

rotex

комфортна техніка для тебе



Інструкція з експлуатації

ЕЛЕКТРИЧНА ПІЧКА

ROT350-B
ROT450-B

ШАНОВНІ ПОКУПЦІ!

Ми раді, що ви обрали цей виріб ROTEX і дякуємо за довіру.

Перед початком експлуатації приладу уважно прочитайте даний посібник, в якому міститься важлива інформація, яка стосується вашої безпеки, а також рекомендації з правильного використання приладу та догляду за ним.

КОРИСТУЮЧИСЬ ЕЛЕКТРИЧНИМИ ПРИЛАДАМИ, НЕОБХІДНО ДОТРИМУВАТИСЯ НАСТУПНИХ ЗАПОБІЖНИХ ЗАХОДІВ:

- Переконайтеся в тому, що напруга приладу співпадає з напругою вашої електричної мережі.
- Не залишайте без нагляду прилад, увімкнений в електричну мережу. Від'єднуйте його після кожного використання.
- Під час використання приладу переконайтеся в тому, що навколо нього є достатньо вільного місця. Для нормальної роботи електропечі необхідно забезпечити вільний простір для вентиляції не менше ніж 20 см зверху і по 10 см позаду приладу та з боків. Електропечі повинна знаходитися на відстані не менше ніж 20 см від вогненебезпечних об'єктів, таких як меблі, штори і т. ін.
- Не використовуйте електропечі поруч із джерелами тепла (газовими або електричними плитами), легкозаймистими матеріалами, водою та в умовах підвищеної вологості.
- З метою уникнення опіків не торкайтеся до дверцят і зовнішньої поверхні електропечі під час її роботи. Користуйтеся приладом, торкаючись лише регуляторів температури та перемикачів режимів. За необхідності використовуйте термозахисні рукавиці (не входять до комплекту). По закінченні експлуатації дайте приладу охолонути.
- Встановіть електропечі на робочу площину або кухонну тумбочку, яка витримує температуру не менше ніж 90°C, залишаючи вільний простір над нею. Забороняється вбудовувати печі або встановлювати її всередині тумбочки.
- Не розміщуйте прилад поблизу джерел тепла або на їхній поверхні.
- Під час експлуатації розміщуйте прилад лише на горизонтальній та стійкій поверхні.
- Не допускайте впливу на прилад атмосферних явищ (дощу, сонця і т. ін.).
- Використовуйте електропечі лише для приготування продуктів. Не використовуйте прилад в якості джерела тепла, не сушіть у ній папір, тканину та інші предмети.
- Не допускайте звисання шнура живлення зі столу, оскільки це може призвести до перекидання приладу.
- Електричний шнур не повинен торкатися гарячих поверхонь.
- Ніколи не піднімайте / не перекувайте електропечі, поки вона

під'єднана до електромережі.

- Постійно наглядайте за процесом приготування тостів, оскільки хліб може загорітися.
- Використовуйте лише посуд, призначений для електропечей.
- Під час використання приладу встановлюйте його на сухій рівній термостійкій поверхні, не допускайте затулювання сторонніми предметами, скатертинами, покриттями із тканини або чим-небудь іншим вентиляційних отворів, оскільки це може призвести до перенагрівання електропечі.
- Не залишайте продукти в електропечі на тривалий час.
- Не викладайте продукти безпосередньо на нагрівальні елементи, використовуйте для цього решітку або деко.
- Не кладіть в електропіч продукти в герметично закритому посуді.
- Забороняється розігрівати в електропечі масло «олію», оскільки це може призвести до загоряння.
- Забороняється готувати в електропечі, використовуючи пергамент та інший папір для випікання, крім випадків випікання пирогів, коли папером застелена форма для випікання. Забороняється використовувати паперові форми для випікання.
- З метою запобігання забрудненню внутрішньої поверхні камери електропечі протикайте ножем або виделкою щільну шкірку овочів і фруктів перед їх запіканням.
- Відчиняйте і зачиняйте двер-

ці електропечі лише за ручку, плавно і без ударів.

