

ROTEX

model
RMG200-W/RMG201-T

**Інструкція з експлуатації
електричної м'ясорубки**

220-240 В, 50Гц, 2000 Вт



062

ROTEX

model RMG200-W/201-T

ІНСТРУКЦІЯ БЕЗПЕЧНОГО ВИКОРИСТАННЯ

БУДЬ ЛАСКА, УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРЕЖІТЬ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ!

ОПИС ПРИЛАДУ



1. Завантажувальний алюмінієвий лоток
2. Кнопка закріплення шнеку
3. Кнопка включення та реверсу
4. Пластиковий корпус
5. Місце кріплення голови шнеку
6. Товкач
7. Голова шнеку
8. Шнек
9. Решітка м'якого нарізання
10. Решітка середнього нарізання
11. Решітка крупного нарізання
12. Кільцева гайка
13. Хрестоподібний ніж із нержавіючої сталі
14. Насадка для Ковбасок
15. Насадка «Кеббе»
16. Сокодавка для томатів (для моделі RMG201-T)



model
RMG200-W/201-T

ІНСТРУКЦІЯ БЕЗПЕЧНОГО ВИКОРИСТАННЯ

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Використовувати тільки у приміщенні і тільки у побутових цілях у відповідності до даної інструкції з експлуатації. 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 в м'ясорубці 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



model
RMG200-W/201-T

ІНСТРУКЦІЯ БЕЗПЕЧНОГО ВИКОРИСТАННЯ

(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 корпусу), вимийте теплою водою з миючим засобом.
- Перед підключенням приладу до електромережі необхідно перевірити, чи вимкнений він(перемикач "ON/OFF" перемкнати на позицію "OFF", а кнопка "ON/O/R" в положення "O").

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 різучі 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).



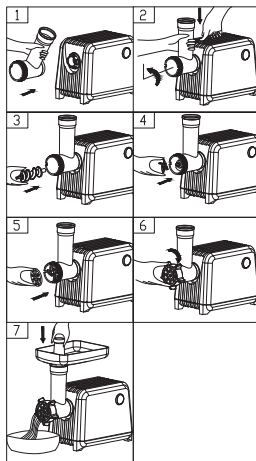
model
RMG200-W/201-T

ІНСТРУКЦІЯ БЕЗПЕЧНОГО ВИКОРИСТАННЯ

- 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" перекинути 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.

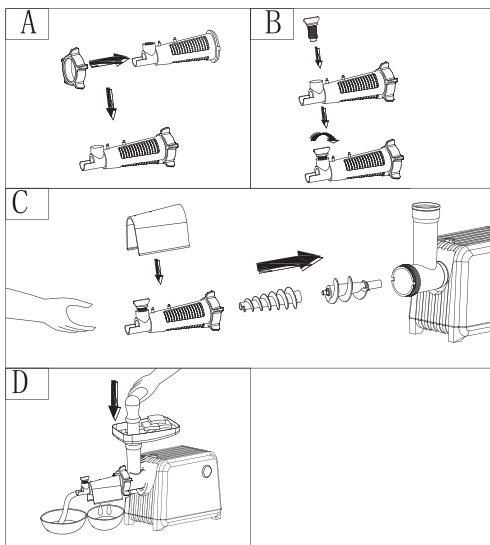


ФУНКЦІЯ "РЕВЕРС"

- У разі перешкод, заклинюванні валу, вимкніть прилад, повернувши "R / ON" на позицію "R", а також перекиньте "ON / OFF / Reverse" перемикач в положення "R".
- Гвинт буде обертатися у зворотному напрямку, і горловина стане порожньою.
- Якщо це не допомагає, вимкніть пристрій і очистіть його.

ІНСТРУКЦІЯ БЕЗПЕЧНОГО ВИКОРИСТАННЯ**НАСАДКА ДЛЯ ПОМІДОРІВ (для моделі RMG201-T)**

- Встановіть затискаюче кільце на насадку для помідорів (мал. А).
- Встановіть гвинт для регуляції на передню частину насадки для помідорів (мал. В).
- Встановіть насадку як показано на мал. С.
- 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.





model
RMG200-W/201-T

РЕЦЕПТИ ПРИГОТУВАННЯ

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.



model
RMG200-W/201-T

РЕЦЕПТИ ПРИГОТУВАННЯ

Провертаємо 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.



