



**KITCHEN  
APPLIANCES**

**RZTK**

# **ЕЛЕКТРОМ'ЯСОРУБКА**

**MM 1700 | MM 1800 K Plus**

**Інструкція з експлуатації**



## ЗМІСТ

1. Загальні рекомендації . . . . .	2
2. Призначення . . . . .	2
3. Технічні вимоги . . . . .	3
4. Комплектність . . . . .	3
5. Вимоги безпеки . . . . .	3
6. Склад пристрою . . . . .	5
7. Підготовка і порядок роботи . . . . .	7
8. Технічне обслуговування і зберігання . . . . .	12
9. Усунення несправностей . . . . .	12
10. Гарантійне обслуговування . . . . .	13
11. Утилізація пристрою . . . . .	14

**Актуальну версію інструкції з експлуатації  
можна знайти і завантажити на сайті  
[rozetka.com.ua](http://rozetka.com.ua) у карточці товару.**

Виробник залишає за собою право на внесення змін  
у конструкцію, дизайн і комплектацію виробів.  
Зображення в інструкції можуть відрізнятися  
від реальних вузлів та написів на виробі.

**Адреси сервісних центрів з обслуговування техніки RZTK  
Ви можете знайти на сайті [RZTK.IN.UA](http://RZTK.IN.UA)  
Версія інструкції № 0002**



Дякуємо Вам за придбання електром'ясорубки RZTK!

## 1. ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

- Перед придбанням перевірте комплектність виробу та відсутність зовнішніх механічних пошкоджень на ньому. Претензії щодо відсутності деяких деталей і таких пошкоджень після продажу не приймаються.
- Щоб уникнути пошкоджень й нещасних випадків як результату неправильного використання виробу, уважно ознайомтеся із цією інструкцією, перш ніж почати їм користуватися. Зберігайте її для консультацій в процесі експлуатації пристрою.
- Завжди дотримуйтеся вимог безпеки.
- При дотриманні правил експлуатації виріб не завдає шкоди навколишньому середовищу та здоров'ю людини.

## 2. ПРИЗНАЧЕННЯ

- Прилад призначений для побутового та аналогічного використання при температурі і вологості житлового приміщення відповідно до цієї інструкції.
- Прилад не призначений для промислового і комерційного використання, а також для обробки нехарчових продуктів.
- Прилад не призначений для використання поза приміщеннями.

### 3. ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

Модель	ММ 1700	ММ 1800 K Plus
Напруга, В	230 ±10 %	
Частота, Гц	50–60	
Швидкість, об/хв	200	
Максимальна потужність, Вт	1700	1800
Реверс	Є	
Матеріал ножів	Залізо	
Додаткова комплектація	Немає	Є

### 4. КОМПЛЕКТНІСТЬ

Електром'ясорубка – 1 од.

Лоток для продуктів – 1 од.

Штовхач – 1 од.

Насадка для приготування ковбас (+ сепаратор) – 1 компл.

Решітки (диски) – 2 од. (5 мм і 7 мм – для ММ 1700; 5 мм і 8 мм – для ММ 1800 K Plus)

Овочерізка – 1 компл. (4 насадки з нержавіючої сталі: велика тертка, дрібна тертка, шатківниця, тертка для приготування дерунів)

Соковижималка – 1 компл. (фільтр із нержавіючої сталі, двокомпозиційна велика насадка, двокомпозиційна дрібна насадка, дві ємності для соку і вичавок)

Інструкція з експлуатації – 1 од.

\* Виробник залишає за собою право на внесення змін до комплектації виробу без попереднього повідомлення про це. Актуальний перелік розміщується на сайті [rozetka.com.ua](http://rozetka.com.ua) у карточці товару.

### 5. ВИМОГИ БЕЗПЕКИ

- Перевірте уважно наявність усіх комплектувальних деталей перед використанням цього пристрою.
- Уважно прочитайте цю інструкцію перед експлуатацією.

