

Все вокруг тебя...



**Блендер HILTON SMS 8135
з додатковими функціями**

Наші вироби поєднують в собі високу якість, різноманітну функціональність та яскравий дизайн. Щиро сподіваємося, що Вам сподобається наш новий продукт.

Технологічні параметри

Модель номер:	
Номінальна напруга:	220-240В
Номінальна частота:	50Гц
Номінальна потужність:	360Вт
Ізоляція	
Технічні характеристики можуть змінюватись без повідомлення користувача	

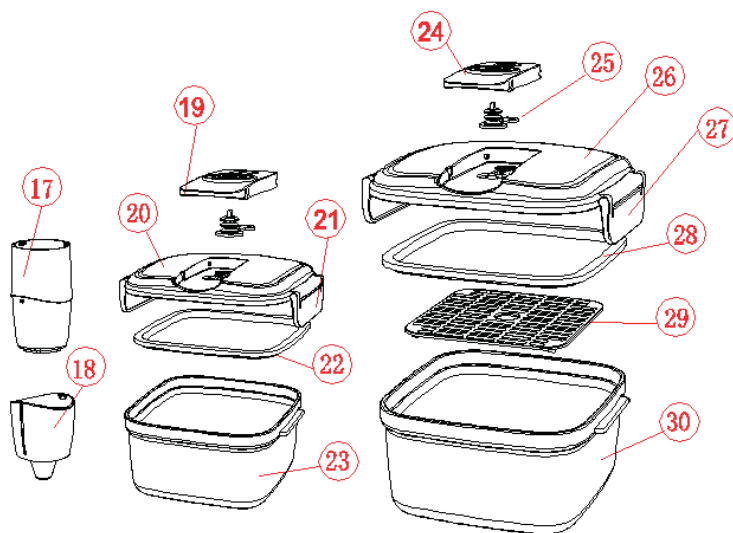
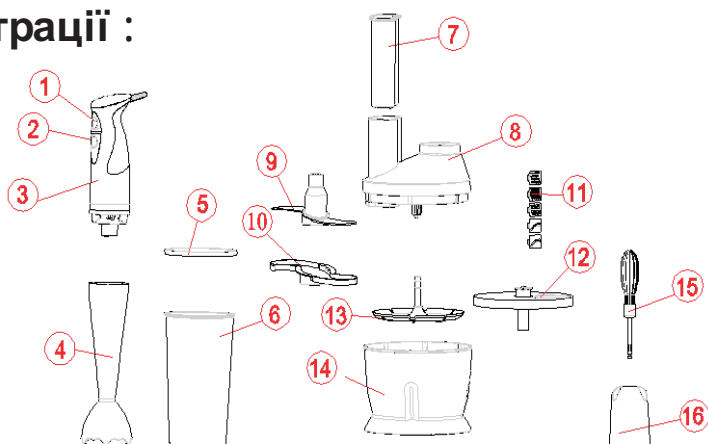
Інструкції з безпеки

Перед використанням приладу уважно прочитайте цю інструкцію та збережіть її для наступних звернень.

Перед тим як під'єднати прилад до електричної мережі переконайтеся, що напруга в мережі відповідає вимогам, зазначеним на приладі.

