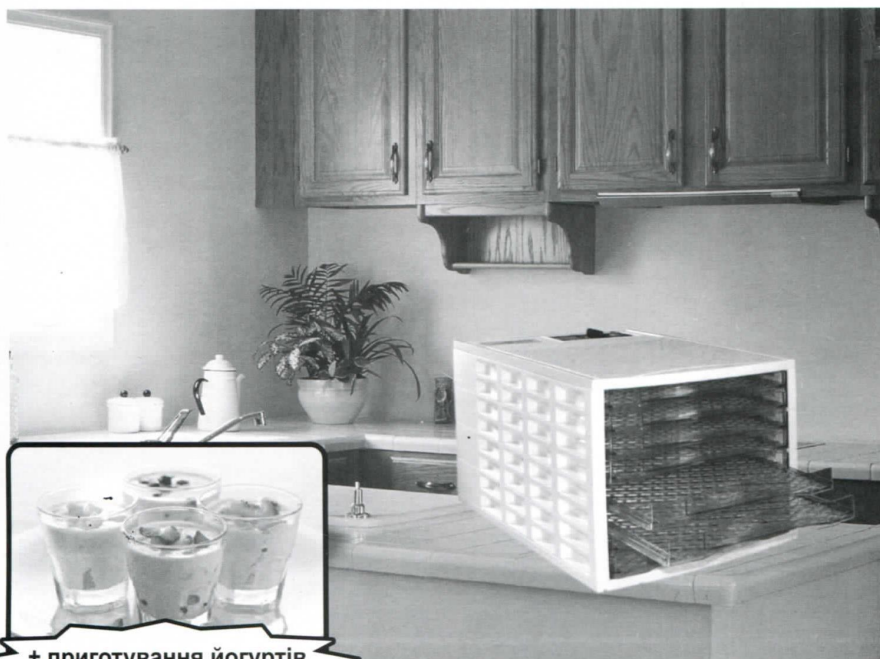




Інструкція користувача



+ приготування йогуртів

Сушка для овочів, фруктів
з функцією приготування йогуртів
HILTON DH 10 PERFECT з таймером



Сушка для фруктов DH-09 PERFECT

Внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией прибора для предотвращения его повреждения в процессе использования.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ПРИБОРА ОБЯЗАТЕЛЬНО ПОДКЛАДЫВАЙТЕ ПОД НЕГО ЖАРОСТОЙКИЙ МАТЕРИАЛ (КЕРАМИЧЕСКУЮ ПЛИТКУ, ТОЛСТУЮ РАЗДЕЛОЧНУЮ ДОСКУ И ДР.) ИЛИ СТАВЬТЕ НА ЖАРОУСТОЙЧИВУЮ ПОВЕРХНОСТЬ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ВОЗМОЖНОГО ВОЗГОРАНИЯ.

- Не работайте с прибором более 40 часов подряд. По окончании непрерывной работы прибора в течение 40 часов, выключите прибор (переключатель питания в положение „ OFF ”), отсоедините кабель от сети и дайте прибору остыть в течение, как минимум, 2 часов.
- Неправильное использование прибора может привести к повреждению его и нанести ущерб пользователю.
- Используйте прибор только по назначению и только так, как описано в данной инструкции.
- Отключайте вилку от розетки, если Вы не используете прибор.
- Прибор не должен подвергаться воздействию воды или повышенной влажности. Не включайте прибор, если его поверхности влажные.
- Не используйте прибор с поврежденным шнуром, после падения и с прочими повреждениями. Если это произошло, обратитесь к специалисту по ремонту бытовой техники.
- Следите за тем, чтобы шнур не пересекал острых краев и не соприкасался с горячими поверхностями.
- Не оставляйте детей без наблюдения рядом с работающим прибором.
- Перед чисткой отключайте прибор от сети.
- При выключении сетевого шнура не вытягивайте вилку из розетки, держась за шнур. Держитесь за вилку.
- Используйте прибор только в бытовых целях. Прибор не предназначен для промышленного использования.
- Не накрывайте прибор.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Не используйте прибор на неровной поверхности.

Инструкция ПО УСТАНОВКЕ таймера

Сушка HILTON DH10 PERFECT оснащена 40-часовой электронным таймером.

Ниже приведены инструкция по установке таймера.

