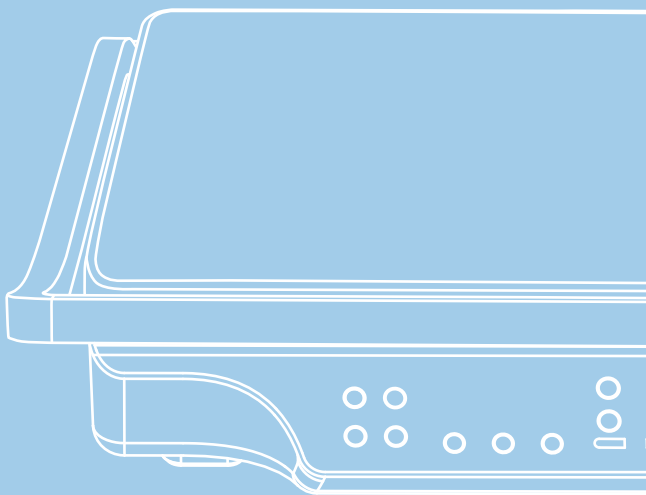




**LIBHOF**

# **РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

**ГРИЛЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ**



**Модель:  
GE-2000B**

# Компания Libhof искренне благодарит вас за покупку

## **Электрический гриль – это:**

- Возможность готовить блюда, не добавляя масло или жир.
- Деликатная тепловая обработка, позволяющая максимально сохранить полезные свойства продуктов.
- Многофункциональный прибор: предназначен не только для жарки, но и для запекания, тушения, а еще с его помощью можно разогреть и размораживать.

**Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией.**

**Сохраните её в течение всего времени пользования устройством.**

# СОДЕРЖАНИЕ

Меры предосторожности _____	4
Технические характеристики _____	5
Основные элементы _____	6
Регулировка расстояния между панелями _____	7
Снятие и установка пластин гриля _____	9
Перед первым использованием _____	10
Автоматические режимы приготовления _____	12
Возможные неисправности и способы их устранения _____	15
Чистка и уход _____	17
Сервисные центры _____	18

# МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании электроприборов всегда следует соблюдать следующие основные меры предосторожности.

\* Нельзя использовать лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний;

\* Это устройство является бытовым прибором и подходит только для использования в домашних условиях; любое использование на открытом воздухе запрещено;

\* Во избежание поражения электрическим током не погружайте провода, вилки или электроприборы в воду или другие жидкости, а также не прикасайтесь к электроприборам мокрыми руками;

\* Если шнур питания или прибор вышел из строя или каким-либо образом поврежден, не используйте его и обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр для проверки или ремонта;

\* При использовании электроприборов или подключении электроприборов к электросети необходимо не допускать прикосновения к ним детей во избежание травм, вызванных поражением электрическим током или ожогами;

\* Аксессуары, не предоставленные производителем, не должны использоваться в этом приборе, чтобы не вызвать ненужные травмы, поражение электрическим током и возгорание;

\* Не разбирайте, не ремонтируйте прибор самостоятельно;

\* Перед использованием устройства внимательно проверьте паспортную табличку на нижней части устройства, чтобы убедиться, что напряжение устройства соответствует напряжению в вашей сети;

\* Это устройство не является передвижным электроприбором. Во время использования его следует размещать на ровной и устойчивой поверхности;

\* Не устанавливайте устройство на или вблизи с легковоспламеняющимися материалами, такими как скатерти или шторы. Обратите внимание на окружающую рабочую среду и держитесь подальше от взрывоопасных материалов;

\* Не размещайте устройство вблизи газовых и электрических плит с высокой температурой, а также нельзя ставить его в работающую духовку;

\* Не ставьте устройство вплотную к стене или к другим приборам, оставляйте пространство не менее 10 см сзади и сбоку, оставляйте пространство не менее 10 см над устройством;

\* Не используйте этот прибор для каких-либо целей, кроме тех, которые указаны в данном руководстве.