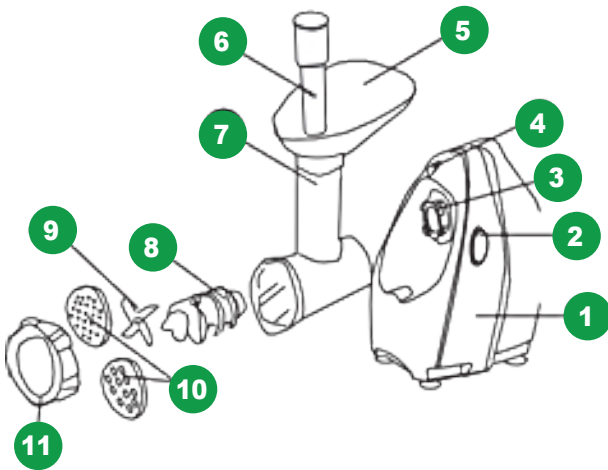
- Цей пристрій не призначений для використання особами (в тому числі діти) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особами, які не мають досвіду і знань, якщо вони не перебувають під наглядом або не були проінструктовані особою, відповідальною за їхню безпеку.
- Діти мають перебувати під наглядом для впевненості в тому, що вони не граються із пристроєм.
- Перед використанням цього пристрою перевірте, щоб напруга мережі Вашого приміщення відповідала напрузі, зазначеній на заводській табличці.
- Завжди виймайте штепсельну вилку з розетки, якщо не користуєтеся пристроєм, а також перед його очищенням чи обслуговуванням.
- Ніколи не залишайте м'ясорубку без нагляду, коли вона увімкнена або працює.
- Зберігайте її в недоступному для дітей місці.
- Не вмикайте пристрій, якщо він в несправному стані.
- З питань ремонту, заміни аксесуарів або мережевого шнура звертайтеся в авторизований сервісний центр.
- Не дозволяється занурювати корпус м'ясорубки у воду для очищення або миття, а також забороняється вмикати пристрій або натискати кнопку вмикання/вимикання вологими руками.
- При очищенні пристрою температура води не має перевищувати +60 °C.
- Не вмикайте пристрій надовго, інакше можуть вийти з ладу внутрішні деталі.
- Коли мотор працює, не вставляйте пальці або будь-які предмети в м'ясорубку та горловину.
- Інструкція із вказівками попереджає користувача про отримання можливих травм при неправильному користуванні. Слід бути

особливо обережними при поводженні з гострими різальними ножами та під час очищення пристрою.

- Перш ніж міняти аксесуари або торкатися рухомих деталей, вимкніть пристрій і відключіть його від мережі.
- Щоб уникнути небезпечної ситуації, якщо шнур живлення пошкоджений, його має замінити виробник, фахівець авторизованого сервісного центру або подібний кваліфікований фахівець.

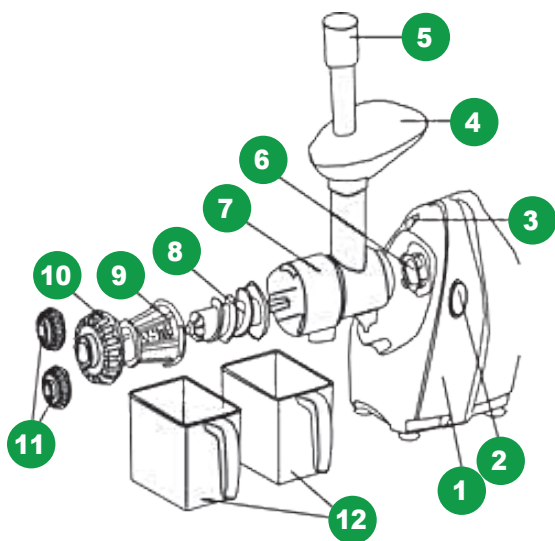
## 6. СКЛАД ПРИСТРОЮ

### Комплектування для м'ясорубки



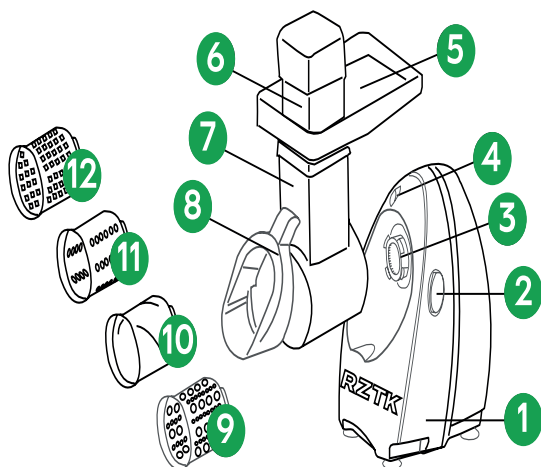
- |                                   |                               |
|-----------------------------------|-------------------------------|
| 1. Корпус                         | 7. Металевий розтруб          |
| 2. Кнопка «Увімк./Вимк.» і реверс | 8. Шнек                       |
| 3. Отвір для фіксації розтруба    | 9. Різальний ніж              |
| 4. Кнопка фіксації                | 10. Решітчасті диски          |
| 5. Лоток для продуктів            | 11. Кріпильна гайка горловини |
| 6. Штовхач                        |                               |