- Не ставте нічого на відкриті дверці електропечі.
- Під час експлуатації приладу, а також очищення не грюкайте дверцями.
- Не допускається потрапляння холодних рідин на скло дверцят під час роботи приладу.
- У випадку загоряння в камері електропечі, не відчиняючи дверцят, від'єднайте прилад від мережі, вийнявши вилку приладу з розетки. Загасіть вогонь мокрою ганчіркою, не торкаючись поверхні дверцят. Використовуйте термозахисні рукавиці.
- Цей прилад можна використовувати дітям віком від 8 років. Люди з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або особи, які не мають досвіду і знань поводження із приладом, або які не отримали відповідного інструктажу із застосування, можуть користуватися приладом під наглядом особи, яка відповідає за їхню безпеку, або спочатку повинні отримати детальний інструктаж стосовно безпечного використання приладу і ризиків, пов'язаних із цим.
- Дітям гратися із приладом заборонено.
- Очищення і обслуговування приладу не може бути доручене дітям віком до 8 років. У будь-якому випадку це повинно відбуватися під наглядом дорослих.
- Зберігати прилад і мережевий

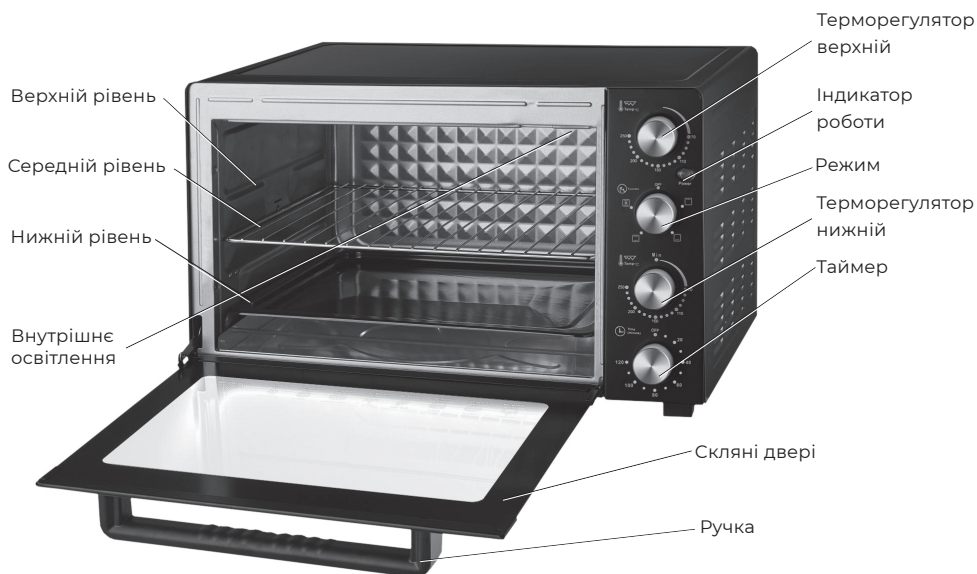
шнур від нього в недоступному місці для дітей віком до 8 років.

- Ніколи не занурювати корпус мотора, електричну вилку і мережевий шнур у воду та інші рідини. Для їх очищення використовувати лише вологу тканину.
- Навіть якщо прилад вимкнений, необхідно від'єднати вилку шнура від електричної розетки, перш ніж розбирати його деталі або починаючи очищення.
- Необхідно ретельно висушити руки, перш ніж натискати і прокручувати кнопки приладу і торкатися до вилки шнура та електричних деталей.
- Не покривати внутрішню поверхню електропечі алюмінієвою фольгою з метою уникнення серйозних порушень функціонування термостата.
- Під час роботи частини зі скла або металу сильно нагріваються, тому слід працювати, торкаючись лише до ручки дверцят.
- Намагайтеся не залишати на поверхнях продукти і речовини із вмістом кислот (лимонний сік, томатна паста, оцет і т. д.). Речовини із вмістом кислот при тривалому контакті роз'їдають поверхню і роблять її тьмяною.
- Під час від'єднання від електричної розетки беріться руками безпосередньо за штепсель. Ніколи не тягніть за шнур для того, щоб вийняти його.
- Не використовуйте прилад у випадку, коли мережевий шнур або вилка пошкоджені, або прилад зіпсований. У цьому випадку зверніться до найближчого спеціалі-

зованого сервісного центру.

