KITCHEN
APPLIANCES

RZTK

ЕЛЕКТРОМ'ЯСОРУБКА

MM 1700

Інструкція з експлуатації

ЗМІСТ

1. ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ 2
2. ПРИЗНАЧЕННЯ 2
3. КОМПЛЕКТАЦІЯ 3
4. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ 3
5. ЗАГАЛЬНИЙ ВИГЛЯД І СКЛАДОВІ ЧАСТИНИ 4
6. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ 5
7. ПІДГОТОВКА ТА ПОРЯДОК РОБОТИ 8
8. ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД 17
9. ГАРАНТІЙНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ 21
10. УТИЛІЗАЦІЯ ПРИСТРОЮ 22

Актуальну версію інструкції з експлуатації можна знайти й завантажити на сайті rozetka.com.ua у картці 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

Версія інструкції № 0001

Дякуємо Вам за придбання електром'ясорубки від RZTK!

У цій інструкції з експлуатації міститься опис техніки безпеки, процедур щодо обслуговування та використання виробу, а також найсвіжіша інформація, доступна на момент друку.

Перед початком роботи з пристроєм необхідно уважно прочитати всю інструкцію. Це допоможе уникнути можливих травм і пошкодження обладнання.

У разі виникнення проблем використовуйте контактні дані, розміщені в кінці посібника.

1. ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

- Зберігайте пристрій, його комплектування та інструкцію з експлуатації протягом усього терміну використання. Забезпечте вільний доступ до всіх деталей і необхідної інформації для всіх користувачів.
- Під час отримання замовлення обов'язково перевірте зовнішній вигляд, цілісність і комплектацію придбаного товару в присутності представника служби доставки. Інакше в разі виявлення неповної комплектації чи пошкоджень виробу ми не можемо гарантувати вирішення спірних ситуацій на Вашу користь.
- Щоб уникнути пошкоджень і нещасних випадків як результату неправильного використання виробу, уважно ознайомтеся із цією інструкцією, перш ніж розпочати користування. Зберігайте її для консультацій у процесі експлуатації пристрою.
- Завжди дотримуйтеся вимог безпеки та правил експлуатації виробу, аби не завдати шкоди довкіллю і здоров'ю людей.

2. ПРИЗНАЧЕННЯ

Електром'ясорубка **RZTK** цієї моделі призначена для якісної переробки продуктів на фарш, а також для приготування домашніх ковбас і кебе.

- Цей прилад призначений для побутового й аналогічного використання.
- Цей прилад не призначений для промислового та комерційного використання, а також для обробки нехарчових продуктів.

3. КОМПЛЕКТАЦІЯ

До комплекту* постачання цієї моделі входять:

- Електром'ясорубка – 1 од.
- Знімний робочий блок (Т-подібна труба) – 1 од.
- Шнек – 1 од.
- Ніж – 1 од.
- Решітки (диски з отворами діаметром 5 мм і 7 мм) – 2 од.
- Фіксуюче кільце – 1 од.
- Лоток для завантаження продуктів – 1 од.
- Штовхач – 1 од.
- Насадка для приготування ковбас – 1 од.
- Набір для приготування кебе (насадка + сепаратор) – 1 компл.
- Інструкція з експлуатації – 1 од.

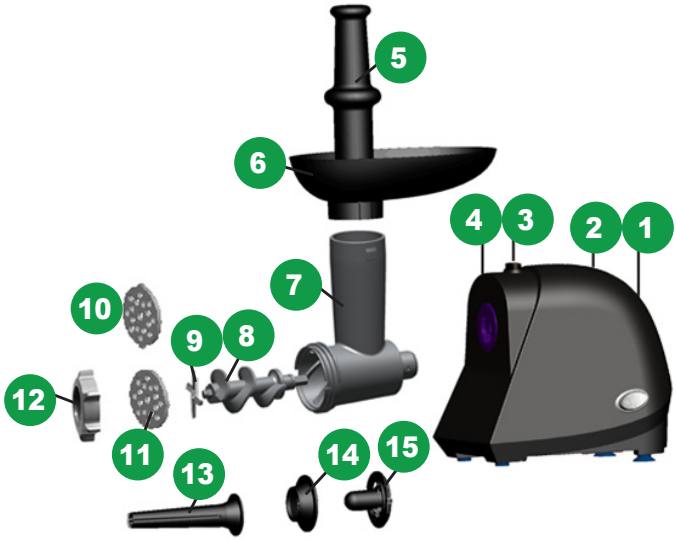
* Виробник залишає за собою право на внесення змін до комплектації виробу без попереднього повідомлення про це. Актуальний перелік розміщено на сайті **rozetka.com.ua** у картці товару.

4. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	**ММ 1700**
Максимальна потужність, Вт	1700
Напруга, В	230 ±10 %
Частота струму, Гц	50–60
Продуктивність, кг/хв	1,7

Реверс	є
Матеріал корпусу	пластик
Матеріал ножа та решіток	нержавіюча сталь
Захист від перегріву	є

5. ЗАГАЛЬНИЙ ВИГЛЯД І СКЛАДОВІ ЧАСТИНИ



1. Перемикач увімкнення/ вимкнення/реверса «ON/O/R»
2. Корпус
3. Кнопка-фіксатор робочого блока
4. Отвір для кріплення робочого блока
5. Штовхач
6. Лоток для завантаження продуктів
7. Знімний робочий блок (Т-подібна труба)
8. Шнек
9. Ніж
10. Решітка (диск) 5 мм
11. Решітка (диск) 7 мм
12. Фіксуюче кільце
13. Насадка для приготування ковбас
14. Насадка для приготування кебе
15. Сепаратор для приготування кебе

6. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ

УВАГА!
Під час використання цього пристрою завжди дотримуйтесь основних заходів безпеки, наведених нижче, щоб знизити ризик пожежі, ураження електрострумом та/або травмування людей.

- Цей прилад не призначений для використання особами, зокрема дітьми, з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями, а також особами, які не мають досвіду та знань, якщо вони не перебувають під наглядом або не були проінструктовані особою, відповідальною за їхню безпеку.
- Не дозволяйте дітям гратися з пристроєм.
- Діти, молодші за 8 років, не можуть самостійно проводити миття виробу та догляд за ним.
- Слідкуйте, щоб діти та тварини не мали доступу до ввімкненого приладу, аби запобігти їх травмуванню.
- Пакувальні матеріали є небезпечними для дітей і тварин, адже становлять ризик задухи. Завжди зберігайте упаковку, а також сам виріб у недоступному для дітей і тварин місці!
- Використовуйте прилад тільки за призначенням.
- Заборонено використовувати виріб поза приміщенням.
- Перед використанням перевірте відповідність напруги, що зазначена в характеристиках цього пристрою, показникам напруги використовуваної електромережі.
- Для зменшення ризику ураження електрострумом цей виріб оснащений кабелем живлення, що має заземлювальний провідник і штекер заземлення. Мережеву вилку потрібно приєднувати до розетки, яка встановлена та заземлена відповідно до всіх місцевих норм і правил.
- Якщо мережева вилка не входить у розетку повністю та щільно, зверніться по допомогу до авторизованого сервісного центру. Жодним чином не змінюйте конструкцію вилки та не використовуйте прилад разом з адаптером.

