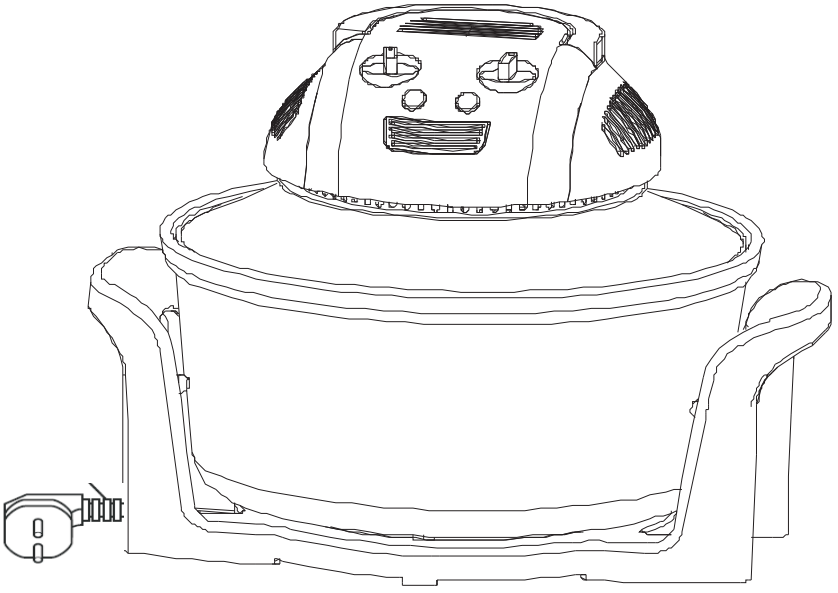
HILTON™
cookware

ІНСТРУКЦІЯ КОРИСТУВАЧА



КОНВЕКЦІЙНА ПІЧ-АЕРОГРИЛЬ

HILTON CGO 0912 WHITE/PURPURE

ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ ОБОВ'ЯЗКОВО ПРОЧИТАЙТЕ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ

ЗМІСТ ІНСТРУКЦІЇ:

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ
ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ В КОНВЕКЦІЙНІЙ ПЕЧІ- АЕРОГРИЛІ
ОПИС ПРИЛАДУ
ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ
ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ З РОЗШИРЮВАЛЬНИМ КІЛЬЦЕМ ПРИКЛАДИ ВИКОРИСТАННЯ
ОЧИЩЕННЯ
СПЕЦИФІКАЦІЯ

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ

При використанні дотримуйтесь наступних рекомендацій та вимог:

- Прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшої можливості повторного звернення.
- Не торкайтесь гарячих поверхней. Використовуйте спеціальні щипці, щоб дістати решітку зі стравою з аерогрилю.
- Щоб запобігти ураженню електричним струмом, ніколи не занурюйте у воду та інші рідини шнур, вилку шнура, блок з мотором.
- Якщо поруч знаходяться діти, обов'язково наглядайте за роботою приладу.
- Приглядайте за дітьми та не дозволяйте гратися з приладом.
- Вимикайте прилад після використання, перед очищенням, при переміщенні приладу.
- Вимикайте прилад тільки тримаючи за вилку, не тягніть за електричний шнур.
- Ніколи не використовуйте прилад з будь-якими ознаками пошкодження, після падіння, після зануренні у рідину. В такому випадку зверніться в сервісний центр або до кваліфікованого майстра для огляду та можливого ремонту приладу.
- Використовуйте тільки аксесуари, що постачає або рекомендує компанія-виробник. Це допоможе запобігти ушкоджень приладу та користувача.
- Прилад призначений тільки для використання в приміщеннях. Не використовуйте його надворі.
- Не дозволяйте шнуру звисати та торкатися гострих кутів підставки, гарячих поверхонь.
- Не розташовуйте прилад поруч з електричними чи газовими плитами, на духових шафах.
- Будьте особливо уважні при пересуванні приладу, що містить гарячі страви, рідини.
- Використовуйте прилад тільки за призначенням.
- Не використовуйте абразивні та агресивні засоби для очищення приладу. Це може пошкодити поверхню аерогрилю.