- 1 , Не використовуйте прилад, якщо головний кабель, штепсель або якась інша частина приладу була пошкоджена.
- 2 , Якщо з'єднувальний кабель було пошкоджено та прилад було зламано з будь-якої причини, будь ласка, не використовуйте його. Ви маєте звернутися до найближчого сервісного центру телефоном або самостійно принести туди прилад, перевірити його на дієздатність, щоб уникнути будь-якої загрози, спричиненої зламаним пристроєм.
- 3 , Завжди від'єднуйте прилад від електричної мережі перед збиранням, розбиранням або будь-яким налаштуванням.
- 4 , Ніколи не занурюйте мотор в воду або будь-яку іншу рідину, також забороняється мити його під краном. Щоб прибрати бруд з мотору, використовуйте лише вологу серветку або тканину.
- 5 , Ніколи не залишайте увімкнений прилад без нагляду.
- 6 , Тримайте прилад поза зоною досягнення дітьми.
- 7 , Не дозволяйте дітям використовувати прилад без нагляду дорослих.
- 8 , Не перевищуйте зазначені в таблиці тривалість та кількість разів використання приладу.
- 10 , Забороняється торкатися робочих лез, особливо коли прилад під'єднано до електричної мережі. Леза - дуже гострі!
- 11 , У випадку, якщо леза застрягли, від'єднайте прилад від мережі перед видаленням інгредієнтів, які заважають руху лез.
- 12 , Даний прилад призначено лише для побутового використання.

Ілюстрації :



- 1 , Кнопка середньої швидкості
- 2 , Кнопка високої швидкості
- 3 , Мотор
- 4 , Насадка блендера
- 5 , Кришка ємкості чаші
- 6 , Чаша
- 7 , Натискач (проштовхувач)
- 8 , З'єднувальна частина для нарізки
- 9 , Подрібнювальні леза
- 10 , Захисна насадка для лез
- 11 , Ножі
- 12 , Фіксатор
- 13 , Основа
- 14 , Чаша для нарізання
- 15 , Віничок для збивання

- 16 , Коробка швидкостей
- 17 , Вакуумна помпа
- 18 , Кришка помпи
- 19 , Мала кнопка контролю
- 20 , Мала кришка
- 21 , Малий затискач
- 22 , Ізоляція малої кришки
- 23 , Малий прямокутний контейнер
- 24 , Велика кнопка контролю
- 25 , Клапан доступу
- 26 , Велика кришка
- 27 , Великий затискач
- 28 , Ізоляція великої кришки
- 29 , Сито
- 30 , Великий прямокутний контейнер

Інструкція :

Перед першим використанням дуже добре очистіть всі частини, які будуть контактувати з продуктами.

Підготування до використання

- 1 , Перед нарізанням або укладанням у ємкість для нарізки дозвольте гарячим інгредієнтам охолонути (максимальна температура 80).
- 2 , Великі частки інгредієнтів повинні бути подрібнені на шматки розміром приблизно 2 сантиметри.
- 3 , Перед тим, як під'єднати до електричної мережі, зберіть прилад належним чином

Використання приладу

Ручний блендер (KB1min)

Ручний блендер призначено для :

- , Змішування фруктів, молочних продуктів, фруктових соків, супів, змішаних напоїв, коктейлей та подібного.
- , Змішування м'яких інгредієнтів, рідкого тіста або майонезу.
- , Для приготування дитячої їжі.

- 1 , Приєднайте насадку блендера до мотора. Поки не почуєте специфічний звук клацання (мал.2)
- 2 , Повністю занурьте леза у інгредієнти (мал.3)
- 3 , Увімкніть прилад, натиснувши на кнопку нормальної або турбо швидкості.
- 4 , Змішайте інгредієнти повільно пересуваючи прилад вниз, вгору та по колу (мал.4).

Подрібнювач (KB30S)

Подрібнювач призначено для подрібнення горіхів, м'яса, цибулі, твердого сиру, варених яєць, часника, сухого хліба та іншого.

Леза - дуже гострі! Будьте дуже обережні використовуючи їх, особливо дістаючи їх з ємкості для нарізки, звільняючи ємкість від їжі та при очищенні.

- 1 , Опустіть леза для нарізки в ємкість (мал.5).
- 2 , Покладіть інгредієнти до подрібнювальної ємкості.
- 3 , Пристосуйте з'єднувальну частину до ємкості. (мал.6)
- 4 , Приєднайте мотор до ємкості для нарізки до специфічного звуку клацання (мал.7).
- 5 , Увімкніть прилад, натиснувши на кнопку нормальної або турбо швидкості.

