105.00 mm

145.00 mm

rotex

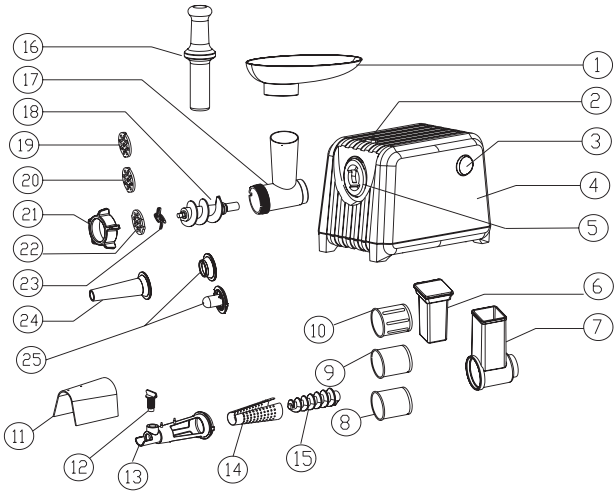
комфортна техніка для тебе

Інструкція
з експлуатації

електрична RMG202-G Vega

М’ЯСОРУБКА

ОПИС ПРИЛАДУ



1. Завантажувальний лоток
2. Кнопка закріплення шнеку
3. Кнопка Включення/ Виключення/Реверсу
4. Корпус електродвигуна
5. Отвір для завантажувальної горловини
6. Проштовхувач
7. Овочерізка
8. Барабан терка
9. Барабан шинкування
10. Барабан терка для дерунів
11. Покриття для томатної соковижималки
12. Регульований гвинт
13. Кронштейн томатної соковижималки
14. Фільтр
15. Гвинт томатної соковижималки
16. Проштовхувач
17. Горловина
18. Шнек
19. Решітка мілкого нарізання
20. Решітка середнього нарізання
21. Кільцева гайка
22. Решітка крупного нарізання
23. Ніж
24. Насадка для готування домашньої ковбаси
25. Насадка «Кеббе»

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Використовувати тільки у приміщенні і побутових цілях. Прилад не призначений для промислового застосування.
- Від'єднайте прилад від розетки при монтажі та демонтажі приладу.
- Необхідно суворо пильнувати безпеку, при будь-якому використанні пристрою поряд з дітьми.
- При переміщенні тримайте прилад двома руками за корпус, та ні в якому разі за лоток для продуктів, чи горловину.
- Під час використання насадки «Кеббе» не встановлюйте ніж та решітки.
- Не проштовхуйте продукти в горловину пальцями, використовуйте для цього проштовхувач.
- Не подрібнюйте тверді продукти, такі, як кістки, горіхи і т. п.
- Не подрібнюйте імбир та інші матеріали з жорстким волокном.
- Максимально дозволений час безперервної роботи не має перевищувати 10 хвилин з обов'язковою перервою не меншою за 10 хвилин.
- Після першого використання, можуть залишитись рештки їжі у вихідному отворі. Це нормально. Там може бути трохи чорного металевого порошку прилиплого до решток їжі. Будь ласка, вичистіть їх, і викиньте, не їжте їх.
- Щоб уникнути перешкод, не застосовуйте силу під час користування приладом.
- Якщо спрацювала система захисту двигуна від перегріву, не вмикайте прилад до тих пір, поки він повністю не охолоне.
- Ніколи не намагайтеся замінити частини або відремонтувати прилад самотужки.
- Цей прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) з фізичними, сенсорними

або психічними вадами, або з браком досвіду й знань, якщо вони не контролюються особами, відповідальними за їхню безпеку.

- Попередьте дітей, щоб вони не гралися з приладом.
- Якщо шнур живлення або вилка пошкоджені, вони повинні бути замінені виробником або сервіс-центром або іншою кваліфікованою особою, щоб уникнути небезпеки.

ПЕРШИЙ ЗАПУСК

- Перед першим увімкненням приладу перевірте, чи відповідають технічні характеристики виробу, зазначені на коробці, параметрам електромережі.
- Всі частини м'ясорубки, що будуть контактувати з продуктами (крім корпуса), вимийте теплою водою з миючим засобом.
- Перед підключенням приладу до електромережі необхідно перевірити, чи він вимкнений. Перемикач "ON/OFF/R" треба перемкнути на позицію "OFF"

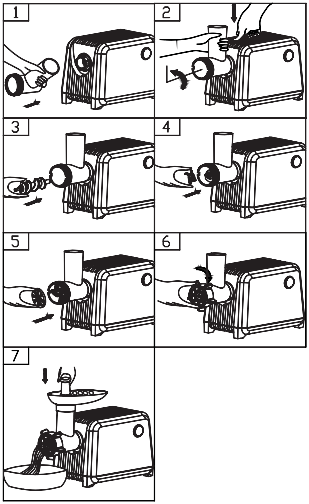
МОНТАЖ ПРИЛАДУ

- Вставте горловину однією рукою у корпус, іншою рукою вставте, в отвір на корпусі, гвинт-фіксатор. Затягніть (не перетягуючи) гвинт, у напрямку годинникової стрілки. (мал. 2)
- Вставте в блок м'ясорубки шнек довгим кінцем, і повертайте його, поки він не встане на місце. (мал. 3).
- Надягніть на шнек ніж, як вказано на малюнку (мал.4), так щоб ріжучі крайки ножу щільно прилягли до її поверхні, інакше м'ясо не буде перемелюватися.
- Потім встановіть одну з решіток так, щоб її виступи ввійшли до пазів на корпусі блоку м'ясорубки (мал. 5).
- Притримуючи решітку затягніть (не перетягуючи) кільцеву гайку (мал.6).
- Установіть на блок

м’ясорубки лоток для продуктів.