ПРИГОТУВАННЯ В КОНВЕКЦІЙНІЙ ПЕЧІ- АЕРОГЛИЛІ

Перш за все, це аерогриль-піч.

Кожного разу, готуючи страви, використовуйте піч-аерогриль, це дозволить досягти неймовірного результату. Прилад може пекти, смажити, запікати, сушити, розігрівати, готувати страви гриль, запікати в горщиках та ін. і все це швидше, дешевше, без жиру!

Кожного разу розташовуйте продукти безпосередньо на решітці.

Готування на решітці дозволяє гарячому повітрю вільно циркулювати навколо страви, готуючи її швидко, рівномірно без перегортання. Використовуйте найбільшу решітку, що дозволяє готувати продукти. Чим більше повітря буде циркулювати навколо продукту, тим скоріше він приготується. Але між кришкою та продуктами повинна залишатися відстань для вільного руху повітря.

Готування кількох страв одночасно.

Використовуючи дві решітки, можна легко приготувати кілька страв одночасно. Пам'ятайте, що різні види продуктів, різні за вагою продукти потребують різного часу для приготування. Подумайте завчасно. Продукти, що готуються тривалий час, покладіть на нижню решітку. Пізніше, після початку процесу приготування, покладіть інші продукти на високу решітку. Тепер Ваші страви з м'яса, картоплі та овочів можуть готуватися одночасно і будуть готові в той самий час. Присутність продуктів на високій решітці уповільнює процес приготування продуктів, розташованих на нижній решітці. Врахуйте це!

Розташування продуктів для оптимального приготування.

При розташуванні кількох шматків продуктів на решітці ,упевніться, що між чашею та ними є відстань як мінімум 15 мм. Цей простір дозволить повітрю вільно рухатися по чаші. Також уникайте розміщення продуктів один на одному, намагаючись приготувати більше за один раз. Гаряче повітря повинно вільно циркулювати в чаші, щоб приготування було рівномірним. Якщо Ви не можете залишити щілин, простору, готуйте страву в інший спосіб.

Надання стравам хрусткості.

Після закінчення приготування, вимкніть термостат, не вимикаючи вентилятор. Ваша страва стане хрусткою та гарячою. Прилад робить це автоматично.

Як зробити очищення легким.

Перед готуванням побризкайте чашу, решітку, горщики олією або іншим засобом для запобігання прилипання, підгоряння продуктів. Протирання та очищення стане набагато легшим. Також Ви можете розмістити на нижній решітці фольгу або невелику кількість води, щоб затримувати бризки. Це не є обов'язковим.

Особливості приготування.

Як правило, використовуючи рецепти для приготування у конвекційних печах, можна дотримуватися наданих рекомендацій щодо температури, але, в аерогрилі час приготування буде менший. Взагалі, для приготування кексів та іншої випічки, рекомендується зменшити температуру на 10°С.

Час приготування, вказаний в книжці – приблизний. Ви повинні враховувати це, якщо Ваш шматок м'яса або його вага не дорівнює вказаним в рекомендаціях, час його приготування буде відрізнятися. При використання аерогриля перший час рекомендується спостерігати за приготуванням, використовувати термометр.

Спостерігайте за процесом приготування крізь скляну чашу, кришку. Через короткий час Ви легко зможете адаптувати рецепти приготування в конвекційній печі для аерогриля. Пам'ятайте, найкраще м'ясо запікається повільно, воно залишається соковитим та ніжним всередині. Починайте запікати при високій температурі, а потім уменшіть температуру і готуйте до кінця.

Попереднє розігрівання аерогриля.

Для оптимального приготування, попередньо розігрійте аерогриль. Особливо це важливо для приготування гриля або сухого смаження. Попереднє розігрівання також рекомендується для пришвидшення випікання, смаження дозволяє отримати темнішу скоринку.

Час приготування.

Час приготування вказаний в книжці з рецептами і коливається в залежності від обсягу, ваги, температури, кількості продуктів або бажаного ступеня засмаженності скоринки, хрусткості. Пам'ятайте, найважливіше при приготуванні - отримати задоволення.

