

## **БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ВЫБОР БЫТОВОЙ ТЕХНИКИ HiSTORY**

HiSTORY разрабатывает современную бытовую технику с характерным сочетанием стиля и производительности для удобства и комфорта наших покупателей. Компания использует международный опыт при разработке продукции и открыта пожеланиям пользователей, чтобы сделать технику надежным и желанным помощником в Вашем доме.

До установки, подключения и подготовки гриля к работе просим Вас прочитать инструкцию по эксплуатации. Вы обезопасите себя и предотвратите возможные повреждения Вашей техники.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

Назначение прибора.....	3	Предустановленные режимы.....	11
Общие меры безопасности.....	3	Подготовка к работе.....	12
Специальные меры безопасности.....	6	Эксплуатация прибора.....	14
Ответственность производителя.....	8	Очистка, хранение и транспортировка.....	17
Особенности прибора.....	8	Перед обращением в сервисный центр.....	19
Технические характеристики.....	9	Гарантийные обязательства.....	21
Комплектация.....	9	Экологические нормы и информация об утилизации.....	23
Устройство прибора.....	10		

## НАЗНАЧЕНИЕ ПРИБОРА

Данный электрический гриль представляет собой современный прибор с широким набором функций для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах или в других подобных помещениях непромышленного или некоммерческого назначения. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением инструкции по эксплуатации, и в этом случае, производитель не несет ответственности за возможные последствия. Не используйте прибор в целях, отличных от приготовления пищи и обработки продуктов питания. Любое иное использование прибора считается ненадлежащим.

## ОБЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Прежде чем использовать вашу технику, внимательно прочитайте руководство по эксплуатации и сохраните его в качестве справочника. Инструкции следует хранить в надежном месте и передать их вместе с прибором последующим пользователям. Правильное использование прибора значительно продлит срок его службы.

Меры безопасности и инструкции, содержащиеся в данном руководстве, не охватывают все возможные ситуации, которые могут возникнуть в процессе эксплуатации прибора. При работе с устройством пользователь должен руководствоваться здравым смыслом, быть осторожными и внимательным.

- Этот прибор нельзя использовать посредством системы дистанционного управления.
- Во избежание рисков, связанных с самопроизвольным изменением настроек теплового предохранителя, данный прибор не следует подключать к сети посредством внешнего коммутатора, например, таймера, либо к контуру подачи питания, который постоянно включается и выключается коммунальным предприятием.
- Данный прибор может использоваться детьми старше восьми лет, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными

возможностями, а также людьми без соответствующего опыта и/или необходимых знаний о работе подобных приборов только под присмотром и после прохождения инструктажа о безопасном использовании прибора от лиц, несущих ответственность за их безопасность, и только при полном понимании и принятии на себя возможных рисков.

- Следите за тем, чтобы дети не использовали устройство и аксессуары/панели прибора в качестве игрушки. Держите прибор и аксессуары в недоступном для детей месте. Дети не должны проводить чистку и обслуживание данной техники, если им менее восьми лет, и/или они находятся без присмотра.

- Не разрешайте детям играть с коробкой и прочими элементами упаковки во избежание травм или удушья.

- Включайте устройство только в заземленную розетку с напряжением и частотой, соответствующими техническим данным прибора (только переменный ток). При необходимости можно воспользоваться удлинителем с заземлением.

- Во избежание перегрузки электрической сети не рекомендуется включать одновременно несколько устройств с большим потреблением мощности.

- Доступ к сетевой вилке должен быть свободным, чтобы вилку можно было легко отключить от сети в случае аварийной ситуации.

- Не накрывайте прибор во время работы. Это может привести к его перегреву, поломке и к пожару.

- Не допускайте попадания горючих материалов на или в устройство, не оставляйте его в местах хранения горючих материалов. При возгорании каких-либо частей прибора не тушите их водой. Отключите прибор от сети, накройте пламя крышкой или покрывалом из огнестойкого материала или потушите специальным аппаратом для тушения огня.

- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра, особенно если в доме есть домашние питомцы и дети.

- Не переносите и не перемещайте прибор во время использования.

- Не используйте устройство в ванной или вблизи открытых источников воды.

