рыба	8	230
Овощи	10	220
Сосиски	7	230
Сэндвичи	7	200
Курица	8	230
Стейк «с кровью»	3	230
Средне прожаренный стейк	5	230
Прожаренный стейк	7	230
Хорошо прожаренный стейк	10	230

Приготовление

1. Подключите устройство к электросети. Раздастся звуковой сигнал, включатся и выключатся индикаторы панели управления. Сенсор включения/выключения  замигает.

2. Коснитесь сенсора . Загорятся все индикаторы, кроме уровней прожарки стейка.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если не выполнять никаких действий с грилем в течение 2 минут, он автоматически отключается.

3. Выберите параметры приготовления:

– Настройте температуру (**90–230 °C**), касаясь сенсоров усиления  и уменьшения  нагрева для верхней и нижней пластин.

– Установите длительность приготовления (**1 мин — 4 ч**), касаясь сенсоров увеличения  и уменьшения  времени.

Параметры также можно менять в процессе приготовления.

ИЛИ

– Выберите программу, коснувшись нужного сенсора на **3 секунды**. Для стейка также выберите степень прожарки, касаясь сенсора стейка.

БАЗОВЫЕ РЕЦЕПТЫ

Если нужно отменить выбор, снова коснитесь сенсора программы на **3 секунды**.

4. Предварительный нагрев начнется через **3 секунды** после окончания настройки программ. Сенсор подсветится **красным**, индикаторы нагрева и времени будут мигать.

ПРИМЕЧАНИЕ

При первом использовании гриля может появиться необычный запах и немного дыма. Это не является браком или дефектом устройства. Через некоторое время остатки заводской смазки сойдут, а запах и дым исчезнут.

5. Когда гриль достигнет нужной температуры, раздастся звуковой сигнал, а сенсор  станет **желтым**. Начнется отсчет времени приготовления (двоеточие будет мигать).

6. Откройте гриль, взявшись за ручку, немного смажьте пластины маслом (при необходимости), положите продукты на нижнюю пластину и снова закройте устройство.

7. Когда время приготовления выйдет, раздастся звуковой сигнал, а сенсор  станет **зеленым**.

8. Выньте продукты и отключите гриль, коснувшись соответствующего сенсора на **3 секунды** и вынув вилку из розетки.

Базовые рецепты

Все параметры рассчитаны на приготовление с закрытой крышкой гриля. Рекомендуется смазать ингредиенты маслом.

Продукт	Толщина	Прожарка	Температура	Время
Стейк рибай	1,5–2 см	Глубокая	230 °С	3–4 мин
Стейк рибай	1,5–2 см	Средняя	230 °С	2–3 мин
Филе (толстый говяжий край)	2,5 см	«С кровью»	230 °С	3 мин
Филе (толстый говяжий край)	2,5 см	Средняя	230 °С	4 мин
Филе (толстый говяжий край)	2,5 см	Глубокая	230 °С	5 мин
Котлеты	2,5 см	Глубокая	200 °С	10 мин

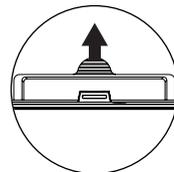
Продукт	Толщина	Прожарка	Температура	Время
Ребрышки ягненка	2 см	Глубокая	230 °С	10–12 мин
Колбаски для жарки	3–3,5 см	Глубокая	230 °С	6 мин
Куриная грудка	1,5–2,5 см	Глубокая	230 °С	5–9 мин
Грудка индейки	2,5 см	Глубокая	230 °С	6 мин
Котлеты (индейка)	2 см	Глубокая	200 °С	6 мин
Стейк семги	2,5 см	Глубокая	200 °С	7 мин
Тигровые креветки (16/20)	—	Средняя	200 °С	3 мин
Кабачок (ломтики)	1,5 см	Средняя	230 °С	4,5 мин
Болгарский перец (четвертинки)	1,5 см	Средняя	220 °С	8,5 мин
Молодая спаржа	1,5 см	Средняя	230 °С	3 мин
Шампиньоны	—	Средняя	230 °С	4,5 мин
Баклажан (ломтики)	1,5 см	Средняя	230 °С	5 мин

ПРИМЕЧАНИЕ

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

Чистка и хранение

1. Перед чисткой выключите гриль, отсоедините от электросети и дайте ему остыть.
2. Снимите лоток для жира, потянув за его ручку (см. рисунок), и слейте содержимое.



ВНИМАНИЕ

Не погружайте гриль и сетевой кабель в жидкости.