Доведіть м'ясо до кімнатної температури перед початком приготування, інакше воно буде довше готуватися.

Розміщуйте великі шматки подалі від центру.

Це забезпечить максимальний потік повітря навколо та під стравою і прискорить приготування. Спочатку встановіть високу температуру приготування, а потім зменшіть , для кращого результату запікання різних видів м'яса.

НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ФУНКЦІЮ ВІДКЛАДЕНОГО СТАРТУ ДЛЯ СИРИХ МЯ'СНИХ ПРОДУКТІВ.

Будь-ласка, будьте обережні при використанні функції відкладеного старту для приготування курчати або сирих м'ясних продуктів, особливо в теплий день. При відкладенні старту на кілька годин, є небезпека розмноження бактерій, псування продуктів, що може призвести до хвороби.

Не забувайте попередньо розігрівати аерогриль перед використанням.

При приготування м'яса або інших продуктів пам'ятайте, чим більший шматок, тим довше час приготування.

Наприклад: 1 кг = 1 година при температурі 250 °C
2 кг = 2 години при температурі 250 °C

Маленькі шматки м'яса готуються 20-35 хвилин при температурі 250 °C.

Випікання зазвичай рекомендується при температурі 190 °C.

Для крихкої скоринки рекомендується температура 250 °C.

Овочі краще готувати в спеціальних рукавах для запікання або фользі з додаванням двох чайних ложок води всередину. Готувати при температурі 250 °C.

Для приготування рису, додайте 1 чашку води на 1 чашку рису та готуйте в мішечку для запікання або посуді, який можна використовувати в конвекційних печах.

ЛЕГКО ПРИВАРЕНІ ОВОЧІ – 20-30 хвилин для приготування
ВАРЕНІ ОВОЧІ (тверді) – 30-40 хвилин для приготування

Яйця можна готувати без додавання води. Приблизний час приготування – 8-10 хвилин.

Якщо яйця виймаються безпосередньо з холодильника, час приготування – 12 хвилин при температурі 250 °С.

Картоплю в скоринці треба проколоти виделкою. Час приготування – 35-40 хвилин.

Картоплю без скоринки краще розрізати навпіл або на шматки, змазати жиром або олією. Час приготування – 35-40 хвилин при температурі 250 °С.

Не перевантажуйте аерогриль великою кількістю продуктів. Повітря повинно вільно рухатись навколо продуктів, щоб страва готувалась рівномірно з усіх боків.

Не розміщайте пластикові або скляні тарілки, посуд в аерогрилі.

ПРИМІТКА: Час приготування, температура, що вказані в інструкції є РЕКОМЕНДОВАНИМИ! В залежності від побажань користувача щодо ступеня засмаженності та результатів готування, час і температура можуть бути змінені.

