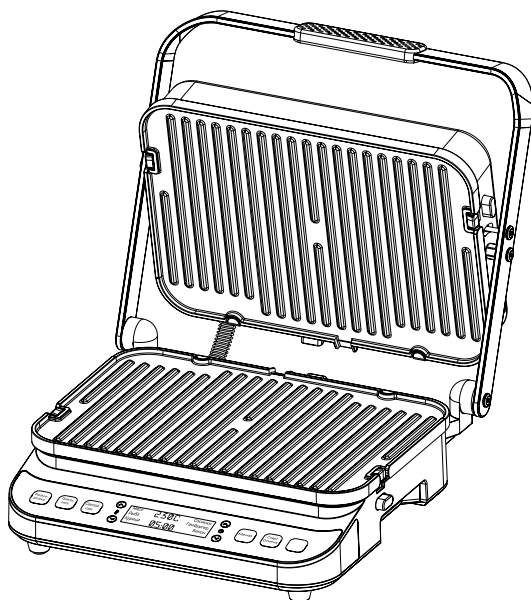




ГРИЛЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



МОДЕЛЬ LXGR 5005

СОДЕРЖАНИЕ	3
ВВЕДЕНИЕ.....	4
ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ.....	4
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА.....	6
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	7
БАЗОВЫЕ РЕЦЕПТЫ	10
ЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ	15
СЕРВИС И ГАРАНТИЯ	16
КОМПЛЕКТАЦИЯ	16
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	17
ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ	18

Уважаемый покупатель!

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

Данное руководство предоставляет Вам все необходимые рекомендации по эксплуатации, уходу и техническому обслуживанию электрогриля. Пожалуйста, обязательно прочитайте руководство перед началом работы с устройством и сохраняйте его весь срок эксплуатации!

В самом начале руководства мы дадим важную информацию по безопасной эксплуатации, а далее советы по уходу и чистке, которые помогут сохранить устройство в чистом рабочем состоянии.

Если в процессе работы с грилем возникнут проблемы или неполадки, советы по их устранению вы сможете найти в конце данного руководства.

Гриль, как и вся продукция LEX производится из материалов и комплектующих высокого качества. Вы можете быть уверены, что ваше устройство полностью соответствует действующим стандартам качества.

Обратите внимание! Инженеры, дизайнеры компании LEX постоянно совершенствуют бытовую технику, чтобы она соответствовала требованиям, вкусам и предпочтениям покупателей. В связи с этим некоторые обозначения в настоящем руководстве могут отличаться от модификации вашего устройства.



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

ВНИМАНИЕ

Неисправность, повреждение электрического шнура могут спровоцировать сбой в работе, поломки, которые не соответствуют гарантийным условиям, а также привести к поражению электрическим током. Замену провода электропитания должен выполнять производитель, специализированная сервисная служба или квалифицированный специалист. Самостоятельный ремонт может привести к травме.

ПРИМЕЧАНИЕ

Оформление панели управления устройства может быть изменено без дополнительного предупреждения.

Информация о безопасности

Изготовитель не несет ответственности за поломки, вызванные несоблюдением правил эксплуатации и техники безопасности прибора.

1. Гриль электрический создан для эксплуатации в бытовых условиях (квартире, доме, офисе, гостинице и других аналогичных местах) и не предназначен для промышленного и коммерческого использования.

2. Не используйте устройство вне помещений. Используйте изделие исключительно по прямому назначению и в соответствии с пунктами данного руководства по эксплуатации. Некорректная эксплуатация является нарушением условий надлежащего использования.

3. Прежде чем включить устройство в розетку, следует убедиться, что характеристики источника питания соответствуют параметрам электросети, которые указаны на приборе.

4. Чтобы исключить поражение электрическим током, не следует погружать изделие в воду и прочие жидкости.

5. Нельзя перемещать устройство, держа его за шнур питания, а также тянуть за шнур, чтобы извлечь вилку гриля из розетки.

6. Не следует использовать электрогриль с поврежденными вилкой, шнуром или другими конструктивными элементами. Нельзя самостоятельно разбирать устройство, чтобы избежать поражения электротоком. При возникновении проблем с работой устройства, для устранения неполадок необходимо обращаться к специалисту. Помните: некорректная сборка прибора может привести к поражению электротоком!