1. Включите переключатель с подсветкой ON/OFF, это приводит устройство в действие.
2. Нажмите и удержите кнопку выбора (SEL) на таймере до тех пор, пока индикатор времени будет мигать.
3. Выберите время для сушки и затем нажмите SEL, выберите минуты для сушения и выберите SEL.
Индикатор таймера не будет мигать.
4. Нажмите кнопку DOWN на таймере и устройство включится

Картофель	Порежьте ломтиками, кубиками или кружками. Бланшируйте 8-10 минут	ломкий	6-18
Луковица	Тонко нарежьте кружками	ломкий	8-14
Морковь	Бланшируйте до мягкости. Нашинкуйте или порежьте кольцами.	ломкий	8-14
Огурец	Очистите от кожуры и порежьте кольцами толщиной 12 мм	твердый	6-18
Перец сладкий	Порежьте на полоски или кольцами толщиной 6 мм. Удалите целиком.	ломкий	4-14
Перец острый	Сушить целиком	твердый	8-14
Петрушка	Выложите лепестки на секции	хрупкий	2-10
Помидоры	Удалите кожицу. Порежьте на половинки или кольцами.	твердый	8-24
Ревень	Удалите внешнюю оболочку и порежьте стебли на кусочки длиной 3 мм	отсутствие влаги в овоще	8-36
Свекла	Бланшируйте, охладите, удалите корни и верхушку. Порежьте кольцами.	ломкий	08-24
Сельдерей	Порежьте на кусочки толщиной 6 мм	ломкий	6-14
Скорода (лук)	Нашинковать	ломкий	6-10
Спаржа	Порежьте на кусочки размером 2,5 см	ломкий	6-14

ПРИМЕЧАНИЕ: Время и способы предварительной обработки овощей, описанные в данной таблице, носят ознакомительный характер. Личные предпочтения потребителей в готовке тех или иных фруктов могут отличаться от описанных в данной таблице.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОБРАБОТКА МЯСА, РЫБЫ, ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ И ДИЧИ.

Предварительная готовка мяса обязательна к применению и необходима для сохранения здоровья потребителя. Для эффективной сушки используйте только постное мясо (без жира). Для сохранения натурального привкуса, а также для придания мягкой консистенции, перед сушкой мясо рекомендуется мариновать. В состав маринада должна обязательно входить соль, которая помогает экстрагировать свободную воду из мяса и тем самым сохраняет его.

Стандартный маринад:

½ стакана соевого соуса

1 головка чеснока, мелко порезанная

2 столовые ложки сахара

2 столовые ложки кетчупа

1 и ¼ чайной ложки соли

½ чайной ложки луковичной приправы (порошка)

½ чайной ложки сушеного перца.

Все ингредиенты нужно тщательно перемешать.

ДОМАШНЯЯ ПТИЦА

Перед началом сушки любая домашняя птица должна быть предварительно приготовлена. Домашнюю птицу лучше всего отварить или жарить.

Сушите приблизительно от 2-8 часов или до момента, когда вся влага из мяса уйдет.

РЫБА

Перед началом сушки рыбы рекомендуется отварить либо испечь в печи (выпекать 20 минут при температуре около 200 градусов или до момента, когда рыба станет слегка рыхловатой)

Сушите приблизительно от 2-8 часов или до момента, когда вся влага из рыбы уйдет.

МЯСО И ДИЧЬ

Приготовьте, порежьте на небольшие кусочки и положите в прибор на 2-8 часов или до момента, когда вся влага из мяса уйдет.

ЧИСТКА И УХОД

- Перед чисткой убедитесь в том, что прибор отключен от электросети и полностью остыл.
- Очистите корпус прибора влажной тряпкой, после этого протрите его насухо.
- Не используйте металлические щетки, абразивные и жесткие очистители для чистки прибора, поскольку они могут повредить его.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность:	600 Ватт
Электропитание:	220-2 0 Вольт, 50 Гц

Дегідратор DH-09 PERFECT

Уважно прочитайте дану інструкцію перед експлуатацією приладу для запобігання його пошкодження у процесі використання

ЗАСОБИ БЕЗПЕКИ

ПІД ЧАС РОБОТИ З ПРИЛАДОМ ОБОВ'ЯЗКОВО ПІДКЛАДАЙТЕ ПІД НЬОГО ЖАРОСТІЙКИЙ МАТЕРІАЛ (КЕРАМІЧНУ ПЛИТКУ, ТОВСТУ ДОШКУ ДЛЯ НАРІЗАННЯ І Т.Д.) АБО СТАВТЕ НА ЖАРОСТІЙКУ ПОВЕРХНЮ ДЛЯ УНИКНЕННЯ МОЖЛИВОГО ЗАЙМАННЯ.

