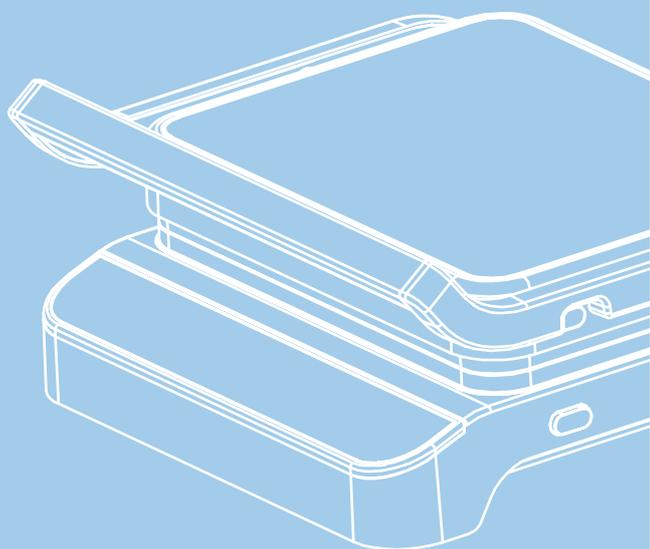




РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ГРИЛЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ



Модель:
GL-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.

Внешний вид изделия и его элементов может отличаться от изображения на титульном листе руководства по эксплуатации и от изображений в самом руководстве. Имея доступ к самым передовым технологиям, мы постоянно работаем над совершенствованием дизайна, функциональности, технических характеристик, энергоэффективности и надёжности изделий, регулярно расширяя ассортимент продукции новыми устройствами. В связи с этими активными изменениями содержание руководства может не полностью соответствовать приобретённому Вами изделию.

СОДЕРЖАНИЕ

Назначение	4
Комплектация	4
Меры предосторожности	5
Технические характеристики	6
Основные элементы и функции	7
Регулировка расстояния между верхней и нижней частями корпуса	9
Снятие и установка пластин гриля	13
Перед первым использованием	15
Автоматические режимы приготовления	16
Ручной режим приготовления	23
Распространённые проблемы и обслуживание	27
Чистка и уход	29
Сервисные центры	30

НАЗНАЧЕНИЕ

Электрический контактный гриль предназначен для размораживания, разогрева, запекания в фольге, приготовления еды из теста, жарки и обжаривания. Гриль позволяет готовить продукты открытым и закрытым способами.

Гриль Libhof GL-2000B имеет мощность 2000 Вт и максимальную температуру нагрева 230°C, что обеспечивает быстрый и равномерный нагрев рабочей поверхности. Оптимальное сочетание функциональности и стиля, 14 программ приготовления блюд, режим барбекю-площадки и цифровая панель управления — обеспечивают широкие возможности для кулинарных процессов и позволяют готовить разнообразные блюда.

Модель оснащена съёмными пластинами с двойным антипригарным покрытием, которые имеют отдельную регулировку температуры и времени нагрева, а также изменяемый угол раскрытия до 180°, что позволяет использовать каждую пластину как самостоятельную платформу для жарки. Пластины гриля моются легко и без проблем вручную тёплой водой с раствором для мытья посуды.

В комплекте с грилем идёт термозонд — необходимое устройство для максимально качественного приготовления различных блюд. Корпус гриля выполнен из комбинированных материалов для обеспечения его долговечности и надёжности.

Прибор легко вписывается в любой интерьер и рассчитан только для домашнего использования. Пожалуйста, перед использованием гриля прочтите внимательно данную инструкцию.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Электрический гриль _____	1 шт.
Съёмная нагревательная пластина _____	2 шт.
Двусторонняя лопатка для чистки пластин _____	1 шт.
Термозонд _____	1 шт.
Съёмный поддон для сбора жира и масла _____	1 шт.
Руководство по эксплуатации с гарантийным талоном _____	1 шт.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании электроприбора всегда следует соблюдать следующие основные меры предосторожности.

1. Этот прибор не предназначен для самостоятельного использования лицами с ограниченными физическими, сенсорными, умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, а также детьми в возрасте до 8 лет.

2. Этот прибор является бытовым электрическим прибором и подходит только для домашнего использования внутри помещения, использование на открытом воздухе запрещено.

3. Не касайтесь незащищёнными участками тела частей прибора расположенных непосредственно вокруг нагретых пластин гриля, вследствие возникновения риска получения сильных ожогов.

4. Не прикасайтесь мокрыми руками к находящимся под напряжением частям прибора, таким как сетевой шнур и вилка питания.

5. Во избежание поражения электрическим током от подключённого к сети прибора, не допускайте контакта с водой или с другими жидкостями шнура питания, сетевой вилки или розетки к которой подключен прибор.

6. Не тяните за электрический шнур включённый в розетку, это может привести к повреждению шнура, сетевой вилки или самой розетки. Беритесь пальцами рук только за корпус вилки.

7. Если шнур питания имеет какие-либо повреждения или прибор имеет признаки неисправности или не включается, то немедленно прекратите попытки его использования и обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр для проведения диагностики или ремонта.

8. В момент подключения прибора к электросети или во время его работы, не допускайте прикосновения к нему детей, во избежание поражения их электрическим током или появления ожоговых травм.

9. Аксессуары, не предоставленные производителем, не должны использоваться в этом приборе, чтобы не стать причиной различных травм, поражения электрическим током и возгорания.

10. Не разбирайте и не ремонтируйте прибор самостоятельно.

11. Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с информацией на шильдике, расположенном на нижней части прибора, чтобы убедиться, что напряжение на которое рассчитан прибор соответствует напряжению питания электрической сети куда он будет подключён.

12. Этот прибор не является передвижным электроприбором, поэтому во время использования его следует размещать на стационарной, ровной, устойчивой, горизонтальной и огнеупорной поверхности.

13. Не устанавливайте прибор на мокрую поверхность или рядом с водой, а также не допускайте погружения его в воду.

14. Не устанавливайте прибор на или рядом с легковоспламеняющимися материалами, как например скатерти или шторы. Обратите внимание на окружающее прибор пространство и размещайте его вдали от взрывоопасных веществ и взрывчатых материалов.

15. Не размещайте прибор вблизи источников сильного тепла, как например газовые и электрические плиты. Запрещено помещать прибор внутрь работающей духовки.

16. Не используйте прибор под электрощитом или под навесным шкафом во избежание пожара.

17. Не прислоняйте прибор к стене или к другим предметам, оставляйте свободное пространство вокруг него не менее 10 см сзади, сверху и по бокам. Не кладите ничего на прибор и под прибор.

18. Не используйте прибор для каких-либо целей, кроме указанных в данной инструкции. Для предотвращения травм производитель не рекомендует использовать любые иные аксессуары, кроме тех, которые входят в комплект прибора.

19. Не используйте прибор не по его прямому назначению.

20. Не кладите и не роняйте на пластины гриля взрывоопасные, легкоплавкие и легковоспламеняющиеся материалы, как например бумага, картон, одежда, пластик и пр.

21. Не допускайте попадания капель холодной жидкости, фрагментов льда или любых других холодных предметов и материалов вызывающих резкое охлаждение на разогретые пластины гриля, что неминуемо приведёт их к деформации и разрушению.

22. Запрещено пользоваться прибором без установленных и зафиксированных в рабочем положении пластин.

23. Не оставляйте работающий прибор без присмотра.

24. Не подключайте этот прибор к внешнему таймеру или отдельной системе дистанционного управления, чтобы работающий прибор не оказался без присмотра и во избежание опасных ситуаций.

25. Вынимайте вилку питания из розетки если не собираетесь пользоваться прибором длительное время.