model
RMG200-W/201-T

РЕЦЕПТИ ПРИГОТУВАННЯ

ДОМАШНЯ КОВБАСА ЗАПЕЧЕНА В ДУХОВЦІ

Інгредієнти:

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

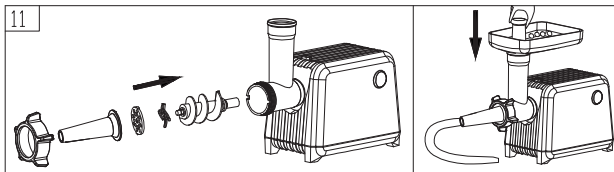
Нарізаємо на м'ясорубку ніж для нарізання м'яса шматочками, перемелюємо. Сало можна перемолоти теж через цей ніж (ковбаса вийде більш сухою), а можна порізати шматочками (ковбаса вийде більш жирною). Додати сіль, перець, подрібнений на тертці часник, воду і все ретельно перемішуємо, ставимо у холодильник 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 не зарум'яниться, приблизно 50-60 хвилин.





model
RMG200-W/201-T

РЕЦЕПТИ ПРИГОТУВАННЯ

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 розкатайте 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.



model
RMG200-W/201-T

РЕЦЕПТИ ПРИГОТУВАННЯ

«КЕББЕ» ПО-ЛИВАНСЬКИХ

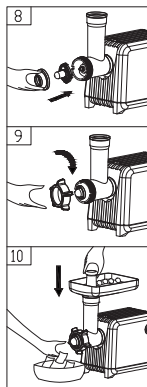
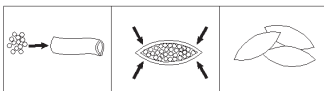
Інгредієнти:

- 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 спеціальною зеленню, званої кундзюк. Вона додає м'ясу пікантність і оригінальний смак. Можна при оформленні страви підключити власну фантазію і прикрасити кеббе овочами або навіть фруктами.





model
RMG200-W/201-T

РЕЦЕПТИ ПРИГОТУВАННЯ

ТОМАТНИЙ СІК (Для RMG201-T)

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 заклати.

Смачного!

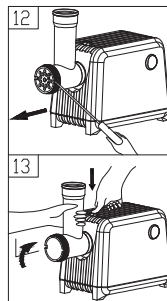


model
RMG200-W/201-T

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

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, піддніть 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.



model
RMG200-W/201-T

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.Й
3. Гарантія не включає періодичне обслуговування, встановлення, налаштування виробу вдома у власника.
4. Не підлягають гарантійному ремонту вироби з дефектами, що виникли унаслідок:
 - механічних пошкоджень;
 - недотримання умов експлуатації або помилкових дій власника;



model
RMG200-W/201-T

УМОВИ ГАРАНТІЙНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

- 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.



model
RMG200-W/201-T

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 роздрібною 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.



model
RMG200-W/201-T

ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

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 пусконалаго-дживальними роботами;



model
RMG200-W/201-T

ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

- транспортними та механічними пошкодженнями;
- використанням неякісних 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.

Web: rotex.net.ua

YouTube: [youtube.com/c/RotexTechnics2005](https://www.youtube.com/c/RotexTechnics2005)

FB: [facebook.com/rotex2005/](https://www.facebook.com/rotex2005/)