Увага:

- 1, Якщо інгредієнти прилипли до стін ємкості, слід додати воду або від'єднати за допомогою спеціальної лопатки.
- 2, Після нарізання м'яса завжди давайте приладу охолонути.
- 3, М'ясо повинно займати не більше третини всієї ємкості.

Віничок (KB1min)

Віничок призначено для збивання крему, яєчних білків, десертів та іншого.

- 1, Під'єднайте віничок до з'єднувального елемента, до специфічного звуку клацання (мал.8).
- 2, Під'єднайте з'єднувальний елемент до мотора (мал.9).
- 3, Покладіть інгредієнти до ємкості. **Увага:** Для кращого результату застосовуйте велику ємкість.
- 4, Занурьте віничок в суміш та, щоб запобігти розбризкуванню, почніть процес натиснувши на кнопку нормальної швидкості (мал.10).
- 5, Через 1 хвилину рекомендуємо увімкнути турбо швидкість.

Вакуумний контейнер (KB : 30S)

- 1, Розташуйте основну частину та помпу до повного з'єднання (мал.А)
- 2, Поверніть ручку у положення затвора (ізолювання) (мал.В)
- 3, Приєднайте помпу до вентиляційного отвору на пластиковій кришці та притисніть кришку донизу (мал.С)
- 4, Натисніть кнопку до тих пір поки з'явиться віконце, процес закінчено коли віконце вкрито зеленим кольором. Процес триває приблизно двадцять секунд. (мал.Д)
- 5, Встановіть дату консервування: поверніть кільце дати, націливши дату на стрілку на кришці (наприклад "10") . Поверніть кільце місяця (блакитне кільце), націливши стрілку на кільці на блакитну стрілку на номері кільця дати (наприклад "1"). Таким чином встановіть дату консервування (наприклад: «01. 10») (мал.Е)
- 6, Вентиляційне повітря: поверніть ручку на положення " release " або "open"(відкрито) , це надасть повітрю можливість проникнути до контейнера за пару секунд. Після чого може бути знята кришка (мал.Ф)

Нотаток : Не відокремлюйте частини, які не можуть бути відокремлені.

Очищення

- 1, Перед очищенням відключіть прилад від мережі та відокремте всі аксесуари.
- 2, Почистіть ємкість, чашу для подрібнення, леза для подрібнення, звичайні леза та віничок. Без поєднання цих частин разом завантажте їх до посудомийної машини або вимийте за допомогою теплої води та миючого засобу.

Перед очищенням необхідно від'єднати гумове кільце від ємкості для подрібнення.

- 3, Леза для подрібнення та віничок також можуть бути почищені доки є під'єднаними до частини з мотором шляхом занурювання у теплу воду з миючим засобом та увімкнення приладу на деякий час (доки леза або віничок очистяться).

Увага: в цьому випадку у миючий засіб занурюються тільки леза! Не занурюйте мотор у рідину!

- 4, Протріть частину з мотором та віничок вологою тканиною.

Застереження: Не занурюйте частину з мотором, насадку блендера, частину з віничком, частину з подрібнювачем частину з електричним ножом у воду.

Навколишнє середовище: Не викидайте прилад разом з побутовим сміттям після закінчення строку його експлуатації. Віднесіть його до офіційного місця збору для подальшої переробки. Зробивши це, ви допоможете зберегти навколишнє середовище (мал.14).

Кількість продуктів для змішування та час на приготування:

Інгредієнти	Маса для змішування	Час
Фрукти та овочі	100-200 гр	60 сек
Дитяча їжа, Супи та Соуси	100-400 мл	60 сек
Густе тісто	100-500 мл	60 сек
Коктейлі та Змішані напої	100-1000 мл	60 сек

Кількість продуктів для подрібнення та час на приготування:

Інгредієнти	Маса для змішування	Час
Цибуля та яйця	100 гр	5 сек
М'ясо та риба	120 гр	5 сек
Густе тісто	20 гр	5 сек
Сири	50-100 гр	15 сек
Горіхи	100 гр	20 сек