- Не используйте прибор вне дома. Избегайте влажных помещений. Предохраняйте прибор и сетевую кабель от воздействия высоких температур,

попадания прямых солнечных лучей, сырости и прочих негативных воздействий.

- Во избежание поражения электрическим током не погружайте прибор, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или иную жидкость. При намокании прибора сразу отключите его от сети.
- Не включайте в розетку и не прикасайтесь к работающему прибору влажными руками.
- Прибор должен всегда стоять в устойчивом положении; не допускается наклонное или перевернутое положение.
- Устанавливайте прибор на твердую поверхность, защищенную от брызг жидкостей или масла.
- Запрещается ставить и использовать прибор в ящиках встроенной кухонной мебели.

### **В случае повреждения шнура электрического питания использование устройства запрещено!**

- Вынимайте вилку электрического шнура из сетевой розетки, когда прибор не работает, перед выполнением очистки и в случае любой поломки. Необходимо дать прибору остыть, прежде чем выполнять очистку

- Не размещайте прибор вблизи или на газовых плитах и электрических плитах, внутри духовых печей, либо вблизи других источников тепла.
- Не тяните за шнур, чтобы вынуть вилку из сетевой розетки, и не касайтесь ее мокрыми руками.
- Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла, не оставляйте его в подвешенном состоянии. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.
- Не используйте прибор, если его шнур или вилка неисправна, если прибор упал, возникли видимые повреждения и неисправности в работе. В каждом из этих случаев необходимо немедленно обратиться в специализированный сервис.

- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт должен производиться исключительно специалистом сервисного центра.

- Используйте прибор только с оригинальными панелями и поддоном HiSTORY. Использование принадлежностей и/или аксессуаров, не пред-

назначенных HiSTORY для вашей модели прибора, лишает вас права на гарантийное обслуживание.

## СПЕЦИАЛЬНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Корпус гриля нельзя мыть в посудомоечной машине, погружать в воду или иные жидкости, помещать под струю воды.
- Устанавливайте прибор на ровную и твердую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Нельзя помещать прибор на поверхности, чувствительные к воздействию температуры и жировым пятнам. Брызги могут нанести вред таким поверхностям.
- Необходимо обеспечить свободную циркуляцию воздуха вокруг гриля. Не размещайте какие-либо посторонние предметы на работающем гриле. Не устанавливайте гриль рядом с предметами, которые могут деформироваться от нагрева.
- Не кладите бумагу, картон или пластмассу в гриль, на него или под него.
- Продукты могут гореть. Поэтому не используйте прибор рядом или под легковоспламеняющимися предметами, такими, например, как занавески или полотенца.
- Перед началом работы всегда проверяйте, что прибор правильно собран, и шнур питания не контактирует с нагревающимися частями прибора.
- Никогда не включайте гриль без установленных в корпус панелей и поддона для жира!



### **Опасность ожога!!!**

**Температура работающих панелей достигает 230 °С. Запрещено прикасаться к работающим панелям! Снимайте или меняйте панели, когда прибор полностью остынет.**

- Будьте осторожны, во время работы корпус гриля может нагреваться. Не прикасайтесь к горячим поверхностям.
- Для подъема верхней рабочей поверхности пользуйтесь ручкой. Соблюдайте меры предосторожности при регулировке высоты верхней рабочей поверхности.
- Не допускается размещать на приборе во время эксплуатации металлические предметы, такие, например, как крышки, вилки, ножи и ложки.
- Не покрывайте части работающего прибора фольгой, это приведет к его перегреву.
- Не пользуйтесь ножом, другими металлическими и твердыми предметами для извлечения продуктов, они могут повредить антипригарное покрытие панелей. При работе с прибором используйте пластиковые, силиконовые, либо деревянные кухонные аксессуары.
- Поддерживайте гриль в чистоте. При попадании частиц продуктов и жира на корпус, удаляйте их сразу после того, как прибор остынет. При чистке соблюдайте инструкции, приведенные в разделе "Очистка, хранение и транспортировка".
- После работы прибора необходимо очистить все поверхности, которые контактировали с едой. Не используйте гриль с засохшими остатками продуктов от предыдущего использования. Это может ухудшить антипригарные свойства панелей гриля и привести к отравлению.
- Будьте осторожны, когда извлекаете поддон для сбора жира, — он может быть заполнен горячим жиром, который долго остывает.
- Не допускайте попадания инородных тел и жидкости в корпус под панели, это может привести к повреждению прибора, запаху гари и к пожару.
- Чтобы избежать риска пожара, не готовьте продукты, завернутые в пищевую пленку, пленку из пластика, алюминия, в полиэтиленовых пакетах.
- Вынимайте вилку электрического шнура из сетевой розетки, когда прибор не работает, перед сборкой, установкой или снятием панелей, извлечением продуктов, в случае прекращения использования или обнаружения неполадок в работе. Необходимо дать прибору остыть, прежде чем выполнять очистку или переносить в место хранения.

