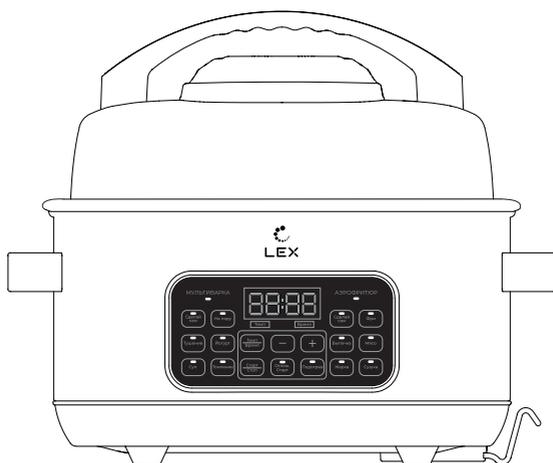




МУЛЬТИВАРКА-АЭРОФРИТЮРНИЦА

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



МОДЕЛЬ LXMC 5501

СОДЕРЖАНИЕ	3
ВВЕДЕНИЕ.....	4
ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ	4
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА.....	6
ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА.....	7
ОСНОВНЫЕ РЕЦЕПТЫ В РЕЖИМЕ «МУЛЬТИВАРКА»	11
ОСНОВНЫЕ РЕЦЕПТЫ В РЕЖИМЕ «АЭРОФРИТЮРНИЦА»	13
ОЧИСТКА И УХОД, ХРАНЕНИЕ	16
ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ	17
ЧТО ДЕЛАТЬ В СЛУЧАЕ НЕИСПРАВНОСТИ	17
КОМПЛЕКТАЦИЯ	18
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	18
ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ	19

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение продукции LEX. Мы надеемся, что данная мультиварка оправдает Ваши ожидания и станет прекрасной помощницей 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 мультиварки. Чтобы Ваша помощница прослужила 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. Мультиварка предназначена 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 мультиварки к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на ней, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте мультиварку в воду и другие жидкости.
5. Не переносите мультиварку, 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 мультиварки 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 мультиварку во время работы. Это может привести к перегреву и поломке прибора.

10. Запрещена эксплуатация мультиварки на открытом воздухе: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьёзным 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 мультиварку 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 мультиварки 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

Новая модель мультиварки **LEX LXMC 5501** – это не только стильный дизайн, но и дополнительные возможности. Мультиварка с функциями пароварки, духовки, медленноварки, йогуртницы, аэрофритюрницы и автоматическими режимами легко заменит несколько приборов на вашей кухне, а благодаря наличию автоматических режимов приготовит любимые блюда нажатием одной кнопки.

Используя программу **«Сделай сам»** можно запрограммировать приготовление любых блюд, изменяя время и температуру нагрева в зависимости от вкусовых предпочтений.

Функция отложенного старта мультиварки позаботится о вашем горячем завтраке и сработает с точностью до минуты.

Абсолютный контроль над процессом приготовления – панель управления с простым информативным дисплеем отображает параметры приготовления блюда.

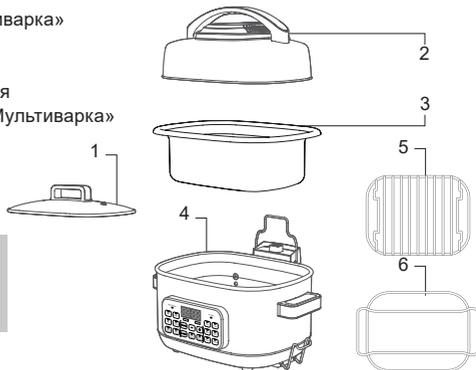
Принцип работы режима **«Аэрофритюр»** основан на конвекции воздушных потоков от нагревательного элемента внутри рабочей камеры. Сам вентилятор расположен в верхней части крышки для аэрофритюрницы (2). Он приводит в движение нагретый до высокой температуры воздух внутри прибора, который циркулирует внутри чаши и нагревает продукты до нужной температуры. Благодаря этой технологии, продукты равномерно обжариваются со всех сторон, получаются нежными внутри, с хрустящей корочкой снаружи. При приготовлении в режиме **«Аэрофритюр»**, блюда практически не пригорают (главное, правильно выставить температуру и время), а сам процесс не требует постоянного присутствия на кухне. За счет наличия вентиляции все блюда готовятся, пропекаются равномерно.

Продукты для приготовления помещаются в специальную корзину, которая устанавливается внутрь чаши прибора.

Для приготовления продуктов в режиме **«Аэрофритюр»** не нужно масло. Чтобы получить хрустящую корочку или ароматизировать блюдо масляно-травяной смесью, можно просто слегка смазать продукты с помощью силиконовой кисточки. Так Вы получаете здоровую и полезную пищу.

