



# РОТОР

## ЭЛЕКТРОМЯСОРУБКА

РУКОВОДСТВО  
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



ЕАС

## СОДЕРЖАНИЕ

|  |         |
|--|---------|
| 1. Общие указания .....  | стр. 3  |
| 2. Технические данные .....  | стр. 3  |
| 3. Комплектность .....   | стр. 4  |
| 4. Требования безопасности .....                                       | стр.4   |
| 5. Подготовка к работе и порядок работы .....                          | стр.5   |
| 6. Техническое обслуживание и правила хранения .....                   | стр. 7  |
| 7. Свидетельство о приемке и продаже .....                             | стр. 8  |
| 8. Гарантии изготовителя .....   | стр. 9  |
| 9. Порядок сборки приставки-мясорубки<br>и насадки-соковыжималки ..... | стр. 10 |
| 10. Порядок сборки приставки-овощерезки .....                          | стр. 11 |
| 11. Гарантийный талон № 1 .....  | стр. 12 |
| 12. Гарантийный талон № 2 .....  | стр. 13 |
| 13. Перечень сервисных центров .....                                   | стр. 15 |

## ВНИМАНИЕ!

**ЭЛЕКТРОМЯСОРУБКА ОСНАЩЕНА ФУНКЦИЕЙ РЕВЕРС (ОБРАТНЫЙ ХОД).  
ПРЕЖДЕ ЧЕМ ВКЛЮЧИТЬ ЭЛЕКТРОМЯСОРУБКУ, ВНИМАТЕЛЬНО  
ОЗНАКОМЬТЕСЬ С РУКОВОДСТВОМ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.  
КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПЕРЕРАБОТКА МЯСА С КОСТЯМИ,  
ПОЛУЧЕНИЕ СОКА ИЗ МОРКОВИ, СВЕКЛЫ, КАРТОФЕЛЯ И ДРУГИХ  
ТВЕРДЫХ ОВОЩЕЙ, ТАК КАК ЭТО ПРИВОДИТ К ПОЛОМКЕ  
ЗУБЬЕВ КОЛЕС РЕДУКТОРА И КОРПУСА СОКОВЫЖИМАЛКИ.**

### 1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

1.1. Электромясорубка шнекового типа – бытовой электромеханический прибор настольного исполнения – поможет Вам:

- приготовить мясной и рыбный фарш;
- натереть, нашинковать или тонко нарезать овощи, фрукты, сыр;
- получить соки с мякотью из ягод, мягких фруктов и овощей.

1.2. При покупке электромясорубки проверьте ее комплектность по разделу "Комплектность" данного руководства и работоспособность. Претензии о некомплектности изготовитель принимает только от торгующих организаций.

1.3. Ремонт электромясорубки и замена специального шнура питания должны производиться только в сервисных центрах.

1.4. Нарушение правил эксплуатации, изложенных в руководстве, может привести к поломке электромясорубки, при этом изготовитель и сервисные центры ущерба не возмещают.

### 2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

| Технические данные   | «Экстра-р»<br>ЭМШ 35/250 | «Дива-р»<br>ЭМШ 35/300 | «Ротор<br>Альфа-р»<br>ЭМШ 35/250 | «Ротор<br>Классик-р»<br>ЭМШ 35/300 | «Ротор-Люкс»<br>ЭМШ 35/300 |
|--|--------------------------|------------------------|----------------------------------|------------------------------------|----------------------------|
| Род тока   | переменный               | переменный             | переменный                       | переменный                         | переменный                 |
| Номинальная частота, Гц  | 50                       | 50                     | 50                               | 50                                 | 50                         |
| Напряжение питания, В  | 220±22                   | 220±22                 | 220±22                           | 220±22                             | 220±22                     |
| Электродвигатель привода   | коллекторный             | коллекторный           | коллекторный                     | коллекторный                       | коллекторный               |
| Номинальная потребляемая мощность, Вт                                    | 250                      | 300                    | 250                              | 300                                | 300                        |
| Пиковая потребность мощности<br>в момент заклинивания вала, Вт, не более | 1500                     | 1500                   | 1500                             | 1500                               | 1500                       |
| Производительность электромясорубки,<br>кг/ч, не менее                   |                          |                        |                                  |                                    |                            |
| - приготовление фарша  | 35                       | 35                     | 35                               | 35                                 | 35                         |
| - приготовление сока из помидоров  | 20                       | 20                     | 20                               | 20                                 | 20                         |
| - шинкование овощей  | 12                       | 12                     | 30                               | 30                                 | 30                         |
| - нарезание овощей ломтиками   | 12                       | 12                     | 60                               | 60                                 | 60                         |
| Режим работы   | продолжитель-<br>ный     | продолжитель-<br>ный   | продолжитель-<br>ный             | продолжитель-<br>ный               | продолжитель-<br>ный       |
| Масса электропривода, кг, не более                                       | 2,1                      | 2,6                    | 2,6                              | 2,3                                | 2,3                        |
| Габаритные размеры, мм,<br>не более                                      | 234x156x210              | 285x162x221            | 245x151x213                      | 237x159x211                        | 234x148x220                |
| Срок службы, лет   | 10                       | 10                     | 10                               | 10                                 | 10                         |

Внешний вид электромясорубок приведен на обложке.