- Якщо мережевий шнур пошкоджений, з метою уникнення будь-якого ризику його повинен замінити виробник, сервісний центр або інша особа із належною кваліфікацією.
- Прилад призначений **ЛИШЕ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ** і не повинен використовуватися із виробничою або комерційною метою.
- Зміни, що вносяться у прилад, якщо вони чітко не вказані виробником, можуть призвести до втрати безпеки і гарантії на його експлуатацію з боку користувача.
- У випадку, якщо ви вирішили викинути цей прилад, рекомендується перерізати мережевий шнур для неможливості його подальшого використання. Рекомендується також знешкодити ті частини приладу, які можуть бути небезпечними у випадку їх використання дітьми для своїх ігор.
- Складові частини упаковки не повинні залишатися у місцях, доступних для дітей, оскільки вони можуть бути джерелом небезпеки.
- Прилад не можна під'єднувати за допомогою таймера або системи, яка має дистанційне керування.
- Не залишайте електропіч увімкненою в мережу, якщо ви не готуєте їжу.
- Виробник не бере на себе відповідальність за шкоду, що виникла внаслідок неправильного або не передбаченого цим Посібником з експлуатації.

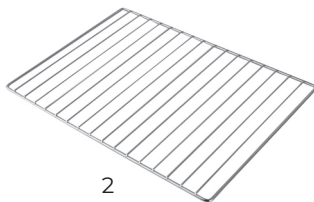
ОПИС ЕЛЕКТРОПРИЛАДУ ROT350-B, ROT450-B



ПРИЛАДДЯ



1



2



3

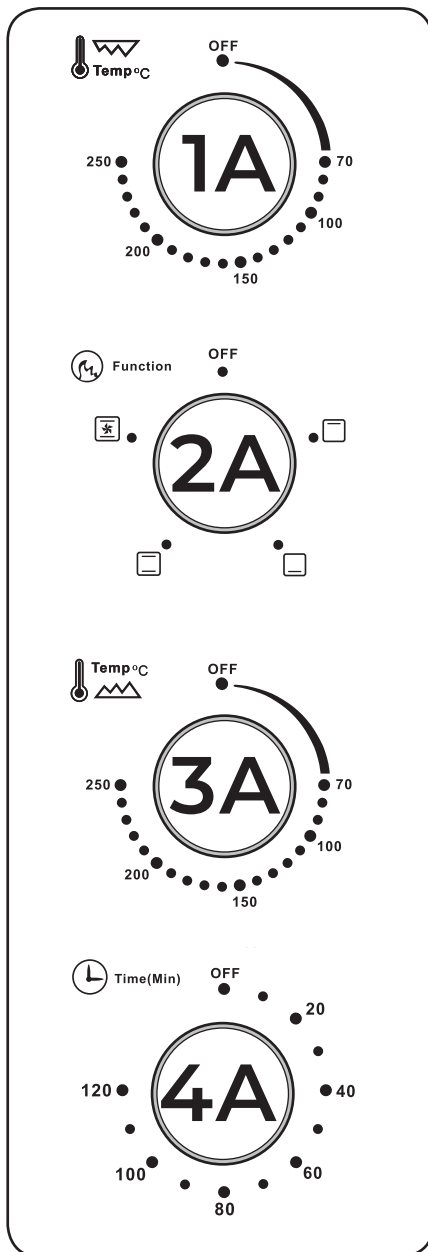
1. Форма для випічки
2. Решітка
3. Ручка для знімання

ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ

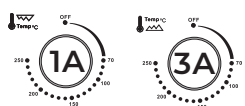
- Відкрийте упаковку, акуратно вийміть прилад, видаліть всі пакувальні та рекламні матеріали. Не дозволяйте дітям гратися з пакувальними матеріалами, зберігайте їх в недоступному для них місці.
- Вийміть всі аксесуари і Посібник з експлуатації.
- Перевірте комплект постачання (див. розділ «Комплектація») і переконайтеся у відсутності механічних пошкоджень.
- Після зберігання або транспортування приладу за температури нижче 15 °C необхідно витримати його за кімнатної температури не менш ніж 2 години перед увімкненням в електромережу.
- Зніміть усі рекламні наклейки. Протріть корпус і внутрішні поверхні приладу вологою губкою. Ретельно просушіть.
- Промийте всі аксесуари теплою мильною водою без використання агресивних і абразивних миючих засобів. Ретельно просушіть.

ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ ТА ЇЇ ФУНКЦІЙ

У печах Rotex реалізоване роздільне керування температурою зверху і знизу камери печі для більш широких можливостей приготування страв. Це означає, що ви можете самі встановлювати необхідну вам температуру і краще контролювати процес приготування, готовність страв і випічки.



ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ СКЛАДАЄТЬСЯ З:



Регулятори температури — за допомогою них можна самостійно встановити

необхідну температуру приготування страв у діапазоні від 60°C до 250°C зверху і знизу камери печі.