Описание устройства

- 1 - Стекла́нная крышка для режима «Мультиварка»
- 2 - Крышка для режима «Аэрофритюрница»
- 3 - Чаша для приготовления
- 4 - Корпус мультиваричи с панелью управления
- 5 - Решетка для приготовления в режиме «Мультиварка»
- 6 - Корзина для приготовления в режиме «Аэрофритюрница»



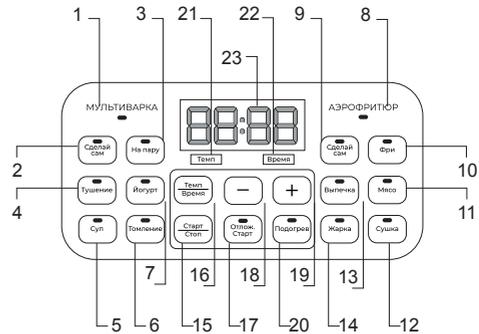
ПРИМЕЧАНИЕ

Оформление передней панели может быть изменено без предварительного уведомления.

Панель управления

- 1 - Индикатор работы режима «Мультиварка»
- 2 - Программа «Сделай сам (DIY)»
- 3 - Программа «На пару»
- 4 - Программа «Тушение»
- 5 - Программа «Суп»
- 6 - Программа «Томление»

- 7 - Программа «Йогурт»
- 8 - Индикатор работы режима «Аэрофритюр»
- 9 - Программа «Сделай сам (DIY)»
- 10 - Программа «Картофель фри»
- 11 - Программа «Мясо»
- 12 - Программа «Сушка»
- 13 - Программа «Выпечка»
- 14 - Программа «Жарка»
- 15 - Кнопка «Старт/Стоп»
- 16 - Кнопка выбора «Температуры/Времени»
- 17 - Программа «Отложенный старт»
- 18 - Кнопка уменьшения температуры/времени
- 19 - Кнопка увеличения температуры/времени
- 20 - Программа «Подогрев»
- 21 - Индикатор установки температуры
- 22 - Индикатор установки времени
- 23 - Дисплей



Эксплуатация устройства

Перед началом использования:

1. Извлеките прибор из упаковки и удалите весь упаковочный материал. Проверьте прибор, чтобы убедиться в наличии всех необходимых деталей.
2. Перед первым использованием промойте чашу для приготовления, крышки, корзину и решетку теплой водой с мягким моющим средством. Затем тщательно просушите детали.
3. Поместите чашу в корпус мультиварки.

Использование в режиме мультиварка

1. Установите стеклянную крышку (1) на прибор.
2. Подключите прибор с помощью шнура к розетке, и вы услышите звуковой сигнал, все индикаторы на панели управления включатся и выключатся. На дисплее отобразится надпись «OFF» (Выкл).
3. Загорится индикатор работы режима «Мультиварка» (1).
4. Выберите одну из необходимых программ приготовления.



Программа «Сделай сам» DIY

Рекомендуется для приготовления блюд по выбранным пользователем рецептам, температуре и времени приготовления. Диапазон температуры приготовления **от 40°C до 150°C**, диапазон времени приготовления – от **1 мин.** до **12 ч.**

1. Нажмите кнопку «Сделай сам» (2) на панели управления.
2. На экране (23) отобразится температура по умолчанию и начнет мигать: отрегулируйте по мере необходимости кнопками «+» «-» (18) и (19).
3. Нажмите «Темп/Время» (16), чтобы переключиться на время: отрегулируйте по мере необходимости кнопками «+» «-» (18) и (19).
4. Нажмите кнопку «Старт/Стоп» (15), прибор издаст звуковой сигнал и начнет предварительный нагрев. Как только предварительный нагрев будет завершен, он покажет оставшееся время.
5. После завершения программы устройство издаст звуковой сигнал и перейдет в режим «Подогрев» в течение 2 ч., а затем снова подаст звуковой сигнал и перейдет в режим ожидания.

Программа приготовления «На пару»

Рекомендуется для приготовления продуктов на пару: детские и диетические блюда, любые овощи, мясо, рыба, пельмени, манты и пр.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

1. Нажмите кнопку **«На пару»** (3) на панели управления.
2. На экране (23) отобразится время по умолчанию и начнет мигать. Отрегулируйте нужное время, используя кнопки **«+» «-»** (18) и (19).
3. Нажмите кнопку **«Старт/Стоп»** (15), прибор издаст звуковой сигнал и начнет предварительный нагрев. Как только предварительный нагрев будет завершен, на экране отобразится оставшееся время приготовления.
4. По завершении программы устройство подаст звуковой сигнал и перейдет в режим **«Подогрев»** в течение 2 ч., а затем снова подаст звуковой сигнал и перейдет в режим ожидания.

