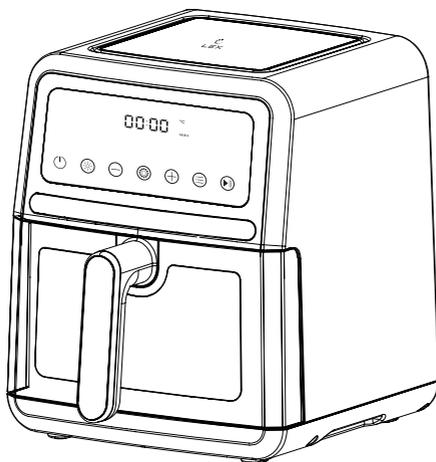




АЭРОГРИЛЬ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



МОДЕЛЬ

LXAF 5415

ВВЕДЕНИЕ.....	2
ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ	3
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА	5
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	6
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	6
РЕЦЕПТЫ	10
ЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ.....	11
УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК	12
СЕРВИС И ГАРАНТИЯ.....	14
ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ	15
ПРОГРАММА СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ELEXIR	17

Уважаемый покупатель!

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

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

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

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

Ваш аэрогриль изготовлен из высококачественных материалов и полностью соответствует всем стандартам и нормам.

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



Перед использованием аэрогриля 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

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

– 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.

– Прежде чем включить аэрогриль, убедитесь, что характеристики источника питания соответствуют параметрам электросети, указанным на приборе.

– Чтобы исключить поражение электрическим током, не допускайте попадания жидкости на электрические компоненты гриля. Не погружайте устройство в воду или иные жидкости.

– Прибор не предназначен для приготовления жидких блюд (супов, соусов, подливки). Запрещено наливать воду или прочие жидкости для приготовления непосредственно в чашу аэрогриля.

ВНИМАНИЕ

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

– Запрещено перемещать устройство, держа его за сетевой кабель, а также тянуть за него при отключении вилки из розетки.

– Запрещено использование прибора, если повреждены вилка, шнур питания или другие компоненты устройства. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно – для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.

– Во время работы некоторые части прибора сильно нагреваются. Не дотрагивайтесь до них руками, когда устройство подключено к электросети. Никогда не дотрагивайтесь до внутренних поверхностей прибора во время работы и некоторое время после отключения. Используйте кухонные рукавицы при работе.

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

ВНИМАНИЕ

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

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

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

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

– После использования, для извлечения съемных частей или перед чистой отключите гриль от электросети и дайте ему полностью остыть

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

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

– Обязательно используйте аэрогриль на ровной термостойкой поверхности. Держите прибор на расстоянии **не менее 30 см** от стены, мебели и других бытовых приборов.

– Убедитесь, что выходящий пар не контактирует с другими электрическими приборами.

– Соблюдайте осторожность при перемещении прибора.

– Не используйте с аэрогрилем ножи и металлические лопатки.

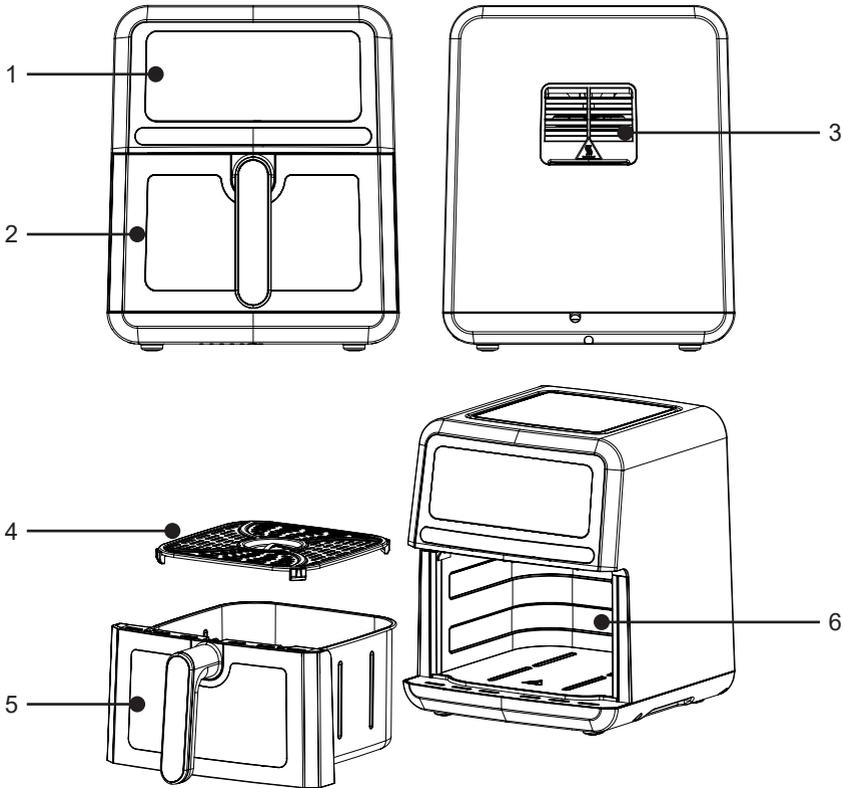
– Устройство не предназначено для работы с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.