- Для забезпечення додаткового захисту встановіть у силовому контурі пристрій захисного вимкнення (ПЗВ) із залишковим струмом не більше 30 мА. Для цього зверніться до професійного електрика.
- Якщо Ви користуєтеся подовжувальним кабелем, упевніться, що він придатний для застосування із цим приладом. Невідповідність параметрів подовжувача може призвести до короткого замикання чи навіть займання.
- Не протягуйте кабель живлення і/чи подовжувач у дверних отворах або поблизу джерел тепла.
- Слідкуйте за тим, щоб кабель живлення не звисав над краєм столу, стійки тощо або над гарячою поверхнею, а також не торкався гострих предметів.
- Цей пристрій не призначений для роботи від зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.
- Не залишайте прилад, що працює, без нагляду.
- Не вмикайте пристрій надовго, інакше він може вийти з ладу. Робіть перерву кожні 3 хвилини під час тривалої роботи. Зачекайте приблизно 10 хвилин, поки прилад охолоне, перш ніж використовувати його знову.
- Застосування аксесуарів, що не рекомендовані виробником, може становити загрозу травмування чи пошкодження виробу.
- Не вставляйте пальці чи будь-які предмети в м'ясорубку, коли працює двигун.
- Тримайте кінцівки подалі від завантажувального отвору робочого блока, завжди користуйтеся штовхачем, який додано в комплекті.
- Не намагайтеся перемолоти кістки, горіхи та інші тверді продукти.
- Не переробляйте в м'ясорубці імбир чи інші продукти із жорсткими волокнами. Сухофрукти й коріння попередньо розмочуйте.
- Якщо в приладі щось застрягло, то скористуйтеся кнопкою реверса. Це дасть змогу поновити його подальшу роботу.

- Під час роботи не закривайте вентиляційні отвори на корпусі м'ясорубки – це може призвести до перегрівання двигуна.
- Від'єднуйте пристрій від електромережі, якщо не користуєтеся ним, перед його переміщенням, чищенням і зберіганням, а також перед заміною аксесуарів чи контактом із рухомими частинами.
- Дочекайтеся, поки всі рухомі частини приладу зупиняться, перш ніж розбирати його.
- Не перекручуйте кабель живлення. Ніколи не тримайте пристрій за провід і не тягніть за нього, щоб від'єднати від електромережі.
- Будьте особливо обережні під час установлення, зняття й очищення різального оснащення: леза ножа дуже гострі!
- Під час очищення елементів приладу, які можна мити, температура води не має перевищувати +60 °C.
- Не занурюйте корпус пристрою і/чи кабель живлення в будь-яку рідину, не розміщуйте під струменем води: це підвищує ризик ураження електрострумом. Не торкайтеся кабелю, вилки, перемикача живлення вологими руками.
- Не вмикайте та не використовуйте виріб, якщо він несправний чи пошкоджений.
- Не намагайтеся самостійно розбирати та ремонтувати прилад: це може спричинити ураження електрострумом і/чи пошкодження виробу, що позбавить Вас права на гарантійне обслуговування. Усі роботи мають виконувати лише спеціалісти авторизованого сервісного центру.
- За умови дотримання правил експлуатації пристрій не завдає шкоди довкіллю та здоров'ю людей.

УВАГА!
Заходи безпеки, подані в цій інструкції з експлуатації, не враховують усіх ситуацій, які можуть виникнути під час роботи пристрою. Користувач повинен керуватися здоровим глуздом, бути уважним та обережним.

7. ПІДГОТОВКА ТА ПОРЯДОК РОБОТИ

7.1. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

УВАГА!
Після транспортування чи в разі зберігання пристрою в умовах низьких температур перед увімкненням витримайте його за кімнатної температури щонайменше 3 години.

1. Розпакуйте виріб, видаліть усі пакувальні матеріали, зокрема зсередини приладу, і будь-які наліпки, що заважають його роботі.

УВАГА!
Обов'язково збережіть на місці застережні наліпки й табличку із серійним номером виробу на його корпусі.

2. Огляньте пристрій щодо наявності пошкоджень. Перевірте відповідність комплектації. Якщо Ви виявили будь-які пошкодження чи невідповідність комплектації, не вмикайте прилад і зверніться до продавця.
3. Перед першим використанням ретельно помийте всі складові частини приладу, які будуть контактувати з їжею, протріть корпус злегка зволоженою м'якою тканиною. Потім ретельно протріть сухою м'якою тканиною чи паперовим рушником.
4. Рекомендуємо змастити робочі поверхні решітки та ножа невеликою кількістю олії.
5. Перед під'єднанням до електромережі впевніться, що її напруга відповідає робочим параметрам цього пристрою, а його перемикач живлення у вимкненому положенні.