Кількість продуктів для збивання та час на приготування:

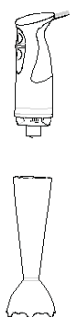
Інгредієнти	Маса для змішування	Час
Крем	100 гр	70-90 сек
Яєчні білки	4 яйця	120 сек

Кількість продуктів для нарізання та час на приготування:

Інгредієнти	Кількість нарізань	Час
Хліб	10	50 сек

Термін консервування

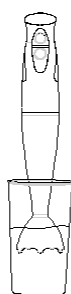
	Загальне збереження	Вакуумовані свіжі		Загальне збереження	Вакуумовані свіжі
Свіжі овочі / фрукти (3? ~8?)	1~2дні	3~4дні	Готова їжа (м'ясо/ риба/ курка) (3? ~8?)	2~3дні	6~8days
Приготовані страви (3? ~8?)	2~3дні	25~30днів	Свіже м'ясо/ риба/ курка (3? ~8?)	2~3дні	6~8дні
Мариноване м'ясо, курка, риба та ін.	40~60хв	20хв			



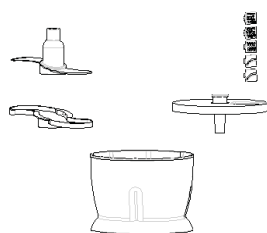
мал.2



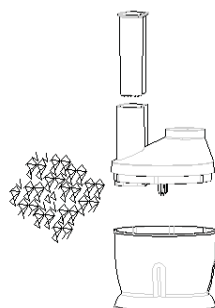
мал.3



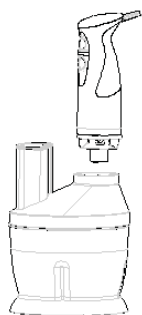
мал.4



мал.5



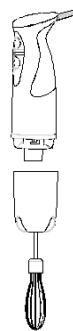
мал.6



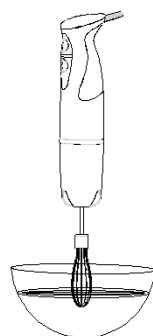
мал.7



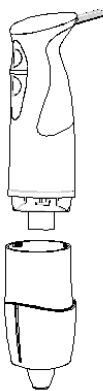
мал.8



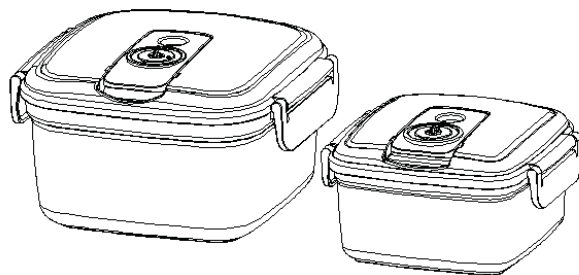
мал.9



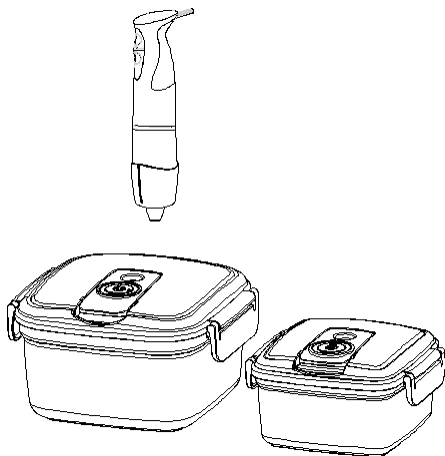
мал.10



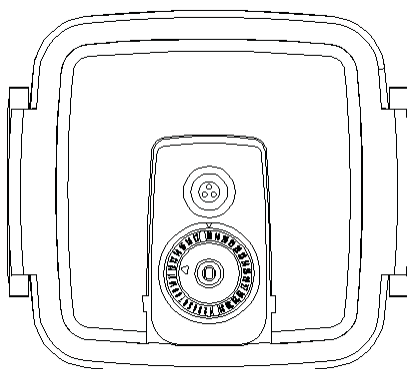
мал.А



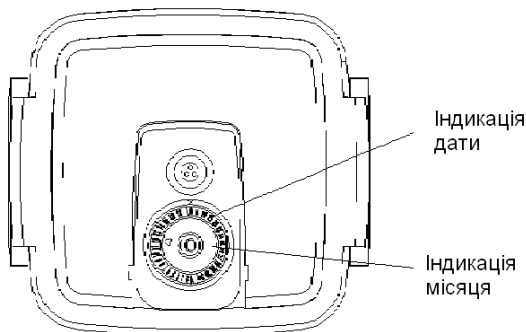
мал.В



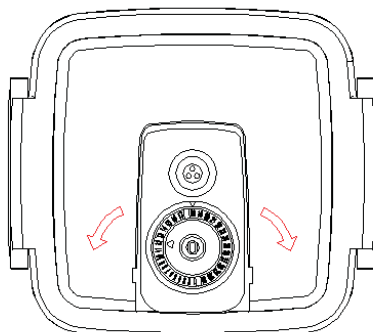
мал.С



мал.Д

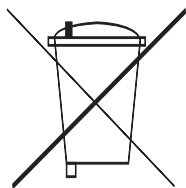


мал.Е



мал.Ф

Навколишнє середовище



мал.14

Значення знака перевізної корзини для сміття:
Не викидайте електричні прилади як несортване сміття, використовуйте лише відокремлені для цього колектори.