• Поставте м’ясорубку на рівну поверхню.

• Не перекривайте вентиляційні отвори на нижній і боковій панелях.



ОБРОБКА М’ЯСА

• Поріжте продукти на шматки такого розміру, (рекомендується м’ясо без кісток, жиру та жил, рекомендовані розміри шматка: 20 мм x 20 мм x 60 мм), щоб вони легко проходили в завантажувальну горловину.

• Підключіть м’ясорубку до електромережі та увімкніть її. Перемикач “ON/OFF/R” перемкнути на позицію “ON”.

• Покладіть м’ясо на лоток і поступово додавайте його у м’ясорубку за допомогою проштовхувача (мал.7).

• Після закінчення роботи вимкніть м’ясорубку і відключіть її від електромережі.

ФУНКЦІЯ “РЕВЕРС”

• У разі перешкод, заклинюванні валу, вимкніть прилад, повернувши “ON/OFF/R” на позицію “OFF”, а через 5 секунд на позицію “R”, так ви умівмкнете функцію реверсу.

• Гвинт буде обертатися у зворотному напрямку, і горловина стане порожньою.

• Якщо це не допомагає, вимкніть пристрій і очистіть його.

НАСАДКА ДЛЯ ПОМІДОРІВ

- Встановіть затискаюче кільце на насадку для помідорів (мал. A).
- Встановіть гвинт для регуляції на передньо частину насадку для помідорів (мал. B).
- Встановіть насадку як показано на мал. C.
- Встановіть контейнери під насадкою для томатів, відповідно мал. D для збору соку та очистків. Помідор варто нарізати на шматки, не більше отвору м'ясорубки, це може зменшити час роботи. Потім м'яко натисніть на штовхач. .
- Регулювання гвинта може зробити сік більш густим або рідким.

ТОМАТНИЙ СІК

Інгредієнти:

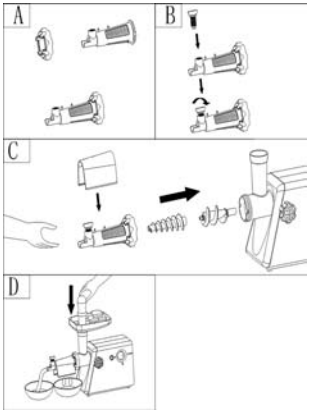
- Помідори – 1,5 кг (за смаком)
- Сіль – 30 г (за смаком)

Зрілі помідори промити.

Розрізати навпіл, вирізати зелений стрижень.

Потім помідори пропустити через м'ясорубку. Ємність з соком поставити на вогонь, підігріти до кипіння. Сік процідити через друшляк. Банки помити, простерилізувати. Отриманий сік кип'ятити 10 - 15 хв. Додати сіль. Перемішати. Сік розлити в гарячі простерилізовані банки і закатати.

Смачного!



ШВИДКІ КОТЛЕТИ З ФАРШУ

Інгредієнти:

- 1 кг нежирної свинини
- 1/3 білого батона
- 1/2 склянки молока або вершків
- 1 велике яйце
- 2 цибулини
- 1 невелика морквина
- 2-3 зубчики часнику
- Рослинне масло для смаження
- 2 ст. л. борошна
- Сіль, перець за смаком

Спочатку приготуємо фарш для домашніх котлет:

З батона обрізаємо скоринки, але не викидаємо, вони нам стануть в нагоді. Ріжемо батон шматочками і заливаємо молоком, а краще вершками.

Після цього розминаємо батон виделкою.

Чистимо цибулю, ріжемо четвертинками. Чистимо моркву.

М'ясо ріжемо шматочками.

Провертає через м'ясорубку м'ясо, цибулю, раскрошенную батон і морквину. В останню чергу прокручуємо скоринки, які ми зрізали з батона.

Очищені зубчики часнику пропускаємо через прес.

Яйце збиваємо вінчиком.

Додаємо у фарш яйце і часник, солимо, перчимо і добре перемішуємо.

Насипаємо в тарілку 2 ст. л. муки.

Робимо невеликі овальні котлетки і обвалюють їх у борошні.

Розігріваємо сковороду, наливаємо 5-6 ст. л. рослинного масла і на середньому вогні обсмажуємо котлети з двох сторін до рум'яної скоринки. Потім закриваємо сковороду кришкою, зменшуємо вогонь до мінімуму і доводимо котлети до готовності 7-10 хвилин.

