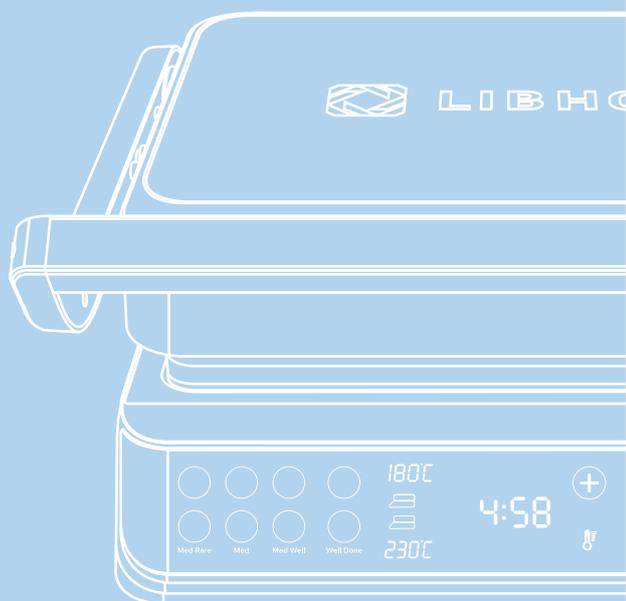




# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ГРИЛЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ



Модель:  
GM-2000M

# 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 разогревать 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. С актуальной редакцией руководства по эксплуатации можно ознакомиться на сайте [libhof.ru](http://libhof.ru).

## СОДЕРЖАНИЕ

Назначение .....	4
Меры предосторожности .....	4
Технические характеристики .....	6
Основные элементы и функции .....	7
Регулировка расстояния между пластинами .....	8
Снятие и установка пластин гриля .....	10
Перед первым использованием .....	11
Панель управления .....	11
Использование .....	12
Распространенные проблемы и обслуживание .....	16
Чистка и уход .....	17
Сервисные центры .....	17

## 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 GM-2000M 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.

## 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

<b>Модель</b>	<b>GM-2000M</b>
Размеры рабочей поверхности	281x253 мм
Напряжение	230 В
Частота	50/60 Гц
Номинальная мощность верхней пластины	1000 Вт
Номинальная мощность нижней пластины	1000 Вт
Класс защиты от поражения электрическим током	I
Размеры устройства	376x179x362 мм
Масса нетто	5,8 кг

# ОСНОВНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ И ФУНКЦИИ

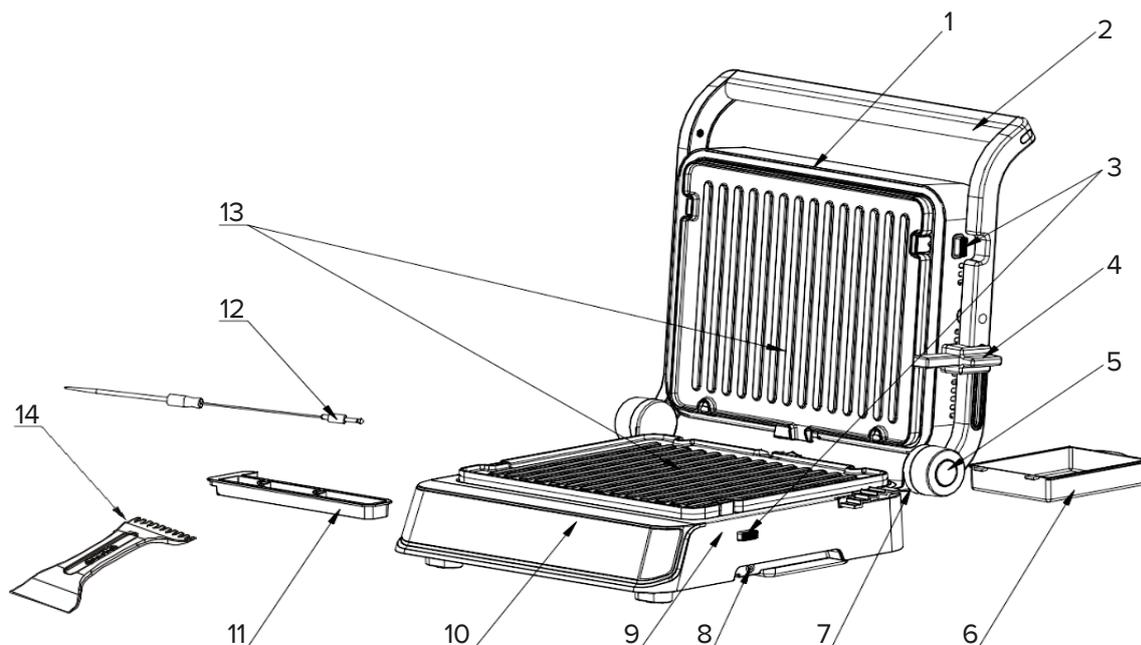


Рис. 1

1. Верхняя часть корпуса гриля в сборе — содержит нагревательную трубку и пластину гриля;
2. Ручка — предназначен для хвата руки в процессе переноски, а также в качестве упора верхней части гриля при раскрытии его на угол 180° в режиме барбекю;
3. Кнопка 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;
4. Подвижная распорка-замок — используется для регулировки расстояния между верхней и нижней частями устройства, или для фиксации гриля в закрытом положении (например для переноски);
5. Кнопка перевода гриля в режим барбекю — нажмите кнопку, 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;
6. 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;
7. Вращающийся вал — с подвесными ступеньками, работает вместе с распоркой-замком для реализации функции регулировки между верхней и нижней частями гриля;
8. Разъем для подключения термозонда;
9. Нижняя часть корпуса в сборе — поддерживает нагревательную трубку и гриль-пластину, устанавливает печатную плату;
10. 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;
11. Отсек для хранения термозонда;
12. Термозонд — определяет внутреннюю температуру стейка для точного контроля степени готовности;

13. Съемные пластины гриля — легко снимаются и устанавливаются, верхняя и нижняя пластины взаимозаменяемые. Можно использовать обе стороны пластины, одна сторона — решетка для гриля, другая — противень для жарки.

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

## РЕГУЛИРОВКА РАССТОЯНИЯ МЕЖДУ ПЛАСТИНАМИ

1. Закрытое и заблокированное состояние. Закройте верхнюю крышку гриля и переместите распорку-замок назад, чтобы она сцепилась с плавающей ступенькой (см. круг на рис. 2). В это состоянии верхняя крышка и основание заблокированы. Этот режим используется для хранения или транспортировки прибора.

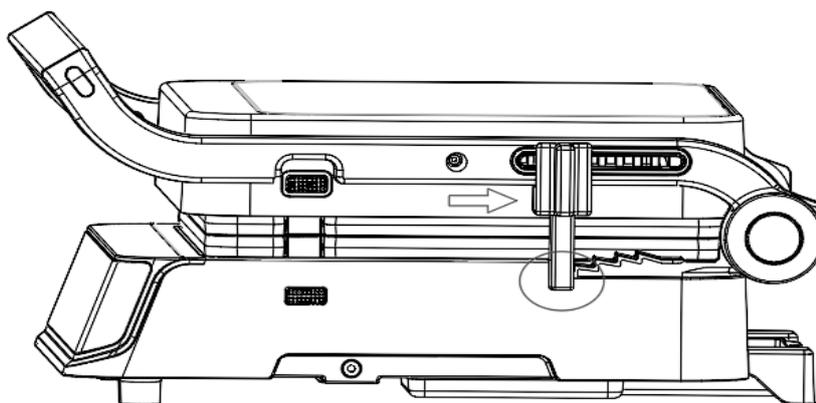


Рис. 2

2. Режим разблокировки. Переместите распорку-замок вперед, чтобы отсоединить ее от плавающей ступеньки (см. круг на рис. 3). В это время верхняя крышка и основание разблокированы, и верхнюю крышку можно открыть по вашему желанию.