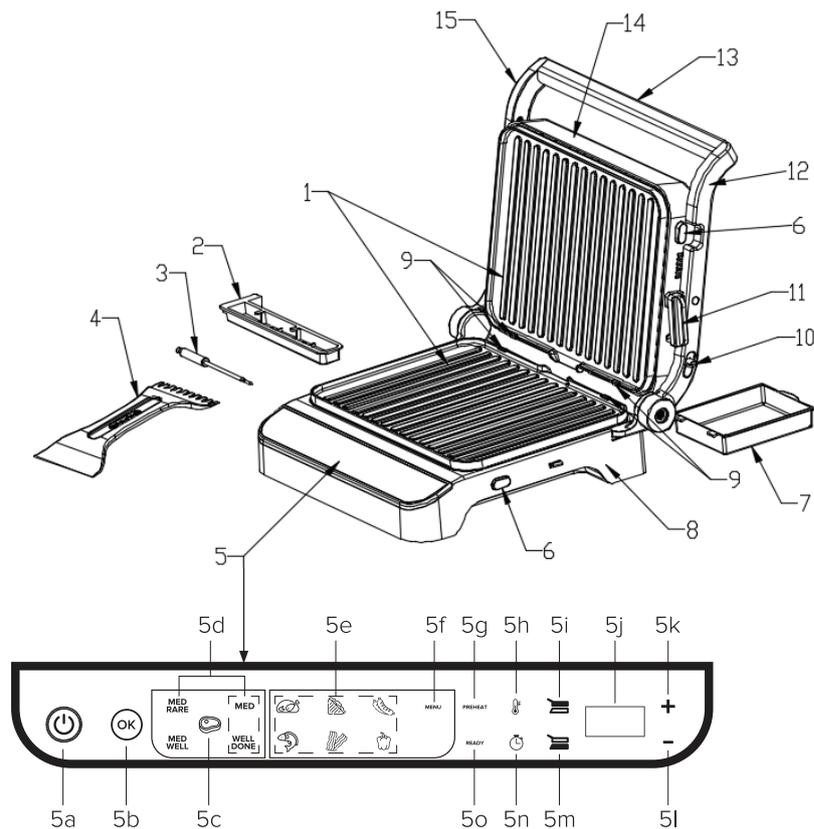
26. После полного завершения работы сначала выполните необходимую очистку прибора согласно данной инструкции специально предназначенными для очистки грилей средствами и только после этого разместите его на хранение.

27. Хранить в сухом, отапливаемом, проветриваемом помещении с защитой от воздействия прямых солнечных лучей.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры рабочей поверхности	300x230 мм
Напряжение	230 В
Частота	50/60 Гц
Класс защиты от поражения электрическим током	I
Размеры устройства	368x333x164 мм
Масса нетто	5,3 кг
Габариты в упаковке	415x375x227 мм
Масса брутто	6,3 кг

ОСНОВНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ И ФУНКЦИИ



1. Съёмные пластины гриля — легко снимаются и устанавливаются, при этом верхняя и нижняя пластины являются взаимозаменяемыми. Поверхности пластин имеют антипригарное покрытие, они легко моются вручную тёплой водой с раствором для мытья посуды. Пластины идеально подходят для приготовления: стейков, курицы, сэндвичей, колбасок, рыбы, бекона и овощей.

2. Отсек для хранения термозонда.

3. Термозонд — при приготовлении позволяет определить температуру внутри стейка, чтобы максимально точно контролировать степень его готовности.

4. Лопатка — помогает очистить пластины после работы, изготовлена из пластика который не предназначен для нагревания, поэтому используйте её только для очистки остывших пластин.

5. Панель управления — содержит органы управления и индикации режимов работы прибора: включения/выключения, ручной регулировки температуры верхней и нижней пластин, ручной установки времени работы гриля, меню выбора автоматических режимов приготовления и меню выбора автоматических вариантов прожарки стейка.

5a. On/Off — сенсорная кнопка включения и выключения. Сразу после подключения сетевой вилки шнура питания к розетке, прозвучит краткий высокочастотный звуковой сигнал и все индикаторы на панели управления синхронно загораются, далее происходит самодиагностика прибора в течение 1-3 сек. и, в случае её успешного завершения, все индикаторы синхронно погаснут, после чего гриль готов к работе и переходит в спящий режим.

5b. OK — сенсорная кнопка подтверждения выбора, которая позволяет запустить выбранное меню или функцию вручную.

Автоматическое управление:

5с.  — сенсорная кнопка меню выбора степени прожарки стейка. Уровень его готовности определяется прибором в автоматическом режиме.

5d. Индикатор выбранной степени прожарки стейка.

5f. **MENU** — сенсорная кнопка меню выбора автоматического режима приготовления.

5e. Пиктограмма выбранного автоматического режима приготовления.

5g. **PREHEAT** — индикатор предварительного прогрева пластин. Горит во время процесса разогревания пластин до рабочей температуры и пока он светится прибор ещё не готов к приготовлению пищи. Предпрогрев длится около 3 мин. (в зависимости от температуры окружающей среды), при этом все органы управления панели отключены. Признаком успешного завершения процесса является последовательность из 5 коротких звуковых сигналов.

Отменить процесс можно в любое время нажав на кнопку выключения прибора.

Ручное управление:

5h.  — сенсорная кнопка для перевода прибора в режим ручной регулировки температуры пластины гриля. Выбор пластины для регулировки осуществляется последовательным нажатием сенсора.

5j. Цифровой дисплей - универсальный индикатор для отображения и контроля значений установленных параметров температуры, времени и единиц измерения.

5i. Индикатор состояния верхней пластины - если светится этот индикатор, значит верхняя пластина находится в режиме настройки температуры или в режиме разогрева.

5m. Индикатор состояния нижней пластины - если светится этот индикатор, значит нижняя пластина находится в режиме настройки температуры или в режиме разогрева.

5k.  — сенсорная кнопка увеличения температуры или времени нагрева.

5l.  — сенсорная кнопка уменьшения температуры или времени нагрева.

5n.  — сенсорная кнопка для ручной установки времени нагрева каждой пластины по отдельности. Позволяет задать время того, как долго будет пластина держать заданную ей на предыдущем этапе температуру.

Высокая точность настройки времени позволяет задавать значение не только в минутах, но и в секундах, при этом переход от минут к секундам и обратно осуществляется последовательным нажатием данной кнопки.

5o. **READY** — индикатор готовности прибора к работе. Загорается когда завершён процесс предварительного прогрева и гриль готов к приготовлению пищи.

6. Клавиша разблокировки пластины гриля — нажмите соответствующую пластине клавишу для снятия нижней или верхней пластины и она выдвинется из корпуса. В случае, если верхняя пластина при этом не находится в горизонтальном положении (гриль раскрыт на 180°), то её необходимо придерживать, иначе она может выпасть и разбить нижнюю пластину, а также повредиться сама. Пользуйтесь клавишей только после полного остывания пластин для предотвращения риска возникновения ожогов.

Клавиша снабжена возвратной пружиной рассчитанной также и на достаточное сопротивление случайному нажатию на неё, однако важно помнить о такой опасности и исключить самую возможность её возникновения.

7. Поддон для жира — предназначен для сбора масла и жира, образующегося в процессе приготовления. Рекомендуется, непосредственно перед применением, налить в него небольшое количество воды, чтобы потом было легче его мыть.

8. Нижняя часть корпуса гриля в сборе, являющаяся основанием прибора и которая имеет устойчивые, нескользящие, резиновые ножки.

9. Упор-фиксатор верхней и нижней пластин гриля из термостойкой силиконовой резины для бережной фиксации пластин.

10. Клавиша перевода гриля в режим барбекю — сдвиньте клавишу, чтобы раскрыть верхнюю часть гриля на угол 180° по отношению к нижней и получить одну большую рабочую поверхность, что очень удобно когда требуется приготовить большое количество продуктов разного размера и типа.

11. Поворотный замок — позволяет надёжно зафиксировать верхнюю и нижнюю части гриля в закрытом положении, что удобно для хранения и перемещения.

12. Правая сторона рамки ручки для переноски, скрепляет верхнюю и нижнюю части гриля прочно обеспечивая заданный пользователем угол раскрытия.