Программа приготовления «Тушение»

Рекомендуется для тушения овощей, мяса, птицы, морепродуктов, а также для приготовления гуляша, жаркого, рагу и др.

1. Нажмите кнопку **«Тушение»** (4) на панели управления.
2. На экране (23) отобразится время по умолчанию и начнет мигать. Отрегулируйте нужное время, используя кнопки **«+» «-»** (18) и (19).
3. Нажмите кнопку **«Старт/Стоп»** (15), прибор издаст звуковой сигнал и начнет предварительный нагрев. Как только предварительный нагрев будет завершен, на экране отобразится оставшееся время приготовления.
4. По завершении программы устройство подаст звуковой сигнал и перейдет в режим **«Подогрев»** в течение 10 ч., а затем снова подаст звуковой сигнал и перейдет в режим ожидания.

Программа «Суп»

Рекомендуется для приготовления различных первых блюд и бульонов (борщ, рассольник, уха, щи, солянка и т.д.), а также напитков (компот, морс и др.).

1. Нажмите кнопку **«Суп»** (5) на панели управления.
2. На экране (23) отобразится температура по умолчанию и начнет мигать. отрегулируйте по мере необходимости кнопками **«+» «-»** (18) и (19).
3. Нажмите **«Темп/Время»** (16), чтобы переключиться на время. Отрегулируйте нужное время, используя кнопки **«+» «-»** (18) и (19).
4. Нажмите кнопку **«Старт/Стоп»** (15), прибор издаст звуковой сигнал и начнет предварительный нагрев. Как только предварительный нагрев будет завершен, на экране отобразится оставшееся время приготовления.
5. По завершении программы устройство подаст звуковой сигнал и перейдет в режим **«Подогрев»** в течение 2 ч., а затем снова подаст звуковой сигнал и перейдет в режим ожидания.

Программа приготовления «Томление»

Рекомендуется для приготовления блюд, требующих длительной термической обработки: жесткого мяса, дичи, лопатки, а также овощей с жесткими волокнами (репа, капуста и пр.).

1. Нажмите кнопку **«Томление»** (6) на панели управления.
2. На экране (23) отобразится время по умолчанию и начнет мигать. Отрегулируйте нужное время, используя кнопки **«+» «-»** (18) и (19).
3. Нажмите кнопку **«Старт/Стоп»** (15), прибор издаст звуковой сигнал и начнет предварительный нагрев. Как только предварительный нагрев будет завершен, он покажет оставшееся время.
4. По завершении программы устройство подаст звуковой сигнал и перейдет в режим **«Подогрев»** в течение 10 ч., а затем снова подаст звуковой сигнал и перейдет в режим ожидания.

Программа «Йогурт»

1. Нажмите кнопку **«Йогурт»** (7), и на экране появится надпись нагрев **«Heat»**.
2. Нажмите кнопку **«Старт/Стоп»** (15), прибор начнет стерилизацию, нагреваясь до **82°**
3. Когда температура достигнет **82°**, на экране будет мигать нагрев **«Heat»** в сопровождении звукового сигнала. В это время температура молока очень высока, и его следует охладить перед добавлением йогурта, пробиотиков или молочнокислых бактерий.

4. Нажмите кнопку **«Старт/Стоп»** (15), и на дисплее (23) отобразится время по умолчанию 08:00, начнется обратный отсчет по мере перехода в состояние брожения йогурта. По завершении программы аппарат издаст звуковой сигнал и перейдет в режим ожидания.

Чтобы запустить дополнительное время, следует дважды нажать кнопку **«Йогурт»** (7) и при необходимости настроить время по умолчанию.

Программа «Подогрев»

1. Нажмите кнопку **«Подогрев»** (20) на панели управления.

2. На экране (23) отобразится время по умолчанию и начнет мигать. Отрегулируйте время по мере необходимости кнопками **«+»** (18) и **«-»** (19) от **1 ч.** до **10 ч.** с шагом установки **30 мин.**

3. Нажмите кнопку **«Старт/Стоп»** (15), прибор издаст звуковой сигнал и начнет процесс подогрева пищи в пределах температуры около **70°C**. По завершении программы устройство подаст звуковой сигнал и перейдет в режим ожидания.

Программа «Отложенный старт»

1. Выберите необходимую программу приготовления в режиме **«Мультиварка»**.

2. Нажмите кнопку **«Отложенный старт»** (17), при этом индикатор выбранной программы и индикатор **«Отложенный старт»** останутся светящимися.