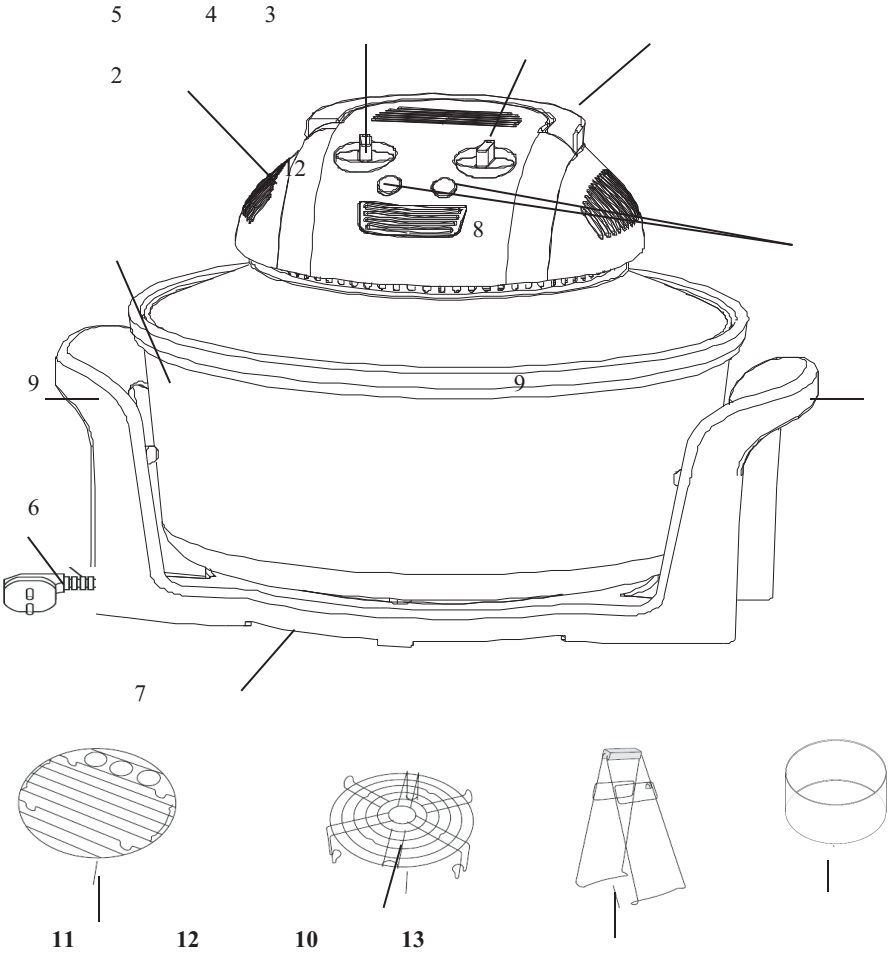
ОПИС ПРИЛАДУ

1. Чаша
2. Кришка з мотором
3. Ручка (з системою безпеки)
4. Термостат (65-250 С)
5. Таймер (60 хвилин)
6. Шнур
7. Підставка
8. Індикатор
9. Ручки основи
10. Щипці
11. Низька решітка
12. Висока решітка
13. Кільце для збільшення об’єму

Щипці використовуються для виймання гарячих страв разом з решіткою або окремо.

Аерогриль має можливість налаштування температури та часу роботи:

1. **Термостат**: налаштовує температуру від 65 С до 250 С
2. **Таймер:** налаштовує час в хвилинах, після закінчення якого подається сигнал про закінчення приготування та припинається процес приготування .



ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

ВАЖЛИВО

Безпека користування: Аерогриль не почне працювати поки ручка кришки не буде в нижньому положенні. При пересуванні кришки, у випадку її піднімання процес приготування припиниться. Встановлення кришки на місце та її закривання відновить процес приготування.

ПРИМІТКИ

- Перед використанням рекомендуємо попередньо прогріти аерогриль як мінімум 3 хвилини
- Продукти завжди розташовуйте на решітці, при цьому повинно бути достатньо вільного місця для циркуляції повітря
- Між кришкою та продуктами на решітці повинно бути я мінімум 1 см вільного простору

- Після приготування страви можливе підтримання її в гарячому вигляді на протязі деякого часу до подавання на стіл. При цьому налаштуйте термостат на низьку температуру

Початок роботи

1. Підготуйте чашу (1). Оскільки при готуванні чаша (1) нагрівається, упевніться, що поверхня, на якій встановлено прилад, жаростійка.
2. Розташуйте в чаші (1) решітку та покладіть на середину продукти. Між чашею та продуктами залиште 1 см відстані для нормальної циркуляції повітря.
3. Накрийте чашу (1) кришкою (2), впевніться, що зробили це вірно.
4. Підключіть вилку з шнуром (6) до мережі живлення.
5. Увімкніть термостат (4) та налаштуйте бажану температуру.
6. Налаштуйте таймер (5) використовуючи інформацію надану в таблиці цієї інструкції. Опустіть кришку (3) для початку роботи приладу. Червоний та зелений вогник індикатора вкаже на початок процесу приготування.
7. Після закінчення налаштованого часу приготування прилад автоматично вимкнеться.
8. При смаженні рекомендуємо вкрити дно чаші фольгою для утримання крапель жиру та подальшого полегшення очищення.