VK: vk.com/rotex1



model
RMG200-W/201-T

СЕРВИСНІ ЦЕНТРИ

ГОРОД	НАЗВАНІЕ СЦ	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Белгород-Днестровский,	АСЦ "ТЕХНО-МАСТЕР",	УЛ. МОСКОВСКАЯ, 27	(04849) 60-105
БЕРДИЧЕВ	АСЦ «ЄВРОСЕРВИС»	УЛ. ЖИТОМИРСКАЯ,57	(0414) 34-06-36, (068) 223-04-34
ВИННИЦА	СЦ СПЕЦІАЛІСТ	УЛ. ПОРИКА, 1	(0432) 57-91-91,50-91-91
ВИННИЦА	ВФ ООО "ЛОТОС"	УЛ. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ, 3А	(067) 622-56-62
ГУЛЯЙПОЛЕ	"ЕЛЕКТРОСВІТ"	УЛ.. ШЕВЧЕНКО 18В	(06145) 4-14-21, (095) 3511442, (098) 5580348
ДНЕПРОДЗЕРЖИНСК	"РОСТОК"	ПР. ЛЕНИНА, 66	(0569) 535480
ДНЕПРОПЕТРОВСК	УСЦ "ДИНЭК"	УЛ.ОЛЕСЯ ГОНЧАРА Д.6 „ВХОД СО СТОРОНЫ УЛИЦЫ ШЕВЧЕНКО	"(056) 735-63-28, (056) 735-63-25
ДНЕПРОПЕТРОВСК	СЦ "УНИВЕРСАЛ СЕРВИС"	УЛ КОРОТКАЯ, 41А	(056) 790-04-60
ДНЕПРОПЕТРОВСК	ООО "ЛОТОС"	ПР-Т. КИРОВА, 59	(056) 34-67-05
ДОНЕЦК	СЦ «ВОСТОК-СЕРВИС»	УЛ. ЖМУРЫ 1	(066) 5082652, (095) 7617000
ДОНЕЦК	СЦ «ЭЛЛИПС»	БУЛ. ШЕВЧЕНКО, 52	(062) 385 99 10 (050) 77 55 800
ДОНЕЦК	СЦ «IQSERVICE»	УЛ. УНИВЕРСИТЕТСКАЯ, 75	(050) 94 000 61 (063) 94 000-61 (062) 213 00 61
ДРУЖКОВКА	СЦ "ЭЛМА-СЕРВИС"	УЛ.ЭНГЕЛЬСА, 120	(06267) 3-48-41
ЖИТОМИР	АСЦ «ЄВРОСЕРВИС»	УЛ.ЛЬВОВСКАЯ,11	(0412) 55-55-15, (093) 461-95-96
ЖИТОМИР	ТЕХНОСЕРВИС «СФЕРА»	УЛ. БУЛЬВАР НОВЫЙ, 7	(0412) 44-51-00, (096) 908-77-95
ЗАПОРОЖЬЕ	СЦ "АЛЬФАТЕХНОЦЕНТР"	УЛ.АЛЕКСАНДРОВСКАЯ, 83	(061) 212-03-03, 212-06-08
ЗАПОРОЖЬЕ	ЗФ ООО "ЛОТОС"	УЛ. ГОГОЛЯ, 175	(061) 787-50-51, (0612) 63-97-90
ИВАНО-ФРАНКОВСК	СЦ "МЕГАСТАЙЛ"	УЛ. НЕЗАВИСИМОСТИ, 179Б	(0342) 77-33-22, 72-27-22
ИВАНО-ФРАНКОВСК	ИФ ООО "ЛОТОС"	УЛ. ВОВЧИНЕЦКАЯ, 223	(0342) 71-28-13
ИЛЬЧИВСЬК	СЦ "БЫТРАДИОТЕХНИКА"	УЛ. ДАНЧЕНКО,14	(04868) 64189
КИЕВ	"АМАТИ-СЕРВИС"	УЛ. БОРИСПОЛЬСКАЯ,9, КОРП.57	(044) 369-50-01, 369-50-30
КИРОВОГРАД	СЦ "ОПТРОН"	ПР. КОММУНИСТИЧЕСКИЙ, 1	(0522) 24-96-47, ФАКС 24-45-22
КИРОВОГРАД	КФ ООО "ЛОТОС"	УЛ. КОРОЛЕНКО, 2	(0522) 27-80-02, 27-33-00
КОЛОМЬЯ	СЦ "ПОГЛЯД"	УЛ. БАНДЕРЫ 73/2	(8034) 33-728-17
КОНСТАНТИНОВКА	СЦ "ЭЛМА-СЕРВИС"	УЛ. БЕЛОУСОВА, 2А	(06272) 4-13-02