ДОМАШНЯ КОВБАСА ЗАПЕЧЕНА В ДУХОВЦІ

Інгредієнти:

- Свинина – 1,2 кг
- Сало – 300 г.
- Сіль, перець за смаком
- Вода – 1 склянка
- Часник – 5 зубців

Надіваємо на м'ясорубку ніж для нарізання м'яса шматочками, перемелюємо. Сало можна перемолоти теж через цей ніж (ковбаса вийде більш сухішою), а можна порізати шматочками (ковбаса вийде більш жирною). Додати сіль, перець, подрібнений на тертці часник, воду і все ретельно перемішуємо, ставимо у холодильник на 1-2 години.

Підготовлені кишки начиняємо фаршем за допомогою спеціальної насадки (мал.11), зав'язуємо кінці і проколюємо голкою кишку по всій довжині з обох боків, щоб вийшло повітря і кишка не лопнула в процесі випікання.

Викладаємо ковбасу на застелене пергаментом деко і ставимо запікатися у попередньо розігріту до 200 °С духовку.

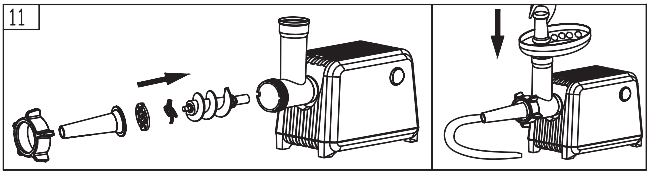
Кожні 20 хвилин виймаємо ковбасу і перевертаємо на інший бік, щоб вона добре обсмажилася з усіх боків.

Випікаємо до тих пір, доки ковбаса незарум'яниться, приблизно 50-60 хвилин.

ДОМАШНІ ПЕЛЬМЕНІ

Інгредієнти:

- Борошно – 1.5 кг
- Вода – 0,5 л



- Фарш – 1 кг
- Цибуля – 1 шт.
- Сіль, перець

1. Спочатку необхідно приготувати туге тісто. Для цього просійте борошно у миску, додайте пів літри води та дрібку солі. Замісіть тісто.

2. Далі приготуйте начинку додавши до фаршу натерту на мілкій тертці цибулю, сіль, перець і все ретельно перемішайте.

3. Візьміть трохи тіста, розкатайте тонким шаром і викладіть на попередньо посипану борошном форму.

4. Далі викладіть начинку для пельменів в заглибини, які утворились у тісті від форми.

5. Візьміть ще один невеликий шматок тіста, розкатайте тонким шаром і накрийте форму із тістом і начинкою.

6. Потім добре розкатуйте качалкою поверх тіста щоб сформувалися пельмені.

7. Перевертаємо форму і вистукуйте зліплені пельмені.

8. Кидайте пельмені у кип'ячу воду і варіть приблизно 10 хвилин. За смаком додайте до пельменів вершкове масло та майонез або кетчуп.

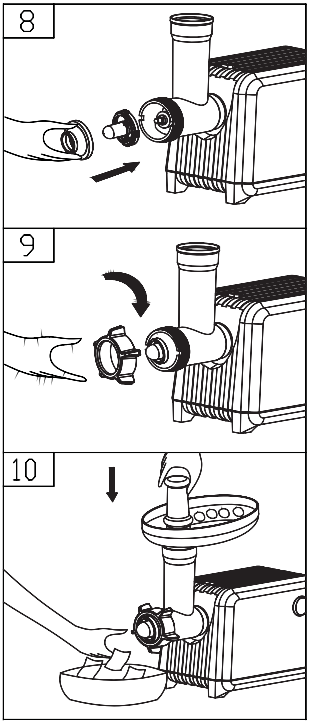
«КЕББЕ» ПО-ЛІВАНСЬКИХ

Інгредієнти:

- Булгур – 200 г
- Яловичий фарш – 1200 г
- Цибуля – 2 шт.
- Спеції, сіль, перець
- Вершкове масло – 75 г
- Кедрові горіхи – 100 г

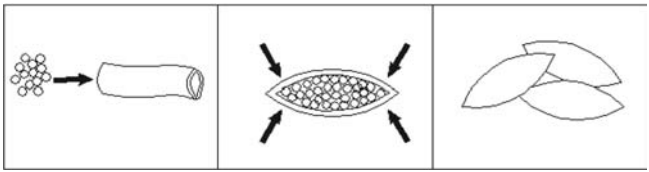
Зерна булгура або пшеничної крупи слід замочити на півгодини у воді, бажано теплою і віджати. Яловичину, цибулю і спеції прокрутити через м'ясорубку і все ретельно перемішати в блендері, після його поставити на холод.

Окремо прокрутити 300 г яловичини, кедрові горішки і змішати і



обсмажити на маслі. Не забути додати також іншу цибулину. Готовий фарш слід порізати дрібними шматками, а руки попередньо змочити водою, як при готуванні люля-кебаб. Робити кульки потрібно уміючи, надаючи їм форму пиріжків. Їх слід начинити першим фаршем і запекти в духовці. Подати до столу слід кеббе, посипаний зверху дрібно нарізаною зеленню.

Ліванці люблять прикрашати блюдо базиліком і за допомогою спеціальної зеленні, званої кундзюк. Вона додає м'ясу пікантність і оригінальний смак. Можна при оформленні страви підключити власну фантазію і прикрасити кеббе овочами або навіть фруктами.