ЯК КОРИСТУВАТИСЯ ПРИЛАДОМ

1. Розмістіть в чаші решітку.
2. Завжди використовуйте найбільшу решітку, що дозволяє готувати продукти. Чим більше повітря буде циркулювати навколо продукту, тим скоріше він приготується.
3. Розмістіть продукти безпосередньо на решітку, якщо не передбачено інше.
4. Встановіть кришку на чашу, у відповідні заглиблення, пази.
5. Встановіть бажану температуру або функцію.
6. Налаштуйте час.

ПРИМІТКА: використовуйте найбільшу решітку, що дозволяє готувати продукти, якщо не передбачено інше.

Розморожування їжі

В конвекційній печі можуть бути розморожені практично всі види продуктів. Розташуйте продукти на решітках (11,12), налаштуйте термостат (4) на режим Розморожування в розрахунку 40 хвилин на кг ваги. Великі шматки продуктів необхідно кілька разів перевернути для рівномірного прогрівання. Перед подальшим приготуванням в аерогрилі будь-які рідини, сік на дні чаші необхідно прибрати.

Заморожені продукти

Великі шматки замороженого м'яса , птиці перед приготуванням необхідно розморозити. Інколи деякі продукти краще готувати в замороженому вигляді. Дотримуйтесь інструкцій на пакуванні продуктів.

Приготування тостів, смаження

Ви можете підсмажити в аерогрилі майже все продукти: хліб, піцу, випічку та ін. Для найкращого результату використовуйте високу решітку (12) та температуру приготування 220-230 С . Зазвичай немає необхідності перевертати продукти, оскільки циркуляція гарячого повітря дозволяє отримати скоринку з обох боків одночасно.

Приготування грилю

Як і при смаженні, для приготування грилю продукти розташуйте на високій решітці та налаштуйте температуру 220-240 С. При виборі температури враховуйте товщину шматочків. Стейк товщиною 3 см рекомендуємо готувати при меншій температурі та більш тривалий час, ніж стек товщиною 1 см. Пам'ятайте, що заморожені продукти готуються більш тривалий час. Рекомендуємо перевертати продукти в середині процесу приготування для більш рівномірного просмаження.

Випікання та приготування на пару

Випікання в аерогрилі зазвичай потребує нижчої на 20-40 град температури, ніж у звичайних пічках. При випіканні немає необхідності попередньо прогрівати аерогриль.

Зазвичай середина пирога буває більш вологою, ніж край. Це пов'язано з особливостями розповсюдження тепла в тісті. Тому, рекомендуємо при випіканні використовувати форми з отвором всередині (форми для кексів).

РЕКОМЕНДОВАНІ ТЕМПЕРАТУРИ ТА ТРИВАЛІСТЬ ВИПІКАННЯ

Страви, продукти	Температура (С)	Час, хв
Шоколадний кекс або печиво	150	18-20
Здобні булочки	200	10-12
Кекси, суцільний шар	150	18-20
Кекси в формі	150	30-35
Зерновий хліб	180	18-20
Печиво з рідкого тіста	160	8-10
Печиво з листового тіста	160	10-12
Кекси-мафіни	180	12-15
Пироги зі здобного тіста зі скоринкою	200	8-10
Пироги з начинкою (без хрусткої скоринки)	160	25-30
Пироги з начинкою з хрусткою скоринкою	180	35-40
Хліб з листового тіста	180	12-15
Буханці	160	25-30

Процес приготування, час приготування може змінюватися в залежності від особливостей складових тіста, розміру форми.

Приготування гриля, смаження на жирі, олії

Для приготування грилю та смаження на жирі зазвичай необхідно налаштувати температуру 220-250 С. Не треба попереднього розігрівання. Продукти необхідно розташувати на решітці без вкривання. Для розташування продуктів ближче до джерела нагрівання, використовуйте високу решітку (12). Для отримання присмаку диму використовуйте спеціальні суміші. М'ясо можна натерти спеціями.