7. Внешние части электрогриля, изготовленные из металла нагреваются при работе. Не следует дотрагиваться до них голыми руками, особенно когда прибор подключен к электросети. Также нельзя дотрагиваться до внутренних поверхностей гриля, когда он находится в нагретом состоянии.

8. Не протягивайте кабель электропитания через проемы дверей или вблизи нагревательных приборов и источников тепла. Контролируйте, чтобы электропровод не имел сгибов, не перекручивался, не контактировал с острыми предметами, углами мебели.

9. Нельзя накрывать электрогриль во время работы. Это может спровоцировать перегрев или вывести изделие из строя.

10. Запрещается эксплуатировать устройство на открытом воздухе. Если влага, посторонние предметы попадут внутрь прибора, это может привести к поломке.

11. Дети, люди с ограниченными физическими, умственными возможностями, сенсорными нарушениями, недостатком знаний и опыта эксплуатации прибора, могут использовать электрогриль исключительно под контролем дееспособных лиц или, если они предварительно прошли инструктаж относительно техники безопасности и правил эксплуатации электроприбора и осознают последствия, связанные с некорректной эксплуатацией.

ВНИМАНИЕ

Попадание частичек пищи, масел, других жидких ингредиентов между панелями и корпусом устройства может привести к некорректной работе электрогриля и/или появлению неприятных запахов.

Категорически запрещено помещать электрогриль под струю воды или погружать в воду!

*Запрещено эксплуатировать электрогриль при любых неисправностях.
Будьте осторожны! Горячая поверхность!*

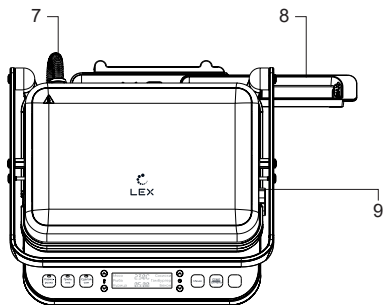
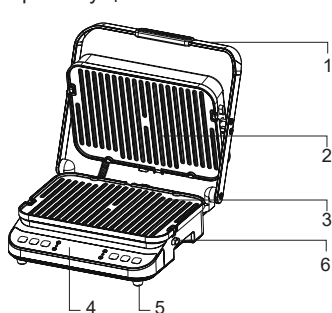
ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

Нельзя разрешать детям играть с электрогрилем. Хранить устройство следует в месте недоступном детям младше 8 лет.

Очистку и сервис нельзя доверять детям без присмотра взрослых.

12. Упаковка устройства (бумага, пленка, пластик, пенопласт) может представлять для детей опасность. Хранить упаковочный материал следует в месте, недоступном для детей.

13. Запрещено самостоятельно ремонтировать прибор или изменять его конструкцию. Ремонт электрогриля должен осуществляться профессиональным специалистом сервисного центра. Непрофессиональный ремонт может привести к поломке устройства, травмам и порче имущества.

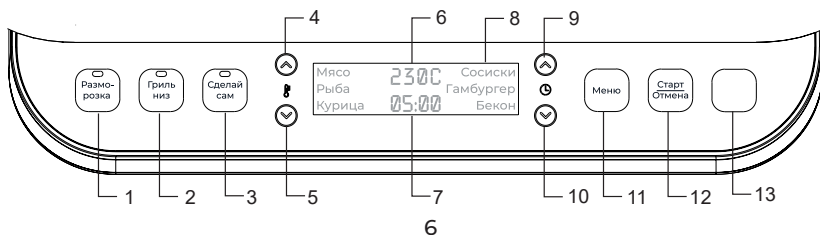


Описание прибора

- 1 - Ручка для открывания
- 2 - Верхняя съемная двухсторонняя панель
- 3 - Нижняя съемная двухсторонняя панель
- 4 - Панель управления
- 5 - Ножки
- 6 - Клавиша для снятия нижней пластины
- 7 - Электрошнур
- 8 - Поддон для стекания жира
- 9 - Клавиша снятия верхней пластины

Панель управления

- 1 - Режим размораживания
- 2 - Включение нижней панели
- 3 - Режим DIY «Сделай сам»
- 4 - Клавиша повышения температуры
- 5 - Клавиша понижения температуры
- 6 - Индикатор температур
- 7 - Индикатор времени готовки
- 8 - Индикаторы авторежимов готовки
- 9 - Клавиша увеличения времени приготовления
- 10 - Клавиша уменьшения времени приготовления
- 11 - Клавиша выбора «Меню»
- 12 - Клавиша включения / выключения электрогриля
- 13 - Окошко индикации готовности блюда