\* Не используйте устройство не по назначению;

\* Не оставляйте работающий прибор без присмотра;

\* Не кладите на пластину гриля следующие материалы: бумагу, картон, одежду, пластик и т.д.;

\* При работе гриля отдельные его части сильно нагреваются. Будьте осторожны, чтобы не получить ожог;

\* При использовании устройства не прикасайтесь к шнуру питания, панели управления и другим частям под напряжением влажными частями тела;

\* При использовании прибора не позволяйте шнуру питания висеть на краю стола или стойки, не прикасайтесь к острым предметам или высокотемпературным поверхностям и т. д., чтобы избежать несчастных случаев с электрическим током;

\* Не подключайте это устройство к внешнему таймеру или отдельной системе дистанционного управления во избежание опасных ситуаций;

\* Своевременно отключайте вилку питания, когда закончите использовать прибор.

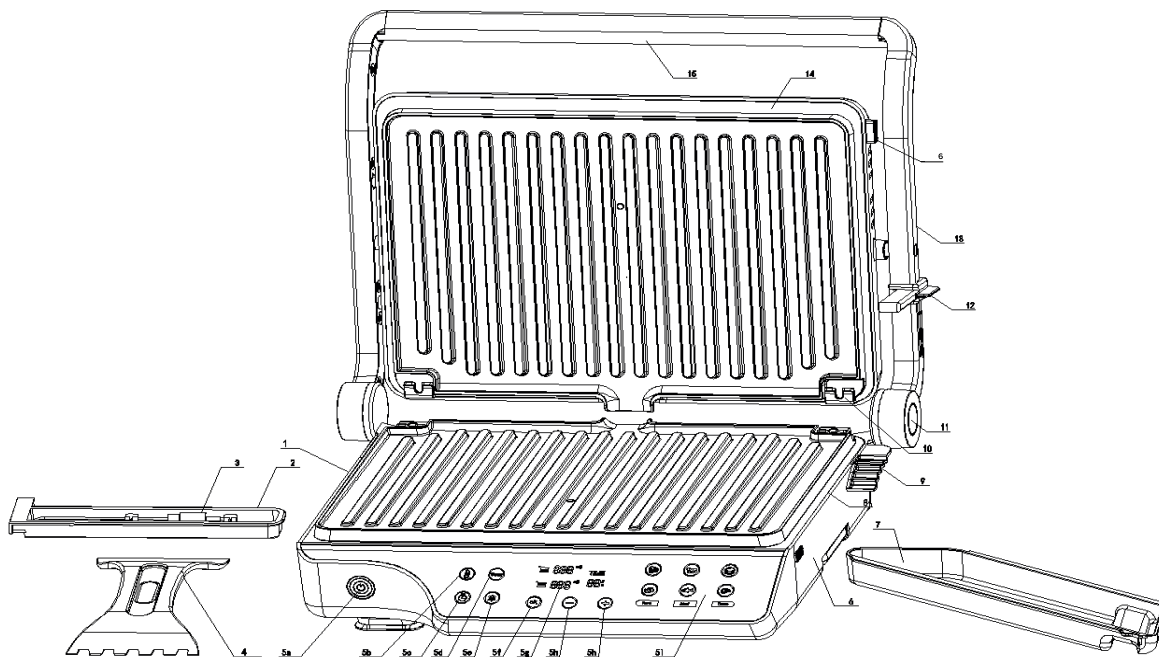
\* После использования устройства сначала выполните необходимую очистку. Храните его в сухом, проветриваемом помещении и избегайте прямых солнечных лучей;

\* Этот прибор предназначен только для домашнего использования.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры рабочей поверхности	345x235 мм
Размер пластин	340x230 мм
Напряжение	230 В
Частота	50/60 Гц
Класс защиты от поражения электрическим током	I
Размеры устройства	426x338x162 мм
Масса нетто	6,4 кг
Габариты в упаковке	480x255x430 мм
Масса брутто	8 кг

# ОСНОВНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ



1. Съемные пластины гриля - легко снимаются и устанавливаются, верхнюю и нижнюю пластину для гриля можно устанавливать и использовать взаимозаменяемо, поверхность имеет антипригарное покрытие, легко чистится.

2. Отсек для хранения термозонда.