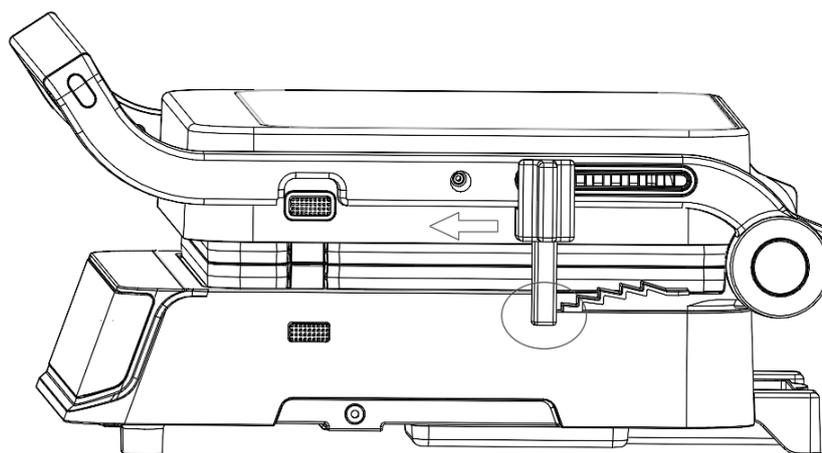


Рис. 3

3. Открытый режим. Возьмитесь за ручку и откройте верхнюю крышку примерно на 95°. Этот режим можно использовать при приготовлении, где нужно использовать только нижний противень.

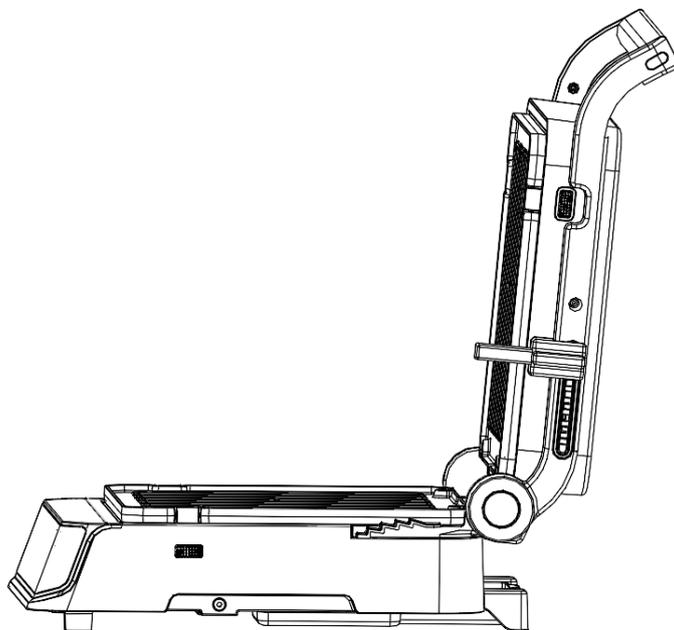


Рис. 4

4. В режиме барбекю 180°. В открытом вертикальном положении нажмите кнопку перевода в режим барбекю и одновременно опустите верхнюю часть гриля вниз, как показано на рис. 5.

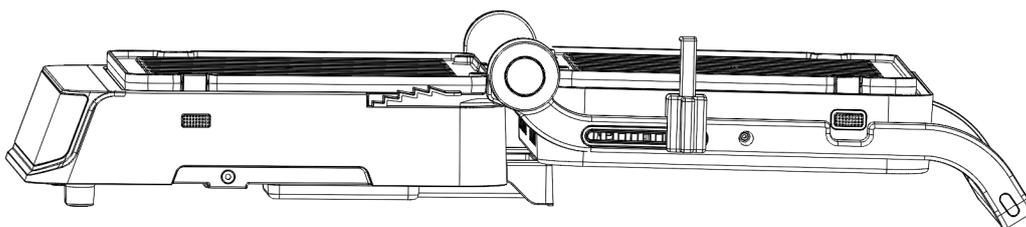


Рис. 5

5. Плавающий режим. Приподнимите верхнюю часть прибора, нажмите на распорку-замок и доведите ее соответствующее положение так, чтобы она остановилась на необходимой плавающей ступени. Верхняя пластина будет оставаться на фиксированной высоте в этом режиме и может использоваться для приготовления бургеров/сэндвичей.