## Комплектування для соковижималки



1. Корпус
2. Кнопка «Увімк./Вимк.» і реверс
3. Кнопка фіксації
4. Лоток для продуктів
5. Штовхач
6. Отвір для фіксації розтруба
7. Пластиковий розтруб
8. Шнек
9. Фільтр
10. Кришка з різьбленням
11. Двопозиційні насадки для вичавок
12. Ємності для соку і вичавок

## Комплектування для овочерізки



1. Корпус
2. Кнопка «Увімк./Вимк.» і реверс
3. Отвір для фіксації розтруба
4. Кнопка фіксації
5. Лоток для продуктів
6. Штовхач
7. Розтруб шаткування
8. Фіксатор насадок
9. Тертка для дерунів
10. Шатківниця
11. Велика тертка
12. Дрібна тертка



## 7. ПІДГОТОВКА І ПОРЯДОК РОБОТИ

### Складання

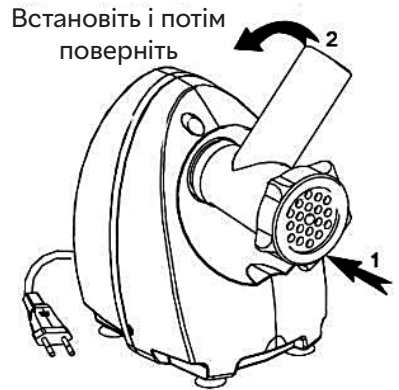
1. Вставте відповідні деталі в горловину м'ясорубки:

- Шнек зі з'єднанням ближче до центру.
- Різальний ніж на кінчику шнека гостримі краями назовні.
- Різальний ніж таким чином, щоб отвір горловини м'ясорубки поєднався з виїмкою на ножі.

2. Закріпіть всі деталі м'ясорубки в потрібному положенні.

3. Надягніть кріпильну гайку горловини м'ясорубки (1) на саму горловину (2), вставте її в отвір, поверніть у потрібному напрямку, при цьому буде чути клацання кнопки фіксатора.

4. Встановіть лоток для харчових продуктів на горловину м'ясорубки.



### Початок роботи



1. Розмістіть пристрій ближче до електричної розетки на рівній твердій поверхні та слідкуйте, щоб вентиляційні отвори були відкритими.

2. Перед першим використанням м'ясорубки помийте всі її деталі.
3. Повністю складіть деталі на м'ясорубці.
4. Вставте шнур живлення в електричну розетку.
5. За допомогою перемикача вмикання/вимикання увімкніть м'ясорубку.

### **Експлуатація м'ясорубки**

1. Покладіть приблизно 300 г м'яса на лоток для харчових продуктів (використовуйте м'ясо без кісток і сухожилок).
2. Підключіть пристрій до мережі й увімкніть його, натиснувши перемикач вмикання/вимикання. Якщо пристрій працює нормально, покладіть підготовлене м'ясо в горловину м'ясорубки.
3. Якщо м'ясо повільно проходить по горловині, будь ласка, використуйте штовхач і легко натискайте ним униз. Не користуйтеся яким-небудь іншим приладдям для цієї мети, крім штовхача.
4. Після експлуатації пристрою, будь ласка, вимкніть його та відключіть від мережі.

### **ПРИМІТКА**

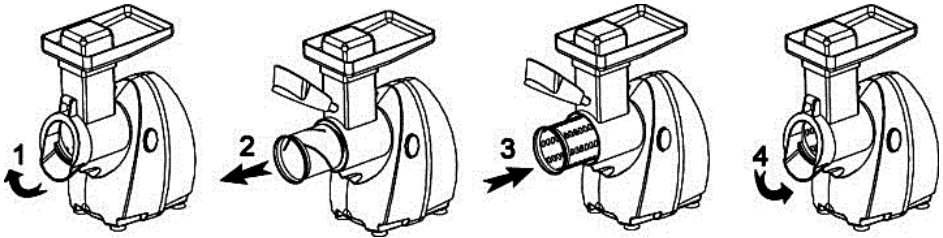
**При подрібненні, якщо пристрій погано працює, відразу ж вимкніть його.**

### **Експлуатація овочерізки**

1. Відведіть фіксатор і вставте одну з терток таким чином, щоб засувка була спрямована до горловини м'ясорубки.
2. Зафіксуйте засувку.
3. Зберіть блок з терткою для овочів аналогічно складанню м'ясорубки.
4. Поріжте великі шматки овочів на дрібні шматочки, які легко можуть поміститися в горловину м'ясорубки. Не тріть овочі разом із кісточками.
5. Коли процес завершений, вийміть шнур живлення з електричної розетки. Вийміть залишки овочів з тертки або горловини дерев'яною лопаткою.