### 3. КОМПЛЕКТНОСТЬ

| Наименование                       | Комплект поставки |      |      |      |   |   |  |
|------------------------------------|-------------------|------|------|------|---|---|--|
|                                    | 1                 | 2    | 3    | 4    | 5 | 6 |  |
| Электропривод                      | +                 | +    | +    | +    | + | + |  |
| Приставка-мясорубка (рисунок 1а)   | +                 | +    | +    | +    | + | + |  |
| Лоток                              | +                 | +    | +    | +    | + | + |  |
| Толкатель                          | +                 | +    | +    | +    | + | + |  |
| Насадка-соковыжималка (рисунок 1б) |                   | +    | +    |      | + |   |  |
| Приставка-овощерезка (рисунок 2)   |                   |      | ***  | ***  |   |   |  |
| Приставка-овощерезка (рисунок 2а)  |                   |      | ***  | ***  | + | + |  |
| Две решетки                        | ****              | **** | **** | **** |   |   |  |
| Руководство по эксплуатации        | +                 | +    | +    | +    | + | + |  |
| Коробка упаковочная                | +                 | +    | +    | +    | + | + |  |

**Примечание.** \* Электромясорубка «Дива-р» в комплекте поставки 5,6 комплектуется большой овощерезкой (рисунок 2а).

\*\* Электромясорубка «Экстра-р» в комплекте поставки комплектуется только малой овощерезкой (рисунок 2).

\*\*\* Электромясорубки «Ротор Альфа-р» «Ротор Классик-р», «Ротор-Люкс» в комплекте поставки комплектуются только большой овощерезкой (рисунок 2а).

\*\*\*\* Электромясорубка «Ротор-Люкс» в комплекте поставки комплектуется двумя дополнительными решетками.

### 4. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

4.1. Установку и перемещение электромясорубки следует проводить только при полностью выключенной электромясорубке - электропривод отключен от сети, выключатель на корпусе электропривода должен быть в положении «Выключено» (ОТКЛ.– для электромясорубок «Дива-р» и «Ротор Альфа-р», знак «О» на клавише включения- для электромясорубок «Экстра-р», «Ротор Классик-р», «Ротор-Люкс»).

Установку и смену приставок и насадок, их чистку также проводить только при полностью выключенной электромясорубке.

4.2. Перед включением электропривода в сеть убедитесь в правильности установки и надежности крепления приставок и насадок.

4.3. ЗАПРЕЩАЕТСЯ! Сушить пластмассовые детали электромясорубки на газовых плитах, горячих предметах и т. п.

4.4. Не оставляйте без присмотра работающую электромясорубку.

4.5. Немедленно отключите электромясорубку от сети в случае остановки электро-двигателя.

4.6. Не прикасайтесь к движущимся частям электромясорубки.

4.7. При переработке продуктов всегда пользуйтесь только толкателем. Не используйте для подачи продуктов пальцы, вилки, ножи и другие приспособления.

4.8. Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность.

Не позволяйте детям играть с прибором.

## 5. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И ПОРЯДОК РАБОТЫ

Перед началом работы тщательно промойте все детали приставок и насадок, убедитесь в наличии втулки на шнеке приставки-мясорубки (рисунок 1). Работа электромясорубки при её отсутствии ЗАПРЕЩАЕТСЯ.

### 5.1 Приставка-мясорубка.

Порядок сборки показан на рисунке 1а.

5.1.1 Установить электропривод на ровную горизонтальную поверхность.

5.1.2 Ослабить гайку, состыковать приставку-мясорубку с электроприводом, проследив, чтобы вал шнека вошел в квадратное отверстие электропривода, и зафиксировать ее поворотом против часовой стрелки, затянуть гайку.

Примечание - При установке решетки совместить паз решетки с выступом в корпусе приставки-мясорубки, нож устанавливать режущими кромками к решетке.

5.1.3 Убедитесь, что выключатель стоит в положении «О» (ОТКЛ.– для электромясорубок «Дива-р» и «Ротор Альфа-р»), а затем вставьте вилку шнура питания в сеть.