3. Установите необходимое время отсрочки начала приготовления по мере необходимости кнопками **«+»** (18) и **«-»** (19) в диапазоне от **1 ч.** до **24 ч.** с шагом установки **30 мин.**

4. Нажмите кнопку **«Старт/Стоп»** (15), прибор издаст звуковой сигнал и начнет обратный отсчет времени до начала запуска приготовления выбранной программы.

5. По истечении отсчета отложенного времени, мультиварка начнет приготовление пищи в выбранной программе приготовления.

ВНИМАНИЕ

Программы «Подогрев» и «Отложенный старт» могут быть использованы только в режиме «Мультиварка». Программа «Отложенный старт» не применяется при приготовлении в режиме «Йогурт».

Использование функции автоматического регулирования

Название программы	Время, по умолчанию	Температура по умолчанию, °C	Регулировка времени приготовления	Шаг изменения установки времени	Регулировка температуры, °C	Отложенный старт	Подогрев
Сделай сам	30 мин.	100°C	1 мин.-12 ч.	Короткое нажатие: 1мин. Долгое нажатие: 5 мин.	40-150°C	да	2 ч.
На пару	15 мин.	авто	1 мин. - 2 ч.	Короткое нажатие: 1мин. Долгое нажатие: 5 мин.	нет	да	2 ч.
Тушение	2 часа	авто	15 мин. - 4 ч.	5 мин.	нет	да	10 ч.
Йогурт	Этап 1: Подогрев Этап 2: 8 ч.	авто	Этап 1: авто. Этап 2: 3 ч.-24 ч.	30 мин.	нет	нет	нет
Суп	1 ч.	100°C	5 мин. - 4 ч.	5 мин.	80-100°C	да	2 ч.
Томление	4 ч.	авто	30 мин - 24 ч.	Короткое нажатие: 30 мин. Долгое нажатие: 1 ч.	нет	да	10 ч.

Таблица приготовления блюд в режиме «Сделай сам»

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

ВНИМАНИЕ

При использовании программы «Делай сам» для кипячения воды (при варке продуктов т.п.) запрещается устанавливать температуру приготовления выше 100°С.

Температура приготовления, С	Рекомендации по использованию
35°С	Для расстойки теста и приготовления уксуса
40°С	Для приготовления йогуртов
45°С	Для приготовления закваски
50°С	Для продуктов брожения
55°С	Для приготовления помадки и кремов
60°С	Для приготовления зеленого чая и детского питания
65°С	Для варки мяса в вакуумной упаковке (СУ-ВИД)
70°С	Для приготовления пунша
75°С	Для приготовления белого чая и пастеризации
80°С	Для приготовления глинтвейна
85°С	Для приготовления творога и блюд, требующих длительного приготовления по времени
90°С	Для приготовления красного чая
95°С	Для приготовления молочных каш
100°С	Для приготовления варенья и бизе
105°С	Для приготовления холодца
110°С	Для стерилизации
115°С	Для приготовления сахарного сиропа
120°С	Для приготовления рульки
125°С	Для тушения мяса
130°С	Для приготовления запеканки
135°С	Для обжаривания готовых блюд (придания им хрустящей корочки)
140°С	Для копчения продуктов
145°С	Для запекания овощей и рыбы в фольге
150°С	Для запекания мяса в фольге

Основные рецепты для приготовления в режиме «Мультиварка»

Тыква на пару

Тыква очищенная – 1/2 шт.

Соль – 1 щепотка

Аксессуар: Паровая стойка

Способ приготовления:

- Очистить и нарезать половину тыквы тонкими ломтиками. Выбрать программу **«На пару»**, время приготовления **20 минут**.

- В емкость для смешивания добавить тыкву, посолить. Затем положить ее в форму. Поместить форму на паровую стойку и готовить в течение **20 минут**.



20 минут разогреть



2 порции

программа «На пару»

Нарезка из свинины

Свинные лопатки (кусочками по 3 см) – 1 кг

Барбекю и томатный соус – 1 чашка

Помидоры (нарезанные кубиками) – 1 банка

Лук (очищенный и нарезанный помпиками) – 1 шт.

Соль и чесночный порошок – 1/2 ч. л.

Орегано и черный перец – 1/3 ч. л.

Аксессуар: Чаша

Способ приготовления:

- Положить кусочки свиной лопатки в чашу и добавить соус барбекю, томатный соус, нарезанные кубиками помидоры, лук, уорчестерский соус, соль, чесночный порошок, орегано и черный перец. Перемешать до образования однородной массы.

- Установить программу **«Тушение»**, время приготовления **135 минут**.