- Не працюйте з приладом довше ніж 40 годин підряд. По закінченню безперервної роботи приладу на протязі 40 годин, вимкніть прилад (перемикач живлення у положення "OFF"), від'єднайте кабель від мережі і дайте приладу охолонути на протязі, як мінімум, 2 годин.
- Невірне використання приладу може призвести до пошкодження його та нанести ушкодженнь користувачу.
- Використовуйте прилад лише за призначенням і тільки так, як описано у даній інструкції.
- Відключайте вилку від розетки, якщо Ви не користуєтесь приладом.
- Прилад не повинен потрапляти під вплив води або підвищеної вологості. Не вмикайте прилад, якщо його поверхні вологі.
- Не використовуйте прилад з пошкодженим шнуром, після падіння та з іншими ушкодженнями. Якщо це відбулось, зверніться за допомогою до спеціалісту з ремонту побутової техніки.
- Слідкуйте за тим щоб шнур не перетинав гострих країв і не торкався гарячих поверхонь.
- Не залишайте дітей без нагляду біля приладу що працює.
- Перед чисткою вимикайте прилад з мережі.
- Під час вимикання шнура мережі не витягайте вилку з розетки, тримаючись за шнур. Тримайтесь за вилку.
- Використовуйте прилад лише в побутових цілях. Прилад не призначений для промислового використання.
- Не накривайте прилад.
- Не залишайте працюючий прилад без нагляду.
- Не використовуйте прилад на нерівній поверхні.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

УВАГА! Перед першим вмиканням:

- Зніміть з приладу упаковочний матеріал.
- Перед використанням приладу перевірте, чи відповідає електроживлення приладу, вказане у таблиці з технічними характеристиками, електроживленню вашої локальної електромережі.
- Добре вимийте кришку та з'ємні секції приладу. Секції потрібно мити у воді кімнатної температури с додаванням невеликої кількості миючого засобу для посуду. Підставку з двигуном протріть вологою губкою (не опускати у воду та не мити під проточною водою!!!).

ДІЯ ПРИЛАДУ

Сушка фруктів є ефективним засобом їх консервації.

Тепле повітря певної температури, що регулюється циркулює всередині приладу між верхньою кришкою, окремими з'ємними секціями, що регулюються і підставкою двигуна. Таким чином, продукти, розміщені на секціях приладу, рівномірно сушаться з мінімальними втратами корисних речовин. Завдяки цьому, цілий рік можна насолоджуватись фруктами, овочами чи грибами, заготовленими без використання консервантів.

З допомогою цього приладу можна також сушити віти, лікувальні трави, готувати мюслі.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

1. Покладіть заздалегідь підготовлені продукти на з'ємні секції. Секції для продуктів, призначених для сушки, потрібно встановити таким чином, щоб забезпечити між ними вільну циркуляцію повітря (можливе регулювання висоти секцій). Тому, не кладіть на секції занадто багато продуктів і не накладуйте продукти один на одного.

ДОДАТОК: завжди починайте викладати продукти з верхньої секції до нижньої.

2. Вставте секції в прилад
3. Під час сушіння секції повинні постійно знаходитись в середині приладу
4. Вставте шнур мережі у розетку та увімкніть прилад за допомогою перемикача в положення «???» – світловий індикатор загориться червоним кольором. Встановіть температуру сушки

Рекомендації по температурному режиму:

- Трави 35-40°C
- Зелень 40°C
- Хліб 40-45°C
- Йогурт 45°C
- Овочі 50-55°C
- Фрукти 55-60°C
- М'ясо, Риба 65-70°C

ДОДАТОК: сушіть продукти, керуючись рекомендаціями, які описані у відповідних розділах даної інструкції. Якщо Ви не встигли висушити продукти на протязі одного дня, Ви можете продовжити сушіння у наступний день. У цьому випадку, недосушені продукти необхідно зберігати у контейнері/пакеті для харчових продуктів у морозильній камері.

5. По закінченню сушіння, вимкніть прилад за допомогою перемикача у положення «????» . Дайте продуктам охолонути. Розмістіть висушені продукти, які вже охололи у контейнер/пакет для харчових продуктів для зберігання та покладіть його у холодильник.

6. Витягніть шнур мережі з розетки.