3. Термозонд. При приготовлении стейка на гриле определите температуру внутри стейка, чтобы точно контролировать степень готовности стейка.

4. Лопатка — помогает очистить пластины после готовки.

Примечание: пластиковый материал, не устойчива к высоким температурам. Пожалуйста, подождите, пока устройство остынет, прежде чем использовать лопаточку для чистки.

5. Панель управления: для регулировки температуры верхней и нижней пластины, начала и окончания нагрева, установки и регулировки времени нагрева/температуры верхней/нижней пластины, отображения состояния нагрева, выбора меню.

a. Клавиша **On/Off** — кнопка включения и выключения. После подключения к источнику питания, все индикаторы мигают по одному разу и гриль переходит в режим ожидания.

b. Клавиша установки температуры — коснитесь клавиши температуры в сочетании с клавишами «+» и «-», чтобы установить температуру.

c. Клавиша установки времени — коснитесь клавиши времени в сочетании с сенсорными клавишами «+» и «-», чтобы установить время.

d. Клавиша Sear — не может использоваться отдельно, ее необходимо использовать в сочетании с меню; Он может обеспечить нагрев на полной мощности в течение последних 30 секунд, придать блюду эффект нежности с хрустящей корочкой.

e. Клавиша разморозки. Коснитесь кнопки разморозки, чтобы активировать функцию разморозки.

f. Клавиша «OK» — коснитесь кнопки «OK», чтобы запустить выбранное меню или функцию вручную.

g. Цифровой дисплей - отображает температуру верхней и нижней панели, состояние нагрева и время нагрева.

h. Сенсорные кнопки «+» и «-» — соответственно для установки и регулировки температуры, установки и регулировки времени нагрева.

i. Клавиши меню — коснитесь любой клавиши, чтобы выбрать меню. В меню стейков есть три варианта степени прожарки: при первом касании кнопки стейка загорается надпись «**RARE**»; Дважды коснитесь кнопки стейка, загорится «**MED**»; Коснитесь кнопки стейка три раза, загорится надпись «**DONE**».

6. Кнопки фиксации решеток гриля — нажмите кнопки для снятия верхней или нижней пластины гриля.

7. Поддон для жира — для сбора жира, образующегося в процессе приготовления на гриле. Можно мыть в посудомоечной машине. При использовании рекомендуется налить небольшое количество воды, чтобы было легче чистить потом.

8. Нижнее основание в сборе.

9. Ответная часть подвижной распорки 12.

10. Упор фиксации верхней и нижней пластин гриля.

11. Кнопка 180°. Нажмите кнопку, чтобы раскрыть гриль на 180°.

12. Подвижная распорка-замок — для изменения расстояние между верхней и нижней частями гриля, либо для фиксации гриля в закрытом положении (например для переноски).

13. Правая дуга ручки.

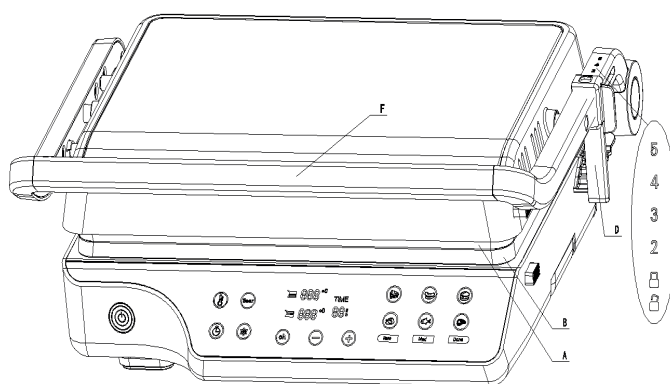
14. Верхняя часть гриля в сборе.



15. Ручка


16. Левая дуга ручки.

