

Інструкція користувача



HILTON KM 3070/3071/3072



Вступ

Дякуємо вам, що Ви вибрали техніку Hilton. Цей посібник користувача містить важливу інформацію по установці, експлуатації та технічного обслуговування Вашого приладу. Будь ласка, уважно прочитайте всі пункти інструкції, для правильної експлуатації.

Гарантія не поширюється на дефекти, пов'язані з перепадом напруги, неправильного використання або обслуговування. Будь ласка, збережіть всі документи в надійному місці для подальшого використання. Якщо у Вас виникли сумніви в експлуатації, будь ласка, зверніться до найближчого авторизований сервісний центр або до дистриб'ютора.

Довкілля

Після закінчення терміну служби не викидайте прилад разом з побутовими відходами. Передайте його в пункт прийому для подальшої утилізації.

Цим ви допоможете захистити навколишнє середовище.

Керівництво по експлуатації

Перш ніж почати користуватися приладом, уважно ознайомтеся з цим керівництвом і збережіть його в якості довідкового матеріалу

Небезпечно!

Ніколи не занурюйте блок двигуна у воду чи іншу рідину та не мийте його під краном.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Увага!

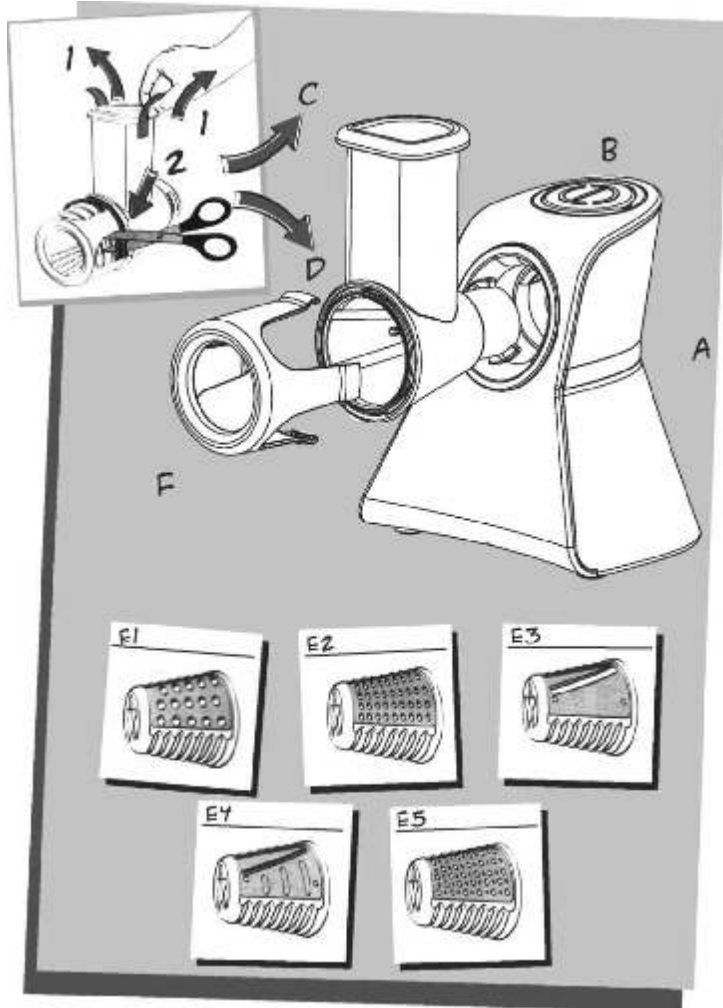
Неправильне використання приладу може призвести до травми або до пошкодження власності.

Важливі заходи безпеки.