- Не удаляйте и не повреждайте этикетку с информацией о приборе и его серийном номере. Она необходима для точной идентификации прибора в случае возникновения неисправности.

## ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Производитель снимает с себя всякую ответственность за причиненный людьми и имуществу ущерб в случае:

- непрочтения или игнорирования содержания руководства по эксплуатации;
- ненадлежащего использования прибора;
- несоблюдения мер предосторожности;
- нарушения целостности какой-либо части прибора;
- использования неоригинальных комплектующих и запчастей.

## ОСОБЕННОСТИ ПРИБОРА

- Электронное управление
- LED дисплей
- Мощный нагрев до 230 °С
- Стальной корпус
- 6 автоматических режимов приготовления
- Тонкие настройки ручного управления: время от 3 до 60 мин (шаг 30 сек), температура (шаг 5 °С)
- Встроенный таймер
- Открывается на 180°
- Плавающая верхняя крышка
- Двусторонние (гриль/сковорода) съемные панели с антипригарным покрытием DAIKIN можно мыть в посудомоечной машине
- Съемный поддон для жира

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение .....	220–240 В, 50 Гц	Таймер автоотключения .....	от 3 до 60 мин., шаг 30 сек
Мощность.....	2000 Вт (1000 Вт+ 1000 Вт)	Панели.....	съёмные, взаимозаменяемые
Защита от поражения электротоком .....	класс I	Тип панелей.....	двусторонние: гриль/сковорода
Управление.....	электронное	Покрывтe панелей.....	антипригарное DAIKIN
Дисплей.....	светодиодный	Панели можно мыть в посудомоечной машине	
Индикация работы.....	светодиодная, звуковая	Съёмный поддон для жира.....	есть
Материал корпуса .....	сталь	Защита от перегрева.....	есть
Открывается на 180° .....	есть	Длина электрошнура .....	1 м
Автоматические режимы приготовления .....	6	Габаритные размеры (Ш×В×Г) .....	35,5 × 16,5 × 34 см
Настройки ручного управления .....	есть	Размер рабочей поверхности.....	21,3 × 31,3 см
Температура нагрева .....	от 150 до 230 °С, шаг 5 °С	Вес нетто .....	5,2 кг
Выбор шкалы температуры.....	°С/°F	Страна производства .....	Китай

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях. В технических характеристиках допускается погрешность  $\pm 10\%$

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

Гриль корпус — 1 шт.

Съёмные панели — 2 шт.

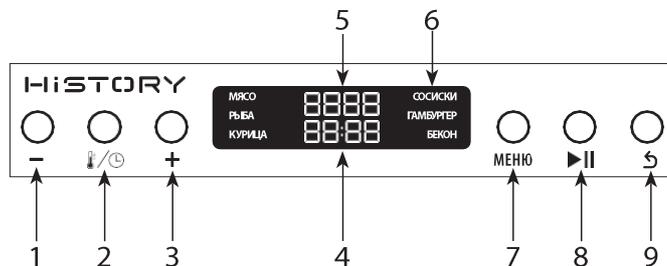
Поддон для жира — 1 шт.

Руководство пользователя — 1 шт.

## УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



### Панель управления



1. Уменьшение времени/температуры приготовления.
2. Кнопка температуры/времени (для переключения между регулировками температуры или времени).
3. Увеличение времени/температуры приготовления.
4. Индикатор таймера
5. Индикатор температуры
6. Автоматические режимы приготовления
7. Кнопка меню (выбор автоматического режима: мясо, рыба, курица, сосиски, гамбургер или бекон)
8. Кнопка запуска/остановка программы
9. Кнопка отмены (для выключения гриля/перехода в режим ожидания)/сброс последних настроек на значения по умолчанию

### Предустановленные режимы

В гриле предусмотрено 6 автоматических программ. Однако для достижения идеального именно для вас результата, мы рекомендуем вам пользоваться дополнительными тонкими настройками времени готовки и температуры панелей. Вы всегда можете настроить работу гриля под выбранные вами сорта и виды продуктов, необходимую степень прожарки, желаемый формат использования прибора — закрытый (гриль) или открытый (барбекю).

Программа	Настройки по умолчанию	Рекомендуемый диапазон температур приготовления	Рекомендуемый диапазон времени приготовления
Мясо (для стейков, бифштексов, отбивных)	230 °C / 450 °F 5 мин	200-230 °C (5 °C/шаг) 395-450 °F (5 °F/шаг)	3 мин-8 мин (30 сек/шаг) Ручная настройка 3-60 мин
Рыба (для рыбы, морепродуктов и ребрышек)	210 °C / 410 °F 5 мин	200-230 °C (5 °C/шаг) 395-450 °F (5 °F/шаг)	3 мин-8 мин (30 сек/шаг) Ручная настройка 3-60 мин
Курица (для крылышек, ножек, маринованной птицы)	180 °C / 355 °F 5 мин	160-200 °C (5 °C/шаг) 320-395 °F (5 °F/шаг)	3 мин-12 мин (30 сек/шаг) Ручная настройка 3-60 мин
Сосиски (для колбасок, сосисок, шпикачек, наггетсов и нежного барашка)	160 °C / 320 °F 5 мин	160-200 °C (5 °C/шаг) 320-395 °F (5 °F/шаг)	3 мин-10 мин (30 сек/шаг) Ручная настройка 3-60 мин
Гамбургер (для булочек с котлетой)	150 °C / 320 °F 8 мин	150-200 °C (5 °C/шаг) 300-395 °F (5 °F/шаг)	5 мин-15 мин (30 сек/шаг) Ручная настройка 3-60 мин
Бекон (для сэндвичей, тостов, панини, ветчины и бекона)	180 °C / 355 °F 5 мин	160-200 °C (5 °C/шаг) 320-395 °F (5 °F/шаг)	3 мин-10 мин (30 сек/шаг) Ручная настройка 3-60 мин

Для приготовления вафель рекомендуем попробовать программы Рыба (запекает быстрее) и Курица (лучше пропекает толстое тесто). Если вам нравятся мягкие вафли, установите время вручную на 4 минуты или прервите работу гриля. Если предпочитаете хрустящую корочку, то дайте программе допечь до полной остановки или увеличьте время работы до 6-7 минут.

## ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

**⚠ После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдержать прибор при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением.**

**Внимательно прочтите данное руководство перед использованием прибора. Несоблюдение указанных в руководстве правил может привести к травмам и повреждению имущества пользователя.**

- Осторожно достаньте прибор из коробки. Убедитесь в том, что комплектация соответствует заявленной производителем, а также в том, что все элементы прибора и сам прибор не повреждены.
- Удалите все упаковочные материалы. Проверьте, что внутри прибора под панелями нет никаких посторонних предметов или элементов упаковки, пыли от транспортировки.
- Протрите корпус прибора влажной тканью и тщательно просушите.
- Снимите и помойте с помощью нейтрального моющего средства под проточной водой съемные панели гриля (рис. 1) и поддон для сбора жира (рис. 2), просушите и установите обратно.