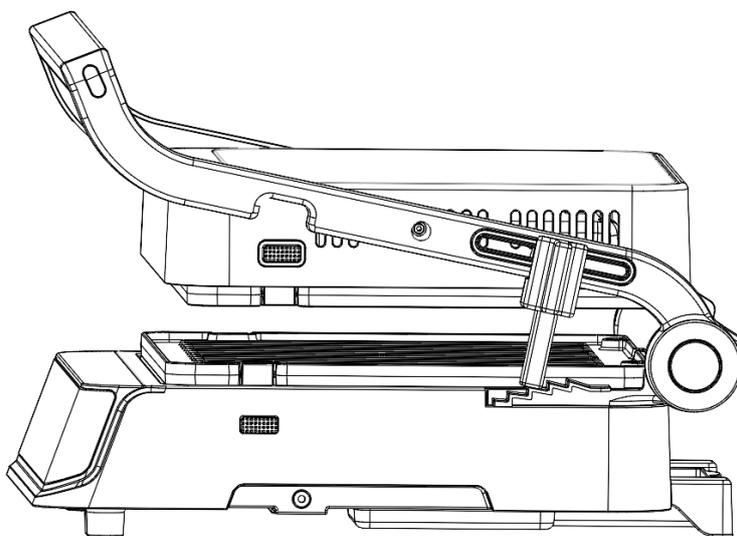


Рис. 6

## СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ПЛАСТИН ГРИЛЯ

1. Чтобы снять пластины раскройте прибор на 95° или 180°, нажмите кнопку разблокировки пластины гриля (1), пластина выйдет из замка, и потяните ее (2), как показано на рис. 7.

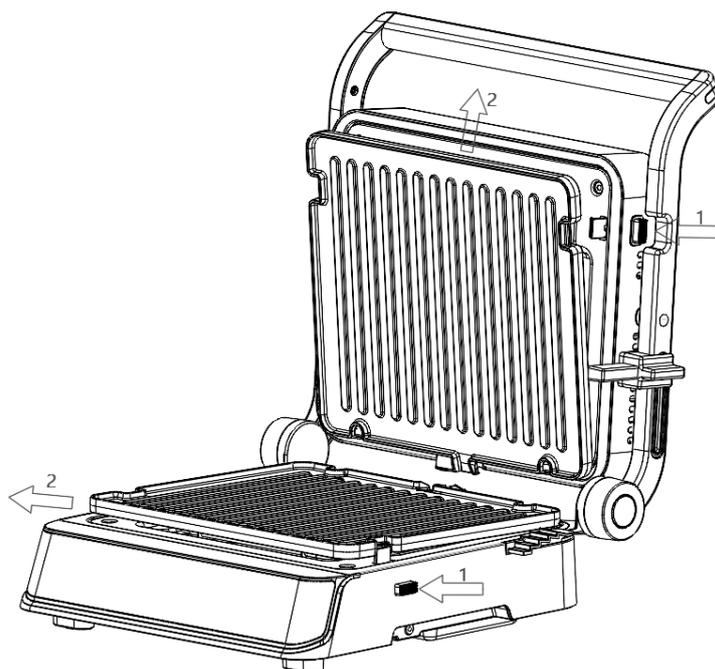


Рис. 7

### ⚠ ВНИМАНИЕ

- Когда верхняя часть гриля находится в положении 95°, придерживайте пластину рукой при нажатии кнопки разблокировки пластины, чтобы предотвратить ее падение;
- Не вынимайте пластины сразу по окончании готовки, чтобы избежать ожогов;

2. Чтобы установить пластины гриля, откройте гриль в положение 95° или 180°, вставьте два конца пластины с выемками в фиксирующий кронштейн (1), затем нажмите на пластину до щелчка (2), как показано на рис. 8.

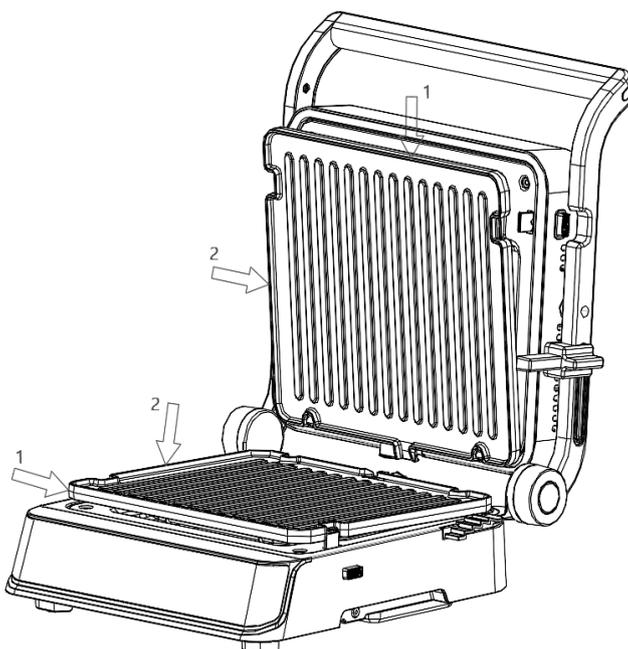


Рис. 8

## ⚠ ВНИМАНИЕ

• Пластины гриля являются необходимым элементом данного прибора, их необходимо установить перед началом работы.

