

ІНСТРУКЦІЯ КОРИСТУВАЧА



HILTON DG 2349 PP/PC

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

Початок роботи

- Вийміть прилад з коробки.
- Видаліть пакувальні матеріали.
- Покладіть пакувальні матеріали в коробку та зберігайте, поки є необхідність.

В коробці

- Подвійна пароварка.
- 2 x Великі чаші.
- 2 x Маленькі чаші.
- 2 x Кришки.

Особливість приладу

- Можливість одночасно готувати у 2-4 чашах.

Застереження щодо безпеки

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

1. Перевірте мережевий кабель від розетки до самого приладу на наявність будь яких пошкоджень.
2. 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.
3. Якщо розетка не відповідає штекеру на кабелі приладу, змініть розетку на відповідну до штекеру приладу.
4. **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!**
5. Перед використанням приладу перевірте його комплектність, неушкодженість всіх частин. У разі будь-яких ушкоджень, падіння приладу не використовуйте його без перевірки в сервісному центрі.
6. 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!**
7. 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.
8. 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.
9. Від'єднуйте прилад від мережі перед його зберіганням, збиранням або розбиранням, ретельно очищуйте всі його компоненти.
10. Не наливайте води більше ніж зазначено рисочкою 'максимум', тому що кипляча вода понад допустимого рівня може нанести Вам опік.

1. Не розташовуйте електричний шнур на гострих краях стола.
2. Встановлюйте прилад якнайдалі від гарячих джерел.
3. Не кладіть кабель в місцях кухні, які часто використовуються, в яких часто ходять, наприклад, між столом та розеткою, розташованою навпроти.
4. Ніколи не дозволяйте дітям використовувати даний прилад, застережіть їх, поясніть, що це дуже небезпечно торкатися речей, яких вони не можуть дістатися або побачити.
5. Перевірте, щоб діти не гралися з приладом. Не залишайте прилад без нагляду, якщо поруч знаходяться діти.
6. 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.
7. **Увага:** Не піднімайте кришку приладу, щоб торкнутися їжі всередині, киплячої води або будь-якої іншої рідини всередині доки температура дуже висока.
8. Знімаючи кришку, переконайтеся, що вона нахилена у напрямку проти Вас.
9. Не розташовуйте прилад поблизу гарячих джерел або кухонної плити.
10. Не використовуйте прилад, щоб приготувати їжу, яка знаходиться в неналежному стані, тобто з простроченим терміном вживання продукту, та ніколи не розташовуйте прилад у вологих місцях.
11. Якщо в резервуарі для води її залишається менше ніж на чашку, не використовуйте прилад, адже це може спричинити перегрівання та спалах вогню.
12. 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.
13. Упевніться, що прилад розташований у місці з достатньою вентиляцією, що попередить його перегрівання
14. Вентиляційні отвори повинні бути вільні та забезпечувати вихід пари.
15. Прилад повинен встановлюватися тільки на рівну, стабільну, жаростійку поверхню.
16. Використовуйте прилад тільки за призначенням та згідно рекомендацій, вказаних в інструкції.
17. Прилад призначений тільки для домашнього, некомерційного використання.

Опис частин



Використання

• Перед першим використанням ретельно вимийте прилад в мильному розчині, потім в чистій воді. Витріть насухо м'якою тканиною.

УВАГА: основа пароварки, що містить електричні елементи, не повинна занурюватися у рідину!

• Зніміть кришку контейнерів, наповніть водрю до позначки MAX . Обидва контейнера з'єднані таким чином, що рівень води в них завжди однаковий. Накрийте контейнери кришкою.

• Увага: *Впевніться, що в контейнері достатньо води, щоб процес приготування не переривався.*

• Розташуйте продукти в чашах. Для цієї моделі пароварки можливо налаштувати 2 або 4 чаші одночасно.

• Встановіть кришку. Перевірте, щоб кришка щільно пасувала чаші, інакше пара буде виходити назовні, температура буде втрачатися і продукти не будуть готуватися належним чином.

• Оберіть час приготування для кожного з контейнерів, натискаючи кнопку TIME . Час приготування відображено у хвилинах. На останній хвилині час буде відображатися у секундах.

• Увага: *Процес приготування можна зупинити у будь-який час, натиснувши кнопку On/Off.*

- Після закінчення налаштованого часу приготування пролунає кілька звукових сигналів .
- Впевніться, що страва цілком готова. При необхідності, процес приготування може бути продовжений.
- Якщо під час приготування рівень води впаде до недостатнього , увімкнеться індикатор.
- Пара гаряча, тому, щоб відкрити кришку, користуйтеся захисними рукавичками.
- Щоб зняти чаші, використовуйте захисні рукавички або тканину.