5.1.4 Включить электромясорубку, установив выключатель в положение «I» (ВКЛ.– для электромясорубок «Дива-р» и «Ротор Альфа-р»), ON–для электромясорубки «Ротор Классик-р»).

5.1.5 Загружайте приставку-мясорубку равномерно заранее приготовленными кусками перерабатываемого продукта, используя для подачи продукта толкатель.

При работе электромясорубки возможно покачивание приставки-мясорубки, что не влияет на работоспособность и производительность прибора.

Не рекомендуется переработка мяса с сухожилиями, а рыбы - с крупными костями.

5.1.6 В электромясорубке реверсивный двигатель, позволяющий кратковременно менять направление вращения шнека приставки-мясорубки.

Если решетка забилась перерабатываемым продуктом, выключить электромясорубку, установив переключатель в положение «О». Нажать и подержать не более 2 секунд в нажатом состоянии ту сторону переключателя, которая обеспечивает реверс электропривода (положение «R»). В результате шнек будет вращаться в противоположную сторону и освободится от остатков продукта, затрудняющих работу приставки-мясорубки. Для продолжения работы установить переключатель в положение «О», а затем - в положение «I».

**ВНИМАНИЕ! Никогда не устанавливайте переключатель из положения «I», сразу же в положение «R» и наоборот, не дождавшись полной остановки электропривода (положение «O»).**

**КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПЕРЕРАБОТКА МЯСА С КОСТЯМИ И НАСИЛЬНОЕ ПРОДАВЛИВАНИЕ ПРОДУКТА – это может привести к перегрузке электропривода и к выходу его из строя.**

5.1.7 После окончания выхода фарша произвести остановку электромясорубки: выключатель установить в положение «О» и отключить электропривод от сети.

5.1.8 Для снятия приставки-мясорубки необходимо нажать на клавишу стопора, расположенную в верхней части электропривода и повернуть приставку-мясорубку по часовой стрелке.

### 5.2 Приставка-овощерезка.

Порядок сборки показан на рисунке 2 и рисунке 2а в зависимости от комплектации.

5.2.1 Состыковать приставку-овощерезку с электроприводом, проследив, чтобы вал приставки-овощерезки вошел в квадратное отверстие электропривода, и зафиксировать ее поворотом против часовой стрелки.

5.2.2 Включение электромясорубки производить по п.п. 5.1.3, 5.1.4.

5.2.3 Нарезанные заранее кусочки перерабатываемого продукта загружать в бункер приставки-овощерезки только после включения электромясорубки.

Используйте толкатель для легкого нажатия на продукт.

5.2.4 После окончания работы произвести остановку электромясорубки: выключатель установить в положение «О» и отключить электропривод от сети.

5.2.5 Для снятия приставки-овощерезки необходимо нажать на клавишу стопора, расположенную в верхней части электропривода, и повернуть приставку-овощерезку по часовой стрелке.

**ВНИМАНИЕ! При работе приставки-овощерезки нельзя пользоваться реверсом (положение «R» клавиши переключателя), реверс можно использовать для изъятия шинковок из корпуса по окончании работы.**

### 5.3. Насадка-соковыжималка.

Порядок сборки показан на рисунке 1б.

5.3.1. Отвернуть и снять гайку с приставки-мясорубки, снять решетку и нож.

5.3.2. Состыковать насадку-соковыжималку с приставкой-мясорубкой, проследив, чтобы вал шнека приставки-мясорубки вошел в отверстие на торце вала шнека насадки-соковыжималки, а паз в корпусе насадки-соковыжималки с решеткой и винтом совместить с выступом в корпусе приставки-мясорубки.

Вывернуть винт, регулирующий степень отжима продукта, надеть на корпус насадки-соковыжималки снятую с приставки-мясорубки гайку и закрепить ею насадку-соковыжималку, вывернув винт. Надеть на насадку-соковыжималку пластмассовый кожух.

**Примечание** - При установке решетки:

- совместить разрез решетки с направляющим выступом в корпусе насадки-соковыжималки и вставить решетку рукой так, чтобы широкий край решетки по возможности совпал с концом направляющего выступа;

- при несовпадении – дослат решетку до упора путем постукивания корпусом насадки-соковыжималки (со стороны винта) по любой деревянной поверхности.

5.3.3. Включение электромясорубки производить по п.п. 5.1.3, 5.1.4.

5.3.4. Заготовленные заранее перерабатываемые продукты загружаются в лоток приставки-мясорубки только после включения электромясорубки.

Используйте толкатель для легкого нажатия на продукт.