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед первым использованием этого продукта:

1. Снимите с прибора все упаковочные материалы.
2. Перед тем как выбросить упаковочные материалы, убедитесь, что в них не осталось никаких деталей.
3. Используйте теплую воду, средство для мытья посуды и неабразивную губку для очистки верхней и нижней пластин гриля, лопатки, поддона для сбора жира и подождите, пока пластина гриля высохнет, прежде чем собирать прибор.
4. Добавьте небольшое количество воды в поддон для сбора жира и вставьте его в нижнюю часть гриля.

## ⓘ ПРИМЕЧАНИЕ

При первом использовании продукта может ощущаться легкий запах или кратковременный дым, что является нормальным явлением.

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

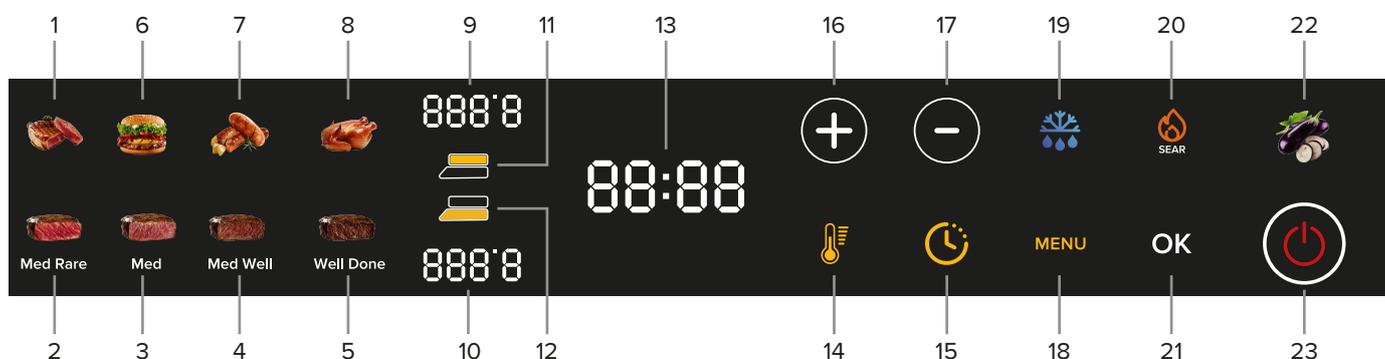


Рис. 9

- |   |   |
|---|---|
| 1. Стейк                                  | 13. Индикатор времени приготовления       |
| 2. Стейк Med Rare                         | 14. Кнопка температуры                    |
| 3. Стейк Med                              | 15. Кнопка времени                        |
| 4. Стейк Med Well                         | 16. Кнопка увеличения температуры/времени |
| 5. Стейк Med Done                         | 17. Кнопка уменьшения температуры/времени |
| 6. Гамбургер                              | 18. Кнопка меню                           |
| 7. Колбаски                               | 19. Разморозка                            |
| 8. Курица                                 | 20. Кнопка SEAR                           |
| 9. Индикатор температуры верхней пластины | 21. Кнопка OK                             |
| 10. Индикатор температуры нижней пластины | 22. Овощи                                 |
| 11. Индикатор верхней пластины            | 23. Кнопка Вкл/выкл                       |
| 12. Индикатор нижней пластины             |   |

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. Подключите питание, прозвучит звуковой сигнал, все индикаторы загорятся на 3 секунды, а затем погаснут, гриль перейдет в режим ожидания, клавиша Вкл/Выкл начнет мигать.

2. Нажмите кнопку Вкл/Выкл, загорятся индикаторы меню и функций, на дисплее отобразится «----», как показано на рисунке ниже. Дисплей автоматически выключится, если в течение 5 минут не будет выполнено никаких операций;

## ! ПРИМЕЧАНИЕ

После запуска устройства снова нажмите кнопку Вкл/Выкл, и машина вернется в состояние выключения шага 1.

1. Подключите питание, прозвучит звуковой сигнал, все индикаторы загорятся на 3 секунды, а затем погаснут, гриль перейдет в режим ожидания, клавиша Вкл/Выкл начнет мигать.