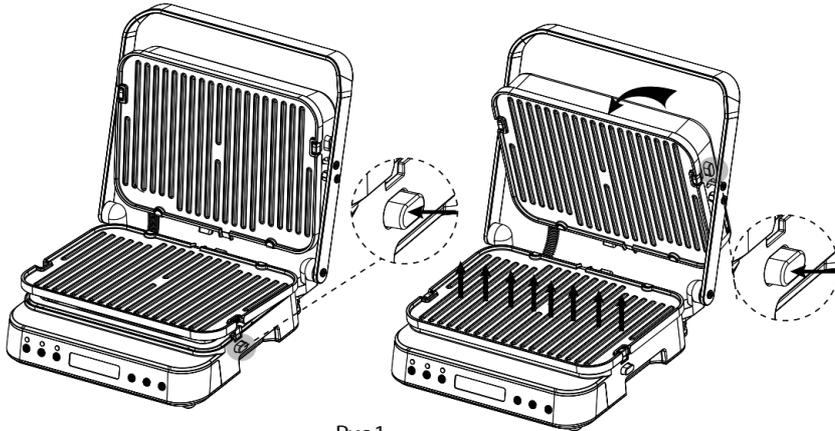


Рис.1

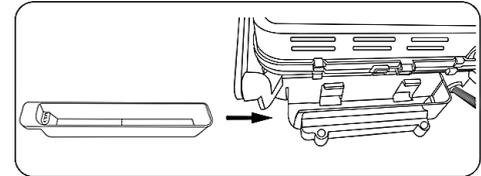


Рис.2

**!** Обязательно сохраните на месте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели (при наличии) и табличку с серийным номером изделия на корпусе! Отсутствие серийного номера на изделии автоматически лишает вас права на гарантийное обслуживание.

**!** Во избежание поломки прибора и порчи мебели пользователя, запрещается включать прибор без установленных панелей и поддона для жира, входящих в комплект.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

- Установите гриль на ровную, устойчивую, жаропрочную поверхность.
- Подключите гриль к электросети. Прозвучит звуковой сигнал, индикаторы на дисплее загорятся и погаснут. На дисплее отобразится «OFF».
- Перед первым использованием смажьте рабочие поверхности растительным маслом.
- Закройте гриль. Открытый гриль не сможет разогреть внешнюю сторону панелей до нужной температуры из-за охлаждающего воздействия воздуха.
- Нажмите кнопку «МЕНЮ» для выбора необходимого режима приготовления. На дисплее будут отображаться время приготовления и температура по умолчанию для каждого выбранного режима.
- При необходимости, измените время приготовления и температуру нажатием кнопок «+» и «-». Для переключения между изменением времени и температуры нажмите кнопку  / .

**ПРИМЕЧАНИЕ:** **Время/температура по умолчанию будут изменены на установленные вами при последнем использовании. Для сброса на значения по умолчанию, когда на дисплее появится «OFF», нажмите и удерживайте 3 секунды кнопку .** Произойдет сброс на значения по умолчанию.

- Нажмите кнопку ►||, чтобы начать нагрев, на дисплее отобразится «PrE». При достижении заданной температуры прибор издаст звуковой сигнал 5 раз.

Если после включения нагрева на дисплее гриля не появляется «PrE», это означает, что фактическая температура панелей выше или равна выбранной. Отключите гриль от сети, откройте и дайте ему остыть 20-30 минут.

- Положите продукты на панель гриля и нажмите кнопку ►||, прибор начнет обратный отсчет.
- По окончании обратного отсчета последует пятикратный звуковой сигнал, и прибор перейдет в режим ожидания, на дисплее отобразится «DONE».
- Нажмите кнопку ↶ для выключения прибора.

**i Во время приготовления жирных продуктов контролируйте поддон для жира, чтобы он не переполнился.**

### Режим барбекю

Гриль можно использовать в раскрытом положении 180°, что идеально подходит для одновременного приготовления различных продуктов на двойной поверхности, например, гамбургеров и бифштексов, курицы и рыбы.

**Тем не менее, разогревать гриль необходимо всегда в закрытом положении. Открытый гриль не сможет разогреться до нужной температуры из-за охлаждающего воздействия воздуха.**

Включите гриль на выбранную программу. Когда процесс нагрева завершится, используйте ручку, чтобы открыть прибор (рис. 1). С помощью термостойких перчаток или прихватки нажмите на верхнюю крышку гриля, чтобы выровнять ее на одну линию с ручкой (рис. 2). Установите ручку с крышкой в горизонтальном положении (рис. 3).