Зв'яжіться з міською владою для отримання інформації щодо наявності системи збору таких приладів. Якщо електричний прилад було викинуто не в належному місці, шкідливі речовини можуть потрапити до ґрунтових вод та за ланцюговою реакцією можуть потрапити до вашої їжі, завдаючи шкоди вашому здоров'ю та самопочуванню.

Сервісні центри:

м. Вінниця, вул. Келецькая, 61а ТОВ "ІНТЕРСЕРВІС"
тел.(0432) 61-95-73, 69-91-93

м. Дніпродзержинськ пр-т Комсомольський, 14, пункт
побут.обсл. ПП Киблицька тел. (05692) 2-62-82, 52-27-32

м. Дніпропетровськ пр-т. Кірова, 59, ТОВ "ІНТЕРСЕРВІС"
тел. (0562) 35-04-09, 34-67-05

м. Дніпропетровськ вул. Набережна Перемоги,118
тел. 8(0562) 67-60-44, 375-67-05

м. Дніпропетровськ ЧП Москаленко вул. Ленінградська 67 ,4 эт.
Комнт.407
тел.(0562) 33-75-74, 788-19-16

м. Донецьк СЦ. Техносервіс пр-т Павших Коммунаров,188
тел. (062) 343-03-05.

м. Донецьк ЧП Коршун п. Поповича, 33
тел.(062)381-85-55

м. Донецьк СЦ Вега вул. Звягильського д. 55
8 (062) 345-49-70 8(050) 974-19-25

м. Запоріжжя, вул. Гоголя 175, ТОВ "ІНТЕРСЕРВІС"
тел. (061)787-50-51

м. Івано-Франківськ вул. Вовчинецька, 223 ПП Волков О.А.
(0342)75-60-40

м. Кіровоград вул. Короленко, 2, КрФ ООО"Лотос"
тел. (0522) 35-79-23

м. Кіровоград вул. Луначарського, 1-В. АСЦ «Евробыттех»
тел. (093) 836-20-51, (095) 500-14-64

м. Кривий Ріг вул. Косіора 64/7, КрФ ООО"Лотос"
тел 0 (56) 440-01-19 ,0 (56) 440-07-79

м. Київ вул. пр-т Перемоги 70 СЦ Майстер
тел. (044) 205-49-99

м. Лубни Call-центр пл.. Ярмаркова 42/1
тел. (05361-70410, (067)469-01-77

м. Львів вул. І. Шараневича , 28. "РосІмпекс
Тел.(032) 239-55-77,(032) 239-51-52.