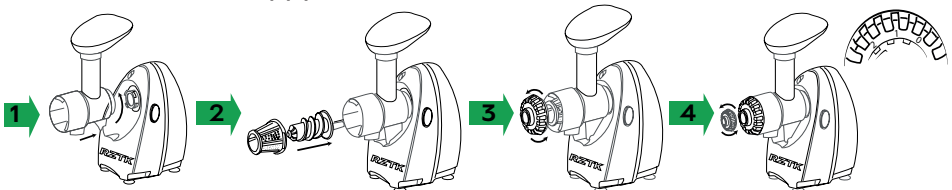
## ПРИМІТКА

Леза терток не потребують заточення.



## Експлуатація соковижималки

1. З'єднайте розтруб з корпусом під кутом 45° і поверніть проти годинникової стрілки до одиночного клацання. Під час розбирання натисніть кнопку фіксації і поверніть розтруб за годинниковою стрілкою, щоб зняти його.
2. Вставте шнек у розтруб приладу, приєднайте фільтр.
3. Встановіть кришку з різьбою в пази розтруба і поверніть проти годинникової стрілки, щоб зафіксувати.
4. До комплекту поставки входять дві двопозиційні насадки різного діаметра для виходу вичавок. Двопозиційна насадка з малим отвором призначена для овочів, фруктів і великих м'ясистих ягід.



- Позиція «1» на кришці з різьбою: фрукти і овочі без кісточок.
- Позиція «2» на кришці з різьбою: фрукти, овочі та ягоди з м'якою кісточкою до 3 мм, наприклад виноград тощо.

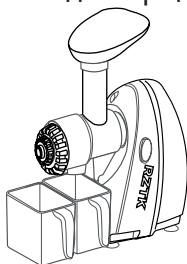
## ПРИМІТКА

Якщо прилад забився при використанні насадки з малим отвором, відключіть його і встановіть насадку з великим отвором. Продовжуйте роботу.

Двопозиційна насадка з великим отвором призначена для зелені, дрібних ягід і плодів з високим вмістом пектину, наприклад чорниць тощо.

5. Встановіть лоток для продуктів на горловину соковижималки та зафіксуйте зібраний пристрій на стійкій поверхні.

6. Встановіть ємності для соку і для вичавок під відповідними отворами. Використовуйте штовхач для подачі продуктів у горловину.



7. Поріжте фрукти/овочі на шматочки розміром приблизно 2 см<sup>3</sup>.

8. Увімкніть вимикач живлення і впевніться в нормальній роботі приладу, перш ніж поміщати продукти на лоток.

9. Покладіть нарізані овочі/фрукти у лоток для продуктів і придавлюйте їх штовхачем.

## ПРИМІТКА

У разі застрягання продукту в шнеку під час роботи негайно вимкніть живлення.

10. Розбирайте пристрій у зворотному порядку.

## Приготування ковбас

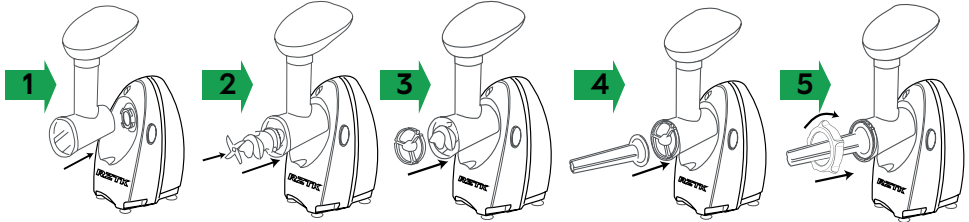
1. З'єднайте розтруб під кутом 45° і поверніть проти годинникової стрілки до одиночного клацання.

2. Вставте шнек в розтруб.

3. Встановіть сепаратор.

4. Встановіть насадку для ковбас в пази на горловині приладу.

5. Закрутіть кріпильну гайку горловини. На застосуйте надмірну силу.



6. Встановіть лоток для продуктів на горловину м'ясорубки та зафіксуйте зібраний пристрій на стійкій поверхні.

7. Розпочніть приготування ковбасок.

8. Після завершення процесу приготування під час розбирання натисніть кнопку фіксації і поверніть розтруб за годинниковою стрілкою, щоб зняти його.

## Час роботи

### УВАГА!

Час безперервного використання не має перевищувати 10 хвилин. Якщо робота займає більш як 10 хвилин, призупиніть її та запустіть прилад повторно після його вистигання.