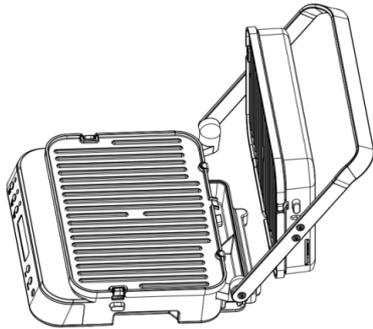


Рис.1

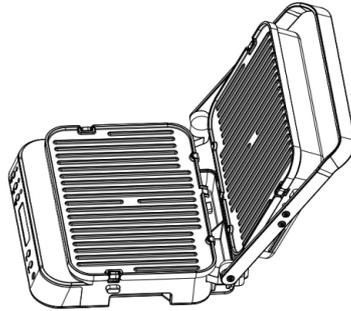


Рис.2

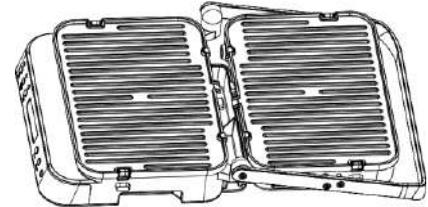


Рис.3

В отличие от использования закрытого положения, когда продукт равномерно прожаривается с двух сторон, в положении барбекю продукты необходимо переворачивать специальными щипцами или деревянной/силиконовой лопаткой. Не пользуйтесь металлическими инструментами, чтобы перевернуть или снять продукты с гриля, так как вы можете повредить антипригарное покрытие панелей.

Вы можете прервать приготовление или отключить гриль до истечения времени таймера, на любом этапе нажатием кнопки .

- В процессе работы гриля вы можете изменять время приготовления и температуру кнопками «+» и «-», выбрав необходимые для настройки параметры кнопкой . Прибор запомнит установленные вами время и температуру при последнем использовании, и вы сможете продолжить приготовление новых порций, не изменяя ранее выбранные настройки.
- Для сброса и возврата на заводские настройки по умолчанию, когда на дисплее появится «OFF», на-

жмите и удерживайте 3 секунды кнопку . Значения настроек будут сброшены и вернутся к заводским.

- Если в Вашем рецепте указаны значения по °F, то Вам не потребуется высчитывать необходимую температуру. Для переключения шкалы измере-

ния температуры между °C и °F в режиме ожидания (**OFF**) нажмите и удерживайте кнопку  в течение 5 секунд.

- После использования выключите прибор, нажав на кнопку , и отключите его от электросети.

**Если вы использовали гриль для жарки стейка на высокой температуре и хотите после, например, разогреть домашнюю кесадилью на более низкой температуре, отключите гриль от сети и дайте ему остыть в открытом состоянии (20–30 минут). Учитывайте, что закрытый гриль остывает очень долго.**

**Съемные панели (гриль / сковорода)** можно менять местами и переворачивать. Используйте панели гриль для стейков, рыбы, овощей и ребрышек для получения характерных полосок. Плоские панели подходят для жарки блинчиков, яичницы, сыра, оладий и бекона для завтрака.

** Снимайте или меняйте панели только тогда, когда прибор остынет.**

Пользуйтесь кнопками блокировки для извлечения и установки панелей. Помните, что установка с использованием силы (надавливанием и защелкиванием) сокращает срок службы прибора.

## **ОЧИСТКА, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА**

** Внимание!!!** Никогда не погружайте прибор, шнур или вилку в воду или иные жидкости.

**Не используйте агрессивные и абразивные моющие средства для чистки.**

**Все манипуляции очистки производите только с предварительным отключением прибора от сети. Всегда производите очистку гриля после его использования. Не давайте пригоревшим остаткам продукта засохнуть на приборе и панелях.**

### **Очистка**

- Перед чисткой отключите гриль от электросети, раскройте и дайте ему остыть.
  - Основное загрязнение рабочих панелей рекомендуется удалить бумажным полотенцем или сухой салфеткой. Если на панелях остался сильный пригар, накройте еще теплую панель/осторожно зажмите между панелями влажную салфетку, она не даст загрязнению застыть и впитает основную часть пригара.
  - Отсоедините рабочие панели и помойте их теплой проточной водой нейтральным моющим средством, либо поместите их в посудомоечную машину.
- Помните, что частое мытье может ухудшить качество антипригарного покрытия. Для более долгой службы, внешнюю часть панелей рекомендуется регулярно протирать губкой или тканью, пропитанными водой с мягким моющим средством.
- Для очистки панелей не используйте металлические предметы.
  - Достаньте и промойте поддон для сбора жира.
  - Протрите корпус и остальные части гриля влажной тканью или салфеткой.
  - Хорошо просушите все детали и установите обратно.