При работе электромясорубки возможно покачивание приставки-мясорубки вместе с насадкой-соковыжималкой, что не влияет на работоспособность и производительность прибора.

5.3.5. Необходимую степень отжима продукта отрегулируйте винтом.

**Примечание** - В случае прекращения выхода мезги и заметного на слух замедления вращения двигателя:

- отключить электромясорубку, установив выключатель в положение «О» ;

- вывернуть винт до полного открытия отверстия для выхода мезги, установить выключатель в положение «I» ;

- по возобновлению выхода мезги отрегулировать степень отжима продукта вкручиванием винта.

5.3.6. После окончания выхода сока произвести остановку электромясорубки по п.5.1.7

5.3.7. Для снятия насадки-соковыжималки с приставкой-мясорубкой необходимо нажать на клавишу стопора, расположенную в верхней части электропривода, и повернуть приставку по часовой стрелке.

**Примечание** – Для электромясорубок «Ротор Альфа-р», «Дива-р», «Ротор Классик-р», «Ротор-Люкс» положению выключателя «О» соответствует положение клавиши «ОТКЛ.», «I» или «ON» - «ВКЛ.», «R» - «РЕВЕРС».

5.4 После окончания работы произвести разборку электромясорубки.

5.4.1 Снять пластмассовый кожух с насадки-соковыжималки, вывернуть винт, отвернуть гайку, отстыковать насадку-соковыжималку от приставки-мясорубки, снять гайку.

5.4.2 Вынуть шнек из насадки-соковыжималки.

Для снятия решетки:

- взявшись большим и указательным пальцем за внутреннюю и наружную поверхность решетки, вынуть ее из корпуса насадки-соковыжималки;

- если решетка так не снимается, то необходимо постучать корпусом насадки-соковыжималки (со стороны торца большего диаметра) по любой деревянной поверхности.

5.4.3 Вынуть шнек из приставки-мясорубки, снять лоток.

5.4.4 Повернуть приставку-мясорубку по часовой стрелке и снять ее с электропривода.

5.4.5 При использовании только приставки-мясорубки снять лоток и произвести ее разборку по п.п. 5.4.4, 5.3.1, затем вынуть шнек.

5.4.6 Повернуть приставку-овощерезку по часовой стрелке и снять ее с электропривода.

Шинковку повернуть против часовой стрелки и вынуть его из корпуса приставки-овощерезки.

5.5 Электропривод протереть влажной тряпкой и высушить.

5.6 Детали из пластмассы промыть 2-3% раствором пищевой соды, затем теплой водой (не выше 60°С), насухо протереть и просушить.

5.7 Произвести чистку ножа, решеток приставки-мясорубки и насадки-соковыжималки, барабана приставки-овощерезки, тщательно промыть теплой водой, насухо протереть и просушить.

5.8 Остальные детали электромясорубки тщательно промыть теплой водой и протереть.

5.9 Не допускается чистить детали электромясорубки с применением химически активных и абразивно-содержащих средств, металлическими щетками и другими металлическими предметами.

**5.10 Не допускается детали приставки-мясорубки (корпус приставки-мясорубки, гайку, шнек) мыть в посудомоечной машине!**

## 6 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ

6.1 Рекомендуется через каждые 2-2,5 года работы электромясорубки производить профилактические работы в сервисных центрах.

6.2 Необходимо регулярно проводить очистку корпуса электропривода от пыли и общего загрязнения.

6.3 Электромясорубку хранить в сухом, защищенном от прямого попадания солнечных лучей месте при температуре окружающего воздуха от плюс 5°С до плюс 40°С.

6.4 Берегите электромясорубку от резких ударов и падений.

## 7. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

| Наименование электромясорубки | Комплект поставки |   |   |   |   |   |
|-------------------------------|-------------------|---|---|---|---|---|
|                               | 1                 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| «Экстра-р»                    |                   |   |   |   |   |   |
| «Ротор Альфа-р»               |                   |   |   |   |   |   |
| «Дива-р»                      |                   |   |   |   |   |   |
| «Ротор Классик-р»             |                   |   |   |   |   |   |
| «Ротор-Люкс»                  |                   |   |   |   |   |   |

(соответствующий комплект поставки отмечен знаком «+»)

Заводской № \_\_\_\_\_ соответствует ТУ 5156-018-07532450-97  
и признана годной для эксплуатации.

Дата изготовления \_\_\_\_\_

Упаковщик \_\_\_\_\_

Штамп ОТК \_\_\_\_\_

Продана \_\_\_\_\_  
наименование и штамп предприятия торговли

Дата продажи \_\_\_\_\_

Товар получил в исправном состоянии, опломбированным, комплектным, без механических повреждений.