model
RMG200-W/201-T

СЕРВИСНІ ЦЕНТРИ

КОРОСТЕНЬ	СЦ "АВТОРИТЕТ"	УЛ.КИРОВА, 28	(04142) 9-23-11, ФАКС 5-06-27
КРАМАТОРСК	СЦ "ЭЛМА-СЕРВИС"	БУЛ. КРАМАТОРСКИЙ, 3	(06264) 5-93-89, 5-90-07
КРАМАТОРСК	СЦ "САТУРН-ДОНБАСС"	УЛ. ПОЧТОВАЯ, 5А	(050) 973-20-14, (097) 077-48-92.
КРАСНЫЙ ЛИМАН	СЦ "ЭЛМА-СЕРВИС"	УЛ. ПУШКИНА, 4А	(06261) 4-17-52
КРЕМЕНЧУГ	СЦ "ЭКОСАН"	УЛ. СОВЕТСКАЯ, Д.44, Оф.1	(05366) 3-91-92
КРИВОЙ РОГ	КРФ ООО "ЛОТОС"	УЛ. КОСИОРА, 64/7	(056) 440-07-79, (067) 998-05-20
ЛУБНЫ	ФОП КОПОТУН О. П.	УЛ.МОНАСТЫРСКАЯ,50	(050) 107-77-17, (067) 787-23-23, (063) 579-59-69, (068) 641-66-86, (05361) 74-335
ЛУГАНСК	СЦ "ВОСТОЧНЫЙ"	УЛ.ЛОМОНОSOBA, 96Ж	(0642) 33-11-86, 33-02-42
ЛУЦК	СЦ "ВАШ МАСТЕР"	ПР.ПОБЕДЫ, 22	(03322) 3-01-03, ФАКС 78-54-65
Львов	СЦ "РОСИМПЕКС"	УЛ.ШАРАНЕВИЧА, 28	(032) 239-55-77, 239-51-52
Львов	ФОП "ХАВТУР Р.Б."	УЛ.ЗЕЛЕНАЯ 153	(032) 270-74-79, (067)729-33-93
МАРИУПОЛЬ	СЦ "МАСТЕР И МАРГАРИТА"	ПР. ЛЕНИНА 96	(0629) 49-36-06, +38 098 3 707 808
МАРИУПОЛЬ	МАРФ ООО "ЛОТОС"	Б-Р. 50 ЛЕТ ОКТЯБРЯ, 32/18	(0629) 49-30-05, 49-30-06
МУКАЧЕВО	СЦ "СИГНАЛ"	УЛ. ПУШКИНА 24/1-А	38 (099) 262-11-18, +38 (03131) 56-0-96
НИКОЛАЕВ	СЦ "ЗАКОН ОМА"	УЛ. КОСМОНАВТОВ,81/16, ОФИС 326	(051) 272-52-32, (063) 156-59-18
НИКОЛАЕВ	"АСЦ ТЕЛЕСЕРВИС ЛТД"	УЛ. АРТЕМА, 1	(0512) 63-33-40
НИКОЛАЕВ	НФ ООО "ЛОТОС"	ВНУТРИКВАРТАЛЬНЫЙ ПРОЕЗД, 2	(0512) 58-06-47
НОВАЯ КАХОВКА	СЦ "ЭЛЕКТРОН"	"УЛ.ГОРЬКОГО 48 - МЕЛКАЯ БЫТОВАЯ ТЕХНИКА. УЛ.ЩОРСА 33-А - КРУПНАЯ БЫТОВАЯ ТЕХНИКА"	(05549) 7-83-98
НОВАЯ КАХОВКА	"СЕРВИС ПЛЮС"	УЛ. ПАРИЖСКОЙ КОММУНЫ 2-Л, ТЦ "ПАРТНЕР"	(095) 204-63-59 , (066) 119-05-86, (096) 883-97-53
НОВОМОСКОВСК	ООО ЛОТОС	УЛ. СУЧКОВА, 54	(05693) 7-57-96
ОДЕССА	СЦ "ПРОФИ"	ПРОСП. МАРШАЛА ЖУКОВА, 4/7	(048) 784-08-37, 798-82-60