Эксплуатация устройства

Прежде чем приступить к использованию:

1. Извлеките электрогриль из упаковки и освободите прибор от упаковочного материала. Убедитесь, что все необходимые комплектующие устройства имеются в наличии.
2. Разблокируйте и снимите панели при помощи нажатия соответствующих клавиш 6 и 9 (Рисунок 1).
3. Прежде, чем использовать устройство, помойте панели моющим средством для посуды и ополосните под струей теплой воды. Тщательно просушите.
4. Выберите поверхность (рифленую или плоскую), на которой планируете готовить и вставьте панели в пазы. При этом должен раздаться щелчок, означающий, что все элементы правильно зафиксированы (Рисунок 2).
5. Проверьте что поддон для стекания жира корректно установлен (Рисунок 2).

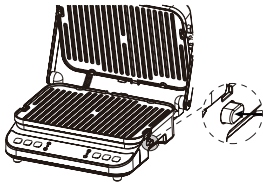


Рисунок 1

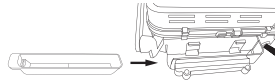


Рисунок 2

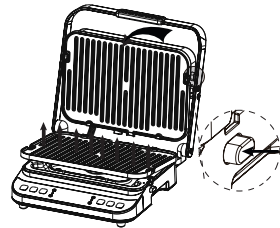


Рисунок 3

ВНИМАНИЕ

Во время приготовления сок и жир стекают в установленный поддон по канавкам съемных панелей. Содержимое поддона нужно периодически сливать, не допуская, чтобы поддон был переполнен выше соответствующей отметки.

Съемные панели оснащены антипригарным покрытием японского бренда DAIKIN высокого качества, которое дает возможность готовить, не используя масло. Между тем, рекомендуем слегка смазывать панели маслом, если это необходимо или того требует рецептура блюда.

Верхняя и нижняя съемные панели являются двусторонними:

- Рифленая подходит для жарки стейков из мяса, рыбы, птицы, котлет, гамбургеров, овощей, фруктов.
- Плоская предназначена для приготовления яичницы, омлета, оладьев, блинов, сэндвичей, тостов, морепродуктов и т.д. Кроме того, панели комфортны для разморозки, а также запекания в форме и разогрева блюд.

Как правильно использовать гриль

1. Включите устройство в розетку, используя электрошнур (7). Прозвучит звуковой сигнал, включатся и выключатся индикаторы панели управления (4). Появится надпись «OFF» (выкл).

2. Выберите один из режимов, который вы планируете задействовать (раз-морозка, нижний гриль, DIY) или используйте Меню, выбрав нужный продукт и нажмите соответствующую клавишу.

3. Установите нужное вам время готовки (клавиши 9,10), а также температуру приготовления (клавиши 4,5). При каждом нажатии клавиш звучит одиночный сигнал.

4. Установив все необходимые параметры процесса приготовления, нажмите клавишу **«Старт/Отмена»** (12), которая запустит предварительный нагрев. В это время на дисплее высветится надпись **«PRE»**, и загорится синий индикатор (13). Во время предварительного нагрева панели электрогриля должны быть в закрытом положении. Когда предварительный нагрев будет завершен, 5 раз прозвучит звуковой сигнал, и индикатор (13) станет зеленым.

5. Чтобы улучшить готовый результат, добавьте чуть масла, разложите на панели продукты, слегка прижмите их и включите клавишу **«Старт/Отмена»** (12). На приборе начнется обратный отсчет времени, а индикатор (13) станет желтым.

Обратите внимание: электрогриль автоматически переходит в режим ожидания, если не используется в течение 30 минут. Тогда на дисплее появляется надпись **«OFF»**. Если требуется выйти из режима приготовления, можно нажать клавишу **«Старт/Отмена»** (12) во время готовки. Это позволит выбрать другой режим или функцию. Параметры приготовления (температуру, время) также можно менять в процессе работы. Для этого нужно использовать те же клавиши, которыми были выбраны предыдущие параметры: температура (4,5), время (9,10). Прибор в течение **3 сек.** начнет работу с учетом внесенных изменений.