– Не используйте устройство более **4 часов** подряд без перерыва.

ВНИМАНИЕ

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

Описание устройства



1. Панель управления
2. Чаша
3. Вентиляционное отверстие
4. Решетка
5. Смотровое окошко
6. Рабочая камера

ВНИМАНИЕ

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технические характеристики

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

Эксплуатация

Подготовка к работе

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

Приготовление

1. Положите ингредиенты на решетку, установите чашу в корпус аэрогриля.
2. Подключите прибор с помощью шнура питания к электросети. Прозвучит короткий звуковой сигнал, все индикаторы на панели управления загорятся и погаснут. Сенсор (ⓘ) будет мерцать.

Панель управления



Символ	Описание
	Старт/пауза
	Включение/выключение прибора
	Выбор установки времени или температуры
	Увеличение и уменьшение времени/температуры
°C	Индикация температуры
мин	Индикация времени
	Дисплей
	Подсветка
	Выбор программы приготовления

3. Коснитесь сенсора . Загорится панель управления. Выберите режим приготовления, используя сенсор .

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

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Описание предустановленных режимов

Режим	Температура по умолчанию	Диапазон температур	Время по умолчанию	Диапазон времени
	200 °C	60–200 °C	20 мин	1–30 мин
	200 °C	60–200 °C	15 мин	1–30 мин
	160 °C	60–200 °C	20 мин	1–30 мин
	60 °C	40–80 °C	360 мин	1–720 мин
	200 °C	60–200 °C	15 мин	1–30 мин
	200 °C	60–200 °C	10 мин	1–30 мин
	180 °C	60–200 °C	20 мин	1–30 мин
	180 °C	60–200 °C	8 мин	1–30 мин
	170 °C	60–200 °C	15 мин	1–30 мин
	180 °C	60–200 °C	14 мин	1–30 мин
	60 °C	60–200 °C	20 мин	1–30 мин

4. На дисплее отобразятся параметры температуры и времени, установленные по умолчанию. Вы можете изменить эти параметры с помощью сенсоров \oplus и \ominus . Для переключения между показателями температуры и времени касайтесь \odot .

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

5. После завершения настроек коснитесь сенсора \blacktriangleright для начала приготовления. После старта на дисплее будет отображаться выбранная температура приготовления и время, оставшееся до окончания программы.

ВНИМАНИЕ

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

6. Смотровое окно помогает следить за ходом приготовления блюда. На некоторое время на окне может появиться конденсат, это является нормой.

7. Если во время приготовления прозвучит сигнал, на дисплее появится код **SHA** — нужно перевернуть или перемешать продукт для более равномерного приготовления. Когда вы вынете чашу, нагрев и обратный отсчет времени приостановятся. Вставьте чашу обратно, чтобы продолжить приготовление.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если в течение минуты не использовать аэрогриль, он автоматически переходит в режим ожидания и на дисплее мерцает сенсор \updownarrow .