13. Центральный элемент конструкции рамки ручки для переноски, предназначен для хвата руки в процессе переноски, а также в качестве упора верхней части гриля при раскрытии его на угол 180° в режиме барбекю.

14. Верхняя часть корпуса гриля в сборе с поворотной-фиксирующим механизмом.

15. Левая сторона рамки ручки для переноски, скрепляет верхнюю и нижнюю части гриля прочно обеспечивая заданный пользователем угол раскрытия.

РЕГУЛИРОВКА РАССТОЯНИЯ МЕЖДУ ВЕРХНЕЙ И НИЖНЕЙ ЧАСТЯМИ КОРПУСА

Гриль имеет три устойчивых положения верхней панели:

1. **Закрытое** состояние гриля — состояние прибора, при котором верхняя часть «А» располагается параллельно по отношению к нижней части «В». Различают два вида закрытого состояния:

- **закрытое и заблокированное** - при котором пластины плотно примыкают друг к другу, как показано на рис. 2. Такое состояние используется для хранения или переноски прибора;
- **приоткрытое** - при котором пластины не соприкасаются, а находятся на некотором расстоянии друг от друга, как показано на рис. 3. Такое состояние используется для приготовления продуктов закрытым способом.

Далее рассмотрен порядок перевода прибора в различные виды закрытого состояния.

- **закрытое и заблокированное состояние:**

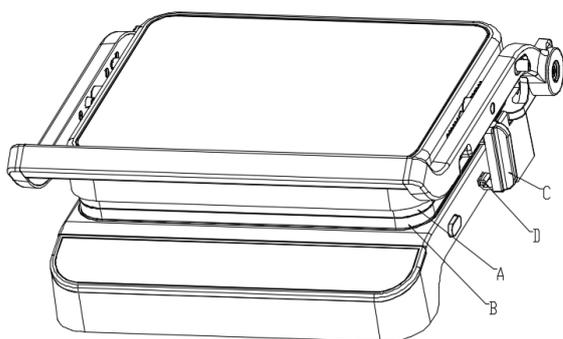


Рис. 2

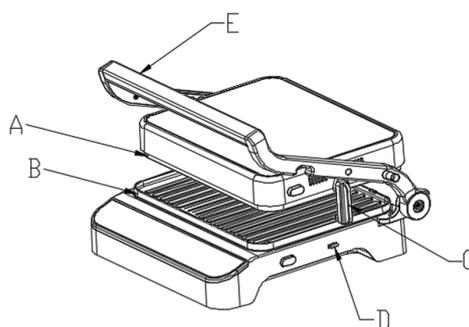


Рис. 3

- чтобы перевести гриль в закрытое состояние, необходимо предварительно подготовить пластины и обеспечить чтобы они были остывшими до температуры окружающей среды, чистыми и сухими, без посторонних предметов и материалов на них;
- установите прибор в горизонтальное положение и аккуратно, чтобы не повредить пластины, опустите верхнюю часть прибора до плотного примыкания пластин друг к другу;
- чтобы заблокировать гриль, необходимо повернуть правое плечо фиксатора «С» по часовой стрелке, чтобы перевести его из горизонтального положения в вертикальное до упора, как показано на рис. 2. В результате верхняя и нижняя части гриля станут заблокированы и не смогут самопроизвольно открыться без проведения разблокировки. Разблокировка гриля производится в обратном порядке.

• приоткрытое состояние:

- если ранее гриль был заблокирован, то осуществите его разблокировку в соответствии с вышеописанной инструкцией;
- теперь возьмитесь за ручку «Е» и плавно поднимайте верхнюю часть гриля до ощущения вертикального упора, с целью временно оставить её в таком положении;
- разместите продукты на нижней пластине так, чтобы потом верхняя часть гриля могла бы лежать на них свободно под собственным весом и при этом равномерно прижимать продукты к нижней пластине, сохраняя своё горизонтальное положение;
- снова возьмитесь за ручку «Е» и аккуратно опустите верхнюю часть гриля на продукты, слегка прижмите её, но без излишних усилий. Так продукты будут нагреваться с обеих сторон быстро и равномерно;
- возможно приготовление продуктов разной толщины, но при обязательном соблюдении вышеописанного условия положения верхней крышки гриля;
- если всё сделано правильно, то по окончании приготовления на продуктах останется аппетитный рисунок от рифлёных поверхностей пластин гриля.

2. Полуоткрытое состояние гриля — состояние прибора, при котором верхняя часть «А» поднята до вертикального упора (задан конструкцией рамки ручки), а верхняя пластина при этом образует с нижней угол примерно 105°, как показано на рис. 4. Такое состояние используется для приготовления продуктов открытым способом.

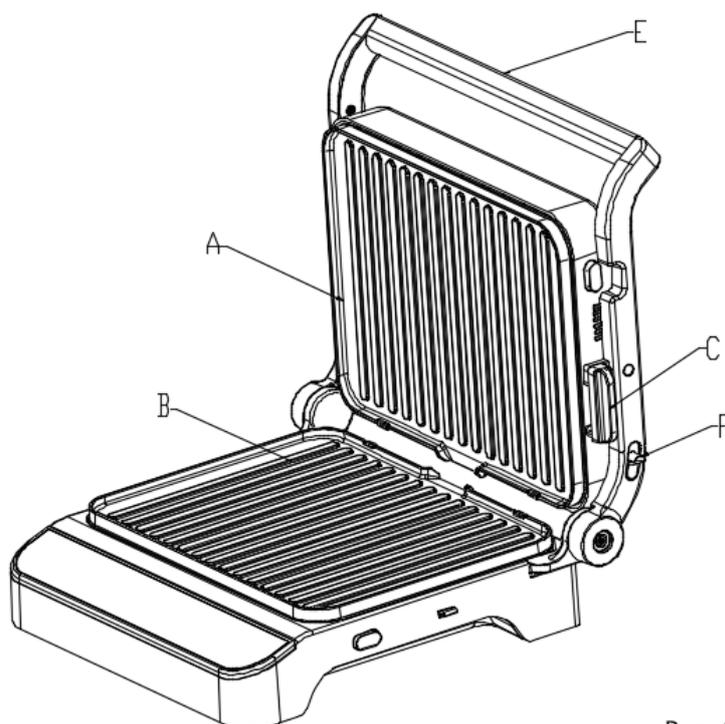


Рис. 4

• **порядок перевода прибора в полураскрытое состояние:**

- если ранее гриль был заблокирован, то осуществите его разблокировку в соответствии с вышеописанной инструкцией;
- теперь возьмитесь за ручку «Е» и плавно поднимайте верхнюю часть гриля до ощущения вертикального упора, который задан внутренним механизмом рамки ручки. В результате верхняя пластина образует с нижней угол примерно 105° как показано на рис. 4;
- когда верхняя панель открыта на угол 105° , во избежание ожогов не включайте её (не устанавливайте температуру для верхней панели);
- теперь нижнюю рифлёную пластину для гриля «В» (см. рис. 4) можно заменить на гладкую пластину для гриля (опция, не входит в текущую комплектацию прибора и приобретается отдельно), на которой можно готовить блины, яйца, овощи и т.п. блюда.
- на панели прибора 5 (рис. 1) с помощью кнопки «5h» в ручном режиме задайте температуру нижней панели гриля, а также время того, как долго будет нижняя пластина держать заданную ей температуру с помощью кнопки «5n».

Меры предосторожности при приготовлении продуктов открытым способом:

- » запрещено пользоваться грилем без установленных и зафиксированных в рабочем положении пластин;
- » максимальный вес продукта размещаемый одновременно на пластине не должен превышать 3 кг;
- » не допускайте, чтобы продукты свешивались с пластин, иначе в процессе приготовления горячий сок будет стекать на рабочую поверхность стола;
- » в зависимости от типа приготавливаемого продукта, насыщенности его влагой, режима приготовления и квалификации грильярдыен - возможно образование брызг, которые при попадании на открытые участки тела или органы зрения станут причиной сильных ожогов;
- » в процессе приготовления желательно не использовать масло совсем, тогда брызги могут возникать только от жира и влаги в продукте;
- » рекомендуется готовить в помещении оборудованном хорошей вытяжкой, при этом располагать гриль, по возможности, желательно непосредственно под ней.