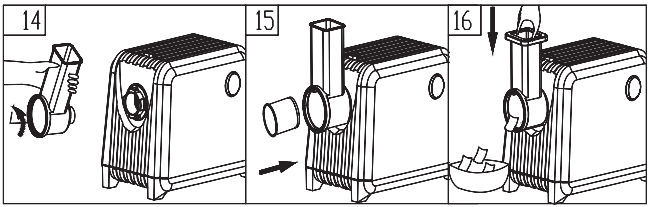
ОВОЧЕРІЗКА

• Натисніть на застібну кнопку, тримаючи голову вставте її у вхідний отвір (при встновленні зверніть увагу на голову, вона повинна бути нахилена згідно зі стрілкою, вказаною зверху, див. мал. 14), а потім рухайте голову проти годинникової стрілки, щоб голова закріпилася щільно. Перша кнопка не буде рухатися, яка що вона була заблокована!

• Помістіть ріжучу насадку горловину.
Примітка: горловина повинна бути вже встановлена.

• Встановіть перемикач ON / OFF / R у положення “ON”, коли ви ріжете. Покладіть продукти всередину горловини, а потім проштовхніть їх вниз штовхачем (мал.16)

• Після використання вимкніть прилад і відключіть його від електромережі.

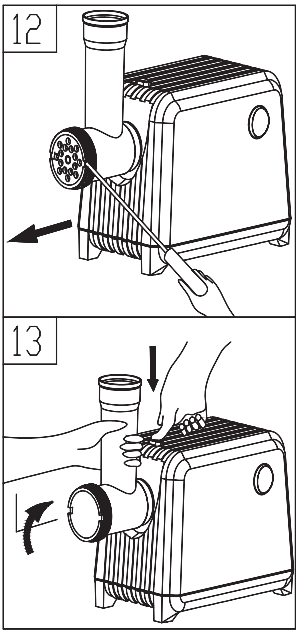


РОЗБОРКА

- Вимкніть м'ясорубку та прослідкуйте, щоб двигун повністю зупинився.
- Відключіть прилад від електро-мережі.
- Розбирання потрібно проводити в зворотному порядку від зборки (мал. 6-1).
- Для полегшення розбирання на кільцевій гайці передбачені спеціальні виступи. (мал. 12).
- Щоб усунути, підділньте її викруткою і вийміть (мал. 13).

ОЧИЩЕННЯ

- Звільніть прилад від залишків продуктів. Вимийте теплою водою з миючим засобом всі контактуючі з продуктами деталі.
- Не застосовуйте органічних розчинників, абразивних та агресивних речовин, це може призвести до пошкодження алюмінієвої поверхні.
- Не занурюйте корпус електродвигуна у воду. Протирайте його вологою тканиною.
- Відбілювачі та бензин можуть пошкодити корпус.
- Чисті і висушені ніж з решітками протріть тканиною, просоченою рослинною олією.



УМОВИ ГАРАНТІЙНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

ШАНОВНИЙ ПОКУПЕЦЬ!

Компанія Rotex висловлює подяку за Ваш вибір і гарантує високу якість та бездоганне функціонування придбаного Вами виробу при дотриманні правил його експлуатації. Термін гарантії на всі вироби – 24 місяці з дня придбання. Даним гарантійним талоном Rotex підтверджує справність даного виробу і бере на себе зобов'язання щодо безкоштовного усунення всіх несправностей, що виникли з вини виробника. Гарантійний ремонт може бути проведений у авторизованому сервісному центрі на території України.

УМОВИ ГАРАНТІЇ:

1. Справжня гарантія має силу при дотриманні наступних умов:

– правильне і чітке заповнення гарантійного талона з зазначенням найменування моделі, її серійного номера, дати продажу і печатки фірми-продавця у гарантійному талоні і відривних купонах;

– наявність оригіналу квитанції (чека), що містить дату покупки.

2. Rotex залишає за собою право на відмову в гарантійному обслуговуванні у випадку ненадання вищезгаданих документів або якщо інформація в них буде неповною, нерозбірливою, суперечливою.

3. Гарантія не включає періодичне обслуговування, встановлення, налаштування виробу вдома у власника.

4. Не підлягають гарантійному ремонту виробу з дефектами, що виникли унаслідок: механічних пошкоджень; недотримання умов експлуатації або помилкових дій власника; неправильного встановлення, транспортування; стихійних лих (блискавка, пожежа, повінь і т п.), а також інших причин, що знаходяться поза контролем продавця і виробника; попадання всередину виробу сторонніх предметів, рідин, комах; ремонту або внесення конструктивних змін

неуповноваженими особами; використання приладу в професійних цілях; відхилень від Державних технічних стандартів живлячих, телекомунікаційних і кабельних мереж; при виході з ладу деталей, що мають обмежений термін служби.

5. Справжня гарантія не обмежує законних прав споживача, наданих йому чинним законодавством.

ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

Даний виріб призначений тільки для побутового застосування!