Перемикача режимів — за допомогою нього можна обрати один із 6-ти режимів роботи електропечі:



Верхнє нагрівання — призначений для приготування тостів, а також отримання золотавої скоринки у разі приготування риби, відбивних, курячих ніжок і крилець. Його слід встановлювати на завершальному етапі приготування.



Нижнє нагрівання — призначений для випікання тортів із глазур'ю, тістечок і печива.



Верхнє і нижнє нагрівання—призначений для приготування випічки, м'ясних і рибних страв, запікання овочів.



Верхнє і нижнє нагрівання з конвекцією — призначений для утворення хрумкої скоринки, висушування занадто великої кількості соку, що виділився, а також для достатнього пропікання великого пирога або тушки птиці.



Регулятор часу — за допомогою нього можна встановити час приготування страви.

Індикатор роботи і внутрішнє підсвічування пічки починають працювати (світитися) після встановлення необхідного часу за допомогою регулятора часу і гаснуть, коли встановлений період роботи електропечі закінчиться. Після закінчення встановленого часу роботи електропечі звучить сигнал. Якщо вимкнути нагрівання необхідно раніше, ніж закінчиться встановлений час, регулятор часу слід прокрутити проти годинникової стрілки до позначки 0.

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

Перед першим використанням рекомендується вийняти з електропечі всі аксесуари.

Вставте вилку в розетку.

Увімкніть піч на «холостий» цикл смаження (цикл роботи в режимі «Верхнє і нижнє нагрівання»), щоб усунути запах і дим, які продукуються речовинами, нанесеними та металеві деталі з метою їх захисту. Для цього:

- увімкніть електропіч, прокрутивши перемикач режимів до символу , встановіть максимальну температуру за допомогою терморегуляторів 1A і 3A і налаштуйте таймер на 15 хвилин;
- залишіть прилад працювати з відчиненими дверцятами у провітрюваному приміщенні.

Під час роботи печі виділення диму з поверхонь металевих частин і бічних отворів є нормальним явищем. Після закінчення встановленого часу провітріть приміщення.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

Встановіть електропіч на широку термостійку поверхню на відстані не менше ніж 10 см від стін, меблів і т. д. Щоб увімкнути електропіч, вставте вилку в розетку. Підготуйте продукти і покладіть їх у відповідне деко. Встановіть бажаний режим роботи на панелі керування 2А. Прокрутіть терморегулятори до позначки бажаної температури. Встановіть бажаний режим нагрівання за допомогою регуляторів 1А–3А. За необхідності увімкніть режим з конвекцією.



КОНВЕКЦІЯ (ОБДУВАННЯ) ЗА ДОПОМОГОЮ ВБУДОВАНОГО ВЕНТИЛЯТОРА

Конвекція — це перенесення тепла потоками повітря. Принцип її дії полягає у тому, що тепле й холодне повітря міняються місцями (тепле повітря піднімається вгору, а холодне — опускається донизу). Таким чином, потоки повітря перемішуються, і його температура стає всюди однаковою. Завдяки конвекції можна готувати страви навіть з використанням кількох режимів без небажаного змішування ароматів. Встановіть бажаний час за допомогою таймера. Індикатор роботи приладу засвітиться, і електропіч почне працювати. Таймер буде показувати зворотній відлік часу. Коли час за таймером закінчиться, піч вимкнеться, і прозвучить сигнал. Щоб закінчити приготування достроково, прокрутіть ручку таймера до позначки Вимк. (OFF). Наглядайте за процесом приготу-

вання крізь скляні двері. Звертайте увагу на позначки обраних режимів, час приготування, встановлену температуру. За потреби перевертайте інгредієнти страви, швидко відчиняючи та зачиняючи дверцята.

По закінченні приготування встановіть всі регулятори у положення Вимк. (OFF) та вийміть вилку з розетки. Щоб вимкнути духовку достроково, прокрутіть ручку таймера до позначки Вимк. (OFF) вручну.

Відчиніть дверцята. Витягніть деко за допомогою ухвату чи одягніть кухонні рукавички (не входять до комплекту).

РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ

ВИПІЧКА

Змастіть деко для випікання або форму для випікання олією і наповніть тістом. Встановіть решітку чи встановіть деко із тістом в електропіч на бажаний рівень. Ставте деко для піци або форму з тістом на решітку.