Після приготування

- Вимкніть прилад з мережі живлення.
- Перед очищенням дайте йому охолонути.

Таблиця часу приготування

Найтриваліший час приготування зазначений для продуктів, що розташовані у верхній чаші. Рекомендуємо великі шматки або продукти, що готуються триваліший час , розташовувати в нижніх лотках.

В таблиці зазначено приблизний час приготування в нижньому лотку. Час приготування залежить від кількості продуктів, вільного простору між продуктами , індивідуальних смаків споживача. При збільшенні або зменшенні кількості продуктів, час приготування повинен бути змінений відповідно. При використанні більше, ніж однієї чаші, час приготування також повинен бути збільшений.

Наприкінці налаштованого часу приготування спробуйте страву, чи готова вона. При необхідності, можна додати час приготування.

Риба • Устриці			
Продукти	Тип	Кількість	Час приготування
Рибне філе	Заморожене	250 гр	20 хв.
	Свіже	250 гр	10 - 20 хв. в залежності від товщини
Рибний стейк	Тунець	250/400 гр	20 - 30 хв. в залежності від товщини
	Лосось	250/400 гр	20 хв.
М'ясо • Птиця			
Продукти	Тип	Кількість	Час приготування
Курча	Філе	250 гр	20 хв.
	Ніжки, крильця	450 гр	40 хв.
Овочі			
Продукти	Тип	Кількість	Час приготування
Артишоки	Свіжі	3 середні	50 хв
Спаржа	Свіжі	400 гр	30 - 40 хв .
	Морожені	400 гр	30 хв.
Броколі маленькими шматками	Свіжа	400 гр	30 хв.
	Морожена	400 гр	40 хв.
Капуста (частинами 80грр)	Свіжа	400 гр	50 хв.
Морква (шматками по 3 мм)	Свіжа	400 гр	30 хв.
Кольорова капуста маленькими шматочками	Свіжа	400 гр	30 хв .
	Морожена	400 гр	40 хв.
Брюсельська капуста, паростки	Морожена	400 гр	40 хв.
Гриби	Свіжі	200 гр	20 хв.
Цукіні (шматками по 3 мм)	Свіжі	400 гр	20 хв.
Шпинат	Свіжий	250 гр	20 хв.
Горошок	Свіжий, стручковий	400 гр	20 хв.
	Морожений	400 гр	30 хв
Картопля (200 - 300 гр)	Свіжа	10-12 шт маленьких	30 хв.

Рис			
Продукти	Кількість (склянок)	Кількість води	Час приготування
Білий рис	200 гр/2 порції	300 мл	30 хв.
	300 гр/3 порції	450 мл	40 хв.
Коричневий рис	200 гр/2 порції	300 мл	50 хв.
Інше			
Продукти	Тип	Кількість	Час приготування
Яйця	Вкруту	6	20 хв.
Яблука (600 гр)	Свіжа	4 середніх	30 хв.
Груша (600 гр)	Свіжа	4 середніх	40 хв.

Очищення та догляд

Очищення

• Після охолодження приладу вилийте залишки води з резервуару, вимийте та витріть його насухо м'якою тканиною.

• Не мийте корпус в посудомийній машині.

• Всі знімні частини можна мити в посудомийній машині.

Увага: Деякі яскраві соки (морквяний, буряковий та ін.) можуть спричинити забарвлення лотків, резервуару з водою. Це є нормальним процесом і не вплине на працездатність приладу та процес приготування.

• Для усунення забруднення, лотки та резервуар для води необхідно мити після кожного використання.

Важливо: Не використовуйте абразивні засоби та губки для очищення приладу. Ніколи не занурюйте корпус приладу у воду.

Демінералізація

• Для підтримки приладу в робочому стані якнайдовше, рекомендуємо після кожного 8-го використання проводити де мінералізацію (видалення мінерального осаду, що утворився під час роботи приладу) .

• Дістаньте збирач соку та крапель..

• Заповніть резервуар для води білим оцтом так, щоб нагрівальні елементи були вкриті.

• Залиште на ніч, щоб мінеральний осад розм'як.

• Кілька разів промийте резервуар для води.

Важливо: Не використовуйте інші засоби для очищення мінерального осаду.

Зберігання чаш

• Покладіть збирач соку та брызк належним чином .

• Вкладіть чаші одна в середину іншої.

• Накрийте кришкою.

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 Сall-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

HILTON

cookware

HILTON

cookware

HILTON

cookware

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