I.ТЕРМІН ГАРАНТІЇ ЯКОСТІ І ВІДПОВІДНОСТІ ЗАЯВЛЕНОМУ ТЕХНІЧНОМУ СТАНУ СКЛАДАЄ:

1) На виріб – 24 місяці з дня його продажу (підтверджується товарним чеком);

2) На замінені після закінчення гарантійного терміну вузли, агрегати і запасні частини – 30 днів з дня їх установки у виріб (підтверджується в гарантійному талоні відповідною відміткою з круглою печаткою сервісного підприємства).

3) При обміні товару на аналогічну модель у гарантійному талоні вписується дата продажу товару та дата ремонту товару шляхом обміну.

II. ВИМОГИ ДО ПРЕТЕНЗІЇ.

З метою посилення відповідальності експертів за висновок, претензії що до якості виробу і його технічного стану, приймаються тільки в уповноважених сервісних підприємствах, а також у сервісних відділах роздрібної торгівельної мережі, де був придбаний виріб.

III. ПРОВЕДЕННЯ ГАРАНТІЙНОГО РЕМОНТУ:

1) Гарантійний ремонт виробу здійснюється вказаним в гарантійному талоні або іншим уповноваженим сервісним підприємством.

2) У разі проведення

гарантійного ремонту гарантійний термін на сам виріб і його комплектуючі частини, які не були замінені при ремонті, продовжується на термін перебування виробу у ремонті.

IV. ВАЖЛИВО! ГАРАНТІЯ НА ВИРІБ ВТРАЧАЄ СИЛУ У РАЗІ, КОЛИ:

1) Виріб не має цього гарантійного талона.

2) Гарантійний талон заповнений частково або неправильно і/або з виправленнями без їх підтвердження Продавцем;

3) Серійний номер на виробі видалений або пошкоджений, якщо він там був передбачений і раніше був записаний до гарантійного талону.

4) Ремонтні роботи проведені сервісним підприємством, не уповноваженим на даний вид діяльності (підтверджується Договором або одноразовою угодою).

5) Без узгодження з Продавцем до виробу внесені конструктивні зміни (підтверджується експертним висновком).

V. ГАРАНТІЯ НА ВІДПОВІДНІСТЬ ВИРОБУ ЯКОСТІ НЕ РОЗПОВСЮДЖУЄТЬСЯ НА ВИПАДКИ, КОЛИ НЕСПРАВНОСТІ ВИРОБУ БУЛИ ВИКЛИКАНІ:

· недбалим поводженням з ним і неправильною його експлуатацією (наприклад – експлуатація в умовах «не побутового характеру», де використання виробу непридатне через зміну його статусу як «прилад побутового призначення»; експлуатація з порушенням вимог загально прийнятих правил безпеки при експлуатації електричних приладів, недотриманням інструкції по монтажу і експлуатації, і т.д.);

· неправильними монтажними і/або пусконалагоджувальними роботами;

· транспортними та механічними пошкодженнями;

· використанням неякіс-

них або невідповідних витратних матеріалів;

- підключенням виробу до комунікацій і систем (електроживлення, водопровід, каналізація), не відповідним вимогам національних Державних стандартів;
- природними явищами, стихійними лихами, пожежею і т.д.;
- попаданням у виріб сторонніх предметів, речовин, рідин, тварин, комах і таке ін.

VI. НА КОРИСТЬ ВАШОЇ ВЛАСНОЇ БЕЗПЕКИ!!!

Ремонт і обслуговування виробу повинні здійснюватися тільки фахівцями сервісних центрів, навченими і атестованими на проведення подібних робіт. Будь ласка, запитуйте у Продавця інформацію про найближчий сервісний центр, уповноважений на проведення монтажних і/або пусконалагоджувальних робіт.

Адреси і телефони додаткових уповноважених Дистриб'ютором сервісних центрів, ви зможете дізнатися у вашого Продавця.

Термін експлуатації не менше 3 років з дати початку використання

Термін зберігання необмежений.

Дата виробництва збігається з серійним номером і номером партії, які вказані на упаковці товару, хххх / хх / хх - рік, місяць та дата відповідно.

Виробник має право на внесення змін до дизайну, комплектації, а також до технічних характеристик виробу під час вдосконалення своєї продукції без додаткового повідомлення про зміни.