7.2. СКЛАДАННЯ

УВАГА!
Щоб уникнути травмування, перед складанням та розкладанням пристрою впевніться, що він вимкнений і від'єднаний від електромережі.

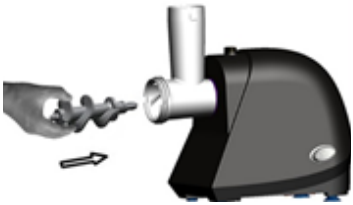
1. Натисніть на кнопку-фіксатор робочого блока (3).
2. Утримуючи корпус (2) однією рукою, іншою вставте знімний робочий блок (7) в отвір для кріплення робочого блока (4) так, як показано на малюнку нижче.



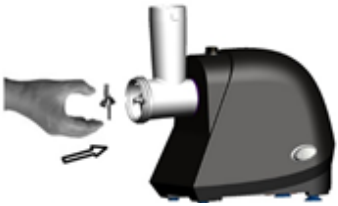
3. Зафіксуйте робочий блок (7), повернувши його ліворуч (проти годинникової стрілки).



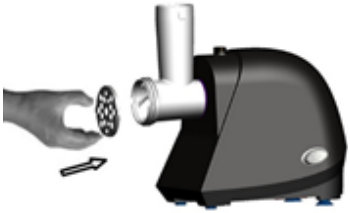
4. Вставте шнек (8) у робочий блок (7) через його вихідний отвір. Упевніться, що він надійно встановлений. Якщо шнек установлений неправильно, він не буде провертатися.



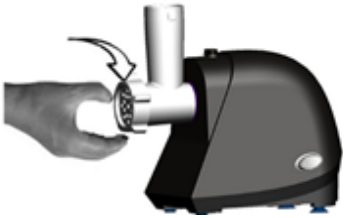
5. Установіть ніж (9) на шнек (8). Різальна крайка ножа має бути звернена назовні, інакше м'ясорубка не працюватиме.



6. Після ножа (9) установіть на шнек (8) потрібну решітку (10 або 11). Виступ на вихідному отворі робочого блока (7) має збігтися з пазом на решітці.



7. Установіть і закрутіть фіксуюче кільце (12) на вихідний отвір робочого блока (7). Не перетягуйте його!



8. Вставте лоток для завантаження продуктів (6) у вхідний отвір робочого блока (7). Впевніться, що він добре закріплений.

7.3. ЕКСПЛУАТАЦІЯ

1. Розташуйте складений прилад (див. підпункт 7.2) на рівній, твердій, стійкій, чистій, сухій поверхні. Повністю розмотайте кабель живлення.
2. Підготуйте продукти для переробки.

УВАГА!

- **Перед переробкою м'яса видаліть із нього всі кістки, тверді хрящі, сухожилля. Поділіть м'ясо на невеликі шматки (приблизно 6×2×2 см), щоб вони вільно проходили через трубу робочого блока (7).**
- **Перед переробкою заморожених продуктів потрібно повністю розморозити їх.**

3. Поставте під вихідний отвір робочого блока (7) миску для фаршу.

4. Покладіть продукти на лоток (6).
5. Приєднайте пристрій до електромережі.
6. Установіть перемикач (1) у положення «ON» (увімкнено).
7. Пропустіть продукти через м'ясорубку, поступово проштовхуючи їх за допомогою штовхача (5).



ПРИМІТКА
Для приготування деяких страв продукт потрібно пропустити через м'ясорубку кілька разів.

УВАГА!
Для проштовхування продуктів використовуйте тільки штовхач, який додано в комплекті. У жодному разі не проштовхуйте продукти руками чи сторонніми предметами.

8. Після завершення роботи переведіть перемикач (1) у положення «O» (вимкнено).
9. Від'єднайте прилад від електромережі.

УВАГА!
Максимальний час безперервної роботи пристрою становить 3 хвилини. Після цього необхідно зробити перерву на 10 хвилин, щоб двигун охолонув.