- Перед використанням приладу уважно прочитайте інструкцію з експлуатації.
- Переконайтеся, що робоча напруга приладу відповідає напрузі мережі.
- Мережевий шнур забезпечений євро-вилкою; включайте її в розетку, що має надійний контакт заземлення.
- Щоб уникнути ризику виникнення пожежі не використовуйте перехідники при підключенні приладу до електромережі.
- Не підключайте і не відключайте мережний шнур мокрими руками, це може призвести до ураження електричним струмом.
- При від'єднанні мережевого шнура від електричної розетки, тримайтеся за Електровилку, а не за сам мережевий шнур.
- Не кидайте і не нахиляйте прилад.
- Завжди встановлюйте прилад на рівну та стійку поверхню.
- Забороняється розташовувати прилад поруч зі стінами або з меблями.
- Не використовуйте прилад в безпосередній близькості від джерел тепла або відкритого полум'я.
- Будьте особливо уважні, якщо поруч із включеним приладом перебувають діти або особи з обмеженими можливостями.
- Не допускайте, щоб електричний шнур звисав зі столу, а також слідкуйте за тим, щоб він не торкався гарячих або гострих поверхонь.
- Щоб уникнути удару електричним струмом, не занурюйте прилад у воду або іншу рідину.
- Вимикайте прилад з мережі, якщо Ви їм не користуєтеся або перед чищенням.
- Не розміщуйте прилад в посудомийну машину.
- Перед тим як прибрати прилад на тривале зберігання або перед чищенням, відключіть його від мережі, злийте воду і дайте приладу охолонути і висохнути.
- Періодично перевіряйте мережевий шнур і Електровилку. Не користуйтеся приладом, якщо є несправності або пошкодження мережевого шнура.
- Забороняється самостійно ремонтувати прилад. Це може призвести до пожежі, ураження електричним струмом, до травм та інших небажаних наслідків. При виявленні несправностей звертайтеся до авторизованого сервісного центру.
- Прилад призначений тільки для побутового використання.
- Зберігайте прилад у недоступних для дітей місцях. Не дозволяйте дітям використовувати прилад як іграшки.

- Використання додаткових аксесуарів, які не рекомендовані виробником може бути небезпечним для життя і здоров'я людей. При використанні такої належності або деталі ви втрачаєте право на гарантійне обслуговування
- Не використовуйте на відкритому повітрі.
- Для домашнього використання.
- Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями або з відсутністю досвіду і знань.
- Перш ніж почати користуватися приладом, переконайтеся, що всі деталі встановлені правильно.
- Не торкайтеся до ріжучих ножів.

УВАГА! Пакувальний матеріал (плівка, пінопласт і т. д.) може становити небезпеку для дітей. Небезпека задухи! Зберігайте упаковку в недоступному для дітей місці.

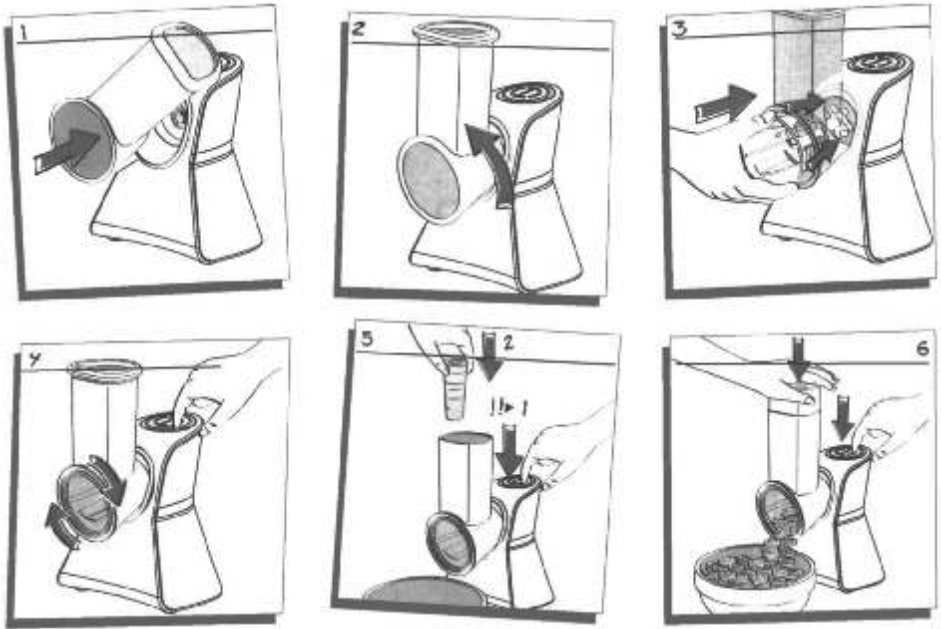


- A** - Блок двигуна
- B** - Кнопка включення / вимикання
- C** - Штовхач
- D** - Конусний утримувач насадок