м. Львів пр. Чорновола, 95, ЧП "Сервіс - Побут",
тел. (0322) 40-78-45

м. Львів вул. Під Голоском 15а ПП «Крупс»
тел. (032) 244-53-44 (40)

м. Львів прс. Ч. Калини 109 СПД-ФЛ Потапенко Ю.М.
тел.(032) 247-14-99

м. Луцьк ПФ «Євролаин» пр. Волі 27 офіс 322
тел.(03322)40258

м. Луцьк ПФ СЦ «Ваш Майстер» пр. Перемоги 22
тел. (03322)30103

м. Луганськ, вул. Радянська 66 ЧП Терещенко,
тел (0642) 34-52-74 ,(0642) 59-64-70

м. Маріуполь СЦ «Реал Сервіс» пр.. Металургів 227
тел. (0629) 47-30-00

м. Макіївка вул. Тайожна, 1 -"К", ПП Бондаренко тел.(062) 341-37-58

м. Миколаїв Внутріквартальний проїзд, 2,ТОВ "ІНТЕРСЕРВІС",
тел.(0512) 58-06-47 / 24-22-60.

м. Одеса вул. Б.Хмельницького 55 ЧП Кушнір
тел. (048) 390-618 ,715-10-25

м. Одеса СЦ Професіонал вул. Філатова 11
тел.(048) 73-73-042, 777-08-22

м. Одеса Юг Сервіс ЧП Рожков Вул. Щеголева, 14
тел. (0482), 734-98-15

м. Павлоград вул. Шевченка 67 ООО «Лотос»
тел. (05632) 6-15-54 , 6-23-42
м. Полтава вул. Красіна 71 А, ТОВ "ІНТЕРСЕРВІС"
тел. (0532) 50-98-89 ,69-42-62

м. Рівне вул. Видинская 10, ПП «Адамант»
тел. (0362) 45-00-42

м. Сімферополь вул. Ковильна, 72 ТОВ « Телемір - Сервіс»
тел. (0652) 69-07-78

м. Севастополь, вул. Генерала Коломійця, 9 СПД «Братико»
тел. (0692) 67-41-31, 45-12-77.

м. Суми СЛТ Сервіс вул. Кооперативна, 7а
Тел. (0542) 781-013

м. Суми СЦ «Ельф» вул. Петропавлівська 86/1
те. (0542) 660-300

м. Тернопіль вул. Купчинського, 9, ФОП Тюрін В.В. «Євро-Сервіс»
тел. (0352) 26-58-07

м. Харків вул. Полтавський шлях, 3, «Каскад сервіс»
тел. (057) 734-97-24, 712-51-81.

м. Харків вул. Тобольская 69 офіс 2
тел. (057) 764-57-89 (093)78-77-696

м. Херсон вул. Карбишева 28а ТОВ «Інтерсервіс»
тел. (0552) 43-40-40,43-40-33

м. Хмельницький вул. Курчатова18, СЦ «Трітон»
тел. (0382) 78-37-55 ,78-37-73

м. Чернівці вул. Л. Кобилиці, 105, СПД «Блошко»
тел. (0372) 90-13-11, (050)434-55-29

м. Черкаси вул. Хоменко 17, ФОП Цабій І.М.
тел. (0472) 63-69-01, 63-65-42

м. Ужгород ПП «Зверев» вул. Легоцького 66А
тел.(0312) 65-42-66



Гарантійний талон №

Найменування _____

Модель _____

Серійний номер _____

Дата продажу _____

Торгова організація _____

П.І.Б. продавця _____

Підпис _____

М.П.

!!! ВНИМАНИЕ !!!
Не заповнений продавцом гарантійний талон
лишає Вас права на гарантію.

www.hilton.net.ua