Когда новый прибор используется впервые, может появиться необычный запах и немного дыма. Это допустимо и не является браком или дефектом устройства. Спустя некоторое время остатки заводской смазки прогорят, а запах и дым исчезнут.

6. По истечении выбранного времени или окончания работы в авторежиме, прозвучит **5 звуковых сигналов**, и прибор перейдет в режим ожидания. В этот момент на дисплее отобразится надпись **donE** (Готово), и индикатор (13) станет красного цвета.

7. Нажмите клавишу **«Старт/Отмена»**, на дисплее отобразится надпись **«OFF»**.

8. Откройте крышку электрогриля при помощи ручки (1). Извлеките готовое блюдо при помощи деревянной или силиконовой лопатки.

Не следует применять ножи, лопатки, щипцы и другие предметы из металла, чтобы очистить поверхности. Это может повредить анти-пригарное покрытие.

Производить чистку панелей, удаляя жир, кусочки продуктов следует после каждого приготовления. Для этих целей рекомендуется применять бумажные полотенца, влажные кухонные салфетки, предварительно свернув их в несколько слоев, чтобы жир лучше впитывался.

Будьте осторожны при очистке: поверхности могут быть горячими.

9. Чтобы продолжить приготовление, следует повторить **пункты 1-8**.

Температура: это нужно помнить

1. Обратите внимание, что меняя высокую температуру на более низкую, устройству требуется некоторое время, чтобы остыть до нужной температуры. Поэтому рекомендуем первыми готовить блюда, которые подразумевают более низкую температуру приготовления.

2. При использовании одинакового температурного режима для приготовления всех блюд, прогрев гриля следует провести только перед первым блюдом. Повторив пункты 1-3 раздела **«Как правильно использовать гриль»** и нажав клавишу **«Старт/Отмена»**, вы услышите 5 звуковых сигналов, устройство готово к работе. Распределите продукты по поверхности выбранной панели, нажмите клавишу **«Старт/Отмена»**. Устройство начнет приготовление.

Перевод электрогриля в открытое положение на 180°

Предварительный нагрев происходит при закрытом устройстве. Когда этот процесс завершен, крышку прибора можно открыть (Рисунок 1).

После этого следует надеть специальную рукавичку, чтобы не получить ожог, и нажать на верхнюю крышку. Это позволит выровнять крышку с ручкой (Рисунок 2).

Теперь нужно привести крышку и ручку в горизонтальное положение (Рисунок 3).



Рисунок 1



Рисунок 2

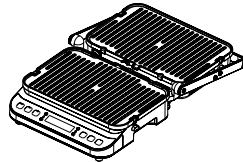


Рисунок 3

Как использовать функционал «Меню»

Функция	Дисплей	Температура	Время
Размораживание	80°C 15:00	80-120°C (шаг 5°C)	1 минута-60 минут (шаг 30 сек.)
Нижняя панель	200°C 10:00	80-220°C (шаг 5°C)	30 секунд-60 минут (шаг 30 сек.)
DIY	230°C 05:00	80-230°C (шаг 5°C)	30 секунд-60 минут (шаг 30 сек.)
Мясо	230°C 05:00	200-230°C (шаг 5°C)	3 минуты-8 минут (шаг 30 сек.)
Бекон	180°C 05:00	160-200°C (шаг 5°C)	3 минуты-10 минут (шаг 30 сек.)
Рыба	210°C 05:00	200-230°C (шаг 5°C)	3 минуты-8 минут (шаг 30 сек.)
Курица	180°C 05:00	160-200°C (шаг 5°C)	3 минуты-12 минут (шаг 30 сек.)
Сосиски	160°C 05:00	160-200°C (шаг 5°C)	3 минуты-10 минут (30 с/шаг)
Гамбургер	150°C 08:00	150-200°C (шаг 5°C)	5 минут-15 минут (шаг 30 сек.)

Куриные крылышки Баффало

Куриные крылья – 1 кг.
Острый маринад из перца – 4 ст. л.



3 минуты

Для приготовления маринада:

Паприка – 1 ст. л.
Кайенский перец – ½ ч. л.
Черный перец – ¼ ч. л.
Морская соль – ½ ч. л.
Сливочное масло – 3 ст. л.



4 порции



программа «Курица»

Способ приготовления:

Растопить сливочное масло.