- По окончании приготовления перемешать ингредиенты.

- Блюдо подавать в теплом виде, с салатом из капусты.



135 минут + нагрев



4 порции

программа «Тушение»

Обычный фруктовый йогурт

Молоко (органическое цельное или обезжиренное) – 1 галлон

Йогурт – 8 ч. л. или Пробиотики или Молочнокислые бактерии – 20 г

Сахар – 5 ч. л.

Клубника (свежая нарезанная) – 150 г.

Аксессуар: Чаша

Способ приготовления:

- Налить молоко в чашу и установить программу **«Йогурт»** для перехода в режим приготовления йогурта.

- После того, как температура достигнет **80°C**, на экране во время звукового сигнала замигает надпись **«Нагрев»**.

В это время температура молока очень высокая, его следует охладить перед добавлением йогурта, пробиотиков, простого йогурта или молочнокислых бактерий.

- Накрывать емкость крышкой и снова нажать кнопку **«Старт/Стоп»**. Через **8 ч.** хорошо перемешать содержимое и добавить свежую клубнику. Перелить в емкость и оставить на ночь.

Рекомендация: Если свежее молоко не нуждается в стерилизации, можно дважды нажать «Йогурт», чтобы пропустить стадию «Нагрев», перейти к ферментации йогурта и при необходимости настроить время по умолчанию.



8 часов +нагрев



4 порции

программа «Йогурт»

Томленая свинина

Рапсовое масло – 1 ч. л.

Свинная корейка без костей (жареная, нарезанная кубиками) – 1 (1 кг)

Соус энчилада – 2 банкт (420 гр.)

Белая мамалыги (слить) – 2 банки (450 гр.)

Лук (ломтиками) – 1 шт.

Зеленый чили (нарезанный кубиками) – 1/2 стакана

Лук (ломтиками) – 1 шт.

Зеленый чили (нарезанный кубиками) – 1/2 стакана

Чеснока измельченный – 4 зубчика

Кайенский перец – 1/2 ч. л. или по вкусу

Сушеный орегано – 2 ч. л.

Нарезанная кинза – 1/4 стакана

Соль – 1/2 ч. л.



5 часов



3 порции

программа «Томление»

ОСНОВНЫЕ РЕЦЕПТЫ В РЕЖИМЕ «МУЛЬТИВАРКА»

Аксессуар: Чаша

Способ приготовления:

- Нагреть рапсовое масло в чаше при температуре **200°C**. Добавить свинину и готовить около **5 минут**, пока мясо не подрумянится со всех сторон.

- Положить свинину в чашу и полить соусом энчилада. Сверху выложить мамалыгу, лук, перец чили, чеснок, кайенский перец и орегано. Налить достаточно воды, чтобы наполнить чашу.

- Накрыть чашу крышкой и готовить в режиме **«Томление»** в течение **4-5 часов**. Добавить кинзу и соль. Подавать горячим.

Использование в режиме аэрофритюрницы

1. Установите крышку для аэрофритюрницы (2) на прибор и закрепите держателем на задней стороне прибора (Рисунок 3).

2. Подключите прибор с помощью шнура к розетке. Вы услышите звуковой сигнал, все индикаторы на панели управления включатся и выключатся. На дисплее отобразится надпись **«OFF» (выкл)** (Рисунок 4).

3. Загорится индикатор работы режима **«Аэрофритюр»** (8).

4. Выбери́те одну из необходимых программ приготовления.

ВНИМАНИЕ

Будьте осторожны, когда извлекаете корзину из чаши – она горячая после приготовления!



Программа «Сделай сам» DIY

Рекомендуется для приготовления блюд по выбранным пользователем рецептам, температуре и времени приготовления. Диапазон температуры приготовления от **40°C** до **150°C**, диапазон времени приготовления – **от 1 мин. до 12 ч.**

1. Нажмите кнопку **«Сделай сам»** (9) на панели управления.

2. На экране (23) отобразится температура по умолчанию и начнет мигать. Отрегулируйте температуры по мере необходимости кнопками **«+» «-»** (18) и (19).

3. Нажмите **«Темп/Время»** (16), чтобы переключиться на время. Отрегулируйте температуру по мере необходимости кнопками **«+» «-»** (18) и (19).

4. Нажмите кнопку **«Старт/Стоп»** (15), прибор издаст звуковой сигнал и начнет предварительный нагрев. Как только предварительный нагрев будет завершен, он покажет оставшееся время.

5. По завершении программы устройство подаст звуковой сигнал, на дисплее высветится надпись **«Готово» «done»** в течение **2 минут**, и прибор перейдет в режим ожидания.