8. По окончании приготовления прозвучит продолжительный звуковой сигнал и аэрогриль перейдет в режим ожидания. При этом будет мерцать сенсор \updownarrow .

9. После окончания приготовления вентилятор будет продолжать работать некоторое время для охлаждения внутренней камеры.

10. Отсоедините прибор от электросети, извлеките чашу и достаньте готовый продукт из чаши аэрогриля с помощью термостойкой пластиковой или деревянной лопатки.

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

Рецепты

Куриные крылышки «Баффало»

- Куриные крылышки — 700 г
- Растительное масло — 1 ст. л.
- Сушеный чеснок — 1 ч. л.
- Паприка — 1 ч. л.
- Мед — 1 ст. л.
- Соль — по вкусу
- Сметана — 4 ст. л.
- Майонез — 1 ст. л.
- Лимонный сок — 1 ст. л.
- Сыр с голубой плесенью — 50 г



20 минут



2 порции



Куриные крылышки

1. Разрежьте крылышки по суставу, сложите их в большую емкость.
2. Добавьте масло, мед, приправы, хорошо перемешайте.
3. Поместите крылышки в чашу, установите режим **Куриные крылышки**.
4. Коснитесь сенсора (▶||), чтобы начать приготовление.
5. Перемешайте крылышки в середине приготовления.
6. Приготовьте соус **Блю чиз**, смешав сметану, майонез, лимонный сок и сыр.

Картофель по-деревенски

- Средние картофелины — 4 шт.
- Растительное масло — 1 ст. л.
- Сушеный чеснок — 1 ч. л.
- Соль, перец — по вкусу



25 минут



2-4 порции



Картофель фри

1. Вымойте картофель и нарежьте дольками.
2. Поместите их в большую емкость и перемешайте с маслом, чесноком, солью и перцем.

3. Выложите картофель в чашу, установите режим **Картофель фри**.
4. Коснитесь сенсора (▶||), чтобы начать приготовление.
5. Перемешайте картофель в середине приготовления.

Салат с печеным перцем

- Болгарский перец — 4 шт.
- Красный лук — 1/2 луковицы
- Рассольный сыр (фета или брынза) — 50 г
- Оливки без косточки — 50 г
- Оливковое масло — 2 ст. л.
- Соль, перец — по вкусу



20 минут



2-4 порции



«Картофель фри»

1. Промойте перец, проткните его ножом в нескольких местах.
2. Выложите перец в чашу, установите режим **Картофель фри** и время **15–20 минут**.
3. Коснитесь сенсора , чтобы начать приготовление.
4. Приготовленный перец сложите в герметичную емкость, после остывания снимите кожицу.
5. Нарезьте печеный перец соломкой.
6. Добавьте красный лук, нарезанный полукольцами, сыр, оливки, масло и приправы.

Чесночные гренки с сыром

- Ржаной хлеб — 100 г
- Чеснок — 2 зубчика
- Растительное масло — 1 ст. л.
- Твердый сыр — по вкусу
- Соль, перец — по вкусу



20 минут



2 порции



Выпечка хлеба

1. Срежьте с хлеба корочку и нарежьте его брусочками.
2. Натрите их чесноком и смажьте растительным маслом.
3. Поместите хлеб в чашу и установите режим **Выпечка**.
4. Коснитесь сенсора , чтобы начать приготовление.
5. Переверните хлеб в середине приготовления.
6. Натрите сыр и посыпьте им гренки за **5 минут** до готовности.

Яблочные чипсы

- Яблоко — 1 шт.
- Корица — 0,5 ч. л.



60 минут



2 порции



Сушка

1. Удалите из яблока сердцевину.
2. Нарежьте его максимально тонкими ломтиками.
3. Посыпьте корицей и выложите в чашу аэрогриля.
4. Сушите при температуре **70 °C** около **60 минут**.
5. Перемешайте в середине приготовления.

Чистка и хранение

1. Выньте вилку из розетки и дайте прибору остыть перед чисткой. Чтобы он охладился быстрее, извлеките чашу.
2. Промойте чашу и решетку горячей водой с небольшим количеством жидкости для мытья посуды и мягкой губкой.
3. Протрите внешнюю поверхность устройства влажной тканью.