7.4. ЗАСТОСУВАННЯ РЕВЕРСА

Використовуйте реверс, якщо м'ясорубка забилася (продукт застряг усередині робочого блока).

УВАГА!
Аби уникнути застрягання продуктів, не перевантажуйте прилад.

1. Якщо продукт застряг у пристрої під час його роботи, негайно вимкніть м'ясорубку, проте не від'єднуйте від електромережі.

2. Переведіть перемикач (1) у положення «R» (реверс).

УВАГА!
Перш ніж увімкнути зворотний хід, дочекайтеся повної зупинки двигуна. Увімкнення реверса під час роботи приладу спричинить виникнення потужного шуму, вібрації та іскроутворення всередині пристрою.

3. Шнек (8) обертатиметься у зворотному напрямку, вивільняючи продукти, які заблокували роботу м'ясорубки.

4. Після усунення засмічення продовжуйте роботу у звичайному режимі.

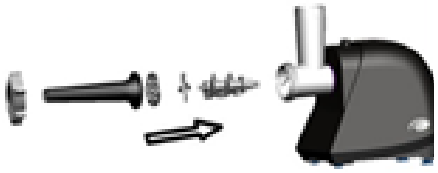
ПРИМІТКА
Якщо застосування реверса не допомогло розблокувати роботу пристрою, вимкніть його, від'єднайте від електромережі, розберіть робочий блок (виконайте дії, описані в підпункті 7.2 у зворотному порядку) та прочистіть уручну.

УВАГА!
Щоб уникнути заїдання механізму м'ясорубки, не тисніть на штовхач із силою.

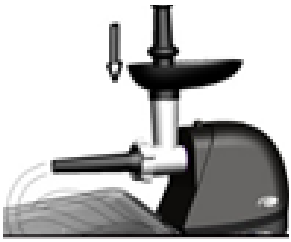
7.5. ВИКОРИСТАННЯ НАСАДОК

7.5.1. ПРИГОТУВАННЯ КОВБАС

УВАГА!
Використовуйте насадку для приготування ковбас тільки після того, як продукт для начинення було подрібнено на фарш, приправлено та ретельно перемішано.



1. Підготуйте ковбасний фарш згідно з обраним рецептом.
2. Приєднайте робочий блок (7) до корпусу (2) пристрою (див. підпункт 7.2).
3. Вставте шнек (8) у робочий блок (7) через його вихідний отвір.
4. Установіть насадку для приготування ковбас (13).
5. Закріпіть насадку (13) за допомогою фіксуючого кільця (12). Не перетягуйте його!
6. Візьміть натуральну оболонку (попередньо витримайте її в теплій воді впродовж 10 хвилин) та акуратно натягніть на насадку (13). Зав'яжіть вузол на кінці оболонки.
7. Покладіть підготовлений фарш у лоток (6). Для його подачі використовуйте штовхач (5).
8. Увімкніть прилад.
9. Проштовхуйте фарш у завантажувальний отвір, у міру заповнення оболонки зсувайте її з насадки.



ПРИМІТКА

Цю процедуру простіше виконувати вдвох: один подає фарш у м'ясорубку, а інший – тримає та зсуває оболонку, поки вона заповнюється.

УВАГА!

Не переповнюйте оболонку фаршем, адже це призведе до її розтягування та можливих розривів.

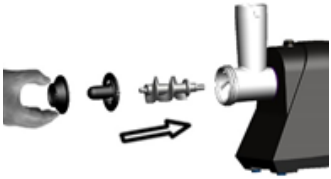
10. Зробіть ковбаски бажаної довжини, зав'яжіть вузол на іншому кінці оболонки.

ПРИМІТКА
Для досягнення найкращих результатів не допускайте потрапляння повітря в оболонку під час її наповнення.

7.5.2. ПРИГОТУВАННЯ КЕБЕ

Кебе – традиційна арабська страва. Це м'ясні трубочки, які начиняють і потім обсмажують.