ДОДАТОК: під час роботи приладу рекомендовано класти на нього усі 8 з'ємних секцій, не дивлячись на те, є на кожній секції продукти чи ні.

1. Продукти лежать на першій зверху секції, інші 7 секцій пусті. Впевніться, що верхня кришка знаходиться на приладі.
2. Продукти лежать на перших 2 секціях, інші 6 пусті. Впевніться, що верхня кришка знаходиться на приладі.

ДОДАТКОВІ ВКАЗІВКИ

Добре промийте продукти перед тим, як помістити їх у прилад. Покладіть продукти у сито чи друшлаг, щоб позбавитись залишків вологи.

УВАГА! Не ставте до приладу секції з продуктами, я яких стікає вода.

Видаліть пошкоджені частини продуктів. Усілякого роду продукти потрібно нарізати так, щоб вони вільно поміщались між рівно встановленими секціями приладу. Час сушіння залежить від властивостей окремих продуктів, товщини нарізаних шматочків та ін.

У випадку нерівномірного висушування продуктів, потрібно змінити розміщення секцій. Верхні секції перекласти вниз, а нижні вгору. Деякі овочі та фрукти можуть покриватись натуральним захисним шаром і тому час сушіння може збільшитись. Щоб цього уникнути, продукти потрібно опустити у киплячу воду на 1-2 хвилини, а потім в холодну та висушити.

ПОТРІБНО ЗНАТИ: ЧАС СУШІННЯ ВКАЗУЄТЬСЯ ПРИБЛИЗНО.

Тривалість сушіння залежить від температури і вологості приміщення, рівня вологості продуктів, товщини шматочків і т.д.

СУШІННЯ ФРУКТІВ

- Вимийте фрукти.
- Видаліть кісточки та пошкоджені частини продуктів.
- Розділіть на шматочки так, щоб вони вільно розмістились між секціями.
- Щоб фрукти не потемніли, можна їх збризнати або занурити у натуральний сік лимону чи ананасу.
- Для того щоб фрукти приємно пахли, їх можна посипати корицею або кокосовою стружкою.

СУШІННЯ ОВОЧІВ

- Вимийте овочі.
- Видаліть кісточки та пошкоджені частини продуктів.
- Розділіть їх на шматочки так, щоб вони вільно розмістились між секціями.
- Овочі, які довго варяться, необхідно пропарити. Для цього потрібно викласти їх у сито чи друшлаг та занурити у каструлю з киплячою водою на 1-5 хвилин, а потім занурити у холодну воду ті висушити.

СУШКА ЛІКУВАЛЬНИХ ТРАВ

- Рекомендується сушити лише молоді листочки, пагони.
- Після сушіння лікувальні трави потрібно зберігати у паперових пакетах або скляному посуді у прохолодному затемненому місці.

ЗБЕРІГАННЯ СУШЕНИХ ПРОДУКТІВ

- Ємності для зберігання сухих харчових продуктів повинні бути чистими і сухими.
- Для кращого зберігання сушених фруктів використовуйте скляні банки з металевими кришками, розміщені у темному сухому місці при температурі від 5 до 20 градусів.
- Напротязі першої неділі після сушки продуктів, потрібно перевірити, чи немає в ємностях вологи. Якщо вона є, отже, продукти не просушені повністю і їх необхідно ще раз висушити.

УВАГА: не можна викладати гарячі, та навіть теплі продукти у ємності для їх подальшого збереження.

ПОПЕРЕДНЯ ОБРОБКА ФРУКТІВ

Попередня обробка фруктів дозволяє зберегти натуральний колір, смак та аромат фруктів.

Ось декілька корисних порад як правильно підготувати фрукти до сушіння:

Візьміть ¼ стакана соку (бажано натурального). Пам'ятайте, що сік, який використовується, повинен відповідати тому фрукту, який готується. Наприклад, для яблук використовуйте яблучний сік.

Сік змішайте з 2 стаканами води. Потім занурте попередньо оброблені фрукти (див. «таблицю підготовки фруктів до сушіння») в підготовлену рідину на 2 хвилини.