3. Полностью раскрытое состояние гриля (барбекю-площадка) — состояние при котором верхняя часть «А» распаивается полностью, используя в качестве упора ручку для переноски 13 (рис. 1), при этом верхняя пластина образует с нижней угол 180° , как показано на рис. 5. Такое состояние также используется для приготовления продуктов открытым способом.

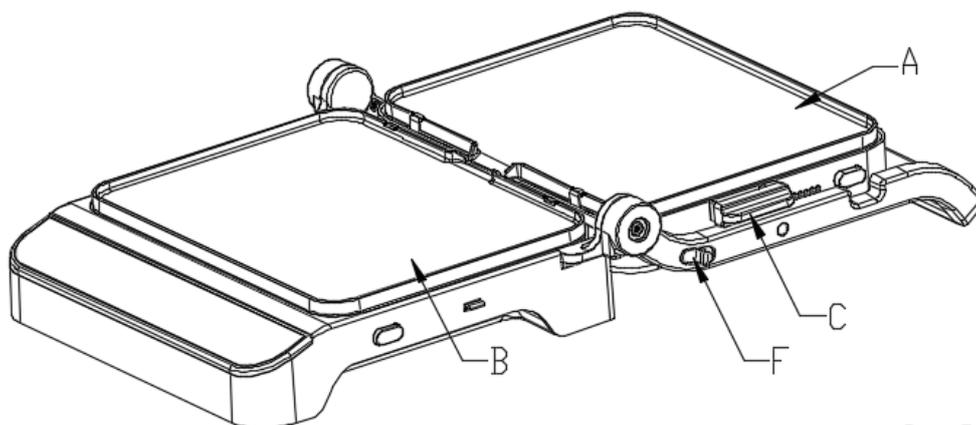


Рис. 5

• **порядок перевода прибора в полностью раскрытое состояние:**

- если ранее гриль был заблокирован, то осуществите его разблокировку в соответствии с вышеописанной инструкцией;
- возьмитесь за ручку «Е» (рис. 4) и плавно поднимайте верхнюю часть гриля до ощущения вертикального упора, который задан внутренним механизмом рамки ручки. В результате верхняя пластина образует с нижней угол примерно 105°;
- затем потяните к центру прибора ключ разблокировки «F» (рис. 5), находящийся на правой стороне рамки ручки для переноски гриля и придерживая саму ручку, аккуратно опустите её на поверхность опоры. В результате верхняя пластина образует с нижней угол 180°, как показано на рис. 5;
- на панели прибора 5 (рис. 1) с помощью кнопки «5h» в ручном режиме задайте температуру отдельно для каждой панели гриля;
- там же с помощью кнопки «5h» в ручном режиме задайте время того, как долго будет каждая пластина держать заданную ей на предыдущем шаге температуру;
- теперь, в таком раскрытом положении, гриль представляет из себя барбекю-площадку где обе пластины можно одновременно использовать с различной температурой для приготовления таких разнообразных блюд как: стейк, свинина, отбивная, рыба, курица, блины, яичница и овощи.
- несомненным преимуществом барбекю-площадки является возможность применения как рифлёных так и гладких (опция) пластин причём в их различных сочетаниях, позволяя находить новые идеи и практически без ограничений воплощать каждому грильё свои секреты вдохновения в искусство кулинарии!

Меры предосторожности при приготовлении продуктов открытым способом:

- » запрещено пользоваться грилем без установленных и зафиксированных в рабочем положении пластин;
- » максимальный вес продукта размещаемый одновременно на пластине не должен превышать 3 кг;
- » не допускайте, чтобы продукты свешивались с пластин, иначе в процессе приготовления горячий сок будет стекать на рабочую поверхность стола;
- » в зависимости от типа приготавливаемого продукта, насыщенности его влагой, режима приготовления и квалификации гриль-повара, возможно образование брызг, которые при попадании на открытые участки тела или органы зрения станут причиной сильных ожогов;
- » в процессе приготовления желательно не использовать масло совсем, тогда брызги могут возникать только от жира и влаги в продукте;
- » рекомендуется готовить в помещении оборудованном хорошей вытяжкой, при этом располагать гриль, по возможности, желательно непосредственно под ней.

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ПЛАСТИН ГРИЛЯ

1. Снятие пластин гриля:

- раскройте гриль под углом 105° (или 180°) в соответствии с вышеописанной инструкцией;
- если прибор недавно использовался по назначению, то дальнейшую последовательность действий по снятию запрещено выполнять до полного остывания пластин, с целью предотвращения риска возникновения ожогов;
- в случае, если требуется снять обе пластины вместе и при этом гриль раскрыт под углом 105°, тогда в первую очередь надо снять нижнюю пластину и только после этого приступить к снятию верхней, при этом аккуратно её придерживая второй рукой. Иначе, в процессе снятия, она может выпасть из рук и разбить нижнюю пластину, а также повредиться сама;
- если гриль раскрыт на 180°, то последовательность снятия пластин не имеет значения, а такое состояние гриля является самым удобным для выполнения этой операции;
- рассмотрим процесс снятия на примере нижней пластины, как это показано на рис. 6;
- для снятия пластины «В» нажать на клавишу разблокировки «А», после чего откреплённая пластина автоматически приподнимется, освободившись так из режима блокировки, но останется при этом лежать на нижней части прибора под своим весом удерживаемая только упором-фиксатором «С»;
- для полного извлечения пластины необходимо немного сдвинуть её в сторону от упора-фиксатора и вывести её из зацепления с ним.

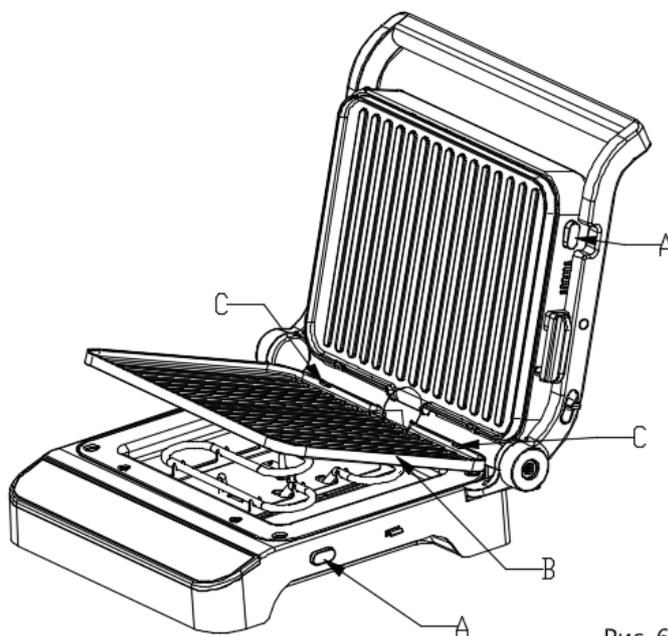


Рис. 6

2. Установка пластин гриля:

- разместите прибор на стационарной, ровной, устойчивой, горизонтальной и огнеупорной поверхности;
- раскройте гриль под углом 105° (или 180°) в соответствии с вышеописанной инструкцией;
- в случае, если требуется установить обе пластины вместе и при этом гриль раскрыт под углом 105°, тогда в первую очередь надо установить верхнюю пластину, при этом аккуратно её придерживая второй рукой и только после этого приступить к установке нижней. Иначе, в процессе установки, она может выпасть из рук и разбить уже установленную нижнюю пластину, а также повредиться сама;
- если гриль раскрыт на 180°, то последовательность установки пластин не имеет значения, а такое состояние гриля является самым удобным для выполнения этой операции;
- рассмотрим процесс установки на примере нижней пластины, как это показано на рис. 6;
- обратите внимание, что поскольку обе пластины являются взаимозаменяемыми, то их деление на верхнюю или нижнюю носит чисто условный характер и задаётся пользователем самостоятельно непосредственно перед их установкой в прибор;
- пластина считается готовой к установке, если она сухая, чистая, без посторонних материалов, жидкостей и предметов на ней;
- ориентация пластины вверх-вниз:
 - чтобы определить ориентацию для правильной установки, возьмите пластину в руки и внимательно рассмотрите её. Та плоскость, на которой просматривается рисунок в форме оттиска тэна (нагревательного элемента) прибора - является внутренней поверхностью и при установке должна быть обращена к тэну прибора, т.е. вниз, а противоположная плоскость является внешней, рабочей поверхностью - предназначенной непосредственно для приготовления пищи и при установке должна быть обращена вверх;
 - ориентация пластины фронт-тыл:
 - осмотрите верхнюю, рабочую поверхность пластины и найдите в прямоугольнике её контура сторону, которая имеет по центру выступ в форме носика предназначенного для слива жира во время готовки, а по углам этой стороны пазы для фиксатора - такая сторона является тыльной, а противоположащая ей - фронтальной;
 - расположите пластину над прибором так, чтобы она была обращена фронтальной стороной к панели прибора, а тыльной стороной к его оси;
 - аккуратно вставьте пазы тыльной стороны пластины в фиксатор «С» до упора, а затем плавно положите фронтальную сторону на корпус прибора и прижмите её рукой до характерного щелчка блокиратора пластины расположенного под ней;
 - теперь попробуйте, слегка, руками отделить пластину от прибора без применения клавиши разблокировки «А», если не получилось это сделать, значит пластина встала на своё рабочее место и надёжно заблокирована, в противном случае внимательно повторите вышеописанный порядок установки пластин.

Внимание

- » во избежание травмирования при снятии и установке пластин рекомендуется надевать перчатки;
- » перед приготовлением блюд обязательно установить обе пластины гриля;
- » запрещено пользоваться прибором без установленных и зафиксированных в рабочем положении пластин;
- » во время работы прибора запрещено разблокировать или снимать пластины;
- » по окончании работы гриля запрещено разблокировать или снимать пластины до тех пор пока они не остыли до температуры окружающей среды.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Удалите все упаковочные материалы, наклейки и принадлежности изнутри и снаружи прибора.
2. Прежде чем выбрасывать упаковочные материалы, убедитесь, что среди них нет компонентов прибора, деталей или документов к нему.
3. Очистите оборудование в соответствии с рекомендациями раздела «Чистка и уход».
4. Установите поддон для сбора жира 7 (рис. 1) на штатное место в нижней части корпуса гриля.

Внимание: при первом использовании прибора допускается появление лёгкого запаха гари или кратковременного задымления.

АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Использование термозонда:

1. Термозонд (термощуп, датчик температуры) — это необходимое устройство для качественного приготовления стейка, которое измеряет температуру внутри мяса и позволяет определить готовность стейка, особенно это актуально для больших кусков. Использование термозонда это наиболее точный и быстрый способ определить степень прожарки стейка, что позволяет приготовить его сочным, вкусным и ароматным!

2. Достать термозонд легко — достаточно выдвинуть отсек для хранения термозонда 2 (рис. 1) из нижней части корпуса гриля (с левой стороны) и извлечь из него устройство.

3. Подключить термозонд просто — для этого понадобится вставить штекер устройства (до упора) в соответствующий ему штекерный разъём, который находится там же, в нижней части корпуса гриля (с левой стороны) рядом с салазками отсека для хранения термозонда.

Советы и информация:

- » обратите внимание на то, что термозонд предназначен только для приготовления стейка;
- » вставляя термозонд в стейк, убедитесь, что он вставлен как можно ближе к середине стейка и примерно на половину его глубины;
- » при приготовлении продуктов закрытым способом стейк обжарится до золотистой корочки с обеих сторон;
- » при использовании термозонда температура пластин и зонда отображаются поочередно;
- » при использовании термозонда рекомендуется устанавливать одинаковую температуру для верхней и нижней пластин.

Желаемая степень прожарки	Температура приготовления (по умолчанию) °C	Диапазон регулировки температуры приготовления °C	Время приготовления (по умолчанию) (сек)	Показания термозонда °C
Med Rare	220	210-230	300	54
Med	220	210-230	360	60
Med Well	220	210-230	420	65
Well Done	220	210-230	480	73

Таблица 1

Подготовка к работе:

1. Сразу после подключения сетевой вилки шнура питания к розетке, прозвучит краткий высокочастотный звуковой сигнал и все индикаторы на панели управления синхронно загораются, далее происходит самодиагностика прибора в течение 1-3 сек. и, в случае её успешного завершения, все индикаторы синхронно погаснут, после чего гриль готов к работе и переходит в спящий режим.

2. Чтобы включить прибор коснитесь кнопки питания, прозвучит краткий высокочастотный звуковой сигнал, а на панели управления (см. рис. 7) загорятся индикаторы следующих кнопок: включения и выключения питания, подтверждения выбора, меню выбора степени прожарки стейка, меню выбора автоматического режима приготовления, ручной регулировки температуры и ручной установки времени нагрева пластин. На цифровом дисплее отобразится «---», свидетельствующий о том, что прибор перешёл в режим ожидания.

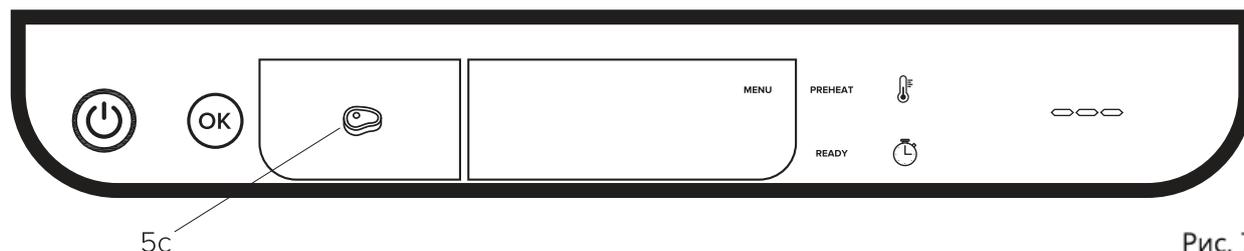


Рис. 7

Автоматические программы прожарки стейка:

3. Желаемый уровень готовности стейка, можно задать коснувшись кнопки меню выбора степени прожарки «5c» (рис. 7). Выбор будет предоставлен в следующей циклической последовательности:

MED RARE → MED → MED WELL → WELL DONE

продолжайте не спеша касаться кнопки, прокручивая карусель вариантов и найдите желаемую степень прожарки. В процессе выбора, индикация кнопки гаснет, но при этом начинает мигать и обращать на себя внимание индикатор, соответствующий активному на текущий момент варианту меню.

Этот вариант имеет свои как предустановленные, так и доступные к изменению параметры (см. табл. 1). Для ознакомления с ними и предоставления возможности их корректировки, на панели управления происходит поочерёдная экспозиция этих параметров в течение 3 сек. - сразу же после индикации активного варианта.