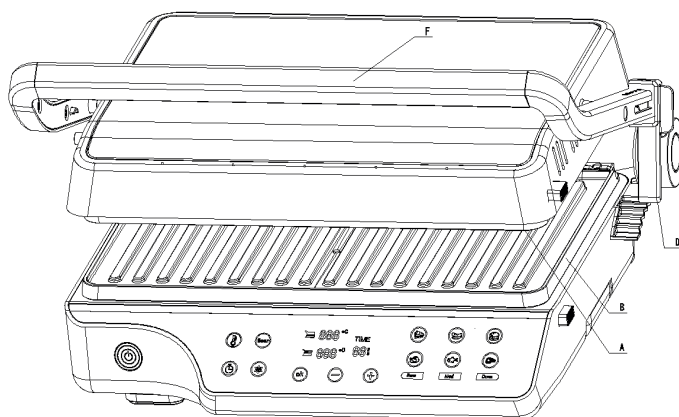
## РЕГУЛИРОВКА РАССТОЯНИЯ МЕЖДУ ПАНЕЛЯМИ

1. Гриль закрыт, верхняя (A) и нижняя (B) части плотно соприкасаются друг с другом.

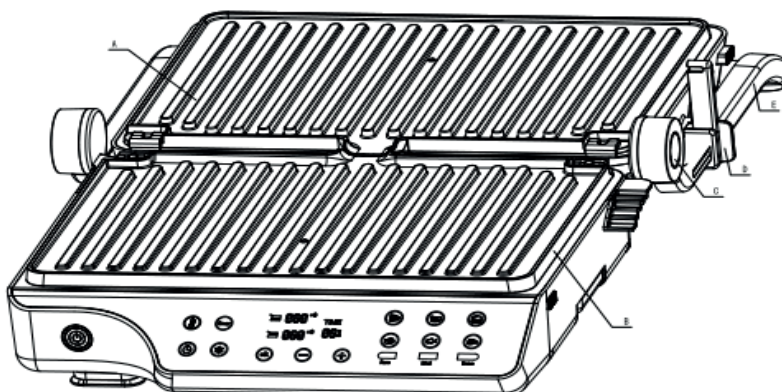


- В закрытом состоянии, когда замок (D) перемещается из разблокированного состояния «» в заблокированное состояние «», верхняя и нижняя половины гриля блокируются и не могут быть открыты;

- Для разблокировки гриля сдвиньте замок в положение «».
- при необходимости отрегулировать расстояние между верхней и нижней пластинами гриля необходимо, подняв верхнюю половину с помощью ручки **F**, передвинуть замок **D** в положение 2, 3, 4 или 5. Таким образом будет установлен зазор между пластинами в 10, 15, 22 или 30 мм соответственно.



2. По умолчанию угол раскрытия гриля ограничен значением в 105°. При необходимости раскрыть гриль полностью, на 180°, нажмите кнопку «**C**» и раскройте гриль.

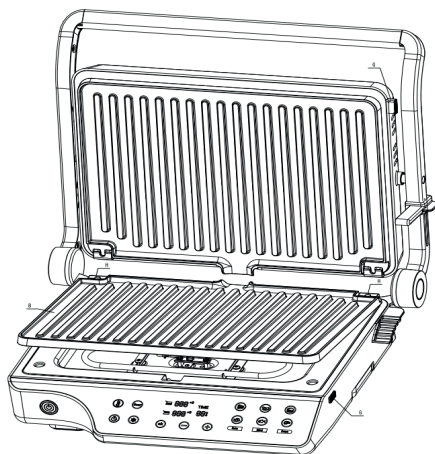




# СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ПЛАСТИН ГРИЛЯ

## 1. Снятие пластин:

Раскройте гриль под углом 105 градусов, нажмите кнопку освобождения пластины гриля (G), пластина гриля В выйдет из замка, как показано на рисунке ниже.

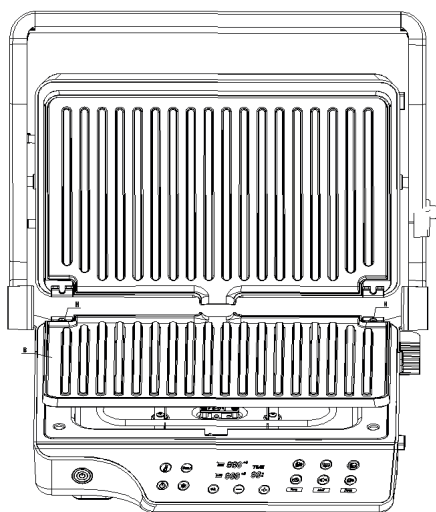


### Внимание

- Когда верхняя часть гриля находится в вертикальном положении, придерживайте пластину рукой при нажатии кнопки фиксатора, чтобы предотвратить ее падение;
- Не вынимайте пластины сразу по окончании готовки, чтобы избежать ожогов;
- Лучший способ вынуть пластины гриля — раскрыть верхнюю и нижнюю части на 180 градусов, а затем вынуть пластины.