С условиями гарантии ОЗНАКОМЛЕН.

Подпись покупателя \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

## 8. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

8.1 Гарантийный срок эксплуатации электромясорубки-12 месяцев с даты розничной продажи.

Если дату розничной продажи электромясорубки установить невозможно, то гарантийный срок, 24 месяца, исчисляется с даты изготовления.

8.2 Гарантийный ремонт производится в уполномоченных заводом-изготовителем сервисных центрах (см. приложение А).

Отказавшая электромясорубка в ближайший сервисный центр доставляется непосредственно потребителем или отправляется по почте.

В случае необходимости отказавшую электромясорубку можно отправить на завод-изготовитель по адресу: Россия, 656906, г. Барнаул, АО «Алтайский приборостроительный завод «Ротор».

Отправлять электромясорубку следует:

- полностью укомплектованной;
- упакованной в тару, предохраняющую прибор от повреждений при пересылке;
- с приложением краткого описания обнаруженной неисправности.

Решение о виде ремонта (гарантийный, негарантийный) принимается по результатам исследования сервисным центром или заводом-изготовителем отказавшей электромясорубки.

Неисправные узлы электромясорубки в течение гарантийного срока бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности замены или ремонта остается за сервисными центрами (заводом-изготовителем).

8.3 Для подтверждения даты покупки электромясорубки при гарантийном ремонте или предъявлении иных, предусмотренных законом, требований, убедительно просим Вас сохранять упаковку, сопроводительные документы: чек, квитанцию, правильно и четко заполненный гарантийный талон (с указанием номера электромясорубки, даты продажи, четкого штампа предприятия торговли), иные документы, подтверждающие дату и место покупки.

8.4 С целью облегчения дальнейшего сервисного обслуживания Вашей электромясорубки, обращайтесь к мастерам сервисного центра с просьбой о занесении сведений обо всех произведенных ремонтных работах в соответствующий раздел гарантийного талона.

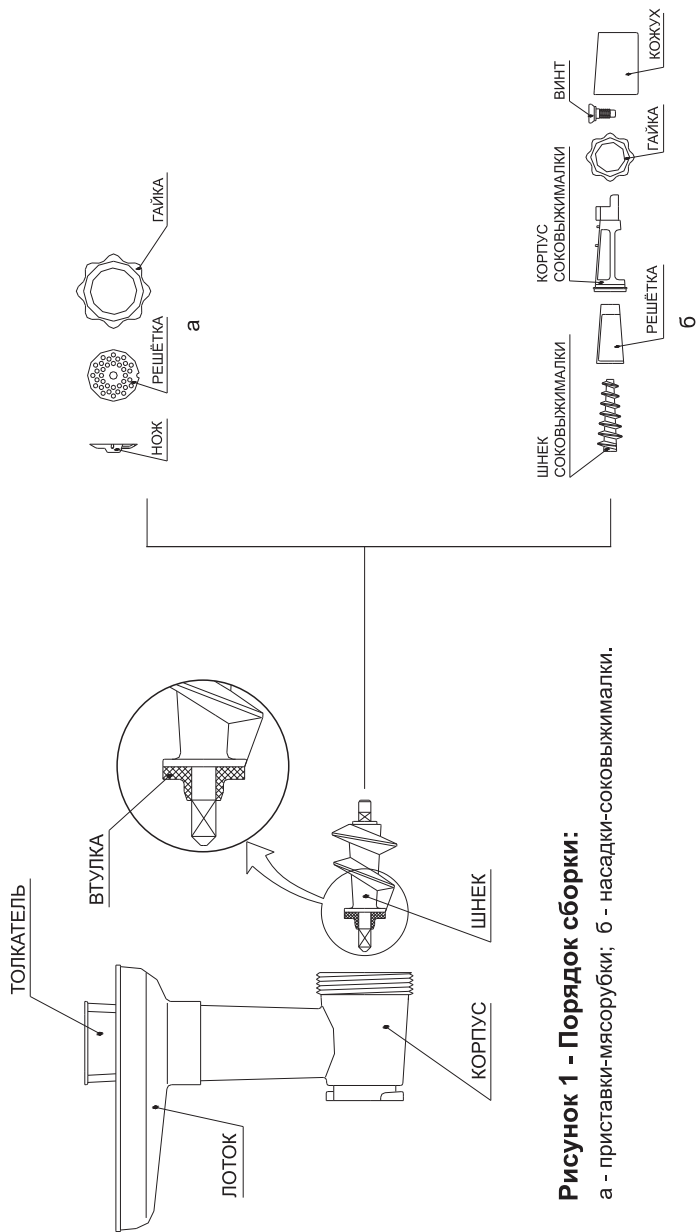
8.5 Гарантийные обязательства недействительны в следующих случаях:

- изменения или удаления номера прибора;
- при обнаружении неисправностей, возникших вследствие нарушений условий эксплуатации, оговоренных в руководстве по эксплуатации, в том числе работа в условиях перегрузки (сгорание якоря и статора одновременно, поломка зубьев колес редуктора);
- наличия механических повреждений, вызванных небрежной эксплуатацией или транспортировкой потребителем;
- вскрытия или ремонта прибора вне уполномоченных заводом-изготовителем сервисных центров;
- наличия неисправностей, вызванных стихийными бедствиями, воздействием огня, попаданием жидкостей внутрь электропривода;
- наличия повреждений, вызванных сверхнормативными колебаниями в электрической сети или неправильным подключением электромясорубки в сеть.

### УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

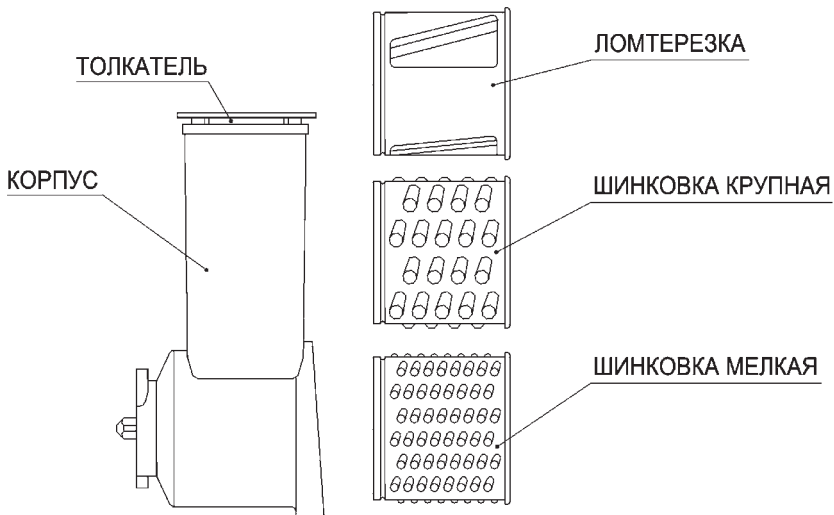
Изготовитель постоянно работает над усовершенствованием электромясорубок, поэтому в них могут быть изменения, не отраженные в настоящем руководстве.

Электромясорубки «Экстра-р» ЭМШ 35/250, «Ротор Альфа-р» ЭМШ 35/250, «Дива-р» ЭМШ 35/300, «Ротор Классик-р» ЭМШ 35/300, «Ротор-Люкс» ЭМШ 35/300 сертифицированы.

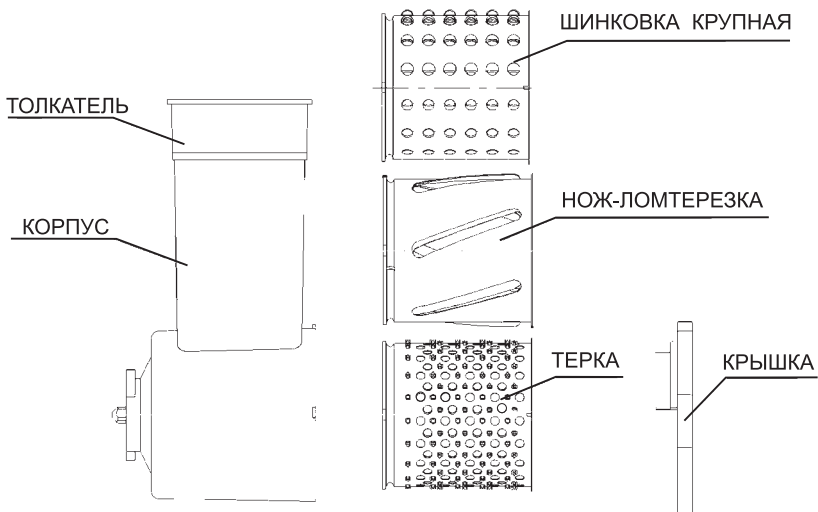


**Рисунок 1 - Порядок сборки:**

а - приставки-мясорубки; б - насадки-соковыжималки.