Якщо риба або м'ясо пісні, змастіть решітку олією, щоб страви не пригоріли та не пристали до решітки. Рекомендуємо перевертати продукти в середині процесу приготування для більш рівномірного просмаження.

Запікання

Вкрийте дно чаші (1) алюмінієвою фольгою для утримання крапель жиру. Для нормального циркулювання гарячого повітря використовуйте низьку решітку (11). Гаряче повітря рівномірно просмажить м'ясо та збереже його соковитим в середині. Немає потреби перевертати м'ясо. При налаштуванні температури використовуйте таблицю , що наведена в інструкції або рекомендації по приготуванню в звичайних пічках, зменшивши температуру на 25С.

Запікання цілої курки (птиці)

Промийте цілу курку, натріть спеціями. Рекомендуємо використовувати часник, перець, сіль. Перед запіканням кілька годин дайте спеціям просякнути в м'ясо курки. На дно чаші рекомендуємо застелити фольгу, що утримає краплі жиру. Запікайте 30 хвилин (на 1 кг ваги курки) при температурі 200 С.

Кекси

Розігрійте аерогриль при температурі 220-230 С 3 хвилини. Впевніться, що форма з тістом може бути вільно розташована в чаші (1). Завжди розташовуйте форму з тістом на низькій решітці (11) – ніколи не розташовуйте безпосередньо на дні чаші (1). При використанні рецептів приготування в звичайних пічках, налаштуйте температуру нижче рекомендованої на 10 С. Час приготування залежить від розміру кексу. За процесом приготування легко спостерігати через скляну чашу

Бісквіти та здобні вишічка

Для випікання можна використовувати вашу форму, але впевніться, що форма з тістом може бути вільно розташована в чаші (1). Завжди розташовуйте форму з тістом на низькій решітці (11) – ніколи не розташовуйте безпосередньо на дні чаші (1). Не забувайте попередньо змастити форму. Найкраща температура для випікання бісквітів та здобного тіста - 220 -230 С. Час приготування 12-15 хвилин.

Пироги

Готові заморожені пироги можна розморозити. Розташуйте пиріг на високій решітці (12) та готуйте 8-12 хвилин при температурі 220 С. Заморожені та неготові пироги готуються таким же чином, але довше на 20-25 хвилин в залежності від розміру та начинки пирога.

Яйця

В аерогрилі можна приготувати надзвичайні яйця «на твердо», не круто та «вмішечок». Розташуйте сирі яйця в тарілці на високій решітці (12), встановіть температуру 200 С та Таймер на 6 хвилин (для яєць «вмішечок») або на 10 хвилин (для яєць «на твердо», не круто). Після приготування , щоб дістати яйця, обов'язково використовуйте щипці.

Приготування з використанням розширювального кільця (13)

Якщо Вам необхідно приготувати продукт великого розміру, наприклад: ціле курча, індичка. Можна використати спеціальне збільшувальне кільце (13), встановивши його на чашу (1). При збільшенні обсягу чаші також зявляється можливість готувати одночасно кілька страв на різних рівнях.

Увага: Впевніться, що кільце щільно прилягає до чаші!

ПРИКЛАДИ ВИКОРИСТАННЯ
РЕКОМЕНДОВАНІ ТЕМПЕРАТУРА ТА ЧАС ПРИГОТУВАННЯ ДЛЯ РІЗНИХ ПРОДУКТІВ

Температура (С)	Продукти	Кількість	Час, хвилин
200	Ціла курка	2 , 25 кг	70-75
200	Стейки зі свинини	500 г	7-8
200	Курячі стегна	8 шт	15
250	Риба	10 шматочків	7-8
200	Молюски	500 г	5-7
250	Креветки	500 г	5
250	Попкорн	4 пакета	10
150	Кекс	1 шт	20
250	Картопля	500 г	25
250	Червона креветка	4 шт	15
250	М'ясо краба	500 г	10