ПОПЕРЕДНЯ ПІДГОТОВКА ФРУКТІВ ДО СУШКИ

Назва	Підготовка	Показник готовності фрукту	Час, години (приблизно)
Абрикос	Поріжте на половинки або кружальцями, видаліть кісточку	М'який	10-28
Апельсинова шкірка	Поріжте на довгі смужки	Крихкий	8-16
Ананас (свіжий)	Очистіть та поріжте шматочками або кубиками	Твердий	6-36
Ананас (консервованій)	Відцідіть, осушіть	М'який	6-36
Банан	Очистіть від шкірки та наріжте кружальцями товщиною 3-4 мм.	Хрумкий	8-38
Виноград (родзинки)	Залиште цілим	М'який	6-36
Вишня	Кісточку видаляти не обов'язково (можете її видалити коли вишня наполовину висушилась)	Твердий	8-26
Груша	Очистіть від шкірки та наріжте шматочками	М'який	8-30
Інжир	Наріжте шматочками	Твердий	6-26
Журавлина	Залиште цілою	М'який	6-26
Нектарин	Поріжте на половинки, сушіть шкіркою вниз (видаліть кісточку, коли фрукт наполовину висушився)	М'який	8-34
Персик	Видаліть кісточку, коли персик наполовину висушився)	М'який	10-34

Фінік	Видаліть кісточку та поріжте на шматочки	Твердий	6-26
Яблуко	Очистіть від шкурки та видаліть серцевину. Поріжте кружальцями або дольками	М'який	5-6

ДОДАТОК: Час та способи попередньої обробки фруктів, описані в даній таблиці, мають ознайомчий характер. Особисті переваги споживачів у приготуванні тих чи інших фруктів можуть відрізнятися від написаних в даній таблиці.

ПОПЕРЕДНЯ ОБРОБКА ОВОЧІВ

1. Рекомендується бланшувати зелені боби, кольорову капусту, брокколи, спаржу та картоплю. Так як ці продукти часто використовуються для приготування перших та других страв, бланшування збереже первинний колір цих овочів.

Як бланшувати: покладіть попередньо оброблені овочі у каструлю з киплячою водою на 3-5 хвилин. Потім злийте відвар, а овочі викладіть у прилад.

2. Якщо Ви бажаєте додати присмак лимону до таких овочів як зелені боби, спаржа, та ін., просто змочіть їх у натуральному лимонному соку напротязі 2 хвилин.

ДОДАТОК: дані поради носять рекомендований характер і не обов'язкові для застосування.

ТАБЛИЦЯ ПІДГОТОВКИ ОВОЧІВ ДЛЯ СУШІННЯ

Назва	Підготовка	Показник готовності овоча	Час, години (приблизно)
Артишок	Поріжте на смужки товщиною 3-4 мм	Крихкий	5-13
Баклажан/овочі сімейства гарбузових	Очистіть та поріжте скибками товщиною 6-12 мм	Крихкий	6-18
Брокколи	Очистіть та поріжте. Пропарте 3-5 хвилин	Крихкий	6-20
Гриби	Поріжте скибками, маленькі сушіть цілими	Твердий та крихкий	6-14
Зелені боби	Поріжте та бланшуйте до прозорості	Крихкий	8-26
Кабачки	Поріжте скибками товщиною 6 мм	Крихкий	6-18
Капуста	Очистіть та поріжте на смужки товщиною 3 мм. Качан видаліть	Твердий	6-14
Капуста брюссельська	Поріжте стебла навпіл	Хрумкий	8-30
Капуста кольорова	Бланшуйте до м'якості. Очистіть та поріжте	Твердий	6-16

Картопля	Поріжте скибками, кубиками або кружальцями. Бланшуйте 8-10 хвилин	Крихкий	6-18
Цибуля	Тонко наріжте кружальцями	Крихкий	8-14
Морква	Бланшуйте до м'якості. На шинкуйте або поріжте кружальцями	Крихкий	8-14
Огірок	Очистіть від шкірки. Наріжте кружальцями товщиною 12 мм	Твердий	6-18
Перець солодкий	Поріжте смужками або кружальцями товщиною 6 мм. Видаліть серцевину.	Крихкий	4-14
Перець гострий	Сушити цілим	Твердий	8-14
Петрушка	Викладіть листки на секції	Крихкий	2-10
Помідор	Очистіть від шкірки. Поріжте на половинки або кружальцями	Твердий	8-24
Ревінь	Очистіть від зовнішньої оболонки та поріжте стебла на шматочки довжиною 3 мм	Відсутність вологи в овочі	8-38
Буряк	Бланшуйте, охолодіть, видаліть корні та верхушки. Наріжте кружальцями	Крихкий	8-26
Селера	Поріжте шматочками товщиною 6 мм	Крихкий	6-14
Зелена цибуля	Нашинкуйте	Крихкий	6-10
Спаржа	Поріжте на шматочки розміром 2.5 см	Крихкий	6-14
Часник	Почистіть та поріжте кружальцями	Крихкий	6-16
Шпинат	Бланшуйте доки не зів'яне	Крихкий	6-16
Шампінйони	Виберіть гриби з завернутими всередину шапочками. Сушіть нарізаними або цілими	Твердий та крихкий	3-10