- В удобной емкости смешать паприку, два вида перца, морскую соль и растопленное сливочное масло.

- Крылышки промыть под проточной водой, просушить, сложить в глубокое блюдо, влить ½ маринада и перемешать, чтобы крылышки были полностью покрыты острой смесью.

- Накрыть блюдо пленкой или крышкой, убрать в холодильник для маринования на 2 часа min (можно мариновать крылышки дольше).

- Через 2 часа слить с крылышек маринад.

- На гриле выбрать программу **«Курица»**, выставить температуру приготовления 180 °C и время – 3 мин.

- Нажать клавишу **«Старт»**, чтобы предварительно прогреть прибор. Когда предварительный нагрев будет завершён, на дисплее будет мигать индикатор **«Время»** и окошко готовности (13) загорится **зелёным цветом**.

- Разложить крылышки на панели устройства и активировать работу гриля при помощи клавиши **«Старт»**.

- Готовые крылышки подавать горячими, предварительно полив оставшимся острым маринадом.

Стейк чураско

Говяжья вырезка – 1,5 кг.
Маринад



5 минут

Для приготовления маринада:

Пучок свежей петрушки
Оливковое масло – 2 ст. л.
Лайм – 1 шт.
Чеснок – 6 зубчиков
Соль – ½ ч. л.
Черный перец – ½ ч. л.



4 порции



программа «Мясо»

Способ приготовления:

- Мясо нарезать ломтиками толщиной 1-1,5 см и сложить в удобную емкость.

- Зелень петрушки измельчить. Должно получиться около 1 стакана зелени.

- Из лайма выжать ¼ ст. сока.

- Измельчить чеснок. Смешать и взбить зелень, масло, чеснок, сок лайма, соль и перец до однородного состояния.

- Разделить маринад на 2 равные части.
- Залить мясо ½ маринада, накрыть крышкой и мариновать в холодильнике не менее 2-х часов, лучше оставить на ночь.
- При помощи клавиши **«Меню»** установить программу **«Мясо»**, выставить температуру приготовления 230 °С и время – 1,5 мин. Нажать клавишу **«Старт»** для начала предварительного нагрева. Когда предварительный нагрев будет завершен, на дисплее будет мигать индикатор **«Время»** и окошко готовности (13) загорится **зелёным цветом**.
- Слить с мяса лишний маринад, разложить ломтики на панели гриля и, используя клавишу **«Старт»**, активировать работу.
- Когда половина времени (1,5 мин.) пройдет, мясо следует перевернуть.
- Готовые стейки чураско подать горячими, предварительно полив маринадом.

Пицца из питы

Пита (16-18 см) – 4 шт.
 Растительное масло – ½ ст.
 Сальса – 1 ⅓ ст.
 Сыр Монтерей Джек – 250 г.
 Банка черных оливок
 Консервированный зеленый чили – 120 г.



5 минут



4 порции



программа «Бекон»

Способ приготовления:

- Сыр натереть на терке и разделить на 4 порции.
- С оливок слить жидкость, мелко нарезать и разделить на 4 порции.
- То же самое проделать с перцем чили.
- Смазать растительным маслом одну сторону каждой лепешки.
- Используя клавишу Меню, выбрать программу **«Бекон»**, выставить температуру приготовления 200 °С и время – 5 мин. Нажать кнопку **«Старт»** для начала предварительного нагрева. Когда предварительный нагрев будет завершен, на дисплее высветится надпись **done**.
- Разложить лепешки на панель устройства, равномерно распределить сальсу и другие ингредиенты.
- Нажав клавишу **«Старт»**, закрыть крышку прибора.
- Готовить лепешки в течение 5 минут. Сыр должен расплавиться, а корочка – хрустеть.
- Подать пиццы в горячем виде.

Сардины на гриле с лимоном

Свежие сардины – 1 кг.
 Оливковое масло – 6 ст. л.
 Сок лимона – 3 ст. л.
 Свежий кориандр (измельченный) – 2 ст. л.
 Паприка, молотый тмин, морская соль – по 1 большой щепотке
 Свежемолотый черный перец – по вкусу
 Лимон – 1 шт.
 Зелень петрушки для украшения



6 минут



4 порции



программа «Рыба»

Способ приготовления:

- Растительное масло, кориандр, сок лимона, паприку, тмин смешать. Добавить соль, черный перец и тщательно взбить смесь до однородного состояния.