## 2. Установка пластин гриля:

Раскройте гриль под углом 105 градусов, вставьте пластины гриля, нажмите на неё до щелчка:



### Внимание

- Пластины гриля являются необходимым элементом данного прибора, их необходимо устанавливать перед началом работы.

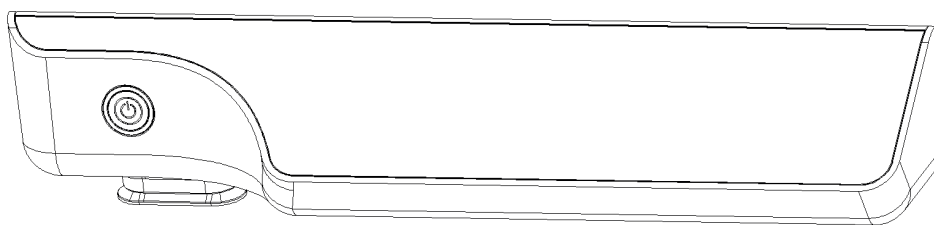
# ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед первым использованием этого продукта:

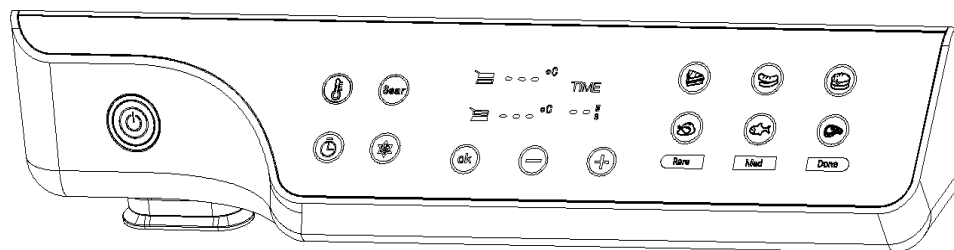
1. Снимите с изделия все упаковочные материалы.
2. Прежде чем выбросить упаковочные материалы, убедитесь, что в них не осталось никаких деталей.
3. Используйте теплую воду, жидкость для мытья посуды и неабразивную губку, чтобы очистить верхнюю и нижнюю пластины гриля, лопаточку и масляный поддон, и подождите, пока пластина гриля высохнет, прежде чем собирать.
4. Поставьте масляный поддон на дно гриля.

**Примечание.** При первом использовании продукта появляется легкий запах или кратковременное задымление, что является нормальным явлением.

1. Подключите питание, все индикаторы мигнут один раз, и устройство перейдет в режим ожидания.

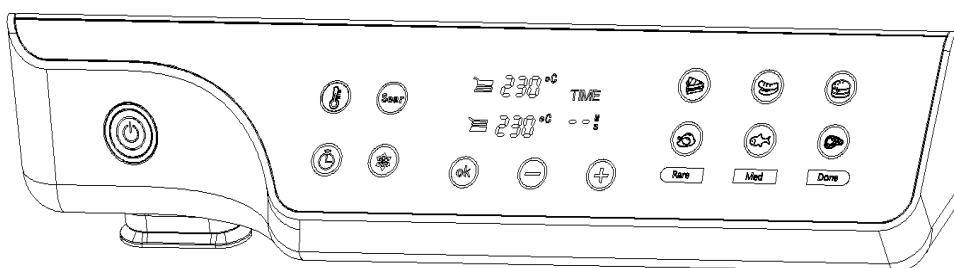


2. Нажмите кнопку включателя, и индикатор загорится постоянным свечением, как показано ниже:



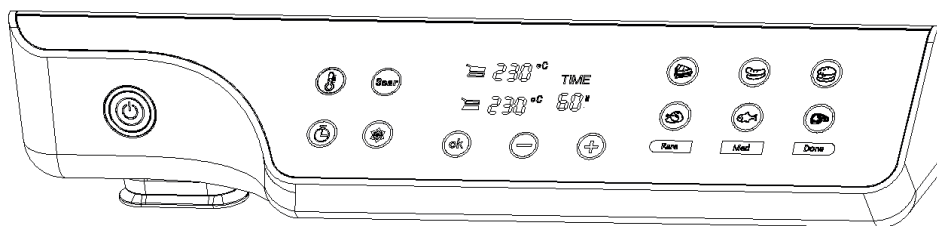
3. Установка температуры:

- Коснитесь кнопки температуры один раз, чтобы отрегулировать температуру верхней пластины. В сочетании с сенсорными клавишами «+» и «-» можно установить температуру от 90°C до 230°C.
- Дважды коснитесь кнопки температуры, чтобы отрегулировать температуру нижней пластины. В сочетании с сенсорными клавишами «+» и «-» можно установить температуру от 90°C до 230°C.
- Длительно нажмите кнопку температуры, чтобы отрегулировать температуру верхней и нижней пластин вместе, в сочетании с сенсорными клавишами «+» и «-» можно установить температуру от 90°C до 230°C.

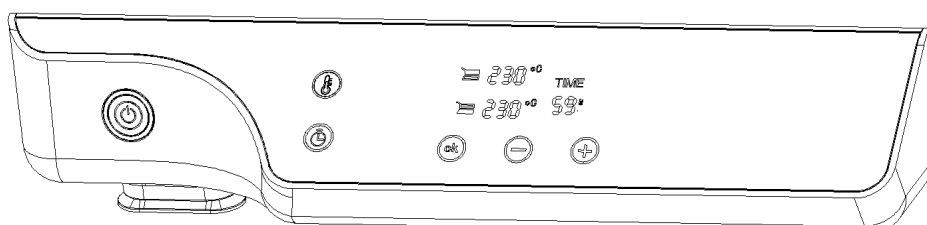


#### 4. Установка времени приготовления:

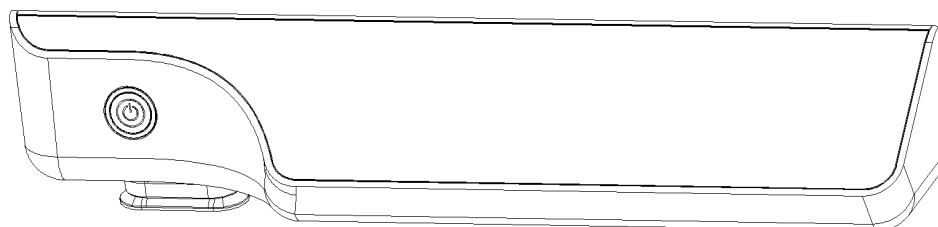
- Коснитесь кнопки времени один раз, чтобы установить время готовки в минутах, в сочетании с сенсорными клавишами «+» и «-» можно отрегулировать время от 1 до 90 минут;
- Дважды коснитесь кнопки времени, чтобы установить время готовки в секундах, в сочетании с сенсорными клавишами «+» и «-» можно установить время от 30 до 90 секунд.



5. После нажатия кнопки «ОК» верхняя и нижняя пластины начнут предварительный нагрев. После достижения заданной температуры, звуковой сигнал прозвучит 5 раз, гриль автоматически перейдет в режим приготовления через 10 секунд, и начнется обратный отсчет времени.



6. Когда гриль завершит работу, прозвучит длинный звуковой сигнал, и устройство вернется в состояние ожидания.