Часта температура приготування деяких продуктів, що наведені нижче, є лише рекомендаціями та залежать від кількості інгредієнтів, їхнього розміру, розміщення в електропечі. Щоб досягти найкращого смаку, трохи збільшуйте/зменшуйте час і температуру, вмикаючи нагрівальні елементи разом та поодиночі.

СУШІННЯ

Покладіть на решітку шматочки продуктів (овочі, фрукти, гриби, зелень, трави, м'ясо, рибу, хліб) одним шаром не щільно, щоб повітря циркулювало вільно. Оберіть режим «Нижнє нагрівання». Встановіть таймер. Увімкніть

електропіч і встановіть мінімальну початкову температуру 60°C. У процесі сушіння температуру та час можна дещо збільшувати або зменшувати. За потреби процес повторити.

РОЗМОРОЖУВАННЯ

Покладіть на решітку заморожені продукти (м'ясо, рибу, фарш, гриби тощо). Оберіть режим «Верхнє нагрівання». Встановіть таймер на 3-5 хвилин. Увімкніть електропіч і встановіть мінімальну початкову температуру 60°C. За потреби процес повторити.

УВАГА: Продукти слід розміщувати

на відстані не менш ніж 2 см від верхніх нагрівальних елементів.

ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

- Перед очищенням приладу переконайтеся, що він від'єднаний від електромережі та повністю охолов.
- По закінченні приготування завжди очищуйте електропіч від залишків їжі та забруднень.
- Не відкладайте очищення приладу на тривалий строк, щоб уникнути утворення залишків їжі, які важко видалити. Не занурюйте прилад у воду та інші рідини. Завжди слідкуйте за тим, щоб вода не потрапляла в

Рецепти/Кількість	Градуси	Час	Функція
Смажене м'ясо (1000г)	200°–230°	60–80 хв.	
Смажена риба (1000г)	190°–210°	30–40 хв.	
Запечені овочі (500г)	190°–210°	30–40 хв.	
М'ясо, овочі, риба у фользі (500г)	190°–210°	30–45 хв.	
Засмажування м'яса, овочів, риби (500г)	230°	20–30 хв.	¹
Запіканка з макаронних виробів (1000г)	200°	20–30 хв.	
Хліб (500г)	230°	20–35 хв.	
Торти і пироги (500г)	170°–180°	25–40 хв.	
Печиво, невеликі кондитерські вироби (200г)	170°	10–15 хв.	
¹ оберіть режим і поставте регулятор на «0» градусів			

електричні з'єднання.

- Промийте аксесуари теплою мильною водою без використання агресивних і абразивних миючих засобів. Ретельно просушіть.

- Для видалення залишків продуктів та жирних плям протріть

внутрішні та зовнішні поверхні електропечі вологою ганчіркою із додаванням м'яких неабразивних миючих засобів. Потім протріть чистою вологою ганчіркою без миючих засобів і витріть їх насухо.

- Слідкуйте за тим, щоб вода не

потрапляла у вентиляційні отвори електропечі, оскільки це може призвести до виходу приладу з ладу.

- Для очищення НЕ використовуйте абразивні речовини, а також жорсткі мочалки, які можуть зіпсувати поверхню деталей приладу.

- Повторюйте цю процедуру після кожного використання електропечі.

ТРАНСПОРТУВАННЯ І ЗБЕРІГАННЯ

- Транспортування приладів виконується усіма видами транспорту відповідно до правил перевезення вантажів, які діють для транспорту конкретного виду.

- При перевезенні приладу використовуйте оригінальну заводську упаковку.

- Транспортування приладів повинно виконуватися без можливості безпосереднього впливу на них атмосферних опадів та агресивних середовищ.

- Прилади зберігаються у закритому сухому і чистому приміщенні за температури оточуючого повітря не вище + 40 °C та відносної вологості не вище 70% та відсутності в оточуючому середовищі кислотних та інших випарів, що негативно впливають на матеріали приладів.

ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

ЯКЩО ПРИЛАДНЕ ПРАЦЮЄ

Перед тим як торкатися до перемикачів та кнопок на пристрої для встановлення їх у бажані позиції, а також до штепсельної вилки чи шнура живлення, переконайтеся у тому, що

ваші руки сухі. Вийміть усі внутрішні аксесуари з електропечі, вимийте їх та ретельно просушіть.

КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ

1 Пічка електрична з конвекцією та грилем

2 Форма для випічки

3 Решітка

4 Ручка для знімання

5 Книга рецептів та інструкція.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель ROT350-B

Живлення - 220-240 В, 50Гц

Потужність - 1600 Вт

Таймер 120 хвилин

Об'єм 35 л

4 функції

Конвекція

Роздільний контроль температури

зверху та знизу

Колір: чорний

Розмір: 490x447x300 мм

Модель ROT450-B

Живлення - 220-240 В, 50Гц

Потужність - 2000 Вт

Таймер 120 хвилин

Об'єм 45 л

4 функції

Конвекція

Роздільний контроль температури

зверху та знизу

Колір: чорний

Розмір: 580x354x336 мм

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

Несправність	Можливі причини	Способи усунення
Індикатор роботи не світиться, нагрівальний елемент не працює	1. Проблема з електроживленням. 2. Відмова термозапобіжника в наслідок перегрівання (перекриття стороннім предметом або покривом вентиляційних отворів корпусу — порушення вимог експлуатації). 3. Несправність електричної схеми.	Перевірте, чи прилад увімкнений в мережу. Перевірте надійність з'єднання мережевого шнура із роз'ємом на корпусі приладу. Зверніться по допомогу до авторизованого сервісного центра.
Індикатор світиться, нагрівальний елемент не працює	Несправність електричної схеми, несправність нагрівального елемента.	Зверніться по допомогу до авторизованого сервісного центра.
Страва занадто довго готується	1. Живлення від мережі відсутнє.	Перевірте, чи прилад увімкнений в мережу.
	2. Нагрівальний елемент несправний.	Зверніться по допомогу до авторизованого сервісного центра.

ПРИМІТКА:

Термін зберігання необмежений.
Дата виробництва збігається із серійним номером і номером партії, які вказані на упаковці товару, xxxx / xx / xx — рік, місяць та дата відповідно.

ВИРОБНИК:

«КОМЦЕНТР СЕРВІСІЗ ЧАЙНА ЛТД.»,
Панью Дістрікт, Гуанчжоу Сіті, Китай

ПОСТАЧАЛЬНИК:

ТОВ «ВАЛЬДЕНА», 03680, м. Київ,
вул. Фізкультури 30-В

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 – 12 місяців 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 із 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, нероз-

бірливою, суперечливою.

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;
 - 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 електричних мереж, 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

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

- 1) На виріб – 12 місяців 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 щодо якості виробу і його технічного стану приймаються тільки в уповноважених сервісних підприємствах, а також у сервісних відділах роздрібною торгівельною мережі, де був придбаний виріб.

III. ПРОВЕДЕННЯ ГАРАНТІЙНОГО РЕМОНТУ:

- 1) Гарантійний ремонт виробу здійснюється 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 неякісних або невідповідних витратних матеріалів;
- підключенням виробу до комунікацій і систем (електроживлення), 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.

rotex
комфортна техніка для тебе

ГАРАНТІЙНИЙ
ТАЛОН №3

Артикул	_____
Виробничий номер	_____
Адреса/телефон клієнта	_____
Дата прийому	_____
Дата видачі	_____
Дефект	_____
Підпис, печатка	_____

rotex
комфортна техніка для тебе

ГАРАНТІЙНИЙ
ТАЛОН №2

Артикул	_____
Виробничий номер	_____
Адреса/телефон клієнта	_____
Дата прийому	_____
Дата видачі	_____
Дефект	_____
Підпис, печатка	_____

rotex
комфортна техніка для тебе

ГАРАНТІЙНИЙ
ТАЛОН №1

Артикул	_____
Виробничий номер	_____
Адреса/телефон клієнта	_____
Дата прийому	_____
Дата видачі	_____
Дефект	_____
Підпис, печатка	_____

rotex

комфортна техніка для тебе

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН №3

rotex

комфортна техніка для тебе

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН №2

rotex

комфортна техніка для тебе

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН №1

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

Артикул

Серійний
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.