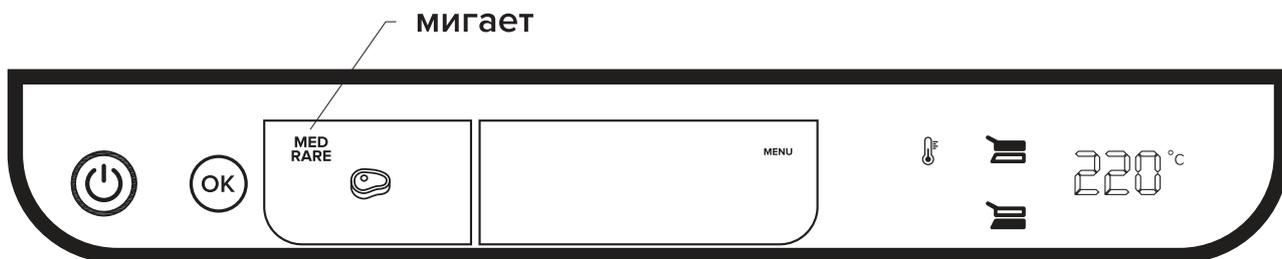


Рис. 8

• **порядок чередования значений при экспозиции следующий:**

- в первую очередь на панели управления загорается логотип термометра, находящийся на кнопке регулировки температуры, одновременно с ним загораются оба индикатора верхней и нижней пластин гриля, при этом цифровой дисплей отображает соответствующую им температуру, одинаковую для обеих пластин (рис. 8);
- во вторую очередь загорается логотип таймера, находящийся на кнопке регулировки времени нагрева пластин, одновременно с ним гаснут оба индикатора верхней и нижней пластин гриля, при этом цифровой дисплей отображает единое для обеих пластин время нагрева (рис. 9).

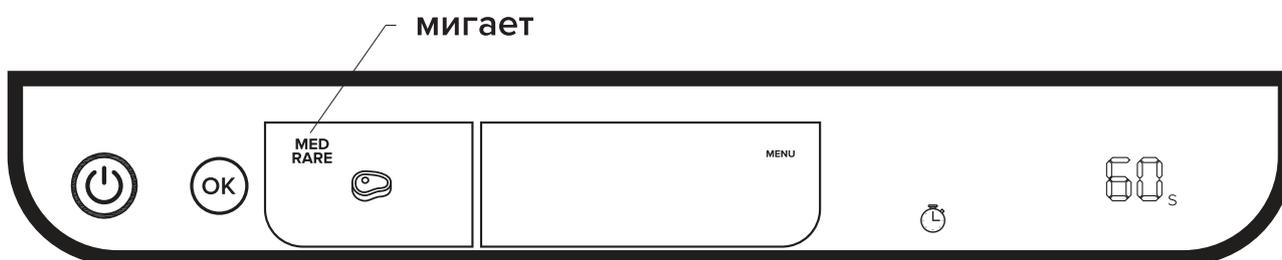


Рис. 9

4. На предыдущем шаге 3, если в течение 3 сек. (во время экспозиции) нажать на загоревшийся логотип термометра, то прибор переходит в режим ручной настройки доступных к изменению параметров активного варианта.

В режиме настройки индикаторы верхней и нижней пластин синхронно мигают, горит логотип таймера, а также светятся кнопки «+» и «-», подтверждая свою готовность к ручному вводу значения температуры (одинаковой для обеих пластин гриля) из допустимых значений колонки «Диапазон регулировки температуры приготовления» в таблице 1.

Рассмотрим пример ручной корректировки температуры прожарки **MED RARE**:

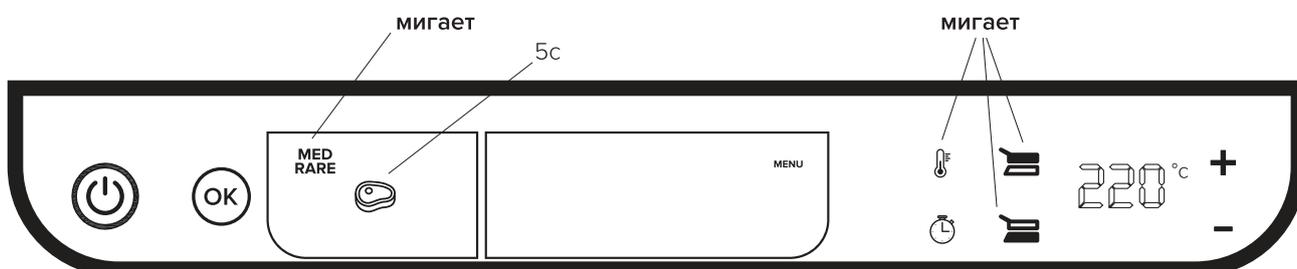


Рис. 10

- для начала, с помощью кнопки «меню выбора степени прожарки стейка» «5с» (рис. 10), активизируйте вариант MED RARE;
- цифровой дисплей отобразит предустановленную для этого варианта температуру пластины 220°C, что соответствует значению по умолчанию (см. табл. 1);

- на основании данных таблицы, допустимый диапазон ручной регулировки температуры пластины составляет 210-230°C;
- для изменения температуры перейдите в режим настройки. В нём нажатие кнопки «+» приводит к увеличению температуры пластины с предустановленного значения 220°C до допустимого значения 230°C, а нажатие кнопки «-» приводит к уменьшению температуры пластины с предустановленного значения 220°C до допустимого значения 210°C).

5. На предыдущем шаге 4, после завершения корректировки температуры, но не покидая режим ручной настройки, коснитесь кнопки с логотипом таймера, что предоставит возможность установить время прожарки стейка. После прикосновения к кнопке она начнёт мигать, также будут светиться кнопки «+» и «-», подтверждая свою готовность к ручному вводу значения времени нагрева (единого для обеих пластин гриля). Цифровой дисплей при этом отображает минимально допустимое значение времени приготовления в 60 сек. При необходимости, время приготовления можно изменить с помощью кнопок «+» и «-».

Рассмотрим пример ручной корректировки времени прожарки **MED RARE**:

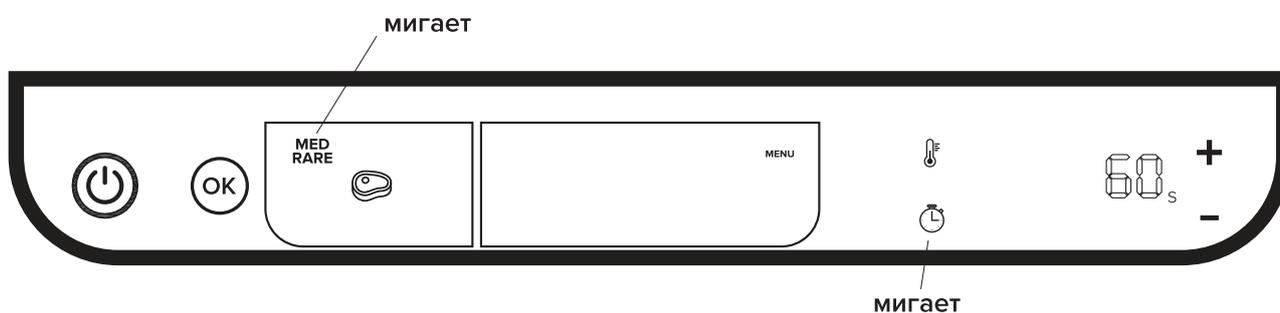


Рис. 11

- время приготовления по умолчанию 300 сек. (см. табл. 1);
- изменять значение времени можно с помощью кнопок «+» или «-», чтобы соответственно увеличить или уменьшить время приготовления в допустимом диапазоне от 60 до 600 сек. Поведение кнопок при этом следующее:

краткое нажатие - ступенчатое изменение, с шагом в 10 сек;

длительное нажатие - плавное и быстрое изменение.

Состояние панели управления соответствующее данному шагу показано на рис. 11.

6. После завершения ручной корректировки температуры и времени прожарки на 3 и 4 шаге соответственно, или когда в этом совсем нет необходимости, нажмите кнопку подтверждения выбора «OK».

Теперь прибор переходит к выполнению программы предварительного прогрева пластин, т.е. процесса разогревания пластин гриля до рабочей температуры.