Программа «Сушка»

Рекомендуется для дашки сушки овощей, фруктов, ягод, грибов, трав и специй, подсушивания круп и макаронных изделий.

1. Нажмите кнопку **«Сушка»** (12) на панели управления. На экране (23) отобразится температура по умолчанию и начнет мигать: отрегулируйте по мере необходимости кнопками **«+» «-»** (18) и (19).

2. Нажмите **«Темп/Время»** (16), чтобы переключиться на время. Отрегулируйте температуру по мере необходимости кнопками **«+» «-»** (18) и (19).

3. Нажмите кнопку **«Старт/Стоп»** (15), прибор издаст звуковой сигнал и начнет программу приготовления.

4. По завершении программы устройство подаст звуковой сигнал и на дисплее высветится надпись **Выкл «OFF»**. Устройство перейдет в режим ожидания.

ОСНОВНЫЕ РЕЦЕПТЫ В РЕЖИМЕ «АЭРОФРИТЮРНИЦА»

ПРИМЕЧАНИЕ

Автоматические программы режима «Аэрофритюр» – «Фри» (10), «Мясо» (11), «Выпечка» (13), «Жарка» (14) имеют аналогичный алгоритм настройки и работы, как и программа «Сделай сам». Для управления данными автоматическими программами используйте данные в следующей таблице. Программы «Отложенный старт» и «Подогрев» в режиме «Аэрофритюр» не работают.

Название программы	Время, по умолчанию	Температура по умолчанию	Регулировка времени приготовления	Шаг изменения установки времени	Регулировка температуры
Сделай сам	20 мин.	100°C	1 мин. - 12 ч.	Короткое нажатие: 1 мин. Долгое нажатие: 30 мин.	40-150°C
Фри	20 мин.	200°C	1 мин. - 30 мин.	1 мин.	150-200°C
Выпечка	1 ч.	170°C	10 мин. - 2 ч.	5 мин.	120-200°C
Мясо	20 мин.	200°C	1 мин. - 30 мин.	1 мин.	120-200°C
Жарка	45 мин.	200°C	10 мин. - 1 ч.	5 мин.	120-200°C
Сушка	2 ч.	65°C	15 мин. - 24 ч.	Короткое нажатие: 5 мин. Долгое нажатие: 30 мин.	40-90°C

ВНИМАНИЕ

Если необходимо изменить показатели температуры на дисплее с Фаренгейт на показатели Цельсий – одновременно нажмите кнопки изменения температуры 18 и 19 на панели управления в течении 5 секунд. Если после проверки гриль по-прежнему не работает, или на дисплее высвечиваются ошибки E1, E2, E3, E4 обращайтесь в авторизованные сервисные центры. Ремонт данного изделия должен производиться только квалифицированным персоналом сервисных центров.

Основные рецепты для приготовления в режиме «Аэрофритюрница»

Быстрые креветки-барбекю

Креветки большие (очищенные и разделённые) – 16 шт.

Соус для барбекю (Ваш любимый) – 11/2 чашки

Аксессуар: Корзина

Способ приготовления:

- В ёмкости смешать креветки и соус барбекю. Поставить в холодильник на **1 час**. Вставить корзину в устройство и закрыть крышку. Установить программу «Сделай сам», время приготовления **8 минут**. Нажмите кнопку «Старт» для начала предварительного нагрева.

- После звукового сигнала о завершении нагрева поместить креветки в разогретый гриль. Накрыть крышкой и готовить около **8 минут** или до желаемой готовности.



8 минут + нагрев



4 порции

программа «Сделай сам»

Ростбиф с травами и картофелем

Оливковое масло – 2 ч. л.

Ростбиф (верхний круглый) – 1,8 кг

Соль – 1 ч. л.

Свежемолотый чёрный перец – 1/4 ч. л.

Сушёный тимьян – 1/4 ч. л.

Розмарин (очень мелко нарезанный свежий) – 1/2 ч. л.

Красный картофель (к., разрезанного пополам) – 1,36 кг

Аксессуар: Корзина

Способ приготовления:

- Установить программу «Мясо», температуру **180°C**, время приготовления **20 минут**.

- Натереть говядину оливковым маслом. Смешать соль, перец, тимьян и розмарин и приправить порции говядины смесью специй. Приправленное мясо переложить в корзину для фритюрницы и жарить во фритюре в течение 20 минут.

- Добавить картофель с 1/2 стакана оливкового масла, соли и перца. Перевернуть мясо и выложить картофель в корзину.



