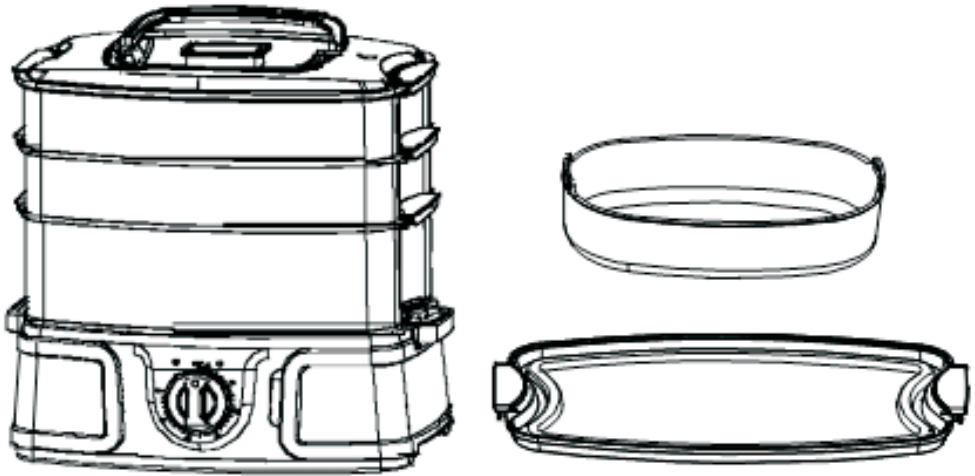


ІНСТРУКЦІЯ КОРИСТУВАЧА



HILTON DG 2347

Уважно прочитайте інструкцію перед застосуванням приладу. Збережіть її для наступних звернень у разі виникнення питань при використанні.

Застереження щодо Вашої безпеки

Використовуючи будь-який з приладів, Ви повинні дотримуватись правил безпеки, які зазначені в документах, що супроводжують прилад.

За ради Вашої безпеки та безпеки Вашого приладу в цій інструкції наведено наступні рекомендації

Застереження: персональна безпека

Правила безпеки: завдання шкоди приладу

Безпека:

1. Щоб уникнути опіків, не торкайтесь гарячих поверхонь приладу, використовуйте кухонні рукавички або тканину, знімаючи кришку та витягуючи гарячу їжу. Обов'язково зверніть увагу, що знімати кришку можна тільки після зникнення гарячої пари.

2. Щоб запобігти спалаху, не опускайте прилад, мережевий кабель або штекер у воду або будь-яку іншу рідину. Щоб запобігти отриманню електричного шоку або інших небезпек не витирайте штекер вологою тканиною.

3. Від'єднуйте прилад від мережі перед його зберіганням, збиранням або розбиранням, ретельно очищуйте всі його компоненти.

4. Не наливайте води більше ніж зазначено рисочкою 'максимум', тому що кипляча вода понад допустимого рівня може нанести Вам опік.

5. Якщо електричний кабель було пошкоджено, його необхідно замінити. Зверніться до уповноваженого сервісного центра, виробника або кваліфікованого спеціаліста-електрика. **Не намагайтесь ремонтувати прилад самостійно. Це небезпечно!**

Розташування приладу:

1. Розташуйте пароварку на рівній стабільній поверхні.
2. Тримайте прилад якнайдалі від дітей.
3. Щоб уникнути потрапляння пари на поверхню кухонної шафи, не встановлюйте прилад під нею.

Увага! Прилад призначено тільки для домашнього використання.

Мережевий кабель :

1. Перевірте мережевий кабель від розетки до самого приладу на наявність будь яких пошкоджень.
2. Не розташовуйте електричний шнур на гострих краях стола.
3. Встановлюйте прилад якнайдалі від гарячих джерел.
4. Не кладіть кабель в місцях кухні, які часто використовуються, в яких часто ходять, наприклад, поміж столом та розеткою, розташованою навпроти.

Діти:

Ніколи не дозволяйте дітям використовувати даний прилад, застережіть їх, поясніть, що це дуже небезпечно торкатися речей, яких вони не можуть дістатися або побачити.

Перевірте, щоб діти не гралися з приладом. Не залишайте прилад без нагляду, якщо поруч знаходяться діти.

Інші поради щодо безпеки:

Ніколи не використовуйте будь-які аксесуари або інші частини, які не були дозволені для використання виробником, оскільки це може спричинити спалах вогню або наразити Вас на іншу небезпеку.