СПИСОК СЦ ПО СЕРВІСНОМУ ОБСЛУГОВУВАННЮ ТОВАРІВ ТОРГОВОЇ МАРКИ ROTEX

МІСТО	НАЗВА СЦ	АДРЕСА	ТЕЛЕФОН
ВІННИЦЯ	СЦ "СПЕЦІАЛІСТ"	ВУЛ. ПОРИКА,1	(0432) 57-91-91,50-91-91
ВІННИЦЯ	ВФ ТОВ "ЛОТОС"	ВУЛ. ЕНЕРГЕТИЧНА, 3-А	(067) 622-56-62
ГУЛЯЙПОЛЕ	"ЕЛЕКТРОСВІТ"	ВУЛ. ШЕВЧЕНКА, 18-В	(06145) 4-14-21, (095) 35-11-442, (098) 55-80-348
ДНІПРО	СЦ "УНІВЕРСАЛ СЕРВІС"	ВУЛ КОРОТКА, 41А	(056) 790-04-60
ДНІПРО	ТОВ "ЛОТОС"	ПР-Т. ОЛЕКСАНДРА ПОЛЯ, 59	(056) 34-67-05
ДОНЕЦЬК	СЦ "СХІД-СЕРВІС"	ВУЛ. ЖМУРЫ 1	(066) 5082652, (095) 7617000
ДОНЕЦЬК	СЦ "ЕЛІПС"	БУЛ. ШЕВЧЕНКА, 52	(062) 385 99 10 (050) 77 55 800
ДОНЕЦЬК	СЦ "IQSERVICE"	ВУЛ. УНІВЕРСИТЕТСЬКА, 75	(050) 94 000 61 (063) 94 000-61 (062) 213 00 61
ДРУЖКІВКА	СЦ "ЕЛМА-СЕРВІС"	ВУЛ. ЕНГЕЛЬСА, 120	(06267) 3-48-41
ЖИТОМИР	АСЦ "ЄВРОСЕРВІС"	ВУЛ.ЛЬВІВСЬКА,11	(0412) 55-55-15, (093) 461-95-96
ЖИТОМИР	ТЕХНОСЕРВІС "СФЕРА"	ВУЛ. БУЛЬВАР НОВИЙ, 7	(0412) 44-51-00, (096) 908-77-95
ЗАПОРІЖЖЯ	СЦ "АЛЬФАТЕХНОЦЕНТР"	ПР-Т. СОБОРНИЙ, 152	(095) 272-03-03, (097) 292-29-03
ЗАПОРІЖЖЯ	ЗФ ТОВ "ЛОТОС"	ВУЛ. ГОГОЛЯ, 175	(061) 787-50-51, (0612) 63-97-90
ЗАПОРІЖЖЯ	СЦ "ЛІДЕР"	ПР-Т. СОБОРНИЙ, 102	"(061) 708-10-50, (095) 114-92-28, (067) 936-24-36 "
ІВА́НО-ФРАНКІВСЬК	СЦ "МЕГАСТАЙЛ"	ВУЛ. НЕЗАЛЕЖНОСТІ, 179Б	(0342) 77-33-22, 72-27-22
ІВА́НО-ФРАНКІВСЬК	ИФ ТОВ "ЛОТОС"	ВУЛ. ВОВЧИНЕЦЬКА, 223	(0342) 71-28-13
КИЇВ	"АМАТІ-СЕРВІС"	ВУЛ. БОРИСПІЛЬСКА,9, КОРП.57	(044) 369-50-01, 369-50-30
КИЇВ	СЦ "МТІ-СЕРВІС"	БУЛ. ІВАНА ЛЕПСЕ, 9.	(044) 590-28-02

КИЇВ	СЦ "SKELETON"	ПР-Т. П. ГРИГОРЕНКА, 22/20	(044) 337-77-12 (050) 205-12-12, (098) 205-12-12, (063) 205-12-12
КИЇВ	ТОВ "ПОБУТТЕХ СЕРВІС"	ВУЛ. ПЕТРА САГАЙДАЧНОГО, 12	(044) 425–19–89, (067) 238–30–99, (050) 344–42–42 (VIBER), (044) 462–52–92
КИЇВ	ТОВ «АУДІО ВІДЕО СЕРВІС»	ВУЛ. МАРТИРОСЯНА, 12	(044)245-73-31
КРОПИВНИЦЬКИЙ	СЦ "ОПТРОН"	БУЛ. СТУДЕНТСЬКИЙ, 1	(0522) 24-96-47, ФАКС 24-45-22
КРОПИВНИЦЬКИЙ	КФ ТОВ "ЛОТОС"	ВУЛ. КОРОЛЕНКА, 2	(0522) 27-80-02, 27-33-00
КОЛОМИЯ	ФОП УСТЯК Я. В.	ВУЛ. БАНДЕРИ,17/1	(067) 6722485, (066) 6571175
КОСТЯНТИНІВКА	СЦ "ЕЛМА-СЕРВІС"	ВУЛ. БІЛОУСОВА, 2А	(06272) 4-13-02
КОРОСТЕНЬ	СЦ "АВТОРІТЕТ"	ВУЛ. ШЕВЧЕНКА, 28	(04142) 9-23-11, ФАКС 5-06-27
КРАМАТОРСЬК	СЦ "ЕЛМА-СЕРВІС"	БУЛ. КРАМАТОРСЬКИЙ, 3	(06264) 5-93-89, 5-90-07
КРАМАТОРСЬК	СЦ "САТУРН-ДОНБАС"	ВУЛ. ПОШТОВА, 5А	(050) 973-20-14, (097) 077-48-92.
КУП'ЯНСЬК	ФОП ЩЕРБАК О.В. (ЕКВАТОР)	ПЛ. ЦЕНТРАЛЬНА, 38А	(05742) 22-033, (099) 223-79-98
ЛИМАН	СЦ "ЕЛМА-СЕРВІС"	ВУЛ. ПУШКІНА, 4А	(06261) 4-17-52
КРЕМЕНЧУК	СЦ "ЕКОСАН"	ВУЛ. АКАДЕМІКА МАСЛОВА, 44, ОФ.2	(05366) 3-91-92. (066) 230-44-71. (096) 446-71-06
КРИВИЙ РІГ	КРФ ТОВ "ЛОТОС"	ВУЛ. СОБОРНОСТІ, 64/7	(056) 440-07-79, (067) 998-05-20
ЛУБНИ	ФОП КОПОТУН О. П.	ВУЛ. МОНАСТИРСЬКА, 50	(050) 107-77-17, (067) 787-23-23, (063) 579-59-69, (068) 641-66-86, (05361) 74-335
ЛУГАНСЬК	СЦ "СХІДНИЙ"	ВУЛ. ЛОМОНОСОВА, 96Ж	(0642) 33-11-86, 33-02-42
ЛУЦЬК	СЦ "ВАШ МАСТЕР"	ПР-Т. ПЕРЕМОГИ, 22	"(03322) 3-01-03, (067)115-73-80, (073)487-22-82, (099)316-31-23 "
ЛЬВІВ	СЦ "РОСІМПЕКС"	ВУЛ. ШАРАНЕВИЧА, 28	(032) 239-55-77, 239-51-52