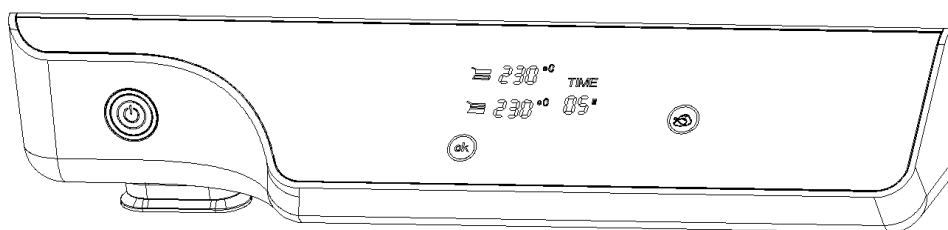


# АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

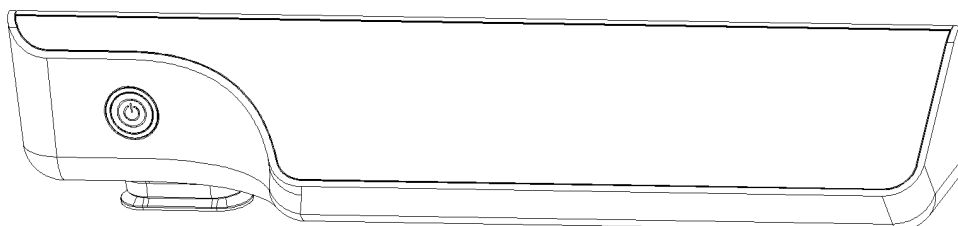
1. 6 автоматических режимов приготовления на выбор (сэндвич, колбаски, гамбургер, курица, рыба, стейк) с заданной температурой и временем.

2. Выберите автоматический режим приготовления. Прежде чем нажать «ОК», можно отрегулировать время приготовления.

3. После нажатия кнопки «ОК» верхняя и нижняя пластины начнут предварительный нагрев. После достижения заданной температуры, звуковой сигнал прозвучит 5 раз, гриль автоматически перейдет в режим приготовления через 10 секунд, и начнется обратный отсчет времени.



4. Когда гриль завершит работу, прозвучит длинный звуковой сигнал, и устройство вернется в состояние ожидания.



## Настройка автоматических режимов

Режим	Температура подогрева °C	Температура приготовления °C	Время приготовления по умолчанию (мин)	Настраиваемое время приготовления (мин)	Температура термозонда °C
Сэндвич	160	180	3	2-8	*
Колбаски	160	180	3	2-6	
Гамбургер	180	200	5	3-9	
Курица	180	230	5	3-8	
Рыба	180	210	6	4-9	
Стейк «RARE»	210	230	4	1-5	50°C
Стейк «MED»	210	230	6	4-9	60°C
Стейк «DONE»	210	230	8	6-11	73°C

5. Кнопка разморозки. Коснитесь кнопки разморозки, чтобы активировать функцию разморозки.

- Нажмите кнопку разморозки, автоматическая рабочая температура составляет 90°C, время автоматической работы составляет 10 минут, нажмите «OK», чтобы запустить функцию разморозки.

- Если необходимы иные значения времени и температуры, нажмите соответствующие кнопки, чтобы отрегулировать температуру и время оттаивания, прежде чем нажать «OK». Температуру можно регулировать в пределах 50–100 °C, а время можно регулировать в пределах 5–90 минут.

6. Клавиша «SEAR» — ее нельзя использовать отдельно, она должна работать вместе с другим авто-режимом. Выберите любой режим, нажмите кнопку «SEAR», затем нажмите «OK», чтобы начать. Когда кнопка SEAR продолжает мигать, это указывает на то, что функция SEAR не работает. Когда обратный отсчет достигнет 30 секунд, индикатор «SEAR» будет гореть постоянно, указывая на переход в состояние «SEAR». Эта функция позволяет добиться эффекта хрустящей корочки.

## Использование термозонда

1. Используйте термозонд, чтобы приготовить стейк более точной и вкусной степени готовности.

2. Вытащите коробку щупа с левой стороны гриля, выньте щуп, вставьте клемму в соединительное отверстие на нижнем конце коробки щупа и убедитесь, что она вставлена на место.

3. Термощуп используется только для приготовления стейка. Вставляя щуп в стейк, убедитесь, что он вставлен в середину стейка, примерно на половину глубины стейка.