1. Підготуйте фарш для кебе згідно з обраним рецептом.
2. Приєднайте робочий блок (7) до корпусу (2) пристрою (див. підпункт 7.2).
3. Вставте шнек (8) у робочий блок (7) через його вихідний отвір.
4. Установіть на шнек (8) сепаратор (15).
5. Потім установіть насадку для приготування кебе (14).



6. Закріпіть насадку (14) за допомогою фіксуючого кільця (12). Не перетягуйте його!



7. Увімкніть прилад.
8. Покладіть підготовлений фарш у лоток (6). Для його подачі використовуйте штовхач (5).
9. Коли трубочка з фаршу з'явиться з кінця насадки, підставте руку та відірвіть трубочку потрібної довжини.

10. Начиніть готові трубочки з фаршу згідно з обраним рецептом і запечатайте з кінців. Кебе готові для подальшого приготування.

ПРИМІТКА
Цю насадку можна використовувати для приготування м'ясного пирога та іншої подібної їжі.

Нижче подано один із багатьох можливих рецептів кебе.

Інгредієнти

- М'ясо (яловичина чи баранина) – 500 г
- Булгур – 200 г
- Печериці – 350 г
- Сир твердий – 250 г
- Цибуля зелена, сіль, суміш перців – за смаком
- Олія – відповідно до обсягів фритюрниці

Приготування

1. Обробіть м'ясо: видаліть сухожилля, хрящі, жир тощо. Наріжте на невеликі шматки, відповідно до діаметра труби робочого блока (7), щоб унеможливити їх застрягання.
2. Пропустіть м'ясо через м'ясорубку, як описано в підпункті 7.2, обравши решітку з діаметром отворів 5 мм (10).
3. Попередньо замочіть булгур у холодній воді на 2 години. Потім злийте рідину та ретельно віджміть крупу.
4. Додайте булгур до приготованого фаршу.
5. Покладіть у фарш сіль, суміш меленого перцю за смаком, ретельно перемішайте.
6. Пропустіть суміш фаршу з булгуром через м'ясорубку. Якщо фарш вийшов сухуватим, додайте трохи води.

7. Печериці промийте й наріжте невеликими шматочками.
8. Розігрійте сковороду та змастіть її невеликою кількістю олії, прогрійте впродовж хвилини. Покладіть гриби на сковороду й обсмажуйте до випарування вологи, періодично помішуючи. Посоліть за 2 хвилини до готовності. Зачекайте, поки охолонуть.
9. Готові печериці також пропустіть через м'ясорубку, використовуючи решітку (10).
10. Зелену цибулю помийте, обсушіть, нашаткуйте. Додайте до грибів.
11. Із м'ясного фаршу зробіть трубочки, як описано вище.
12. Сир наріжте тонкими пластинами. На кожну покладіть трохи грибної начинки та скрутіть у рулетик.
13. Готовий рулетик помістіть у трубочку з фаршу, з'єднайте кінці. Має вийти невеличка котлетка.
14. Налийте олію у фритюрницю, доведіть до кипіння. Смажте котлетки кебе по 2–3 штучки до рум'яної скоринки.
15. Готову страву викладайте на паперові серветки, щоб видалити надлишок жиру.

7.5.3. ПРИГОТУВАННЯ МАКАРОНІВ

1. Підготуйте тісто згідно з обраним рецептом.

ПРИМІТКА

Найпростіше тісто для макаронів можна приготувати, змішавши борошно та воду в пропорції 3:1.

2. Приєднайте робочий блок (7) до корпусу (2) пристрою (див. підпункт 7.2).
3. Вставте шнек (8) у робочий блок (7) через його вихідний отвір.
4. Установіть на шнек (8) ніж (9).