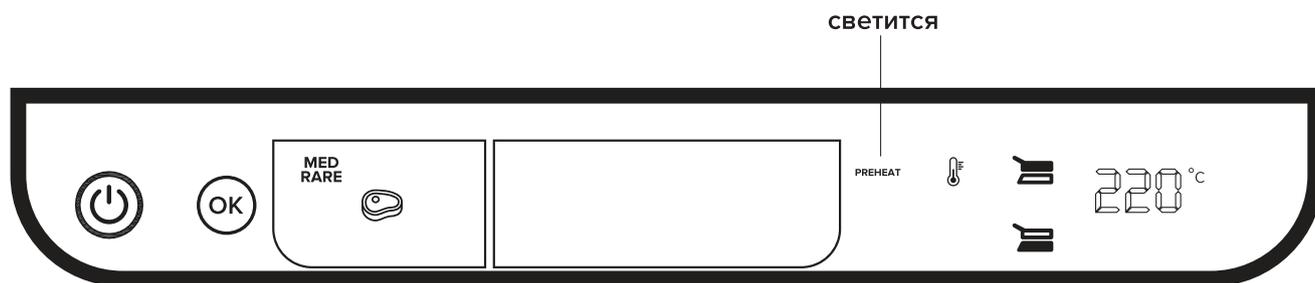


Рис. 12

Состояние панели управления на этом шаге показано на рис. 12. Выполнение программы сопровождается свечением индикатора предварительного нагрева, а на цифровом дисплее отображается только текущая температура пластин гриля, одинаковая для обеих. Время нагрева не отображается.

7. После завершения программы предварительного прогрева её индикатор погаснет и сразу загорится индикатор готовности прибора к работе, одновременно прозвучит краткий высокочастотный звуковой сигнал. Теперь можно открыть верхнюю часть прибора и расположить продукты на пластины гриля. Состояние панели управления на этом шаге показано на рис. 13.

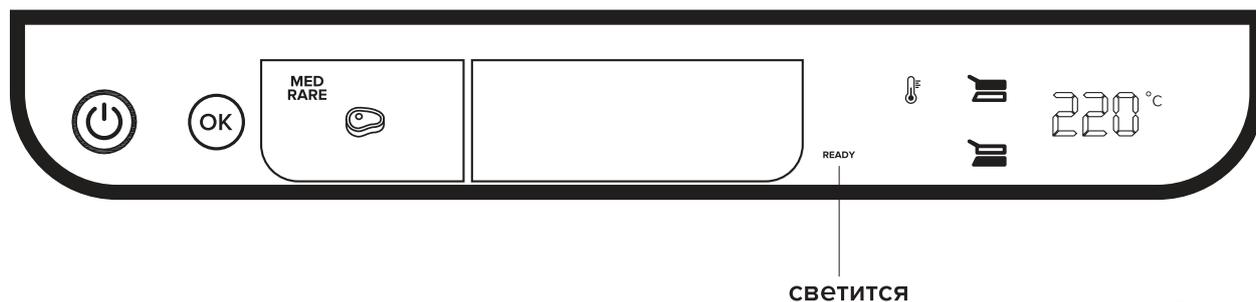


Рис. 13

8. После раскладки продуктов на пластины, опустите верхнюю часть гриля так, как это описано в разделе «приоткрытое состояние» и нажмите кнопку подтверждения выбора «ОК», чтобы прибор приступил к работе. В процессе приготовления пищи цифровой дисплей попеременно отображает текущую температуру пластин и обратный отсчёт времени приготовления. Смена показаний дисплея происходит циклически, каждые 3 сек. Состояние панели управления на этом шаге показано на рис. 14.



текущая температура пластин и обратный отсчёт времени приготовления



Рис. 14

9. Когда прибор завершит работу, прозвучит длинный высокочастотный звуковой сигнал и гриль вернётся в режим ожидания. Состояние панели управления при этом соответствует показанному на шаге 2.

Автоматические программы приготовления блюд:

10. На шаге 2, когда прибор находится в режиме ожидания, коснитесь кнопки меню выбора автоматического режима приготовления, чтобы выбрать различные варианты блюд. Выбор будет предоставлен в следующей циклической последовательности:

курица → сэндвич → колбаски → рыба → бекон → овощи

продолжайте не спеша касаться кнопки, прокручивая карусель вариантов и найдите пиктограмму блюда которое желаете приготовить. В процессе выбора, индикация кнопки гаснет, но при этом начинает мигать и обращать на себя внимание пиктограмма, соответствующая активному на текущий момент варианту меню.

Одновременно на панели управления происходит поочерёдная экспозиция параметров температуры пластин и времени приготовления, как это подробно описано на шаге 3. Текущее состояние панели управления показано на рис. 15.

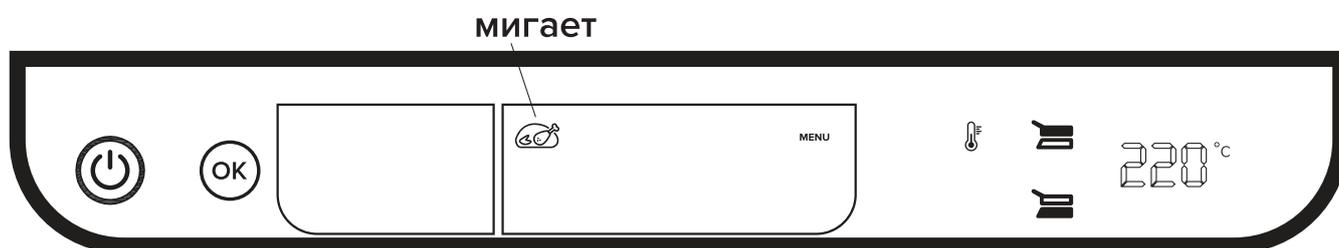


Рис. 15

11. Порядок корректировки температуры и времени приготовления соответствует порядку подробно описанному для соответствующих функций стейка, на шагах 4 и 5.

12. Выполнение программ предварительного прогрева пластин и приготовления блюд в автоматическом режиме, аналогичны функциям стейка, детально описанным на шагах 6, 7 и 8.

РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

13. Прибор помогает гриль-повару воплотить в жизнь свои творческие замыслы, выразить себя в искусстве кулинарии, экспериментировать и самостоятельно создавать кулинарные шедевры!

Ручной режим приготовления специально предназначен для того, чтобы полностью раскрыть творческий потенциал грильё. Переход в ручной режим происходит при касании кнопки температуры, когда прибор находится в режиме ожидания на шаге 2.

Прикоснитесь к кнопке с изображением термометра и перейдите в режим настройки температуры верхней и нижней пластин. В этом режиме индикатор с термометром и индикатор состояния верхней пластины синхронно мигают, горит логотип таймера, а также светятся кнопки «+» и «-», подтверждая свою готовность к ручному вводу значений температуры, разной для каждой пластины гриля. Настройка температуры начинается с верхней пластины. Состояние панели управления на этом шаге показано на рис. 16.

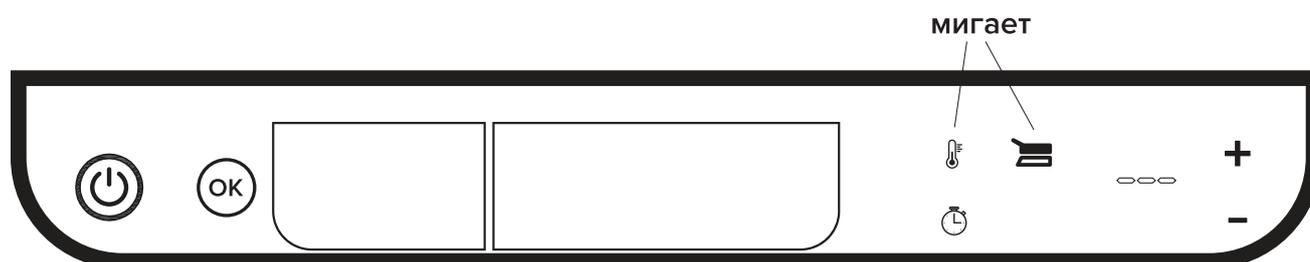
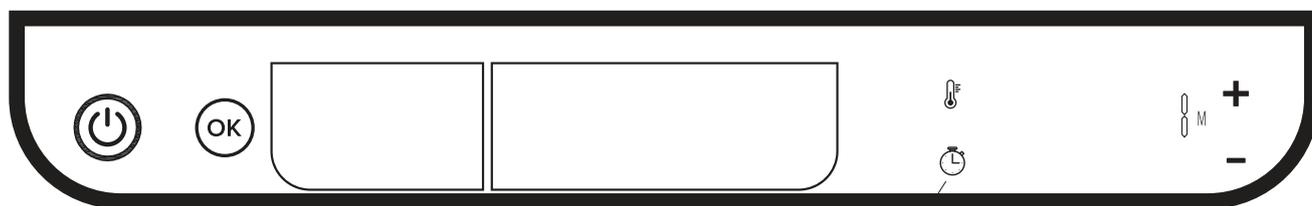