model
RMG200-W/201-T

СЕРВИСНІ ЦЕНТРИ

ОДЕССА	СЦ "АВРОРА"	УЛ. ДАЛЬНИЦКАЯ 46	(0482) 326 303
ПАВЛОГРАД	ПФ ООО "ЛОТОС"	УЛ. ДНЕПРОВСКАЯ, 172Б	(05632) 6-15-54
ПОЛТАВА	"АМАТИ-СЕРВИС"	ПОЛТАВА УЛ ЗЕНЬКОВСКАЯ 21	(0532) 690946, (093) 5628125, (093) 5628154
ПОЛТАВА	ПФ ООО "ЛОТОС"	УЛ. СТЕПНОГО ФРОНТА, 29	(067) 630-60-23
ПРИЛУКИ	"АМАТИ-СЕРВИС"	ПРИЛУКИ КИЕВСКАЯ 371-А	(04637) 53982
РОВНО	СЦ "ДП АДАМАНТ- РОВНО"	УЛ. ШЕВЧЕНКА, 7. ТЦ МОРІОН ВІДДІЛ №37	(0362) 45-00-42, (098) 665-60-22
СЕВЕРОДОНЕЦК	ЧП "СДРТ"	УЛ. КУРЧАТОВА, 19-Б	(06452) 2-38-28
СЛАВЯНСК	СЦ "ЭЛМА-СЕРВИС"	УЛ. СВОБОДЫ, 5	(06262) 2-86-20
СМЕЛА	СЦ "ЛАСК-СЕРВИС"	УЛ. МИЧУРИНА. 32	(04733) 4-61-82, (04733) 4-31-35
СУМЫ	СЦ "ЭЛЬФ"	УЛ. ПЕТРОПАВЛОВСКАЯ, 86/1	(542) 210-679, 650- 340, 655-510
ТЕРНОПОЛЬ	СЦ "РАДИО-СЕРВИС"	УЛ. КИЕВСКАЯ, 2, ДОМ БИТА "СОНЯЧНЫЙ" 2-ЭТАЖ	(0352) 26-76-26
УЖГОРОД	СЦ "РЕМОНТ ДОМАШНЕЙ ТЕХНИКИ"	УЛ. ЛЕГОЦКОГО, Д.3/2	(031) 2-654-266
УМАНЬ	"ЦСО ЭЛЕКТРОН- СЕРВИС"	УЛ. ЛЕНИНСКОЙ ИСКРЫ, Д.1/24	(04744) 4-66-14, 4-61-34
ХАРЬКОВ	СЦ "ДИСА-СЕРВИС"	УЛ. ТОБОЛЬСКАЯ 69, ВХОД СО СТОРОНЫ УЛ.23 АВГУСТА, 64	(057) 343-96-06
ХЕРСОН	СЦ "ДИСПЛЕЙ-ПЛЮС"	УЛ. РАБОЧАЯ, 66	(0552) 48-57-77, ФАКС 49-01-52
ХЕРСОН	СЦ "РАДИО"	УЛ. СОВЕТСКАЯ, 23	(0552) 26-44-79, 22-57-30, 22-61-21
ХЕРСОН	ХФ ООО "ЛОТОС"	УЛ. КАРЫШЕВА, 28-А	(050) 49-46-043, (0552) 43-40-33
ХМЕЛЬНИЦКИЙ	СЦ "ЮС-СЕРВИС"	УЛ. ПРОСКУРОВСКОГО ПОДПОЛЛЯ, 117	(382) 70-03-32
ЧЕРКАССЫ	ЧП «РТСЦ «ВЕСЬ МИР ЧЕРКАЩИНЫ»	УЛ. ДОБРОВОЛЬСКОГО 1 ОФ.210	(0472) 383790, 383690
ЧЕРНИГОВ	СЦ "ВЕНА-СЕРВИС"	УЛ. ПРОЕКТНАЯ 1	(0462) 60-15-85
ЧЕРНОВЦЫ	СЦ "ЭЛЕКТРОСЕРВИС" (СПД БЛОШКО Е. И)	УЛ. Л. КОБЫЛИЦЫ, 76	(0372) 55-48- 69, (050) 434-55-29
ШОУТКА	КП ТД "БЕРЕЗКА- СЕРВИС"	УЛ. РАБОЧАЯ, 5	(5449) 4-07-07, (50) 184-02-77, (5449) 4-10-30, (67) 847-41-02, (66) 530-62-91



model
RMG200-W/201-T

ГАРАНТІЙНИЙ КУПОН

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.



model
RMG200-W/201-T

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

ROTEX	ROTEX	ROTEX
ГАРАНТІЙНИЙ КУПОН №3	ГАРАНТІЙНИЙ КУПОН №2	ГАРАНТІЙНИЙ КУПОН №1
Артикул.....	Артикул.....	Артикул.....
Виробничий номер.....	Виробничий номер.....	Виробничий номер.....
.....
Адреса/телефон клієнта	Адреса/телефон клієнта	Адреса/телефон клієнта
.....
.....
Дата прийому	Дата прийому	Дата прийому
.....
Дата видачі	Дата видачі	Дата видачі
.....
Дефект	Дефект	Дефект
.....
.....
Підпис, печатка	Підпис, печатка	Підпис, печатка
.....
.....

