KITCHEN
APPLIANCES

RZTK

КУХОННА МАШИНА

KM 1000 Grey

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 4
7. ПІДГОТОВКА ТА ПОРЯДОК РОБОТИ 7
8. ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД 24
9. ГАРАНТІЙНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ 26
10. УТИЛІЗАЦІЯ ПРИСТРОЮ 28

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 № 0003

Дякуємо Вам за придбання кухонної машини RZTK!

У цій інструкції з експлуатації міститься опис техніки безпеки, процедур щодо використання та обслуговування 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 виробу.

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

Кухонна машина **RZTK** цієї моделі – багатофункціональний пристрій, який поєднує в собі одразу декілька кухонних приладів, серед яких м'ясорубка, міксер, тістомішалка, соковижималка, овочерізка й ін., та призначений для приготування великої кількості різноманітних страв.

- Цей прилад призначений для побутового й аналогічного використання.
- Цей прилад не призначений для промислового та комерційного використання, а також для обробки нехарчових продуктів.
- Цей прилад не призначений для одночасного використання кількох насадок (наприклад, м'ясорубки разом зі змішувачем).

3. КОМПЛЕКТАЦІЯ*

До комплекту* постачання цієї моделі входять:

- Кухонна машина
- Чаша з нержавіючої сталі
- Гак для замішування тіста
- Пласка насадка для збивання
- Віничок
- Захисна кришка
- Інструкція з експлуатації

* 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.

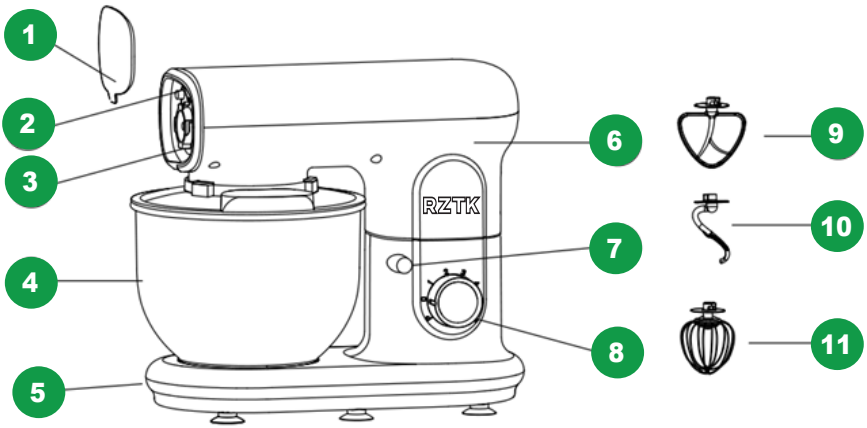
4. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	**KM 1000 Grey**
Потужність, Вт	1000
Напруга, В	230 ±10 %
Частота струму, Гц	50–60
Тип керування	механічний
Кількість швидкостей	6
Тип перемішування	планетарний
Об'єм чаші, л	4,8
Матеріал чаші	нержавіюча сталь
Матеріал корпусу	пластик

Імпульсний режим	є
Додаткова комплектація*	немає

* У разі потреби можна придбати додатково: м'ясорубку, насадку для приготування ковбас, насадки для приготування кебе, овочерізку, соковижималку для м'яких фруктів і томатів, соковижималку шнекову, прес-форму для котлет, кігті для м'яса, форми для печива.

5. ЗАГАЛЬНИЙ ВИГЛЯД І СКЛАДОВІ ЧАСТИНИ



1. Верхня кришка
2. Кнопка розблокування
3. Горизонтальний порт виходу
4. Чаша з нержавіючої сталі
5. База
6. Корпус
7. Кнопка зняття блокування
8. Перемикач швидкостей та імпульсного режиму
9. Пласка насадка для збивання
10. Гак для замішування тіста
11. Віничок

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.