Насадка	Продукт	Кількість, кг	Час роботи, хв
М'ясорубка (5 мм)	М'ясо	3,5	10
М'ясорубка (7–8 мм)	М'ясо	5	10
Шатківниця (тертка)	Замочена морква	0,5	1
Соковижималка	Замочена морква	3	10

## Захисна функція

Мотор електром'ясорубки оснащений захисним пристроєм, який автоматично відключає її при перевантаженні та після охолодження знову вмикає.

## 8. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ І ЗБЕРІГАННЯ

### ПРИМІТКА

Пристрій легше та краще чистити відразу ж після експлуатації.

- Коли відключаєте пристрій від мережі, не тягніть за шнур живлення руками, а тримайте тільки за штепсельну вилку.
- Не користуйтеся абразивними засобами для чищення, металевими мочалками, ацетоном, спиртом та іншими подібними засобами.
- Тертки для подрібнення дуже гострі. Будь ласка, будьте вкрай уважними й обережними при очищенні приладдя, використовуйте для цього щіточку, щоб не порізати пальці.
- Ніколи не занурюйте блок мотора у воду або будь-яку іншу рідину, а також не мийте його під проточною водою (під краном).
- Уникайте ударів пристрою, інакше він може деформуватися або вийти з ладу.
- Після експлуатації, будь ласка, почистіть пристрій і протріть усе приладдя сухою ганчірочкою, зберігайте його у сухому та вентилярованому місці.
- Мийте металеве приладдя в гарячій воді, додаючи рідину для миття посуду.

## 9. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Несправність	Причина	Усування несправності
Мотор не працює	Мотор перегрівся, спрацював захист двигуна від перевантаження	Розмістіть пристрій у добре вентиляваному місці для охолодження
Мотор перегрівся або з'явився неприємний запах	Занадто багато продуктів або тривала експлуатація пристрою	Відкладіть трохи продуктів і знов увімкніть пристрій після його остигання

## 10. ГАРАНТІЙНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Пристрої **RZTK** проходять обов'язкову сертифікацію згідно з положеннями всіх відповідних технічних регламентів.

Використання, техобслуговування і зберігання пристрою **RZTK** мають здійснюватися точно, як описано в цій інструкції з експлуатації.

Термін служби виробу становить 5 років. Після закінчення цього терміну виробник не несе відповідальності за безпечну роботу виробу, а також за заподіяння шкоди здоров'ю чи майну.

Термін гарантійного обслуговування становить 2 роки з дати придбання.

Виробник не несе відповідальності за всі пошкодження та збиток, спричинені недотриманням вказівок з техніки безпеки і технічного обслуговування.

Насамперед це поширюється на:


- використання виробу не за призначенням;
- використання недопущених виробником мастильних матеріалів, олів та інших технічних рідин;
- технічні зміни виробу;
- непрямі збитки внаслідок подальшого використання виробу з несправними деталями.

Усі роботи, наведені в розділі про технічне обслуговування, мають здійснюватися регулярно. Якщо користувач не може виконувати ці роботи з техобслуговування самостійно, то слід звернутися до авторизованого сервісного центру для оформлення замовлення на виконання необхідних робіт. Список адрес Ви зможете знайти на нашому офіційному інтернет-сайті:

## 11. УТИЛІЗАЦІЯ ПРИСТРОЮ

- Пристрій, інструкцію з експлуатації та все комплектування слід зберігати протягом усього терміну використання. Має бути забезпечений вільний доступ до всіх деталей і необхідної інформації для всіх користувачів пристрою.
- Цей пристрій і комплектувальні вузли виготовлені з безпечних для довкілля та здоров'я людини матеріалів і речовин.
- Проте, для запобігання негативному впливу на навколишнє середовище, після завершення використання пристрою або терміну його служби чи у разі непридатності для подальшої експлуатації пристрій належить здати в приймальні пункти з переробки металобрухту і пластмас.
- Утилізація пристрою і комплектувальних вузлів полягає в його повному розбиранні та подальшому сортуванні за видами матеріалів і речовин для подальшого переплавлення або використання для вторинної переробки.
- Після завершення терміну служби пристрій має бути утилізований відповідно до норм, правил і способів, що діють у місці утилізації побутових приладів.
- Утилізація пристрою має бути проведена без нанесення екологічних збитків довкіллю.

У разі виникнення питань щодо товару і сервісу звертайтеся за:

- телефоном гарячої лінії  
 **0800 331 319**  
9:00-18:00 Пн-Пт  
(безкоштовно)

- адресою електронної пошти:  
 **support@rzt.in.ua**

**Ми завжди раді Вам допомогти!**



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---





**KITCHEN  
APPLIANCES**

**RZTK**



[rzt.in.ua](http://rzt.in.ua)