- Сардины выложить в форму для запекания, покрыть сардины подготовленной смесью и убрать в холодильник min на 80 мин. В процессе маринования рыбу нужно переворачивать каждые 15-20 мин.

- При помощи клавиши **«Меню»** установить программу **«Рыба»**, выставить температуру приготовления 200°C и время – 6 мин. Нажать клавишу **«Старт»** для начала предварительного нагрева. Когда предварительный нагрев будет завершен, на дисплее высветится надпись **done**.

- Далее готовить сардины 3 мин., перевернув 1 раз и равномерно смазав маринадом в процессе приготовления.

- Внутренняя температура рыбы должна быть min 60°C. Это значит, что блюдо готово.

- Подавать рыбу в горячем виде, полив оставшимся маринадом и украсив зеленью петрушки и дольками лимона.

Бургеры по-мексикански

Булочки – 4 шт.

Говяжий фарш – 0,5 кг.

Сальса - ½ ст. л.

Сухие крошки хлеба – ¼ ст.

Сыр Пеппер Джек – 4 ломтика (30 г.)



8 минут



4 порции



программа «Гамбургер»

Способ приготовления:

Соединить в удобной емкости фарш, сальсу и крошки. Тщательно вымесить и сформировать 4 одинаковые котлеты.

Используя клавишу **«Меню»**, выбрать программу **«Гамбургер»**, выставить температуру приготовления 200 °C и время - 8 мин. Нажать клавишу **«Старт»** для начала предварительного нагрева. Когда предварительный нагрев будет завершен, на дисплее высветится надпись **done**.

Разложить котлеты на панели и готовить по 3-4 мин. с каждой стороны или до нужной готовности.

Положить каждый бургер на булочки, сверху - ломтик сыра. Подать горячим.

Экзотические свиные шашлычки

Свиная корейка – 1 кг.

Болгарский перец красный – 2 шт.

Болгарский перец зеленый – 1 шт.

Ананас свежий – ½ плода

Мед и сок лайма – ½ ст. л.

цедра лайма тертая – 2 ч. л.

Яеснок – 3 зубчика

Желтая горчица – ¼ ст. л.

Соль – 1 ч. л.

Черный перец – 1/4 ст. л.

Длинные шпажки – 8 шт.



9 минут



4 порции



программа «Сосиски»

Способ приготовления:

- Корею нарезать кубиками нужного размера.
- Перцы освободить от семян и разрезать на 8 частей.
- Ананас очистить, нарезать на дольки и каждую разрезать на сегменты нужного размера.
- Попеременно нанизать на каждую шпажку кусочек мяса, 2 кусочка красного перца, 1 кусочек зеленого, 2 кусочка ананаса.
- Взять форму для выпечки, соответствующую по размеру пластине гриля и смешать в ней сок и тертую цедру лайма, измельченные зубчики чеснока, горчицу, перец и соль. Тщательно перемешать.
- Выложить шпажки с шашлычками в форму, залить приготовленной смесью. Накрывать форму пленкой или крышкой и убрать в холодильник min на 4 часа, лучше на ночь. Периодически шашлычки переворачивать.
- Используя клавишу **«Меню»**, выбрать программу **«Сосиски»**, выставить температуру приготовления 180°C и время – 9 мин. Нажать клавишу **«Старт»** для начала предварительного нагрева. Когда предварительный нагрев будет завершен, на дисплее высветится надпись **done**.
- Слить с шашлычков остатки маринада. Жарить 7-9 мин. или до готовности, периодически переворачивая, чтобы мясо равномерно приготовилось со всех сторон.

Лосось на доске

Лосось (филе без кожи) толщиной 2,5 см – 1 кг.
 Итальянская заправка – ½ ст. л.
 Вяленые помидоры измельченные – ¼ ст.
 Измельченный базилик – ¼ ст. л.
 Потребуется деревянная доска, соответствующая размеру панелей



8 минут



4 порции

программа «Сделай сам»

Способ приготовления:

Замочить на 1 час доску в воде, придавив сверху грузом, чтобы она была полностью покрыта водой.

Выбрать программу **DIY (Сделай сам)** температуру приготовления 200°C и время – 8 мин. Нажать клавишу **«Старт»** для начала предварительного нагрева. Когда предварительный нагрев будет завершен, на дисплее высветится надпись **done**.