Рис. 16

- диапазон регулировки температуры пластин составляет от 80°C до 230°C и производится с помощью кнопок «+» или «-». Поведение кнопок при этом следующее: каждое краткое нажатие соответственно повышает или понижает значение температуры на 10°C, а длительное нажатие позволяет быстро и плавно изменить значение температуры;
- завершив настройку температуры верхней пластины нажмите кнопку с логотипом термометра, чтобы переключиться на настройку нижней аналогичным способом;
- по окончании настройки температуры обеих пластин гриля, нажмите кнопку с логотипом таймера и перейдите в режим настройки времени нагрева пластин, единое для обеих пластин время нагрева, это позволит задать время того, как долго будут пластины держать заданную им на предыдущем этапе температуру. Состояние панели управления на этом шаге показано на рис. 17.

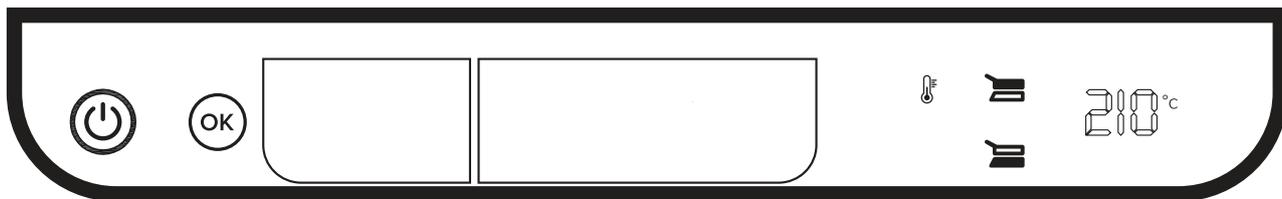


мигает

Рис. 17

- диапазон регулировки времени нагрева пластин составляет от 1 до 60 мин. и производится с помощью кнопок «+» или «-». Поведение кнопок при этом следующее: каждое краткое нажатие соответственно повышает или понижает значение времени ровно на 1 мин, а длительное нажатие позволяет быстро и плавно изменить значение времени;
- по окончании настройки времени нагрева пластин нажмите кнопку подтверждения выбора «OK», чтобы прибор приступил к работе. В процессе приготовления пищи цифровой дисплей попеременно отображает текущую температуру пластин и обратный отсчёт времени приготовления. Смена показаний дисплея происходит циклически, каждые 3 сек. Состояние панели управления на этом шаге показано на рис. 18 и 19.

Когда задана температура одинаковая для обеих пластин:



Попеременное отображение текущей температуры пластин и обратного отсчёта времени приготовления.

Смена показаний дисплея происходит циклически, каждые 3 сек.



Рис. 18

Когда заданы разные температуры для пластин:



Попеременное отображение текущей температуры каждой пластины и обратного отсчёта времени приготовления.



Смена показаний дисплея происходит циклически, каждые 3 сек.



Рис. 19

Программа приготовления блюда	Температура приготовления (по умолчанию) °C	Диапазон регулировки температуры приготовления °C	Время приготовления (по умолчанию) (сек)	Показания термозонда °C
Стейк «Med Rare»	220	210-230	300	54
Стейк «Med»	220	210-230	360	60
Стейк «Med Well»	220	210-230	420	65
Стейк «Well Done»	220	210-230	480	73
Бекон	210	200-220	200	термозонд только для стейка
Курица	210	200-220	260	
Рыба	200	190-210	300	
Овощи	200	190-210	130	
Колбаски	180	170-190	270	
Сэндвич	180	170-190	120	

Таблица 2

РАСПРОСТРАНЁННЫЕ ПРОБЛЕМЫ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

№	Проблема	Возможная причина	Решение
1	Гриль не работает	Шнур питания не вставлен в розетку	Вставьте шнур питания в розетку
2	Дым от пластин	После последнего использования на пластинах остались остатки пищи	Очищать после каждого использования верхнюю и нижнюю пластины гриля, а также поддон для сбора жира
3	Еда готовится на гриле слишком долго, подгорает или недожарена	Задана температура и время нагрева пластин, которые не соответствуют пищевой группе и/или размеру приготавливаемых продуктов	Отрегулировать температуру и время нагрева пластин
4	Тост (хлеб) - подгорел	Время приготовления остывшего хлеба (из холодильника) и тёплого отличается, в холодном состоянии оно больше	Сократить время приготовления тоста, когда хлеб в горячем состоянии
5	В процессе работы гриль издаёт звуковой сигнал и внезапно отключается	Прибор рассчитан на непрерывное время работы 60 мин, после чего он автоматически отключается	Включить прибор снова
6	Продукты приготовлены неравномерно	<ol style="list-style-type: none"> 1. На пластинах гриля расположены продукты разных размеров. 2. На пластинах гриля размещены разные пищевые группы продуктов. 3. При приготовлении продуктов открытым способом не производится их периодическое переворачивание. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Расположить на пластинах продукты примерно одинакового размера. 2. Разместить на пластинах гриля продукты только одной пищевой группы. 3. Переворачивать продукты в процессе жарки.

7	Пригоревшая корочка у стейка	Установлено слишком большое время жарки	Уменьшить время жарки
8	На цифровом дисплее загорелось «E1»	Повреждение электрической цепи верхней части гриля	Немедленно отключить прибор от сети питания и обратиться в ближайший сервисный центр
9	На цифровом дисплее загорелось «E2»	Повреждение электрической цепи нижней части гриля	Немедленно отключить прибор от сети питания и обратиться в ближайший сервисный центр
10	На цифровом дисплее загорелось «E3»	Возникает если термозонд неисправен или штекер термозонда не вставлен до конца в соответствующий ему штекерный разъем или сам штекерный разъем загрязнен (жир, масло, грязь, вода и пр.), а также если прибор в течение 5 мин. не получает от термозонда обновленных данных температуры или они недостоверны	Выключить прибор. Очистить штекерный разъем термозонда. Вставить штекер термозонда в разъем плотно, до упора. Включить прибор. Войти в меню и проверить, что датчик температуры теперь определен прибором правильно.

ЧИСТКА И УХОД

Предупреждение! Перед чисткой необходимо:

- выключить прибор с помощью кнопки включения и выключения **On/Off**;
- отсоединить прибор от электричества, вынуть вилку из розетки;
- охладить полностью обе пластины, чтобы избежать ожогов;
- не погружать шнур питания, вилку или весь прибор в воду или другие жидкости;
- не использовать при чистке металлические предметы (губки, лопаточки, скребки и пр.).

1. После каждого использования протирайте внутреннюю и внешнюю поверхности влажной тканью или губкой;

2. Пластины гриля можно мыть вручную тёплой водой с раствором для мытья посуды, пластины не предназначены для мытья в посудомоечной машине;

3. При чистке можно добавить необходимое количество чистящего раствора;

4. После очистки всех деталей высушите их, протрите чистой тряпкой, чтобы предотвратить окисление и ржавчину;

5. Соберите прибор и поставьте его на хранение.

СЕРВИСНЫЕ ЦЕНТРЫ

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



libhof.ru/services/