ЛЬВІВ	ФОП "ХАВТУР Р.Б."	ВУЛ. ЗЕЛЕНА, 153	(032) 270-74-79, (067) 729-33-93
МАРІУПОЛЬ	СЦ "МАЙСТЕР ТА МАРГАРИТА"	ПР-Т. МИРУ, 96	(0629) 49-36-06, (098) 370-78-08
МАРІУПОЛЬ	МАРФ ТОВ "ЛОТОС"	БУЛ. 50-РІЧЧЯ ЖОВТНЯ, 32/18	(0629) 49-30-05, 49-30-06
МЕЛІТОПОЛЬ	СЦ "MASTERJECK"	ПР-Т. 50-РІЧЧЯ ПЕРЕМОГИ, 32/2	(098) 0484481, (098) 6137331 (0619) 466996
МУКАЧЕВЕ	СЦ "СИГНАЛ"	ВУЛ. ПУШКІНА 24/1-А	(099) 262-11-18, (03131) 56-0-96
МИКОЛАЇВ	СЦ "ЗАКОН ОМА"	ВУЛ. КОСМОНАВТІВ, 81/16, ОФІС 326	(051) 272-52-32, (063) 156-59-18
МИКОЛАЇВ	АСЦ "ТЕЛЕСЕРВІС ЛТД"	ВУЛ. ОКЕАНІВСЬКА, 1	(0512) 63-33-40
МИКОЛАЇВ	НФ ТОВ "ЛОТОС"	ВНУТРІШНЬОКВАРТАЛЬНИЙ ПРОЇЗД, 2	(0512) 58-06-47
НОВА КАХОВКА	СЦ "ЕЛЕКТРОН"	"ВУЛ.ГОРЬКОГО 48 - ДРІБНА ПОБУТОВА ТЕХНІКА ВУЛ. СОБОРНА, 33-А - ВЕЛИКА ПОБУТОВА ТЕХНІКА"	(05549) 7-83-98
НОВОМОСКОВСЬК	ТОВ "ЛОТОС"	ВУЛ. СУЧКОВА, 54	(05693) 7-57-96
ОДЕСА	СЦ "ПРОФІ"	ПР-Т. МАРШАЛА ЖУКОВА, 4/7	(048) 784-08-37, 798-82-60
ОДЕСА	СЦ "АВРОРА"	ВУЛ. ДАЛЬНИЦЬКА, 46	(097) 910-07-30, (073) 910-07-30
ПАВЛОГРАД	ПФ ТОВ "ЛОТОС"	ВУЛ. ДНІПРОВСЬКА, 172Б	(05632) 6-15-54
ПОЛТАВА	"АМАТІ-СЕРВІС"	ВУЛ. ЗІНЬКІВСЬКА, 21	(0532) 690946, (093) 5628125, (093) 5628154
ПОЛТАВА	ПФ ТОВ "ЛОТОС"	ВУЛ. НОВИЙ БАЗАР, 21	(0532) 69-42-62, (099) 601-42-24, (067) 630-6023
ПРИЛУКИ	"АМАТІ-СЕРВІС"	ВУЛ. КИЇВСЬКА, 371-А	(04637) 53982
РІВНЕ	СЦ "ДП АДАМАНТ-РІВНЕ"	ВУЛ. ОРЛОВА, 2. (3 ПОВЕРХ)	(0362) 45-00-42, (096) 677-71-04
РІВНЕ	СЦ "ТІКО"	ВУЛ. ВІДІНСЬКА, 42А	(0362) 629-429, 288-902
СЄВЄРОДОНЕЦЬК	ЧП "СДРТ"	ВУЛ. КУРЧАТОВА, 19-Б	(06452) 2-38-28
СЛАВУТИЧ	«ТЕЛЕАТЕЛЬЄ», ФОП МЕЛЕШКО	ВУЛ. МОСКОВСЬКИЙ КВАРТАЛ, 10	(04579) 29895, (066) 0750479
СЛОВ'ЯНСЬК	СЦ "ЕЛМА-СЕРВІС"	ВУЛ. СВОБОДИ, 5	(06262) 2-86-20