2. Нажмите кнопку Вкл/Выкл, загорятся индикаторы меню и функций, на дисплее отобразится «----», как показано на рисунке ниже. Дисплей автоматически выключится, если в течение 5 минут не будет выполнено никаких операций;



Рис. 10

3. Нажимайте кнопку меню, чтобы выбрать нужный режим приготовления, индикатор выбранного режима будет мигать, а на дисплее отобразится температура пластин гриля и время нагрева. Порядок выбора режимов следующий:

**стейк → бургер → колбаса → курица → разморозка → овощи.**

Выберите режим приготовления и нажмите кнопку ОК, чтобы начать нагрев. Меню стейков имеет подменю готовности, поэтому вам нужно выбрать степень готовности после подтверждения. Метод выбора заключается в нажатии кнопки меню, порядок выбора степени готовности следующий:

**medium rare → medium → medium well → well done.**

Индикатор выбранной степени готовности мигает, а дисплей отображает температуру пластин гриля и время нагрева. При нажатии кнопки «SEAR» включается режим эффекта хрустящей корочки.

4. Пользователь может настроить температуру и время режима в соответствии с состоянием ингредиентов. Метод заключается в нажатии кнопки температура/время после выбора режима приготовления. В этот момент температуру/время можно настроить с помощью кнопки плюс/минус, при каждом нажатии температура будет увеличиваться/уменьшаться на 10°C, а время — увеличиваться/уменьшаться на 10 сек..

5. Нажмите кнопку ОК после выбора режима и установки остальных параметров, гриль перейдет в состояние предварительного нагрева. Кнопки меню, режима приготовления, вкл/выкл будут гореть, на дисплее отобразится температура нагрева пластин, а цифровом индикаторе времени покажет «H--», другие индикаторы будут выключены, как показано на рис. 11.

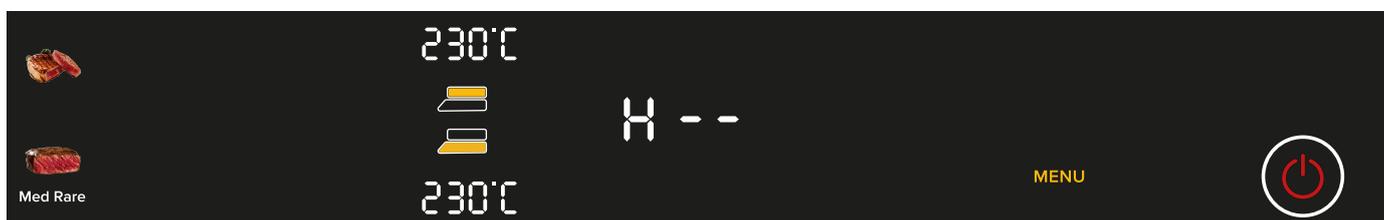


Рис. 11

6. После предварительного нагрева раздастся 3 звуковых сигнала, на цифровом индикаторе времени отобразится «Add», как показано на рис. 12. В это время необходимо добавить продукты.

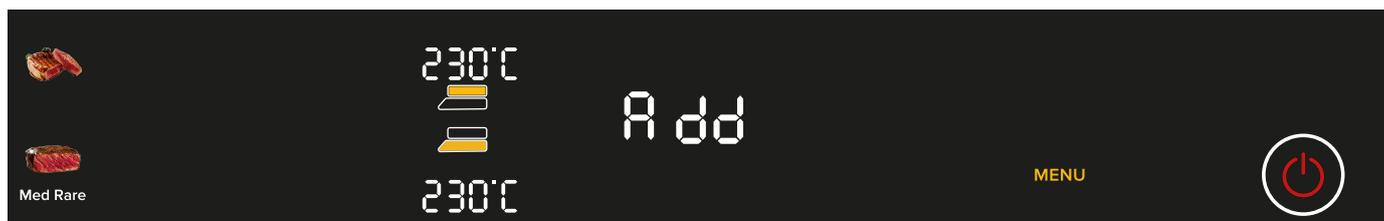


Рис. 12

7. После добавления продуктов нажмите кнопку ОК, гриль перейдет в состояние нагрева, на цифровом индикаторе времени отобразится обратный отсчет приготовления. После завершения нагрева раздастся 3 звуковых сигнала, машина вернется в режим ожидания (шаг 1).