Увага: Не піднімайте кришку приладу, щоб торкнутися їжі всередині, киплячої води або будь-якої іншої рідини всередині доки температура дуже висока.

Знімаючи кришку, переконайтеся, що вона нахилена у напрямку проти Вас.

Не розташовуйте прилад поблизу гарячих джерел або кухонної плити.

Не використовуйте прилад, щоб приготувати їжу, яка знаходиться в неналежному стані, тобто з простроченим терміном використання продукту, та ніколи не розташовуйте прилад у вологих місцях.

Якщо в резервуарі для води її залишається менше ніж на чашку, не використовуйте прилад, адже це може спричинити перегрівання та спалах вогню.

Цим приладом не дозволено користуватись людям (також дітям) з фізичними або сенсорними вадами, або людям, які не достатньо проінформовані щодо використання приладу. Особою, відповідальною за безпеку таких людей, їм повинні бути надані інструкції з використання приладу.

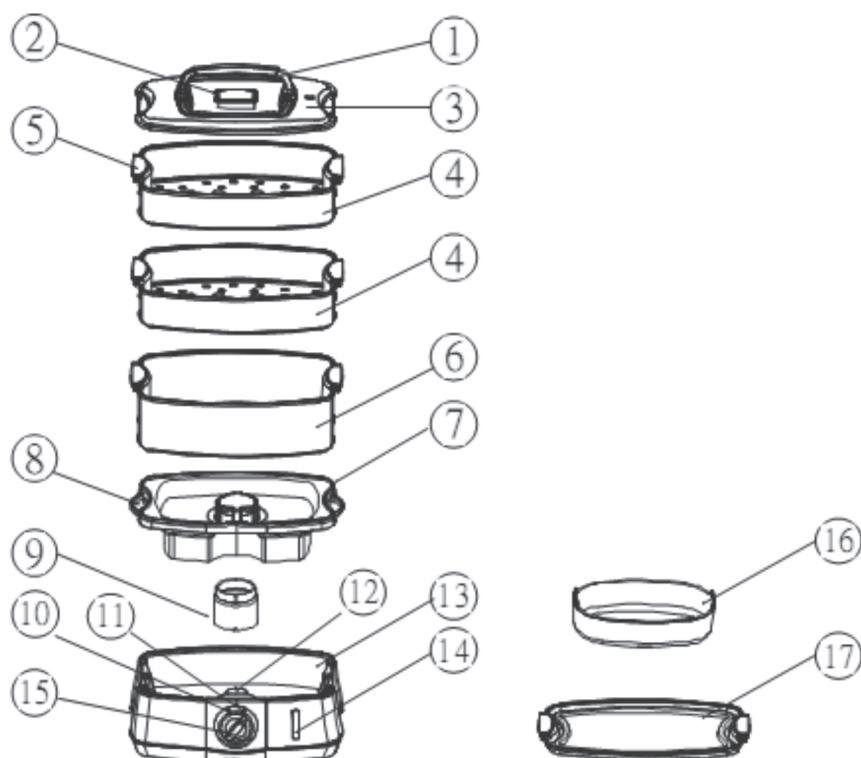
Рекомендації щодо шнура електричного живлення :

Перед під'єднанням приладу до електричної мережі, переконайтеся, що напруга в мережі відповідає умовам, зазначеним в інструкції та порівняйте її з напругою, зазначеною на приладі.

Якщо розетка не відповідає штекеру на кабелі приладу, змініть розетку на відповідну до штекеру приладу.

Застереження: При від'єднанні приладу від мережі, для уникнення отримання електричного шоку або інших ушкоджень, не беріться за металеві стрижні штекера та витягуйте його не згинаючи, добре взявшись за штекер. Не тягніть за шнур!

Перед використанням приладу перевірте його комплектність, неушкодженість всіх частин.



Склад приладу :

- | | |
|---------------------------------|------------------------------------|
| 1. Ручка для тримання | 10. Індикатор напруги |
| 2. Ручка на кришці для тримання | 11. Індикатор робочого режиму |
| 3. Кришка | 12. Нагрівальний елемент |
| 4. Паровий лоток | 13. Бокс для води |
| 5. Затискач лотка | 14. Віконце рівня води |
| 6. Нижній паровий лоток | 15. 60 хвилинний таймер с дзвінком |
| 7. Ніша для крапель | 16. Миска для рису |
| 8. Отвір для додавання води | 17. Піддон |
| 9. Кільце акумулювання тепла | |

Перед першим використанням

Перед першим використанням, дуже ретельно очистіть всі компоненти приладу окрім основної частини.