СМІЛА	СЦ "ЛАСК-СЕРВІС"	ВУЛ. МІЧУРІНА, 32	(04733) 4-61-82, (04733) 4-31-35
СТРИЙ	КП "ТЕЛЕРАДІОСЕРВІС"	ВУЛ. ШЕВЧЕНКА, 171Б, ОФІС 10	(067) 511-62-00, (03245) 5-83-81
СУМИ	СЦ "ЕЛЬФ"	ВУЛ. ПЕТРОПАВЛІВСЬКА, 86/1	(542) 210-679, 650-340, 655-510
ТЕРНОПІЛЬ	СЦ "РАДІО-СЕРВІС"	ВУЛ. ВЕРБИЦЬКОГО, 7	(0352) 51-85-51
УЖГОРОД	СЦ "РЕМОНТ ДОМАШНЬОЇ ТЕХНІКИ"	ВУЛ. ЛЕГОЦЬКОГО, 3/2	(031) 2-654-266
УМАНЬ	"ЦСО ЭЛЕКТРОН-СЕРВІС"	ВУЛ. УСПЕНСЬКА, 1/24	(04744) 4-66-14, 4-61-34
ХАРКІВ	СЦ "ДІСА-СЕРВІС"	ВУЛ.ТОБОЛЬСКА, 69 ВХІД З БОКУ ВУЛ. 23 СЕРПНЯ, 64	(057) 343-96-06
ХАРКІВ	СЦ "ОКІ ДОКІ"	ВУЛ.СЕРГІЯ ЄСЄНІНА, 9	(050) 585-00-99 (067) 253-00-99 (063) 202-00-99 (057) 755-744-4
ХЕРСОН	СЦ "ДИСПЛЕЙ-ПЛЮС"	ВУЛ. РОБІТНИЧА, 66	(0552) 48-57-77, ФАКС 49-01-52
ХЕРСОН	СЦ "РАДІО"	ВУЛ. ЯРОСЛАВА МУДРОГО, 23	(0552) 26-44-79, 22-57-30, 22-61-21
ХЕРСОН	ХФ ТОВ "ЛОТОС"	ВУЛ. КАРБИШЕВА, 28-А	(050) 49-46-043, (0552) 43-40-33
ХМЕЛЬНИЦЬКИЙ	СЦ "ЮС-СЕРВІС"	ВУЛ. ПРОСКУРІВСЬКОГО ПІДПІЛЛЯ, 117	(382) 70-03-32
ЧЕРКАСИ	ЧП "РТСЦ "ВЕСЬ СВІТ ЧЕРКАЩИНИ"	ВУЛ. ПРИПОРТОВА, 22-А КОРП.1 ОФ. 220	(0472) 383790, 383690
ЧЕРКАСИ	СЦ "ТЕХНО-ХОЛОД"	ВУЛ.МАКСИМА ЗАЛІЗНЯКА 146, ОФ.102	(096) 505-63-63, (073) 167-57-37, (099) 5367535
ЧЕРНІВЦІ	СЦ "ЕЛЕКТРОСЕРВІС"	ВУЛ. ЛУК`ЯНА КОБИЛИЦІ, 76	(0372) 55-48-69,(050) 434-55-29
ЧЕРНІГІВ	СЦ "НАШ СЕРВІС"	ВУЛ. ШЕВЧЕНКА, 4	(0462) 675 858
ШОСТКА	КП ТД "БЕРЕЗКА-СЕРВІС"	ВУЛ. РОБОЧА,5	(05449) 4-07-07, (50) 184-02-77, (05449) 4-10-30, (67) 847-41-02, (66) 530-62-91

ГАРАНТІЙНИЙ КУПОН

rotex

ГАРАНТІЙНИЙ КУПОН №1

Артикул .....

Виробничий номер.....

.....

Адреса/телефон клієнта

.....

.....

Дата прийому

.....

Дата видачі

.....

Дефект

.....

.....

.....

Підпис, печатка

.....

rotex

ГАРАНТІЙНИЙ КУПОН №2

Артикул .....

Виробничий номер.....

.....

Адреса/телефон клієнта

.....

.....

Дата прийому

.....

Дата видачі

.....

Дефект

.....

.....

.....

Підпис, печатка

.....

rotex

ГАРАНТІЙНИЙ КУПОН №3

Артикул .....

Виробничий номер.....

.....

Адреса/телефон клієнта

.....

.....

Дата прийому

.....

Дата видачі

.....

Дефект

.....

.....

.....

Підпис, печатка

.....

ГАРАНТІЙНИЙ КУПОН

rotex
комфортна техніка для тебе

ГАРАНТІЙНИЙ КУПОН №1

rotex
комфортна техніка для тебе

ГАРАНТІЙНИЙ КУПОН №2

rotex
комфортна техніка для тебе

ГАРАНТІЙНИЙ КУПОН №3

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

Артикул

Виробничий номер

Дата продажу

Штамп магазину

Підпис продавця

Підпис покупця, що підтверджує ознайомлення і згоду з умовами безкоштовного сервісно-технічного обслуговування виробу, а також відсутність претензій до зовнішнього вигляду та кольору виробу.

rotex

+38 044 207 10 43
rotex.net.ua

facebook.com/rotex2005
youtube.com/c/rotextechnics2005