Насадки

- E1** - Конус з великою теркою (червоний)
- E2** - Конус з дрібною теркою (помаранчевий)
- E3** - Конус для товстої нарізки (темно-зелений)
- E4** - Конус для тонкої нарізки (зеленого кольору)
- E5** - Конус для грубого помелу (жовтий)
- F** - Зберігання аксесуарів

Використання

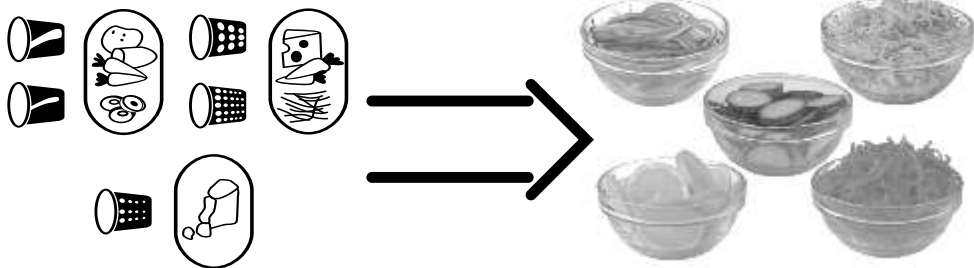


Виберіть бажану насадку.

- Конусний тримач насадок (D) на двигун (A), повернувши його на чверть обороту вліво.
- Помістіть обраний конус в отвір в передній частині держателя (D). Конус повинен бути правильно (рис. 3)
- Підключіть пристрій.
- Натисніть кнопку включення / виключення (B), один або два рази.
- Блокування конуса (рис. 4)
- Вставте їжу через завантажувальний бункер (D) і натисніть на їжу за допомогою штовхача (C) (рис. 6).
- Для зняття насадки, поверніть тримач (D) на чверть обороту вправо (рис. 7), а потім поверніть його у вертикальне положення (рис. 8). Зніміть насадку (рис. 9)

УВАГА: Перед запуском пристрою, переконайтеся, що конус ідеально розташований в блоці приводу (рис 3 і 4).

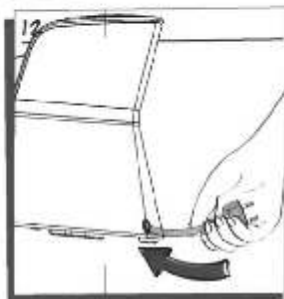
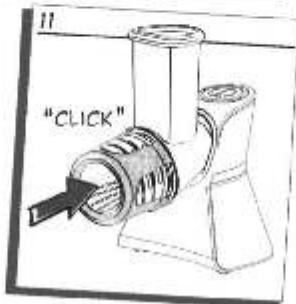
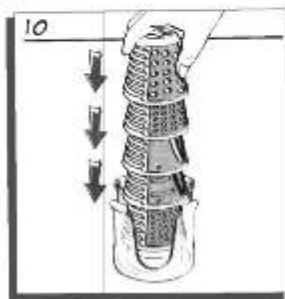
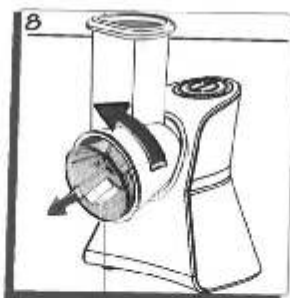
Рекомендується використовувати насадки для кожного виду їжі:



Продукти	Насадка Е1	Насадка Е2	Насадка Е3	Насадка Е4	Насадка Е5
Морква	X	X	X	X	
Кабачки	X	X	X	X	
Картопля	X		X	X	
Огірок			X	X	
Цибуля	X		X	X	
Перец			X	X	
Буряк			X	X	
Капуста			X	X	
Яблука			X	X	
Сир пармезан					X
Грюйер	X	X	X	X	
Шоколад	X	X			X
Сухий хліб / печиво					X
Горіхи / волоський горіх / мигдаль					X
Кокоси		X			X