4. Закройте верхнюю и нижнюю пластины, чтобы приготовить стейк, и стейк обжарится до золотистого цвета с обеих сторон.

5. Есть два варианта приготовления стейка: ручной режим и автоматический.

- Ручное управление: установите температуру и время приготовления верхней и нижней пластин, нажмите «ОК», чтобы начать нагрев верхней и нижней пластин, температура термощупа отображается на нижней пластине. Когда будет показано, что температура термозонда достигла необходимого значения, гриль не прекратит работу автоматически, его необходимо остановить вручную или дождаться окончания времени приготовления.

- Автоматический режим стейков: **RARE**, **MED** и **DONE** на выбор. Нажмите кнопку «ОК», чтобы начать нагрев верхней и нижней пластины, температура термощупа отображается на нижней пластине. Когда температура отображаемого термощупа достигнет необходимой температуры стейка, машина автоматически выключится.

Температура в режиме стейк при использовании термозонда следующая:

Готовность	Температура подогрева °C	Температура приготовления °C	Время приготовления по умолчанию (мин)	Температура термозонда °C
RARE	210	230	4	48-52°C
Medium-rare	210	230	5	53-57°C
MED	210	230	6	57-63°C
Medium well	210	230	7	63-68°C
DONE	210	230	8	71-75°C

# ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

№	Проблема	Возможная причина	Решение
1	Гриль не работает.	Шнур питания не вставлен в розетку.	Вставьте шнур питания в розетку.
2	Дым.	После последнего использования на пластинах остались остатки пищи.	После каждого использования очищайте верхнюю и нижнюю пластины и масляный поддон от остатков.
3	Еда готовится на гриле слишком долго (подгорает) или недожарена.	Температура не соответствует приготавливаемым продуктам.	Отрегулируйте температуру и время приготовления.
4	Подгоревший тост.	Время поджаривания различается в холодном состоянии машины и в горячем состоянии гриля, а время поджаривания больше в холодном состоянии.	В горячем состоянии сократите время приготовления тоста.
5	После того, как машина проработала некоторое время, она внезапно останавливается, издавая звуковой сигнал.	Максимальное время работы таймера этого устройства составляет 90 минут, после он автоматически отключится.	Запустите заново.
6	Еда приготовлена неравномерно.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разные размеры продуктов</li> <li>2. Разные виды еды</li> <li>3. В процессе жарки продукты не переворачивают.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Используйте одинаковый размер продуктов</li> <li>2. Не готовьте различную пищу одновременно</li> <li>3. В процессе запекания и жарки продукты следует переворачивать.</li> </ol>

7	Пригоревшая корочка у стейка.	Время приготовления слишком велико.	Уменьшите время приготовления.
8	Ошибка E1.	Обрыв цепи.	Обратитесь к сервисным специалистам.
9	Ошибка E2.	Короткое замыкание.	Обратитесь к сервисным специалистам.



# ЧИСТКА И УХОД

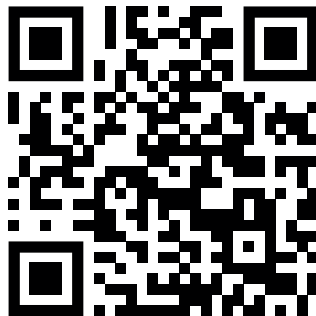
## Предупреждение:

- Перед чисткой необходимо отключить шнур питания; выключите машину и полностью охладите пластины, чтобы избежать ожогов.
- Не погружайте шнур питания, вилку или весь прибор в воду или другие жидкости.
- При чистке не используйте металлические чистящие предметы.

- 1) После каждого использования протирайте внутреннюю и внешнюю поверхности влажной тканью или губкой;
- 2) Пластины можно мыть в воде для очистки; их также можно мыть в посудомоечной машине;
- 3) При чистке можно добавить необходимое количество чистящего раствора;
- 4) После очистки всех деталей высушите их чистой тряпкой, чтобы предотвратить окисление и ржавчину.

# СЕРВИСНЫЕ ЦЕНТРЫ

Актуальный список авторизованных сервисных центров Libhof вы можете найти на официальном сайте



[libhof.ru/services/](https://libhof.ru/services/)