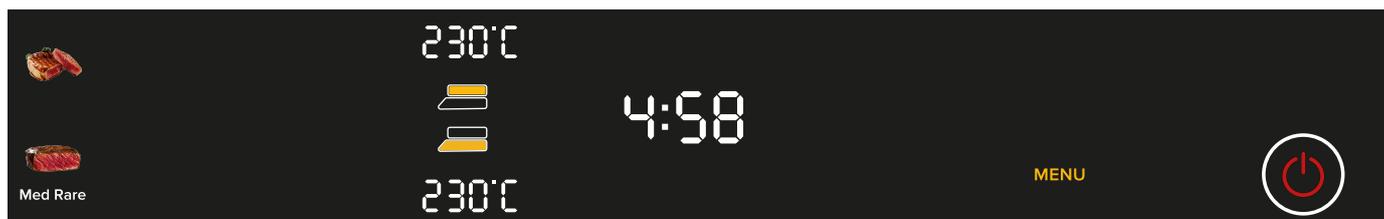


Рис. 13

## РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

8. Переход в ручной режим происходит при касании кнопки температуры, когда прибор находится на шаге 2. Нажмите кнопку температуры, вы можете выбрать пластины для приготовления и установить температуру в следующем порядке:

**Двойные пластины → нижняя пластина → верхняя пластина → нижняя пластина.**

Индикатор выбранных пластин будет мигать, и температуру можно менять с помощью кнопок «+» или «-». Индикатор выбранной пластины изначально покажет «--». В этом состоянии пластина не нагревается. В это время нажмите кнопку «+», и индикатор температуры выбранной пластины покажет 80°C. После этого каждое нажатие кнопки «+» или «-» будет увеличивать или уменьшать температуру на 10°C. Диапазон настройки составляет 80°C-230°C (Примечание: нажатие кнопки «-» при 80°C нагрев пластины вернется в состояние «--»). После завершения настройки температуры нажмите кнопку времени и с помощью кнопок «+» или «-» установите время приготовления. Максимальное время установки составляет 99 мин.; В диапазоне 0-10 мин, добавляется или отнимается 30 сек. для каждого касания. Если больше 10 мин., добавляется или отнимается 1 мин. для каждого касания. Изображение показано ниже (рис.14):

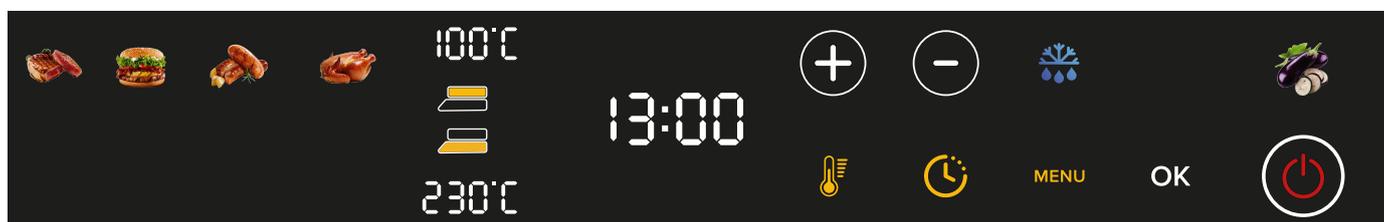


Рис. 14

После установки температуры и времени нажмите кнопку ОК, чтобы начать предварительный нагрев, и на дисплее времени отобразится «Н--». Когда температура нагрева достигнет заданной температуры, раздастся 3 звуковых сигнала, а на цифровом индикаторе времени отобразится «Add». После того, как пользователь поместит продукты, нажмите кнопку ОК, чтобы войти в состояние нагрева, и на цифровом индикаторе времени начнется обратный отсчет; После завершения предварительного нагрева в течение 10 секунд без каких-либо действий продукт автоматически перейдет в состояние нагрева. После завершения нагрева раздастся 3 звуковых сигнала, машина вернется в режим ожидания (шаг 1).

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕРМОЗОНДА

1. Термозонд (термошуп, 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 11 (смотрите 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 правой стороны.

Термозонд используется только для приготовления стейков. Вставляя термозонд в стейк, убедитесь, что он вставлен как можно ближе к середине стейка и примерно на половину его глубины.