СПИСОК СЕРВІСНИХ ЦЕНТРІВ З ОБСЛУГОВУВАННЯ ТОВАРІВ ТОРГОВОЇ МАРКИ «ROTEX»

Бердичів	АСЦ «ЄвроСервіс»	вул. Житомирська, 57	(0414) 34-06-36, (068) 223-04-34
Вінниця	СЦ «Спеціаліст»	вул. Порики,1	(0432) 57-91-91, 50-91-91
Вінниця	ВФ ТОВ «Лотос»	вул. Енергетична, 3-а	(067) 622-56-62
Гуляйполе	СЦ «Електросвіт»	вул. Шевченка, 18-в	(06145) 4-14-21, (095) 3511442, (098) 5580348
Дніпро	УСЦ «ДИНЕК»	вул.Олеса Гончара, 6	(056) 735-63-28, (056) 735-63-25
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. Жмури, 1	(066) 508-26-52, (095) 761-70-00
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»	вул. Грязнова, 67	(095) 272-03-03, (097) 292-29-03
Запоріжжя	ЗФ ТОВ «Лотос»	вул. Гоголя, 175	(061) 787-50-51, (0612) 63-97-90
Івано-Франківськ	СЦ «Мегастайл»	вул. Незалежності, 179Б	(0342) 77-33-22, 72-27-22
Івано-Франківськ	ИФ ТОВ «Лотос»	вул. Вовчинецька, 223	(0342) 71-28-13
Київ	«АМАТІ-СЕРВІС»	вул. Бориспільська,9, корп.57	(044) 369-50-01, 369-50-30
Київ	«ДЕТ-СЕРВІС» ФОП Мелешко	вул. Драйзера, 21 ТЦ Сіріус, 2 й поверх (Троещина)	(099) 950-67-29, (073) 044-01-80, (098) 603-79-93
Київ	СЦ «МТІ-сервіс»	пр-т. Леся Курбаса, 10а	(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	СЦ «МТІ-сервіс»	пр-т. Леся Курбаса, 10а	(044) 590-28-02
Кропивницький	СЦ «Оптон»	пр-т. Леся Курбаса, 10а	(0522) 24-96-47, факс 24-45-22
Кропивницький	КФ ТОВ «Лотос»	вул. Короленка, 2	(0522) 27-80-02, 27-33-00
Коломия	СЦ «Погляд»	вул. Бандери, 73/2	(034) 33-728-17
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
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, факс 78-54-65
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
Мукачеве	СЦ «Сигнал»	вул. Пушкіна 24/1-А	(099) 262-11-18, (03131) 56-0-96
Миколаїв	СЦ «Закон Ома»	вул. Космонавтів, 81/16, оф. 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 техніка вул. Соборна, 33-А - велика техніка	(05549) 7-83-98
Нова Каховка	«Сервіс Плюс»	вул. Паризької комуни, 2-Л, ТЦ «Партнер»	(095) 204-63-59 , (066) 119-05-86, (096) 883-97-53
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	(0482) 32-63-03
Павлоград	ПФ ТОВ «Лотос»	вул. Дніпровська, 1726	(05632) 6-15-54
Полтава	«АМАТІ-СЕРВІС»	вул. Зіньківська, 21	(0532) 69-09-46, (093) 562-81-25, (093) 562-81-54
Полтава	ПФ ТОВ «Лотос»	вул. Степового Фронту, 29	(067) 630-60-23
Прилуки	«АМАТІ-СЕРВІС»	вул. Київська, 371-А	(04637) 5-39-82
Рівне	СЦ «ДП Адаманти-Рівне»	вул. Шевченка, 7, ТЦ «Моріон» відділ №37	(0362) 45-00-42, (098) 665-60-22
Севеодонецьк	ПП «СДРТ»	вул. Курчатова, 19-Б	(06452) 2-38-28
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
Суми	СЦ «Ельф»	вул. Петропавлівська, 86/1	(542) 210-679, 650-340, 655-510
Тернопіль	СЦ «Радіо-сервіс»	вул.Київська, 2, буд. побуту "Сонячний" 2 пов.	(0352) 26-76-26
Ужгород	СЦ «Ремонт домашньої техніки»	вул. Легоцького, 3/2	(031) 2-654-266
Умань	«ЦСО Електрон-Сервіс»	вул. Успенська, 1/24	(04744) 4-66-14, 4-61-34
Харків	СЦ «Діса-сервіс»	вул.Тобольська, 69	(057) 343-96-06
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	ПП «РТЦЛ «Весь світ Черкащини»	вул. Добровольського, 1 оф.210	(0472) 38-37-90, 38-36-90
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



rotex

Україна, 03680, м. Київ
вул. Фізкультури, 30-В

+38 044 207 10 43
rotex.net.ua

 facebook.com/rotex2005
 youtube.com/c/RotexTechnics2005