### **Хранение и транспортировка**

- Храните гриль в закрытом виде, в сухом и чистом помещении при температуре от 5 до 30°C, с относительной влажностью не выше 65%, в отсутствие в окружающей среде пыли, кислотных и других паров, отрицательно влияющих на материалы электроприборов.
  - Оберегайте прибор от значительных перепадов температур и воздействия прямых солнечных лучей.
  - Не храните панели рядом с острыми металлическими предметами, чтобы не повредить антипригарное покрытие.
- Съемные панели имеют естественный износ, срок эксплуатации зависит от аккуратности обращения и частоты использования.
  - При транспортировке и хранении запрещается подвергать прибор механическим воздействиям, которые могут привести к его повреждению и/или нарушению целостности упаковки. Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

## ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

При первом использовании прибор может издавать запах, вызванный его нагревом. Это нормальное явление, присущее всем приборам, имеющим специальное антипригарное покрытие. Не является дефектом.

Проблема	Возможная причина	Способ решения
Устройство не работает / Индикаторы не загораются	Гриль не подсоединен к сети питания	Проверьте надежность подключения прибора к сети питания
	В электророзетке отсутствует напряжение	Убедитесь, что прибор подключен к исправной розетке
Прибор внезапно перестал работать во время использования. При нажатии на кнопку ►   прибор не запускается	Плохой контакт вилки с розеткой	Выньте вилку из розетки и снова включите в сеть
	Возможно, прибор работает слишком долго, или температура окружающего воздуха слишком высокая, что привело к срабатыванию механизма защиты от перегрева	Отключите гриль от сети, откройте и дайте ему остыть 20-30 минут
Продукт пережаривается	Проверьте, чтобы после включения нагрева на дисплее гриля появилось сообщение «PrE». Если сообщение не появилось, значит фактическая температура панелей уже была выше или равна выбранной	Отключите гриль от сети, откройте и дайте ему остыть 20-30 минут
	Прибор не успел остыть при смене программы нагрева на более низкую температуру	Если Вы использовали гриль для жарки на высокой температуре и хотите после, например, разогреть другой продукт на более низкой температуре, — отключите гриль от сети, и дайте ему остыть в открытом состоянии (20-30 минут)
Продукт пригорает / пересыхает	Продукт слишком сухой. Его следует готовить с использованием масла	Смажьте панели небольшим количеством растительного или сливочного масла

Проблема	Возможная причина	Способ решения
Продукт «варится», много жидкости	Повторная или длительная заморозка продукта	Если продукт замораживали повторно, или он долго хранился в заморозке, его структура нарушена большим количеством кристаллов льда. Даже при правильной разморозке, такой продукт будет выделять большое количество воды
Гриль слабо и медленно нагревается	Гриль полуоткрыт или раскрыт на 180°	Закрывайте гриль на разогрев. Открытый гриль не сможет разогреть внешнюю сторону панелей до нужной температуры из-за охлаждающего воздействия воздуха
	Прибор перед использованием хранился в условиях низкой температуры	Оставьте прибор постоять при комнатной температуре 2 часа
	Напряжение в электрической сети понижено	Если напряжение в электрической сети понижено, подождите пока оно не стабилизируется / используйте стабилизатор
Во время работы появился посторонний запах	Прибор новый, запах исходит от защитного покрытия	В первый раз после покупки или долгого хранения очистите прибор согласно инструкции и включите на разогрев без продуктов на максимальную мощность. Проветрите помещение
	Прибор долго не использовался, на нагревающих элементах или на панелях скопилась пыль	
	Поддон для жира переполнен. Горячее содержимое попало на поверхность столешницы	В процессе приготовления жир и масло стекают через специальные желоба в панелях в поддон. Очищайте поддон после каждого использования и контролируйте его заполненность во время работы гриля
	Под панели внутри гриля попала жидкость, или скопились остатки продуктов	Выключите гриль. Дождитесь, пока он остынет, и очистите от жидкости/крошек или посторонних предметов
	В прибор или на панели попал посторонний предмет	

**⚠** Если указанными способами проблему решить не удастся, обратитесь в наш отдел качества на почту [service@hi-story.ru](mailto:service@hi-story.ru) или в авторизованный сервисный центр. Контакты вы можете уточнить в магазине, у наших дилеров, на сайте компании [www.hi-story.ru](http://www.hi-story.ru) и по адресу [service@hi-story.ru](mailto:service@hi-story.ru). Только авторизованные сервисные центры имеют право и соответствующую квалификацию обслуживать технику HiSTORY.

## ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 12 месяцев с даты его приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель подтверждает принятие на себя обязательств по удовлетворению требований потребителей, установленных действующим законодательством о защите прав потребителей, в случае обнаружения недостатков изделия, обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена кассовым или товарным чеком. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия, комплектующих и расходные материалы.

Наличие фирменной заводской типовой таблички с серийным номером на приборе обязательно! Пожалуйста, убедитесь в ее наличии и сохраните ее на приборе в течение всего срока службы прибора. Удаление таблички ведет к обезличению прибора и к возможным нарушениям правил его эксплуатации.

Изготовитель оставляет за собой право отказать в гарантийном сервисном обслуживании изделия в случае несоблюдения условий эксплуатации в соответствии данным руководством по эксплуатации, если изделие ремонтировалось, разбиралось или было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также не сохранена полная комплектность изделия. Все условия гарантийных обязательств действуют в рамках законодательства о защите прав потребителей и регулируются законодательством страны, на территории которой они представлены.

1. Гарантия включает в себя бесплатную диагностику, ремонт или замену неисправного изделия.
2. Гарантия не включает в себя установку, чистку, техническое обслуживание изделия, порядок которых изложен в руководстве по эксплуатации.

3. Случаи, на которые гарантия и ответственность производителя не распространяются:

- механические, тепловые и иные повреждения прибора;
- несоблюдение условий транспортировки и эксплуатации;
- непрочтение пользователем руководства по эксплуатации;
- повреждения, возникшие в результате несчастного случая, внесения изменений в прибор, неправильного или плохого обращения, а также вызванные установкой/эксплуатацией, не соответствующими местным электротехническим правилам;
- косвенные убытки пользователя;
- попадание в корпус прибора жидкости и/или иных посторонних предметов внутрь прибора;
- использование неоригинальных комплектующих, аксессуаров и запчастей;
- ремонт, произведенный неуполномоченными лицами или организациями;
- стихийные бедствия и иные причины, находящиеся вне контроля продавца и/или производителя.

Данное руководство по эксплуатации/паспорт технического изделия заменяет гарантийный талон.

Гарантийный срок исчисляется со дня заключения договора купли-продажи.

При отсутствии документов, подтверждающих покупку, сроки исчисляются со дня изготовления товара (Ст. 19 ЗоЗПП, п2).

Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере на корпусе прибора. Серийный номер состоит из 9 знаков. 1-й и 2-й знаки обозначают месяц, 3-й и 4-й — год выпуска устройства (ммгг00000).

Установленный производителем минимальный срок службы для данного изделия составляет 2 года при условии, что эксплуатация изделия производится в строгом соответствии с настоящим руководством и применимыми техническими стандартами.

## ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМЫ И ИНФОРМАЦИЯ ОБ УТИЛИЗАЦИИ



Данный прибор должен утилизироваться отдельно от других отходов (Директива 2012/19/ЕС). Не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.

Утилизировать всю упаковку необходимо безопасным для окружающей среды способом. Картонную упаковку можно сдать в центры переработки макулатуры или общественные пункты сбора на переработку. Любую пленку или пластик, содержащиеся в упаковке, следует сдать в общественные пункты сбора для утилизации. Информацию о пунктах сбора и времени вывоза можно получить в местном органе управления или в компании по утилизации отходов.

Для упаковки прибора применяются безвредные материалы, пригодные для повторного использования.

**⚠** Данный товар является сложно техническим устройством

### Соответствие нормам

**CE** Данный прибор соответствует основным и другим соответствующим требованиям Директивы по электромагнитной совместимости 2014/30/EU, Директивы по низковольтному оборудованию 2014/35/EU.

**EAC** Прибор сертифицирован в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» и соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», Технического регламента Евразийского экономического союза «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники» ТР ЕАЭС 037/2016.