- Використовуйте виріб тільки за призначенням.
- Перед під'єднанням приладу до електромережі впевніться, що її параметри відповідають технічним характеристикам цього виробу, зазначеним у цій інструкції з експлуатації або на упаковці.
- Пристрій не призначений для використання особами з обмеженими фізичними, психічними чи розумовими здібностями або нестачею досвіду і знань, окрім випадків, коли здійснюється контроль з боку особи, відповідальної за їхню безпеку, та їм надано необхідні інструкції щодо роботи з виробом.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом, а також користуватися ним.
- Будьте особливо уважні, якщо поблизу пристрою, що працює, перебувають діти.
- Не залишайте виріб без нагляду під час роботи.
- Щоб уникнути удару електрострумом, не торкайтеся приладу та кабелю живлення вологими руками, а також не занурюйте пристрій і будь-які його частини у воду чи інші рідини. Не вмикайте виріб, якщо його деталі вологі.
- Прилад не призначений для використання поза приміщеннями. Вплив опадів може спричинити ураження електрострумом.
- Не використовуйте пристрій з пошкодженим кабелем живлення або мережевою вилкою, а також у разі несправності, падіння чи будь-якого пошкодження самого приладу. Для діагностики та ремонту зверніться до авторизованого сервісного центру.
- У разі виникнення проблем вимкніть усі елементи керування, від'єднайте пристрій від електромережі, а потім зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Не намагайтеся самостійно ремонтувати прилад!
- Встановлюйте виріб на стійкій і рівній робочій поверхні. Інакше можливе травмування!
- Слідкуйте, щоб кабель живлення не звисав з краю робочої поверхні, а також не був обмотаний навколо будь-якого предмета. Інакше це може призвести до падіння виробу та його пошкодження.

- Не розміщуйте прилад на нагрівальних елементах, варильних поверхнях, у духовці чи поряд з іншими джерелами тепла.
- Очистіть усі аксесуари перед першим використанням.
- Використання нерекомендованого обладнання чи аксесуарів може спричинити пожежу, ураження електрострумом або травму.
- Під час перемішування за допомогою цього пристрою не намагайтеся застосовувати скребок чи інші допоміжні інструменти для поєднання інгредієнтів у робочому контейнері (чаші) приладу. Це може спричинити травмування або затягування цих предметів у чашу.
- Працюючи м'ясорубкою, обов'язково використовуйте штовхач, що додається в комплекті. Ніколи не проштовхуйте продукти в трубу м'ясорубки чи овочерізки пальцем або за допомогою інших сторонніх предметів.
- Не використовуйте обладнання без продуктів.
- Щоб уникнути перевантаження, не застосовуйте одночасно кілька насадок.
- Уникайте контакту з рухомими частинами пристрою. Тримайте руки, волосся, одяг, а також аксесуари та посуд подалі від приладу під час роботи, щоб зменшити ризик травмування людей і/чи пошкодження виробу.
- Вимикайте прилад та від'єднуйте його від електромережі перед установленням, вийманням чи очищенням деталей, інакше можливе травмування.
- Не торкайтеся частини двигуна після тривалого використання.
- Не використовуйте пристрій протягом більш ніж 24 хвилин. Зупиніть його та зачекайте впродовж 15 хвилин, поки він охолоне, перш ніж розпочати роботу знову.
- Прилад має захист від перегріву. У разі спрацювання цього захисту та вимкнення пристрою через перегрів установіть перемикач швидкостей у положення «0» («Вимкнено») та від'єднайте виріб від елек-

тромережі. Зачекайте 1 хвилину та під'єднайте знову. Якщо прилад не запускається, почекайте 30 хвилин, щоб він повністю охолонув, перш ніж знов увімкнути.

- Коли працює один з вихідних рознімачів, не забудьте видалити деталі та компоненти, які були приєднані до інших вихідних отворів машини, і встановити відповідні захисні кришки.
- Щоб уникнути травм, будьте обережні під час роботи з гострими лезами, спорожнення чаші та очищення приладу, його деталей і компонентів.
- Щоб уникнути опіків, будьте обережні під час змішування гарячих продуктів або рідин.
- Вимкніть пристрій та від'єднайте його від електроживлення, перш ніж змінювати насадки або здійснювати маніпуляції з рухомим частинами виробу.
- Зберігайте прилад у безпечному, чистому, сухому, а також недоступному для дітей місці.