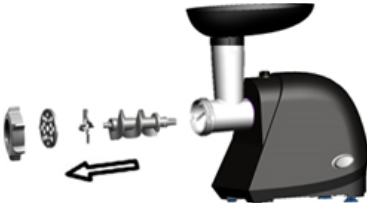
5. Потім установіть будь-яку з решіток (10 або 11).
6. Установіть і закрутіть фіксуюче кільце (12) на вихідний отвір робочого блока (7). Не перетягуйте його!
7. Увімкніть прилад.
8. Покладіть підготовлене тісто, поділивши його на рівні частини, у лоток (6). Для подачі використовуйте штовхач (5).
9. Коли тісто з'явиться з вихідного отвору робочого блока (7), підставте руку й акуратно відірвіть або відріжте ножем макаронні вироби потрібної довжини.
10. Готуйте далі відповідно до обраного рецепту.

8. ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД

8.1. ОЧИЩЕННЯ ПРИЛАДУ

УВАГА!
Завжди вимикайте та від'єднуйте пристрій від електроживлення перед його очищенням чи обслуговуванням.

1. Впевніться, що двигун зупинився.
2. Розберіть прилад у зворотному порядку щодо складання (див. підпункт 7.2).



3. Знімаючи робочий блок (7), утримуйте кнопку-фіксатор (3) натиснутою.



4. Видаліть залишки продуктів.

5. Вимийте деталі робочого блока (7), що контактували з продуктами, гарячою водою з додаванням мийного засобу для посуду, ретельно обполосніть і протріть сухою м'якою тканиною до повного висихання.

ПРИМІТКА
Рекомендовано мити ці частини одразу після завершення використання.

УВАГА!
Заборонено мити цей пристрій та його деталі в посудомийній машині.

6. Протріть корпус м'ясорубки м'якою злегка зволоженою тканиною.

УВАГА!
У жодному разі не застосовуйте для очищення абразиви, органічні розчинники, луги сильної дії, речовини, які містять хлор.

7. Чисті та сухі різальні частини (ніж, решітки) протріть серветкою, просоченою олією.

8. Складіть прилад і помістіть у сухе місце для зберігання.

8.2. ЗАТОЧУВАННЯ РІЗАЛЬНОГО ОСНАЩЕННЯ

Якість, швидкість і довговічність роботи м'ясорубки залежать від заточення ножів та решіток. Тож періодично перевіряйте їхню гостроту та вчасно заточуйте. Для цього зверніться в спеціалізовану майстерню або авторизований сервісний центр.

УВАГА!

- **У жодному разі не використовуйте ножі та решітки з пошкодженою різальною крайкою, вкриті іржею, корозією чи забруднені.**
- **Не застосовуйте аксесуари, що не входять до комплекту постачання та не рекомендовані виробником.**

8.3. ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ

Можлива несправність	Імовірна причина	Методи усунення
Після під'єднання до електромережі прилад не працює	Пошкоджено кабель живлення пристрою.	Зверніться до авторизованого сервісного центру для заміни кабелю живлення.
	Розетка несправна.	Перевірте напругу в розетці, приєднавши до неї інший пристрій. Або оберіть іншу розетку.
Під час роботи прилад раптово вимкнувся	Через перегрівання спрацювала функція автовимкнення.	Вимкніть пристрій, від'єднайте його від електромережі, зачекайте, поки він повністю охолоне (приблизно впродовж 1 години).
Під час роботи прилад засмітився	Завеликі шматки продуктів.	Скористайтеся реверсом (див. підпункт 7.4).
	М'ясо надто жилаве.	

Можлива несправність	Імовірна причина	Методи усунення
Поява стороннього запаху під час роботи приладу	Пристрій перегрівся.	Скоротіть час безперервної роботи приладу.
	Нові прилади можуть видавати характерний запах під час припрацювання деталей двигуна.	Запах зникне через деякий час роботи.

ПРИМІТКА

Якщо не вдалося усунути несправність за допомогою наведених рекомендацій, зверніться до авторизованого сервісного центру.

8.4. ЗБЕРІГАННЯ

- Зберігайте пристрій у сухому, чистому, вентильованому місці за температури від +5 °С до +40 °С, відносної вологості повітря не більш як 70 %, відсутності будь-яких випарів, що негативно впливають на виріб, а також подалі від нагрівальних приладів і сонячного проміння.
- Зберігайте прилад у місцях, недоступних для дітей і тварин.