Не мойте устройство в посудомоечной машине.

Не используйте для чистки предметы и вещества, которые могут повредить прибор (металлические скребки и губки, моющие средства с высокой концентрацией, легковоспламеняющиеся вещества и т. п.)

3. Очистите пластины от остатков продуктов.
4. Промойте пластины и лоток теплой водой со средством для мытья посуды и просушите.
5. Протрите корпус гриля влажной тканью и вытрите насухо.
6. Установите пластины и лоток на место.

Хранение

1. Прежде чем убрать технику на длительное хранение, отключите ее и дайте ей остыть.
2. Очистите устройство, как описано выше.
3. Уберите изделие в заводскую упаковку.
4. Храните упакованный прибор в сухом, прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

Устранение неполадок

ВНИМАНИЕ

Если из устройства выходит дым, появился запах гари — отключите гриль, выньте вилку из розетки и обратитесь в сервисный центр.

Если гриль не включается, проверьте, плотно ли вилка вставлена в розетку и нет ли проблем с электричеством.

Ознакомьтесь с таблицей: в ней приведены коды, которые могут отображаться на панели управления в случае сбоя в работе устройства.

Код	Причина	Решение
E00	Разомкнута цепь питания	Обратитесь в сервисный центр
ELL	Короткое замыкание	Обратитесь в сервисный центр
ЕНН	Сработала защита от перегрева	Отключите гриль, дайте ему полностью остыть и снова включите
LLL	Включился режим тестирования	Перезапустите гриль

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

Сервис и гарантия

Срок службы гриля — **3 года**.

Гарантийный срок — **1 год**.

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

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

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

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

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

Обслуживание по гарантии не предоставляется:

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



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.

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

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

Поэтому пользователь должен будет сдать отслуживший прибор в подходящие муниципальные центры по разделному 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 отдельный сбор отходов, отслуживших электроустройств для последующей переработки и утилизации, совместимый с охраной природы, позволяет избежать негативного воздействия на окружающую среду и здоровье людей, а также способствует повторному использованию материалов, из которых состоит прибор.

LEX активно участвует в сохранении окружающей среды:

- Осуществлен переход к использованию материалов, уменьшающих воздействие на окружающую среду в процессах производства и эксплуатации.
- В производстве применяются более экологически чистые хладагенты.
- Сокращено потребление энергии и воды, как в процессе производства техники, так и путем внедрения экономичных решений в модели техники.
- Используем перерабатываемые и переработанные материалы в производстве самой бытовой техники и в упаковке.

Техника LEX соответствует стандартам устойчивого развития и оценкам экологических характеристик.

Путаетесь в терминах, связанных с переработкой? Словарик всего из пяти пунктов поможет разобраться:



1. Разборка отходов — начальный этап переработки, когда из всего поступившего для переработки выбирают только то, что подходит для вторичного использования.



2. Сортировка отходов — уже отобранные элементы, детали, части корпусов сортируют в зависимости от материала изготовления: пластик, металл, стекло и т. д.



3. Рециклинг — применение отходов по прямому назначению, а также их возврат в производственный цикл (после определенной подготовки).



4. Утилизация отходов, брака, отслуживших изделий — их повторное применение, использование для изготовления чего-то нового, сюда входят и оказание услуг, и выполнение работ, и рециклинг.



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

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



ВАША ОСОБАЯ ТЕХНИКА



Изготовитель: Ningbo Yicheng Technology Co., Ltd. Сделано в Китае.

Импортеры:

ООО «Технолэнд» (Technoland Ltd), 197375, Россия, г. Санкт-Петербург, ул. Вербная, д. 27, лит. А., помещ. 7-Н (№ 8).

ООО «Выбор» (Vybor Ltd), 197375, Россия, г. Санкт-Петербург, ул. Вербная, д. 27, лит. А.

ООО «Техномир» (Technomir LLC), 188640, Россия, г. Всеволожск, пр-кт Всеволожский, д. 72.

Данная техника имеет сертификат соответствия Таможенного союза ЕАС. Она изготовлена в соответствии с требованиями регламента Таможенного союза:

- ТР ТС 004/2011 — «О безопасности низковольтного оборудования».
- ТР ТС 020/2011 — «Электромагнитная совместимость технических средств».
- ТР ЕАЭС 037/2016 — «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».



Серийный номер указан на устройстве в следующем формате:



SAAAAAYMMBBBB

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

www.lex1.ru