4. Подключите термозонд в выборе режима стейков и степени прожарки стейка на шаге 2. Цифровой индикатор времени начнет отображать температуру зонда, например «54°C» для средней прожарки, индикаторы температуры для верхней и нижней пластин покажут температуру нагрева, индикатор кнопки времени погаснет. Настройка температуры нагрева пластины и настройка температуры зонда переключаются с помощью кнопки температуры. Нажмите кнопку ОК, чтобы войти в состояние предварительного нагрева, цифровой индикатор времени покажет «H--». После предварительного нагрева раздастся 3 звуковых сигнала, а цифровой индикатор времени отобразит символ «Add». Расположите стейк с термозондом на гриль и нажмите кнопку ОК, чтобы начать приготовление. Цифровые индикаторы температуры верхней и нижней пластин остаются неизменными, а индикатор времени отобразит фактическую температуру термозонда (рис.15).

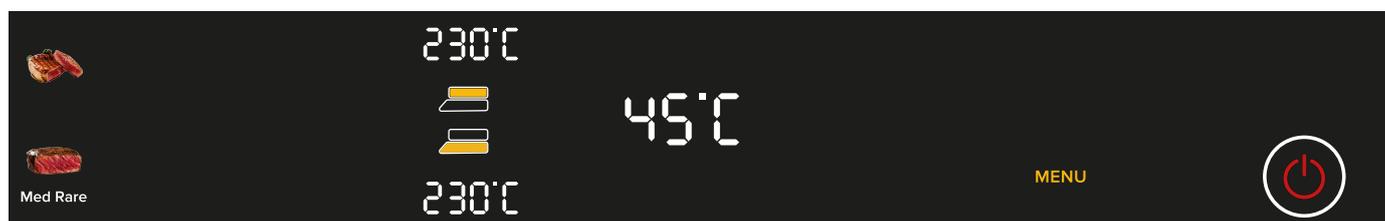


Рис. 15

Когда термозонд достигнет заданной температуры, нагрев завершится, раздастся 3 звуковых сигнала, и гриль перейдет в состояние шага 1.

### ⚠️ ПРИМЕЧАНИЕ

В процессе выбора степени готовности зонд можно точно настроить для установки температуры с помощью клавиши температуры в диапазоне  $\pm 5^{\circ}\text{C}$ , плюс-минус  $1^{\circ}\text{C}$  при каждом нажатии. Если во время процесса предварительного нагрева/приготовления термозонд извлечен, гриль автоматически вернется в состояние шага 2.

# НАСТРОЙКА АВТОМАТИЧЕСКИХ РЕЖИМОВ

Режим приготовления	Температура приготовления (по умолчанию) °C	Диапазон регулировки температуры приготовления °C	Время приготовления (по умолчанию) (мин)	Диапазон регулировки времени приготовления (мин)	Показания термозонда °C
Стейк «Med rare»	230	210-230	5	3-8	55
Стейк «Med»	230	210-230	6	4-9	60
Стейк «Med well»	230	210-230	7	5-10	65
Стейк «Well done»	230	210-230	8	6-11	73
Гамбургер	200	190-210	5	3-8	
Колбаски	180	160-230	3	2-5	
Курица	230	210-230	5	3-8	
Разморозка	50	50-70	10	5-15	
Овощи	200	170-230	3	1-4	

## РАСПРОСТРАНЕННЫЕ 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 99 мин, после чего он автоматически отключается	Включить прибор снова
6	Продукты приготовлены неравномерно	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. На пластинах гриля расположены продукты разных размеров.</li> <li>2. На пластинах гриля размещены разные пищевые группы продуктов.</li> <li>3. При приготовлении продуктов открытым способом не производится их периодическое переворачивание.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Расположить на пластинах продукты примерно одинакового размера.</li> <li>2. Разместить на пластинах гриля продукты только одной пищевой группы.</li> <li>3. Переворачивать продукты в процессе жарки.</li> </ol>
7	Пригоревшая корочка у стейка	Установлено слишком большое время жарки	Уменьшить время жарки

## ЧИСТКА И УХОД

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Перед чисткой необходимо:

- выключить прибор с помощью кнопки вкл/выкл;
- 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/](http://libhof.ru/services/)

**Производитель: Libhof Electronics LTD., Slovakia**

Импортер: ООО "Автомаркет-регионы"

Срок службы: 5 лет

[libhof.ru](http://libhof.ru)

**EAC**