ДОДАТОК: час та способи попередньої обробки овочів, описані в даній таблиці, мають ознайомчий характер. Особисті переваги споживачів у приготуванні тих чи інших овочів можуть відрізнятися від написаних в даній таблиці.

ПОПЕРЕДНЯ ОБРОБКА М'ЯСА, РИБИ, ДОМАШНІХ ПТАХІВ ТА ДИЧИНИ

Попередня обробка м'яса обов'язкова для використання та необхідна для збереження здоров'я споживача. Для ефективного сушіння використовуйте тільки пісне м'ясо (без жиру). Для збереження натурального присмаку, а також для надання м'якої консистенції, перед сушінням м'ясо рекомендовано маринувати. До складу маринаду повинна обов'язково входити сіль, котра допомагає екстрагувати вільну воду з м'яса і таким чином зберігає його.

Стандартний маринад:

½ склянки соєвого соусу

Зубчик часнику, мілко нарізаного

2 столові ложки цукру

2 столові ложки кетчупу

1 і ¼ чайної ложки солі

½ чайної ложки цибулевої приправи (порошку)

½ чайної ложки сушеного перцю

Всі інгредієнти потрібно добре перемішати.

ДОМАШНІ ПТАХИ

Перед початком сушіння будь-які домашні птахи повинні бути попередньо приготовані.

Домашніх птахів краще всього відварити або пожарити.

Сушіть, приблизно, від 2-8 годин або до моменту, коли уся волога з м'яса випарується.

РИБА

Перед початком сушіння, рибу рекомендується відварити або пекти у печі (пекти 20 хвилин при температурі біля 200 градусів або до моменту коли риба стане рихлою).

Сушіть приблизно від 2-8 годин або до моменту, коли уся волога з риби випарується.

М'ЯСО ТА ДИЧИНА

Приготуйте, поріжте на невеликі шматочки і покладіть до приладу на 2-8 годин або до моменту, коли уся волога випарується з м'яса.

ЧИСТКА ТА ДОГЛЯД

- Перед чисткою впевніться у тому, що прилад вимкнений від електромережі і повністю охолов.
- Очистіть корпус приладу вологою ганчіркою, після цього протріть його насухо.
- Не використовуйте металічні щітки, абразивні та жорсткі очищувачі для чистки приладу, тому що вони можуть пошкодити його.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Потужність	600 Ватт
Електроживлення	220-230 Вольт, 50 Герц

Сервісні центри:

- м. Вінниця, вул. Келецькая, 61а, «ИНТЕРСЕРВИС»,
тел.: (0432) 619573, 699193
- м. Дніпропетровськ, пр. Кірова, 59 «ИНТЕРСЕРВИС»
тел.: (0562) 350409, 346705
- м. Дніпропетровськ, вул. Ленинградська, 59 4 эт. кімната 407,
ЧП «Москаленко» тел.: (0562) 337574, 7881916
- м. Дніпропетровськ, вул. Набережная Перемоги, 118
тел.: (0552) 676044, 3756705
- м. Донецьк, пр. Павших Комунарів, 188 «Техносервіс» тел.: (062) 3430305
- м. Донецьк, пл. Поповича, 33 ЧП «Шуліка» тел.: (062) 3818555
- м. Донецьк, вул. Звягильського, 55 тел.: (062) 3454970, (050) 9741925
- м. Запоріжжя, вул. Верхня, 6 «Техніка і Сервіс», тел.: (061) 2187431
- м. Івано-Франківськ, вул. Вовчинецька, 223 Волков В.А., тел.: (0342) 756040
- м. Кіровоград вул. Короленко, 2, КФ Лотос, тел.: (0522) 357923
- м. Кіровоград, вул. Луначарського, 1-в, «Евробыттехсервіс»,
тел.: (093) 8362051, (095) 5001464
- м. Кіровоград, вул. Васнецова, 8, «Техномир», тел.: (0522) 361014, 270177
- м. Кривий ріг, вул. Косиора, 70, «ИНТЕРСЕРВИС»,
тел.: (056) 4400779, 929789
- м. Київ, вул. Ялтинская 24/23, ПП «Лепеха І.О», тел.: (044) 5764616
- м. Кременчук, вул. Советская, 44 оф2, "Еко Сан" Дашко І.В.,
тел.: (053) 6639192
- м. Лубни, вул. Советская, 42 Call- Центр тел.: (05361) 70410, (067) 4690177
- м. Львів, пр. Чорновола, 95, «Сервіс-Побуд», тел.: (0322) 407845
- м. Львів, вул. Під Голоском 15а, «Крупс», тел.: (032) 2445344(40)
- м. Львів, вул. Вол.Великого, 2, «Асц Шанс», тел.: (032) 2471499
- м. Львів, вул. Б.Хмельницького, 116, «Рестор-сервіс» тел.: (032) 2458052
- м. Луцьк, пр. Воли, 27 оф. 322, «Евролайн», тел.: (03322) 40258
- м. Луцьк, пр. Пермоги, 22, «Ваш Майстер», тел.: (03322) 30103
- м. Луганськ, вул. Ломоносова, 96ж, тел.: (0642) 330242, 494217
- м. Маріуполь, пр. Металлургов 227, «Реал-сервіс», тел.: (0629) 473000
- м. Макіївка, вул. Тайожная, 1 «До» Богдоренко», тел.: (062) 3413758
- м. Миколи, Внутрішньоквартальний проїзд, 2, «ИНТЕРСЕРВИС»,
тел.: (0512) 580647, 242260
- м. Нікополь, вул. Шевченко 81а МНЦ- 1, ЧП «Ковалів», тел.: (05662) 46764
- м. Одеса, вул. Б.Хмельницького, 55, ФОП «Кушнір»,
тел.: (048) 390618, 7151025
- м. Одеса, вул. Филатова, 11, «Професіонал», тел.: (048) 7373042, 7770822
- м. Одеса, вул. Щеголева, 14, «Південь-сервіс», ЧП «Ріжків»
тел.: (0482) 7349815,
- м. Павлоград, вул. Днепроvская, 172, ООО «Лотос»,
тел.: (05632) 61554, 62342
- м. Полтава, вул. Алмазная, 14, «ИНТЕРСЕРВИС»,
тел.: (0532) 509889, 694262
- м. Рівне, вул. Видинская, 10 «Адамант», тел.: (0362) 450042
- м. Сімферополь вул. Ковильна, 72, «Телесвіт-сервіс», тел.: (0652) 690778

м. Севастополь вул. Генерала Коломийца, 9, «Братико»,
тел.: (0692) 674131, 451277

м. Суми вул. Кооперативная, 7а, СЛТ «Сервіс», тел.: (0542) 781013

м. Суми вул. Петропавлівська 86/1, «Ельф», тел.: (0542) 660300

м. Тернопіль вул. Купчинського, 9, «Євро-сервіс», тел.: (0352) 265807

м. Харків вул. Полтавський шлях, 3, «Каскад сервіс»,
тел.: (057) 7349724, 7125181

м. Херсон вул. Карбишева, 28а, «ИНТЕРСЕРВИС»,
тел.: (0552) 434040, 434033

м. Хмельницький, вул. Западная Окружна, 54, «Гранд Імпорт»,
тел.: (0382) 725303

м. Чернівці, вул. Л.Кобилиці, 105, «Блошко»,
тел.: (0372) 901311, (050) 4345529

м. Черкасы, вул. Хоменко, 17, ФОП «Цабий І.М.», тел.: (0472) 636901, 636542

м. Ужгород, вул. Легоцького 66а, ПП «Зверев», тел.: (0312) 654266

м. Євпаторія, вул. Перемоги, 67, ПП «Бuzин Е.А.», тел.: (06569) 44774

м. Житомир, вул. Львівська, 8, «Тандем-сервіс», тел.: (0412) 471568



ALL AROUND YOU! ВСЕ НАВКОЛО ТЕБЕ!

Гарантійний талон №

Найменування _____

Модель _____

Серійний номер _____

Дата продажу _____

Торгова організація _____

П.І.Б. продавця _____

Підпис _____

М.П.

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

www.hilton.net.ua

Телефон горячий линии ТМ "HILTON"
+38 (056) 377-01-83 (будні дні с 9.00 до 18.00)