Використання приладу:

1. Наповніть резервуар для води чистою водою. Не слід додавати будь-яку іншу рідину у тому числі будь-які соуси, супи. До резервуару завжди додавайте тільки холодну воду та ніколи не лейте туди гарячу або теплу.
2. Встановіть лоток для крапель, котрий використовується для збирання будь-якої надлишкової рідини, такої як соус, сік та інше.
3. Кладучи продукти у паровий лоток, ви можете використовувати одно-, дво- або три-рівневий шар, зважаючи на кількість продуктів та їх тип.
4. Встановіть кришку.
5. При підключенні приладу до електричної мережі індикатор напруги засвітиться червоним кольором.
6. Зверніться до книги рецептів, встановіть таймер на приладі відповідно до часу, рекомендованого для приготування страви. При цьому засвітиться зелений індикатор та прилад почне свою роботу.
7. Коли рекомендований час для приготування вичерпається, зелений індикатор згасне, пролунає сигналом таймера та прилад зупинить свою роботу. Але індикатор напруги залишатиметься увімкненим, доки прилад не буде вимкнено з мережі.
8. За допомогою кухонних рукавичок або тканини та після повного охолодження вийміть лоток для крапель.



Комбіноване використання:

Один паровий лоток: Використовуйте один паровий лоток для приготування одноманітної їжі (наприклад чистена картопля). Кладучи продукт до лотка не дозволяйте частинам цього продукту блокувати парові отвори на дні лотку за для належного проходження пари.

Два парових лотка: Покладіть більшу кількість продукту з більшим часом для приготування у нижній лоток; покладіть продукти з коротшим строком приготування у верхній лоток. Так як сік продуктів, що знаходяться вище, може стікати та потрапляти на продукти знизу, переконайтеся, що це не вплине на запах їжі знизу, передчасно поклавши схожі продукти в обидва лотка.

Три парових лотка: Завжди кладіть більші шматки продуктів з більш тривалим часом приготування до найнижчого лотка. Час на початок надходження пари до продуктів у верхній частині приладу трохи довший (на 3 – 5 хвилин довше), тому продукти у верхній частині потребують більше часу для приготування. Якщо Ви готуєте різноманітні продукти одночасно, у нижній лоток необхідно покласти продукти, які потребують більше часу на приготування. Наприклад, якщо Ви бажаєте одночасно приготувати такі продукти, як м'ясо, рибу або курку та овочі, завжди кладіть м'ясо, рибу або курку до нижнього лотка для того, щоб рідина з цих продуктів не потрапила на інші страви.

Додавання води

Додавайте більше води, якщо прилад працює тривалий період часу.

Через отвір для води додавайте необхідну кількість рідини за допомогою зручного засобу для додавання.

Рис на парі

Прилад, який використовується для приготування рису на парі дозволить Вам куштувати найсмачнішу їжу.

1. Покладіть рис у контейнер для рису та додайте води.
2. Встановіть контейнер з рисом у паровий лоток.
3. Запустіть процес приготування рису згідно з інструкцією.

Пересування пароварки та розігрівання їжі у лотку в мікрохвильовій печі

1. Перекрийте перший лоток за допомогою другого, другий за допомогою третього, потім встановіть всі лотки на базову нішу та накрийте все кришкою. Заблокуйте кріплення між кожним лотком, між базовою нішею та нижнім лотком, між верхнім лотком та кришкою.
2. Візьміть прилад за ручки для утримання, перенесіть та встановіть у його там де Вам потрібно.
3. Ви також можете покласти холодну їжу у лоток та разом з ним та кришкою поставити у мікрохвильову піч для того, щоб трохи розігріти продукт.

Застереження: Не має значення скільки встановлено лотків. Переконайтесь, що блокування між усіма частинами приладу здійснено та зафіксовано. При переміщенні приладу максимальна вага повинна бути не більше 4.5 кг, та мінімальна не менше 1.5 кг



Спеціальні застереження:

- Увага: завжди кладіть м'ясо у найнижчий лоток.
- Час на приготування, зазначений у рецептах та книзі з приготування є приблизним. Час приготування може змінюватись залежно від розміру продукту, вільного простору у паровому лотку, кількості продукту, свіжості їжі та персональних побажань. Як тільки Ви ознайомитеся з пароваркою, відрегулюйте час на приготування.
- Для приготування їжі в одному лотку необхідно менше часу, ніж при використанні двох, трьох лотків. Чим більше їжі Ви хочете приготувати, тим більш часу це потребує.
- Для отримання найкращого результату приготування упевніться, що частини продукту однакові за розміром. Це дозволить отримати готову страву одночасно. Різні розміри продукту потребують різний час на приготування. Якщо шматки відрізняються за розміром, з'являється потреба встановлення додаткових лотків. Найменші шматочки треба розташовувати у верхньому лотку.
- Не наповнюйте паровий лоток продуктами дуже щільно. Залишайте вільне місце поміж частинами продуктів, щоб пара могла вільно проходити крізь всі отвори.
- Щоб уникнути розбризкування, завжди використовуйте лоток для крапель.
- Ніколи не обдавайте парою м'ясо, курку або морські продукти, якщо вони заморожені. Завжди наперед повністю розморожуйте продукт.

Інструкції з приготування:

1. Час, зазначений у цій таблиці є приблизним та може змінюватись в залежності від особистих побажань.
2. Час, зазначений нижче, стосується приготування їжі в найнижчому лотку. Це потребує додавання більшої кількості води, так само, як зазначено вище.
3. При досягненні налаштованого часу (часу приготування) таймер вимкнеться автоматично. Необхідно перевстановити час приготування знову, щоб повторно використовувати прилад.

Тип продукту	Вага	Найнижчий лоток	Середній лоток	Найвищий лоток
Рис	400гр	25-30 хвилин	30-35 хвилин	35-40 хвилин
Риба	400гр	18-22 хвилин	22-25 хвилин	25-30 хвилин
Курка	400гр	25-28 хвилин	25-30 хвилин	28-32 хвилин
Яловичина	350гр	25-28 хвилин	25-32 хвилин	28-35 хвилин
Овочі	400гр	15-30 хвилин	18-30 хвилин	18-35 хвилин
Яйця	6 шт	12-14 хвилин	14-16 хвилин	16-18 хвилин

Безпечне очищення:

Застереження: Перед тим, як почати очищення приладу, дозвольте йому повністю охолонути, вимкніть таймер, відключіть прилад з мережі живлення.

Паровий лоток, кришка, базова ніша та ніша для крапель: Все можна почистити в посудомийній машині.

Альтернативою є мийка за допомогою мильної води, після чого треба ополоснути частини приладу та ретельно витерти сухою тканиною.

Корпус парової частини: Витріть базову частину за допомогою вологої тканини, а потім висушіть за допомогою сухої серветки. Не промивайте будь-які частини приладу з допомогою апаратів високого тиску. Не розташовуйте їх у посудомийній машині. Не мийте під струменем води.

Застереження: Не дозволяйте корпусу приладу, кабелю або штекеру занурюватись у воду або у будь-яку іншу рідину.

Видалення мінерального осаду :

Якщо потрібно здійснити очищення поверхні приладу від мінерального осаду (дефосфоризацію), що утворилось внаслідок особливостей складу місцевої води, якщо Ви вважаєте, що тривалість часу роботи приладу перевищує норми, необхідно здійснити очищення (дефосфоризація приладу) наступними методами:

1. Залийте половину базової ніші білим оцтом.
2. Розташуйте нішу для крапель, найнижчий лоток та кришку у базовій частині приладу.
3. Встановіть таймер на 25 хвилин та увімкніть прилад.
4. Після закінчення роботи дайте приладу та парі в ньому повністю охолонути.
5. Вилийте білий оцет з лотка для крапель.
6. Залишки білого оцту вилийте з базової ніші.
7. Ополосніть базову нішу декілька разів у холодній воді.
8. Висушіть всі компоненти приладу перед початком зберігання.

Специфікація

Робоча напруга - 220-240V~50Hz

Потужність - 730- 870W



Цей знак говорить про те, що цей прилад не слід утилізувати разом з іншим мотлохом у відповідності до стандартів EU. Щоб запобігти можливому ушкодженню навколишнього середовища або людського здоров'я від неконтрольованого позбавлення приладів, віддайте його у переробку матеріальних ресурсів. Щоб повернути свій використаний прилад, використовуйте систему повернень

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. Звягильского 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. Каліни 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 И.М.
тел. (0472) 63-69-01, 63-65-42

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



HILTON
cookware

Гарантійний талон №

Найменування

Модель

Серійний номер

Дата продажу

Торгова організація

П.І.Б. продавця

Підпис

М.П.

!!! ВНИМАНИЕ !!!

**Не заполненный продавцом гарантийный талон
лишает Вас права на гарантию.**

www.hilton.net.ua