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

4. Используйте обезжиривающую жидкость для удаления любых оставшихся загрязнений. Если грязь прилипла ко дну чаши, наполните ее горячей водой с добавлением моющего средства.

Хранение

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

Устранение неполадок

ВНИМАНИЕ

Если из устройства выходит дым, появился запах гари — отключите аэрогриль, выньте вилку из розетки.

Ознакомьтесь со следующей таблицей. Если не получается устранить неисправность самостоятельно или дисплей показывает коды **E1/E2**, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Проблема	Причина	Решение
Аэрогриль не включается, индикаторы не горят	Нет питания	Проверьте, плотно ли вилка вставлена в розетку и нет ли проблем с электричеством
	Чаша неправильно установлена	Вставьте чашу в корпус до щелчка
Из аэрогриля выходит пар	Готовятся продукты с высоким содержанием жира, на решетку попадает много масла или жира, которые нагреваются и испаряются	Готовьте жирные продукты в панировке/фольге или подкладывайте пергаментную бумагу
	Решетка содержит остатки жира после предыдущего приготовления	Очищайте решетку после каждого использования

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Проблема	Причина	Решение
Ингредиенты обжариваются неравномерно	Некоторые ингредиенты необходимо встряхивать по истечении половины времени приготовления	Встряхните ингредиенты во время приготовления
Блюдо не дошло до готовности	Слишком много ингредиентов, или они слишком крупные	Уменьшите количество ингредиентов или нарежьте их мельче
	Недостаточное время приготовления	Увеличьте время приготовления
	Недостаточная температура приготовления	Увеличьте температуру приготовления
	Продукты слишком уложены в чаше	Попробуйте несколько раз в процессе приготовления вытаскивать и встряхивать чашу или переворачивать продукты для равномерной прожарки
Блюдо приготовилось без хрустящей корочки	Использование полуфабрикатов для обычной фритюрницы или большое количество масла	Используйте продукт для запекания в духовке или добавляйте меньше масла
Решетка с чашей не вставляется в корпус	Слишком много продуктов	Не переполняйте чашу
	Чаша неправильно установлена	Вставьте чашу до щелчка
	Часть продуктов попала в рабочую камеру аэрогриля	Выньте чашу и решетку из корпуса. Отключите аэрогриль от сети и подождите пока он остынет. Очистите рабочую камеру влажной тканью. Очистите решетку и чашу с внешней стороны
Картофель фри из свежего картофеля не хрустящий	Картофель неправильно подготовили к жарке	Готовьте свежий картофель согласно рекомендациям: вымочите в воде, просушите и добавьте немного масла перед обжаркой

СЕРВИС И ГАРАНТИЯ

Проблема	Причина	Решение
Картофель фри слишком сухой	Тонкие ломтики	Нарежьте картофель толще или уменьшите время приготовления
	Слишком долгое время приготовления	Уменьшите время приготовления. Проверяйте готовность картофеля в процессе жарки

Сервис и гарантия

Срок службы гриля — **2 года**.

Гарантийный срок — **1 год**.

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

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

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

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

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

Обслуживание по гарантии не предоставляется:

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

Правила утилизации



Утилизируйте технику и ее упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

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

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

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

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

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

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

ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ

LEX активно участвует в сохранении окружающей среды:

- осуществлен переход к использованию материалов, уменьшающих воздействие на окружающую среду в процессе производства и эксплуатации;
- в производстве применяются более экологически чистые хладагенты;
- сокращено потребление энергии и воды, как на производстве, так и путем внедрения экономичных решений в модели техники;
- используются перерабатываемые и переработанные материалы в производстве самой бытовой техники и упаковки.

Техника LEX соответствует стандартам устойчивого развития и оценкам экологических характеристик.

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



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



2. Сортировка — разделение уже отобранных элементов, деталей, частей корпусов в зависимости от материала изготовления: пластик, металл, стекло и т. д.



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



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



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

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



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