**Рисунок 2 – Порядок сборки приставки-овощерезки для электромясорубок: «Дива-р», «Экстра-р».**



**Рисунок 2а – Порядок сборки приставки-овощерезки для электромясорубок «Ротор Альфа-р», «Ротор Классик-р», «Ротор-Люкс».**

**КОРЕШОК ТАЛОНА №1**  
на гарантийный ремонт электромясорубки

Изыят " \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ г. 20 \_\_\_\_\_

Исполнитель \_\_\_\_\_

фамилия, имя, отчество

**Талон на гарантийный ремонт**  
**АО "АЛТАЙСКИЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД**  
**"РОТОР"**  
**Россия, 656906, г. Барнаул**  
**ТАЛОН № 1**  
**на гарантийный ремонт**  
**электромясорубки ТУ 5156-018-07532450-97**

| Наименование электромясорубки | Комплект поставки |   |   |   |   |   |
|-------------------------------|-------------------|---|---|---|---|---|
|                               | 1                 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| «Экстра-р»                    |                   |   |   |   |   |   |
| «Ротор Альфа-р»               |                   |   |   |   |   |   |
| «Дива-р»                      |                   |   |   |   |   |   |
| «Ротор Классик-р»             |                   |   |   |   |   |   |
| «Ротор-Люкс»                  |                   |   |   |   |   |   |

(соответствующий комплект поставки отмечен знаком "+")

Заводской № \_\_\_\_\_

Продана магазином \_\_\_\_\_  
наименование и номер магазина  
и его адрес

Дата продажи \_\_\_\_\_

Штамп магазина \_\_\_\_\_  
личная подпись продавца

Выполнены работы \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Исполнитель**

**Владелец**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

и его адрес

М.П. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**КОРЕШОК ТАЛОНА №2**  
на гарантийный ремонт электромясорубки

Изыят " \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ г. 20 \_\_\_\_\_

Исполнитель \_\_\_\_\_

фамилия, имя, отчество

**Талон на гарантийный ремонт**  
**АО "АЛТАЙСКИЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД**  
**"РОТОР"**  
**Россия, 656906, г. Барнаул**  
**ТАЛОН № 2**  
**на гарантийный ремонт**  
**электромясорубки ТУ 5156-018-07532450-97**

| Наименование электромясорубки | Комплект поставки |   |   |   |   |   |
|-------------------------------|-------------------|---|---|---|---|---|
|                               | 1                 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| «Экстра-р»                    |                   |   |   |   |   |   |
| «Ротор Альфа-р»               |                   |   |   |   |   |   |
| «Дива-р»                      |                   |   |   |   |   |   |
| «Ротор Классик-р»             |                   |   |   |   |   |   |
| «Ротор-Люкс»                  |                   |   |   |   |   |   |

(соответствующий комплект поставки отмечен знаком "+")

Заводской № \_\_\_\_\_

Продана магазином \_\_\_\_\_  
наименование и номер магазина  
и его адрес

Дата продажи \_\_\_\_\_

Штамп магазина \_\_\_\_\_  
личная подпись продавца

Выполнены работы \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Исполнитель**