В подходящей емкости приготовить заправку, смешав измельченные вяленые помидоры и свежий базилик.

Извлечь доску из воды, уложить на нее филе рыбы, положить на панель прибора и закрыть. Готовить 4 мин. Смазать рыбу приготовленной смесью, опять закрыть крышку и готовить еще 4 мин. или до готовности лосося.

ВНИМАНИЕ

Таблица приготовления блюд имеет рекомендательный характер. Результаты приготовления могут варьироваться в зависимости от состояния, качества используемых продуктов, размеров кусочков, объема пищи, Ваших индивидуальных кулинарных и вкусовых пристрастий! Рекомендуем, всегда проверять степень готовности блюд и вносить корректировки в температуру и время приготовления.

БАЗОВЫЕ РЕЦЕПТЫ

Наименование продукта	Толщина, (см)	Степень прожарки	Режим	Температура (°C)	Время, (мин)	Рекомендации
Для рифленых панелей						
Стейк Рибай	1,5-2 см	Глубокая	Контактный гриль	230°C	3-4 мин.	Смазать ингредиенты маслом
Стейк Рибай	1,5-2 см	Средняя	Контактный гриль	230°C	2-3 мин.	Смазать ингредиенты маслом
Филе (толстый говяжий край)	2,5 см	С кровью	Контактный гриль	230°C	3 мин.	Смазать ингредиенты маслом
Филе (толстый говяжий край)	2,5 см	Средняя прожарка	Контактный гриль	230°C	4 мин.	Смазать ингредиенты маслом
Филе (толстый говяжий край)	2,5 см	Глубокая прожарка	Контактный гриль	230°C	5 мин.	Смазать ингредиенты маслом
Котлеты	2,5 см	Глубокая прожарка	Контактный гриль	200°C	10 мин.	Смазать ингредиенты маслом
Ребрышки ягненка	2 см	Глубокая прожарка	Контактный гриль	230°C	10-12 мин.	Смазать ингредиенты маслом
Колбаски для жарки	3-3,5 см	Глубокая прожарка	Контактный гриль	230°C	6 мин.	Смазать ингредиенты маслом
Куриная грудка	1,5-2,5 см	Глубокая прожарка	Контактный гриль	230°C	5-9 мин.	Смазать ингредиенты маслом
Грудка индейки	2,5 см	Глубокая прожарка	Контактный гриль	230°C	6 мин.	Смазать ингредиенты маслом
Котлеты (индейка)	2 см	Глубокая прожарка	Контактный гриль	200°C	6 мин.	Смазать ингредиенты маслом
Стейк семги	2,5 см	Глубокая прожарка	Контактный гриль	200°C	7 мин.	Смазать ингредиенты маслом
Тигровые креветки (16\20)		Средняя прожарка	Контактный гриль	200°C	3 мин.	
Кабачок (ломтики)	1,5 см	Средняя прожарка	Контактный гриль	230°C	4,5 мин.	Смазать ингредиенты маслом
Болгарский перец (четвертинки)	1,5 см	Средняя прожарка	Контактный гриль	220°C	8,5 мин.	Смазать ингредиенты маслом
Молодая спаржа	1,5 см	Средняя прожарка	Контактный гриль	230°C	3 мин.	Смазать ингредиенты маслом

Шампиньоны		Средняя прожарка	Контактный гриль	230°C	4,5 мин.	Смазать ингредиенты маслом
Баклажан (ломтики)	1,5 см	Средняя прожарка	Контактный гриль	230°C	5 мин.	Смазать ингредиенты маслом
Баклажан (ломтики)	1,5 см	Средняя прожарка	Контактный гриль	230°C	5 мин.	Смазать ингредиенты маслом
Для плоских панелей						
Сандвич	2	Средняя прожарка	Контактный гриль	200°C	3 мин.	
Тост	4	Средняя прожарка	С открытой крышкой	230°C	2-3 мин.	Перевернуть на половине приготовления
Глазунья	2		С открытой крышкой	190°C	2,5 мин.	Смазать маслом нижнюю панель
Омлет	2		С открытой крышкой	190°C	3 мин.	Смазать маслом нижнюю панель
Запеканка из творога	1		Контактный гриль	165°C	20 мин.	
Запеканка из курицы	1		Контактный гриль	190°C	20 мин.	
Оладьи (Ø9 см)	8		С открытой крышкой	180°C	6-7 мин.	Смазать маслом нижнюю и верхнюю панели

Очистка устройства и уход

Когда гриль не используется, его внутренние поверхности должны быть чистыми.