Рецепти страв

Насадки	Назва страви	Інгредієнти	Рецепт
(Е3)	Запечена картопля	800 г картоплі, 250 мл молока, 200 мл вершків, 1 зубчик часнику, 100 г сиру Грюйер, сіль і перець 2 яєчних жовтки	Наріжте картоплю допомогою насадки (Е3). Покладіть скибочки масла в блюдо. У великій мисці змішайте яєчні жовтки, молоко, цією сумішшю полийте картоплю. Посипте тертим сиром швейцарський за допомогою насадки (Е1). Випікайте при температурі 200 ° С протягом 1:00).
(Е4)	Грецький салат	1 огірок, 2 великих помідори, 1 червоний перець, 1 зелений перець, 1 середня біла цибулина, 200 г сиру фета, 50г маслин (опціонально) 4 столові ложки оливкової олії, 1 лимон, 30 г зелені (виберіть один: базилік, петрушка, м'ята, коріандр)	Наріжте огірок тонкими скибочками допомогою насадки (Е4). Розріжте перець на 2 частини, видаліть насіння і білу частину. Наріжте цибулю і перець. Наріжте сир фета і помідори на маленькі кубики. Змішайте всі інгредієнти у велику миску і додати оливки, Підготуйте соус шляхом змішування масла з лимонним соком. Обережно перемішайте і посипте салат рубаною зеленню
(Е1)	Запіканка	6 невеликих кабачка, 2 картоплини, 1 цибулина, 1 склянка вареного рису, 1 яйце, 1 стакан молока (близько 150 мл) 150 масла.	Натріть кабачки і картопля допомогою насадки (Е1). Наріжте цибулю насадкою (Е3). Обсмажте всі овочі в маслі. В жаростійку тарілку, поставити шарами, що чергуються овочі, варений рис, овочі, варений рис з яйцем, сіллю і перцем. Посипати тертим сиром і декількома шматочками масла. Запікати в духовці при температурі 180 С (20 хв)
(Е2)	Салат з капусти	1/4 білокачанної капусти, 2 моркви, 3 столові ложки майонезу, 3 столові ложки вершків, винного оцту 2 столові ложки, 2 столові ложки цукрової пудри.	Наріжте капусту білокачанну допомогою насадки (Е3) і натріть моркву допомогою насадки (Е2). Покладіть в емальовану в миску. Підготуйте соус, змішуючи майонез, вершки, масло, оцет і цукор. Полийте терті овочі соусом, перемішайте і залиште на 1:00 в холодильнику.
(Е5)	Яблучна запіканка з мидалем	6 яблук, 60 г коричневого цукру, 50 г вершкового масла, 50 г мигдалю цілому, 200 мл вершків, 1 чайна ложка меленої кориці	Очистіть, від насіння і разрежте на четвертинки яблука, нарежте за допомогою насадки (Е4) 30 г вершкового масла. Смажте маслом блюдо і покладіть яблука на дно. Подрібніть мигдаль в порошок, використовуючи насадку (Е5). У мисці змішайте мелений мигдаль, вершки і корицю. Вилийте суміш на яблука і посипте коричневим цукром, Запікати блюдо при 160 С (45 хв).\



Завжди виймайте вилку з розетки перед очищенням двигуна (А).
Не занурюйте блок двигуна, не опускайте його під воду. Протріть мотор з вологою тканиною. Висушіть його.

Конусний тримач насадок (D), конуси (E1 E2, E3, E4, E5) та зберігання аксесуарів (F) можна мити в посудомийній машині у верхній кошику за допомогою програм "ЕКО", або "делікатного миття".

Поводьтеся з насадками з обережністю, тому що їх леза дуже гострі.

У випадку, якщо пластмасові деталі стали пофарбовані від харчових продуктів, таких як морква, протріть їх тканиною, змоченою в невеликій кількості рослинного масла, а потім помийте, як звичайно.

Всі конуси (E1, E2, E3, E4, E5) можуть бути збережені на пристрої. Вставте їх один в один (рис. 10) і помістіть в отвір в передній частині держателя (D) (рис.11). закріпіть зберіганням аксесуарів (F) через отвір в передній частині держателя (D) (Рис.11)

Зберігання мережевого шнура: засуньте шнур в порожнину для цієї мети (рис.12)

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. 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 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

**Телефон горячей линии ТМ "HILTON"
+38 (056) 377-01-83 (будние дни с 9.00 до 18.00)**