**Владелец**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

и его адрес

М.П. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



## ПРИЛОЖЕНИЕ А

### Сервисные центры по ремонту и техническому обслуживанию товаров народного потребления

| №  | ГОРОД          | НАИМЕНОВАНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ                 | АДРЕС   | ТЕЛЕФОН                                | ЭЛЕКТРОННАЯ ПОЧТА                          |
|----|----------------|--|---|--|--|
| 1  | Абакан         | Homelife                                 | 655011, г. Абакан, ул. Пирягинская, 25                      | +7(3902) 25-97-03                      | homelife19@mail.ru                         |
| 2  | Астрахань      | ИП «Агенкова М.М.»                       | 414014, г. Астрахань, ул. Н.Островского, 152                | +7(8512) 47-78-72                      | Agenkov@mail.ru                            |
| 3  | Барнаул        | ИП «Мельников В.Н.»                      | 656039, г. Барнаул, ул. Малахова, 89                        | +7 (3852) 53-28-82                     | brn.rm@mail.ru                             |
| 4  | Екатеринбург   | ООО «Техподдержка»                       | 620137, г. Екатеринбург, ул. Июльская, д. 53                | +7 (343)270-60-75<br>+7 (343)270-60-76 | BDS@techsupport66.ru                       |
| 5  | Ижевск         | ООО СЦ «Радуга»                          | 426039, г. Ижевск, ул. Воткинское Шоссе, д. 302             | +7 (3412)655-644                       | info@bts18.ru                              |
| 6  | Ижевск         | ИП Ширококов В.И. Мастерская «Электроша» | 426028, г.Ижевск, ул. Маяковского, д.43                     | +7(3412) 50-57-73<br>+7(951)-216-10-50 | sc.service@mail.ru,<br>sc.service@inbox.ru |
| 7  | Иркутск        | ИП «Чураев Э.В.» (ТСО Электроник)        | 664003, г. Иркутск, ул. Литвинова, 20, стр. 10, оф.4,3      | +7(3952) 20-90-06                      | tsoelek@mail.ru                            |
| 8  | Кемерово       | ИП «Кукченко В.В.»                       | 650023, г. Кемерово, ул. Ленина,21, 2 этаж                  | +7-960-900-09-28<br>+7-905-914-47-45   | 1vk-service1@rambler.ru                    |
| 9  | Краснодар      | ООО «Ларина-Сервис»                      | 350080, г. Краснодар, ул. Демуса, 14                        | +7(861) 2-600-900                      | larina-service@mail.ru                     |
| 10 | Красноярск     | СЦ «Электроальянс»                       | 660020, г. Красноярск, ул. Спандаряна, д. 7                 | +7 (391)293-54-33<br>+7 (953)593-40-33 | electroalyans@yandex.ru                    |
| 11 | Курган         | «ТехноМастер»                            | 640003, г. Курган, ул. Радионова, д.56                      | +7(3522) 55-02-56                      | tm-45@mail.ru                              |
| 12 | Новосибирск    | СЦ «Ремиг»                               | 630054, г. Новосибирск, ул. Станиславского, д. 14           | +7(383)344-30-68                       | remig@ngs.ru                               |
| 13 | Новосибирск    | ООО «Престиж»                            | 630052, г. Новосибирск, ул. Толмачевская, д. 35             | +7 (383) 363-24-55, доп.118            | remont@rosbt.ru                            |
| 14 | Новосибирск    | ООО «Рембыттехника»                      | 630007, г. Новосибирск, ул. Фабричная, 16                   | +7(383) 223-15-28                      | rbt_garant@drbt.ru                         |
| 15 | Омск           | ИП «Выдашенко Ю.Г.»                      | 644007, г. Омск, ул. Лермонтова, 194                        | +7(3812) 36-74-01                      | dom-s55@mail.ru                            |
| 16 | Оренбург       | ООО «Тико-Сервис»                        | 460035, г. Оренбург, ул. Комсомольская, 16                  | +7(3532) 77-67-64                      | remont@samor.ru                            |
| 17 | Пятигорск      | ИП «Чекалова И.П.»                       | 357500, г. Пятигорск, Суворовский пр-д, 1а                  | +7(87933) 9-97-85                      | region26@gmail.com                         |
| 18 | Ростов-на-Дону | ИП «Капуза Г.Г.»                         | 344091, г. Ростов-на-Дону, пр. Стачки, 219/2                | +7(863)299-87-80<br>+7(863)237-58-93   | telecservis@mail.ru                        |
| 19 | Самара         | СЦ «Теал»                                | 443016, г. Самара, пр. Карла-Маркса, д. 318                 | +7(846)212-96-60                       | teal.s@mail.ru                             |
| 20 | Смоленск       | ПП «Глайс»                               | 214030, г. Смоленск, ул. Н-Неман, 35                        | +7(4812) 59-92-12                      | qlase@mail.ru                              |
| 21 | Тюмень         | ООО «Быттехсервис»                       | 625007, г. Тюмень, ул. Мельникайте, 116, ул. Республики, 61 | +7(3452) 75-52-26<br>+7(3452) 91-03-91 | bts59@list.ru                              |
| 22 | Уссурийск      | ИП «Глебов В.Н.»                         | 692519, г. Уссурийск, ул. Целинная, д. 11                   | +7(4234) 38-48-30                      | sm@optima-dv.ru                            |
| 23 | Уфа            | ООО «Бирюса-Сервис»                      | 450105, г. Уфа, ул. Ак. Королева, 6/1                       | +7(347) 236-57-07                      | remont500@mail.ru                          |
| 24 | Черкесск       | ИП «Эдиев А.Х.»                          | 369090, Черкесск, ул. Балахонова, 71                        | +7(87875)-7-44-82                      | plotnikov-kavkazservice@yandex.ru          |
| 25 | Челябинск      | ИП «Симаков О.В.»                        | 454091, г. Челябинск, ул. Орджоникидзе, 54а                 | +7(351)734-95-55                       | antonova@rusbt.ru                          |

**РОТОР**  
Альфа-Р



**РОТОР**  
Экстра-Р



**РОТОР**  
Люкс



**РОТОР**  
Дива-Р



**РОТОР**  
Классик-Р



Тел. +7 (3852)  
57-94-20  
57-94-19

om@apzrotor.ru

**www.apzrotor.ru**