1. Прежде чем начинать чистку гриля, следует выключить его и отсоединить от электросети.
2. Очистить панели от остатков продуктов.
3. Промыть панели теплой водой с жидкостью для мытья посуды и просушить.
4. Сложить изделие в упаковку и хранить в сухом прохладном месте, которое недоступно для детей и людей с ограниченными возможностями.

Как поступить в случае поломки / неисправности?

При появлении поломки / неисправности, следует ознакомиться с данным руководством. Незначительную неисправность можно устранить самостоятельно.

Если устранить неисправность самостоятельно нельзя, следует обратиться в сервисный центр.

Чтобы изменить на дисплее температурные показатели с Фаренгейт↔Цельсий, на панели следует нажать одновременно клавиши изменения температурного режима (4 и 5) и удерживать в течение 3-4 сек.

Если устройство не работает

1. Необходимо убедиться, что вилка устройства подключена к электросети. В случае, если соединение недостаточно надежно, нужно отключить вилку от сети, подождать 10+ сек. и вновь включить прибор в сеть.

2. Следует проверить предохранители сети. Если все в порядке, проверить наличие электричества, при помощи любого другого электроустройства.

3. Если все предыдущие попытки не дали результата, и прибор не функционирует, либо на дисплее появляются обозначения **E1, E2, E3, E4**, следует обратиться в сервисный центр. Ремонт устройства должен производиться только специалистом.

Сервис и гарантия

Если устройство или электрошнур повреждены, сдайте прибор для ремонта в сервисный центр компании-производителя LEX. Это обеспечит дальнейшее безопасное использование гриля.

Чтобы получить дополнительную информацию или решить проблему зайдите на официальный сайт производителя www.lex1.ru или свяжитесь со специалистами Горячей линии бренда по телефону: **8-800-700-86-24** (по России звонок будет бесплатным).

Обязательно сохраните чек, гарантийный талон прибора, а также руководство по эксплуатации до конца гарантийного срока.

Гарантийный талон и руководство по эксплуатации, которые прилагаются к прибору при покупке, не возобновляются при их утере.

Гарантия не предоставляется в случае:

- Механического, теплового повреждения прибора и электрошнура.
- На приборе имеются следы самостоятельной разборки.

Комплектация устройства

Гриль контактный – 1шт.

Гарантийный талон – 1шт.

Руководство по эксплуатации – 1шт.

Обратите внимание: производитель может изменить внешний вид устройства, его технические характеристики, цвет, комплектацию без предварительного уведомления. Любые изменения, связанные с улучшением прибора будут отражены в новой редакции руководства по эксплуатации.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ УСТРОЙСТВА

Модель	LEX LXGR 5005
Мощность	2000 Вт.
Температура нагрева пластин	80°C – 230°C
Съемные пластины	Да
Двухсторонние пластины	Да
Поддон для сбора жира	Есть
Цвет корпуса	Черный, брашированная сталь
Открытие на 180 гр.	Есть
Режим «Разморозка»	Есть
Режим «Сделай сам»	Есть
Режим «Нижняя пластина»	Есть
Режимы автоприготовления	6
Защита от перегрева	Есть
Частота сети	50-60 Гц.
Допустимое напряжение сети	220-240 В.
Размеры пластин	320 x 220 x 12 мм
Размер прибора	355 x 338 x 165 мм
Габаритные размеры (ШxГxВ) по упаковке	417 x 217 x 402 мм
Вес брутто / нетто	6 Кг / 5,10 кг
Длина электрошнура	100 см

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 способствовать 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.

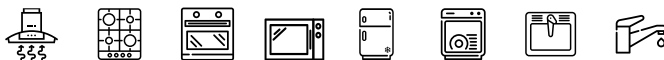
Для улучшения качества жизни на всех уровнях мы предлагаем каждому участвовать в экологичной утилизации – не выбрасывать, а сдавать отслужившую технику.

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, СНАО000174 – номер модели, 2010 – дата производства (20-й год, 10-й месяц), 00008 – номер продукта в партии.

www.lex1.ru