8 минут + нагрев



4 порции

программа «Мясо»

ОСНОВНЫЕ РЕЦЕПТЫ В РЕЖИМЕ «АЭРОФРИТЮРНИЦА»

- Обжаривать мясо с картофелем во фритюре ещё 20 минут, несколько раз переворачивая ингредиенты в процессе приготовления. Проверить внутреннюю температуру и выложить блюдо на панель, когда оно остынет на **5°C** ниже желаемой степени готовности. Слабая степень прожарки – **55°C**, средняя степень прожарки – **60°C**, сильная степень прожарки – **70°C**. Дать блюду постоять **5-10 минут**, нарезать и подать на стол.

- Пока мясо остывает, температуру фритюрницы увеличить до **200°C** и продолжать жарить картофель на воздухе в течение **8-10 минут** или до тех пор, пока он равномерно не подрумянится. В процессе приготовления пару раз встряхивать корзину.

Пицца с пепперони и портобелло

Шляпка гриба портобелло (очищенная) – 1 шт.

Оливковое масло – 1 ст. л.

Томатный соус – 1 ст. л.

Моцарелла (порезанная) – 1 ст. л.

Пепперони – 4 ломтика

Соль – 1 щепотка

Сушёная итальянская приправа – 1 щепотка

Аксессуар: Корзина

Способ приготовления:

- Установите программу **«Выпечание»**, температуру **170°C**, время приготовления **10 минут**.
- Сбрызнуть оливковым маслом обе стороны портобелло, затем приправить внутреннюю часть портобелло солью и итальянской приправой. Равномерно распределить томатный соус вокруг гриба, а затем сверху посыпать сыром.

- Поместить портобелло в корзину для фритюра и вставить во фритюрницу. Через **1 минуту** вынуть корзину для приготовления пиццы из фритюрницы и положить ломтики пепперони поверх пиццы портобелла. Готовить ещё **5-10 минут**. Посыпать тёртым сыром пармезан и измельчёнными хлопьями красного перца.



11 минут + нагрев



1 порция

программа «Выпечка»

Жареные спринг-роллы

Варёная куриная грудка – 5-500 г.

Кукурузный крахмал – 1 ч. л.

Яйцо – 1 шт.

Порошок куриного бульона – 1 ст. л.

Сахар – 1 ч. л.

Имбирь (мелко нарезанный) – 1/2 ч. л.

Нашинкованная капуста, морковь и грибы – 1/2 стакана

Обёртки для спринг-роллов – 8 шт.

Аксессуар: Корзина

Способ приготовления:

- Нарезать курицу. Нашинковать тонкими полосками, морковь, капусту, грибы и смешать в ёмкости с кусочками курицы. Добавить имбирь, куриный бульон, сахар и перемешать. Взбить яйцо и смешать кукурузный крахмал до получения пасты.

- Положить ложку смеси в один угол рисовой бумаги. Сложить две другие стороны к середине, свернуть ролл, предварительно смазав конец пастой.

- Ладонью прижать ролл и смазать небольшим количеством масла. Выбрать программу **«Фри»**, температуру **160°C**, время приготовления **10 минут**. По окончании предварительного нагрева поместить спринг-роллы во фритюр и готовить в течение 10 минут или до тех пор, пока тесто не станет мягким.



25 минут + нагрев



4 порции

программа «Картофель фри»

Банановые чипсы

Банан – 1 шт.

Кокосовое масло – 1 ч. л.

Порошок куркумы – 1/4 ч. л.

Соль – 1/2 ч. л.

Порошок чили – щепотка

Аксессуар: Корзина

Способ приготовления:

- Банан очистить и нарезать примерно на **8** тонких ломтиков.
- В отдельной ёмкости смешать кокосовое масло, порошок куркумы, соль, перец чили и посыпать кусочками банана.

- Установить программу **«Сушка»**, температуру **65°C**, время приготовления **1,5 часа**.

- Каждые **30 минут** вынимать корзину, хорошенько встряхивать ее и продолжать жарить. Когда бананы приобретут золотисто-коричневый цвет и станут хрустящими, они готовы. Остудить в течение **2 минут**.



90 минут



2 порция

программа «Сушка»

ОСНОВНЫЕ РЕЦЕПТЫ В РЕЖИМЕ «АЭРОФРИТЮРНИЦА»

Жареная курица

Курица (небольшая примерно 1 кг) – 1 шт.
Оливковое масло – 1/2 стакана
Красный перец (измельченных хлопьев) – 1/4 ч. л.
Измельченный тимьян – 1 ч. л.
Нарезанный розмарин – 1 ч. л.
Соль – 1/4 ч. л.
Сахар – 1/4 ч. л.
Цедра лимона – 1 шт.