ДЛЯ ШМАТКІВ МЯСА ВАГОЮ 1-1,5 КГ НАЛАШТУЙТЕ ТЕМПЕРАТУРУ 200 С ТА ГОТУЙТЕ НАПРОТЯЗІ ЧАСУ, ВКАЗАНОМУ НИЖЧЕ (ЧАС ОРІЄНТОВНИЙ)

Тип мяса	Час приготування, хв
Яловичина без кісток, суцільне запікання	Легке просмаження:15-20 Середне просмаження :20-25 Сильне просмаження :25-30
Яловичина, ростбіф, задня частина, лопаткова частина	Легке просмаження:15-20 Середне просмаження:20-25 Сильне просмаження:25-30
Окорок з кістками	Середне просмаження:12-15
Свинина, філейна частина без кісток	Сильне просмаження:20-25
Філейна частина з кісками	Сильне просмаження: 25-30
Свинячі ребра	Сильне просмаження: 25-30

ОЧИЩЕННЯ АЕРОГРИЛЮ

ЛЕГКЕ ОЧИЩЕННЯ

1. Вимкніть прилад та дайте йому охолонути.
2. Використовуйте чисту губку або тканину з невеликою кількістю миючого засобу, теплу воду для витирання чаші.
3. Ретельно промийте від миючого засобу. Витріть насухо.

ПРИМІТКА: Ніколи не опускайте кришку в рідину.

ЗВИЧАЙНЕ ОЧИЩЕННЯ

1. Вимкніть прилад та дайте йому охолонути.
2. Витріть кришку та вентилятор, використовуючи вологу чисту тканину або губку з невеликою кількістю миючого засобу.
3. Не очищуйте металевими скребками або абразивними матеріалами.
4. Вимийте решітки у воді з невеликою кількістю миючого засобу.

5. Очистіть металеві частини, використовуючи губку або тканину з невеликою кількістю миючого засобу, витріть насухо. Якщо необхідно щось відшкрябати, використовуйте нейлонові або поліестрові сітчасті подушки або щітку. Якщо дуже «підгоріло», використовуйте спеціальну металеву мочалку для чищення кухонного посуду. Використання густої пасти для чищення рекомендується разом з вологою губкою або щіткою.

МИТТЯ В ПОСУДОМИЙНІЙ МАШИНІ

Чаша та решітки можна мити в посудомийній машині. Ні в якому разі не мийте в посудомийній машині кришку, не опускайте її в рідину. Перед миттям вийміть чашу з підставки.

ПРИМІТКА: Зрештою миття в посудомийній машині може пошкодити покриття на решітках.

- Вимкніть прилад перед очищенням.
- Видаліть жир перед миттям.
- Дозвольте приладу охолонути перед тим, як почати його мити.
- Ніколи не опускайте кришку в воду.
- Скористайтеся гарячою водою та миючим засобом на протязі 15 хвилин для замочування.
- Не наливайте води більше за лінію максимального рівня, коли користуєтесь функцією самоочищення.
- Не допускайте зволоження вентилятора.
- Не залишайте кришку на аерогрилі з їжею або водою після його відключення. Це може призвести до пошкодження металевих частин кришки. Це не є гарантійним випадком і не відшкодовується виробником. Для тривалого зберігання нормального вигляду та робочого стану, піклуйтесь про прилад, вчасно очищайте, зберігайте у чистому та сухому вигляді.

СПЕЦІФІКАЦІЯ

Робоча напруга: - 230 V / 50 Hz
Потужність: - 1300W
Обєм: - 12 л
Обєм зі збільшуючим кільцем : - 17 л

Прилад має зберігатися в наступних умовах : температура не менше +5 С; вологість повітря не вище 80%; агресивні домішки в повітрі : не допустимі.

ОБЕРЕЖНО: Для запобігання ризику ураження електричним струмом, не розбирайте кришку. Всередині немає частин, які Ви б могли відремонтувати самостійно. Зверніться до кваліфікованого спеціаліста або в сервісний центр.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Для запобігання виникненню пожежі, ураженню електричним струмом, не використовуйте прилад під дощем або при високій вологості.

Сервісні центри:

м. Вінниця, вул. Келецкая, 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 Кушнир
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. Легоцкого 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