8.5. ТРАНСПОРТУВАННЯ

- Цей прилад можна транспортувати всіма видами транспорту відповідно до правил перевезення вантажів, що діють на транспорті конкретного виду.
- Транспортуйте виріб тільки в оригінальній заводській упаковці.
- Унеможливте потрапляння рідин на пристрій та упаковку під час транспортування.
- Не піддавайте виріб механічному впливу, який може призвести до його пошкодження і/чи порушення цілісності упаковки.

9. ГАРАНТІЙНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

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

Під час використання, обслуговування та зберігання техніки **RZTK** неухильно дотримуйтеся приписів цієї інструкції з експлуатації.

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

Термін гарантійного обслуговування становить 2 роки з дати придбання.

Виробник не несе відповідальності за всі пошкодження та збитки, спричинені недотриманням вказівок із техніки безпеки й обслуговування.

Насамперед це поширюється на:

- використання виробу не за призначенням;
- технічні зміни виробу;
- непрямі збитки внаслідок подальшого використання виробу з несправними деталями.

Гарантія не поширюється на такі випадки:

- Пошкоджено будь-які захисні знаки фірми-виробника: стікери, наліпки, голограми, пломби й ін.
- Серійні номери на виробах або їх маркування не відповідають відомостям, зазначеним в оригінальних документах продавця/виробника.
- Вироби були відремонтовані неуповноваженими особами з порушенням вимог виробника й норм техніки безпеки.
- Дефекти були спричинені змінами внаслідок використання товару з метою, що не відповідає встановленій сфері його застосування, зазначеній в інструкції з експлуатації.
- Пристрій вийшов з ладу або його пошкодження спричинене порушенням правил та порядку встановлення, під'єднання, адаптації до

місцевих технічних умов покупця, експлуатації, зберігання і транспортування.

- Обладнання було пошкоджене внаслідок природних стихій, пожеж, повеней, землетрусів, побутових чинників та інших ситуацій, що не залежать від продавця.
- Виріб має виражені механічні та/або термічні пошкодження, отримані внаслідок будь-яких дій користувача чи сторонніх осіб.
- Пошкодження були спричинені потраплянням усередину виробу сторонніх предметів, речовин, рідин, тварин, комах абощо.
- Дефекти з'явилися через використання витратних матеріалів, які не відповідають вимогам експлуатації.
- Представником сервісної служби було помічено використання позаштатних режимів або параметрів роботи обладнання чи його компонентів (частот, напруги й ін.).
- Пошкодження з'явилися внаслідок використання неякісного і/чи несправного, зокрема механічно пошкодженого, або нестандартного змінного приладдя.
- Дефекти були спричинені утворенням на нагрівальних елементах надлишкового шару накипу.
- Звичайний знос або вичерпання ресурсу товару.
- Наявність механічних чи термічних пошкоджень або деформацій.
- На витратні матеріали, які йдуть у комплекті / придбані окремо.
- Інші випадки, передбачені чинним законодавством України.

10. УТИЛІЗАЦІЯ ПРИСТРОЮ

- Цей пристрій і комплектувальні вузли виготовлені з безпечних для довкілля та здоров'я людини матеріалів і речовин.
- Щоб запобігти негативному впливу на навколишнє середовище, після завершення використання пристрою або терміну його служби чи

в разі непридатності для подальшої експлуатації виріб потрібно здати в приймальні пункти з переробки металобрухту та пластмас.

- Пристрій має бути утилізований відповідно до норм, правил і способів, що діють у місці утилізації побутових приладів.
- Утилізація пристрою має бути проведена без заподіяння екологічної шкоди довкіллю.

У разі виникнення питань щодо товару та сервісу звертайтеся за:

• телефоном гарячої лінії
0800 331 319
9:00–18:00 Пн–Пт
(безкоштовно)

• адресою електронної пошти
support@rztk.in.ua

Ми завжди раді Вам допомогти!

KITCHEN
APPLIANCES

RZTK

rztk.in.ua