Аксессуар: Корзина

Способ приготовления:

- Разделить курицу на две половины, удалив хребет.
- Смешать все ингредиенты для маринада, поместить половинки курицы в емкость и залить маринадом. Поставить в холодильник на **1 час, до 24 часов**.
- Выбрать программу **«Жарка»** и установить температуру **195°C**, время приготовления **16 минут**. Вынуть курицу из маринада, промокнуть бумажным полотенцем. Положить курицу в корзину для приготовления фритюра.



16 минут + нагрев



4 порция

программа «Жарка»

Советы по приготовлению

Ингредиенты небольшого размера требуют меньшего времени приготовления.

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

Крупные продукты и куски лучше слегка смазывать маслом.

Не использовать слишком много масла. Это может привести к тому, что корочка будет менее хрустящей, а еда более жирной. Кроме того, если в чаше будет много масла, оно будет мешать циркуляции горячего воздуха, и нижние слои блюда могут не до конца приготовиться.

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 лучше готовить на пергаментной бумаге или в специальных алюминиевых формах. Желательно, чтобы вокруг продукта оставалось место для циркуляции воздуха.

Готовое покупное тесто запекается быстрее домашнего.

Оптимальное количество картофеля фри для приготовления – 500 граммов.

Разогрев продуктов лучше производить в течение 5-10 минут при температуре 150°C.

Таблица приготовления блюд

Таблица приготовления блюд имеет **рекомендательный** характер. Результаты приготовления могут варьироваться в зависимости от состояния, качества используемых продуктов, размера кусочков, объема продуктов, а также индивидуальных вкусовых пристрастий. Рекомендуем, всегда проверять степень готовности блюд и вносить корректировки в температуру и время приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если Вы используете непрогретый прибор, 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	

ОЧИСТКА И УХОД, ХРАНЕНИЕ

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	100-400	8-10	200	Перевернуть	Подложите пергамент
Замороженные куриные наггетсы	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

Очистка и уход

1. Очищайте прибор после каждого использования.
2. Выньте вилку из розетки и дайте прибору время остыть перед очисткой.
Совет: Извлеките чашу для приготовления из прибора, чтобы мультиварка быстрее остыла.
3. Помойте чашу, корзину горячей водой с небольшим количеством жидкости для мытья посуды.

Используйте мягкую губку.

4. Протрите внешнюю поверхность прибора влажной тканью.
5. Используйте обезжиривающую жидкость для удаления любых оставшихся загрязнений.
Совет: Если грязь прилипла ко дну чаши, решётке или к корзине, 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 чашу и корзину для приготовления от остатков пищи.
3. Промойте и высушите решётку.
4. Уберите изделие в заводскую упаковку.
5. Не кладите тяжёлые предметы на мультиварку во время хранения, так как это может повредить прибор.
6. Храните упакованное изделие в сухом прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

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 повреждений устройства и шнура.
- Наличии следов самостоятельной разборки прибора.

Что делать в случае неисправности?

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

Незначительную неисправность можно устранить самостоятельно. Если устранить неисправность своими силами не получилось, обращайтесь к специалистам авторизованных сервисных центров.

Ингредиенты	Вес, мин-макс, грамм	Время, мин
Мультиварка 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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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	
Корзина с чашеч 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

Код ошибки	Возможная причина	Решение
E1	Датчик NTC в разомкнутом контуре	Обратитесь в сервисный центр
E2	Основание: Короткое замыкание датчика NTC	Обратитесь в сервисный центр
E3	Крышка фритюрницы: датчик NTC в разомкнутом контуре	Обратитесь в сервисный центр
E4	Крышка фритюрницы: короткое замыкание датчика NTC	Обратитесь в сервисный центр

Технические характеристики

Модель	LEX LXMC 5501
Мощность в режиме «Мультиварка»	1250 Вт
Мощность в режиме «аэрогриль»	1330 Вт
Температура нагрева	40-200°C
Ёмкость чаши в режиме «мультиварка»	5 л
Ёмкость чаши в режиме «Аэрогриль»	6 л
Решетка	есть
Корзина	есть
Цвет корпуса	Стальной
Отложенный старт	есть
Режим «подогрев»	есть
Режим «сделай сам»	2 режима
Управление	сенсорное
Режимы автоприготовления	12
Защита от перегрева	есть
Частота сети	50-60 Гц.
Допустимое напряжение сети	220-240 В.
Габаритные размеры (шхгхв) по упаковке	470 x 378 x 367 мм
Вес брутто/нетто	9,1 кг / 7,4 кг
Длина электрошнура	85 см

Комплектация

Мультиварка 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 (РАЕЕ)» УТИЛИЗАЦИЯ ОЭЭО (РАЕЕ): 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 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 раздельный 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