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

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

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

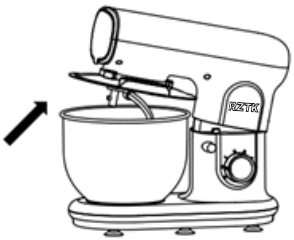
2. Огляньте пристрій щодо наявності пошкоджень. Перевірте відповідність комплектації. Якщо Ви виявили будь-які пошкодження чи невідповідність комплектації, не вмикайте прилад і зверніться до продавця.
3. Перед під'єднанням до електромережі впевніться, що її напруга відповідає робочим параметрам цього пристрою.

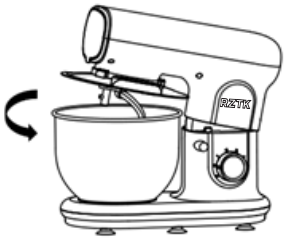
УВАГА!
Перш ніж використовувати цей виріб, очистіть його аксесуари нейтральним мийним засобом, промийте їх водою та висушіть. Не складайте і не вмикайте пристрій, якщо його деталі мокрі!

7.2. ВСТАНОВЛЕННЯ І ЗНЯТТЯ НАСАДОК ЗМІШУВАЧА

Насадки, які встановлюються на головку змішувача та використовуються разом із чашею з нержавіючої сталі: гак для замішування тіста, пласка насадка для збивання, віничок.

7.2.1. ВСТАНОВЛЕННЯ НАСАДКИ





1. Однією рукою утримуйте головку змішувача, іншою натисніть на важіль блокування – прилад автоматично підніме головку. Вручну переведіть її в максимальне положення та встановіть прозору кришку чаші.
2. Вставте проріз на верхньому кінці насадки у ведучий вал.
3. Посуньте насадку вгору та поверніть проти годинникової стрілки до упору.
4. Опустіть головку змішувача з насадкою в чашу.

7.2.2. ЗНЯТТЯ НАСАДКИ



1. Однією рукою утримуйте головку змішувача, іншою натисніть на важіль блокування – прилад автоматично підніме головку. Вручну переведіть її в максимальне положення.
2. Посуньте насадку вгору та поверніть за годинниковою стрілкою до упору.
3. Витягніть насадку та зніміть кришку чаші.
4. Опустіть головку змішувача.

7.3. ЧАША З НЕРЖАВІЮЧОЇ СТАЛІ

1. Однією рукою утримуйте головку змішувача, іншою натисніть на важіль блокування – прилад автоматично підніме головку. Вручну переведіть її в максимальне положення та встановіть прозору кришку чаші.
2. Вставте насадку відповідно до способу встановлення, описаного в підпункті 7.2.1.
3. Встановіть чашу з нержавіючої сталі на підставку та зафіксуйте її за годинниковою стрілкою.

УВАГА!
Не перевищуйте максимальну місткість чаші, щоб не перевантажувати прилад.

4. Натисніть на головку змішувача, щоб зафіксувати її (важіль блокування «вискочить»).

5. Під'єднайте прилад до електромережі, параметри якої відповідають технічним характеристикам цієї моделі.
6. Використовуйте перемикач швидкостей, щоб вибрати оптимальну швидкість для роботи.
7. Коли суміш досягне бажаної консистенції, поверніть перемикач швидкостей у положення «0» («Вимкнено»).
8. Підніміть головку змішувача та зніміть насадку, як описано в підпункті 7.2.2.
9. Поверніть чашу проти годинникової стрілки та вийміть її з машини.
10. Дістаньте суміш із чаші.
11. Очистіть аксесуари з урахуванням методів, описаних у розділі 8 цієї інструкції.

7.4. ГАК ДЛЯ ТІСТА

Ця насадка призначена для замішування тіста для хліба, макаронних виробів та інших густих сумішей.

7.4.1. ВСТАНОВЛЕННЯ І РОБОТА

1. Встановіть гак для тіста на головку змішувача, а чашу з нержавіючої сталі – на підставку.
2. Покладіть у чашу інгредієнти для змішування.
3. Опустіть насадку в чашу, під'єднайте пристрій до електромережі та поверніть ручку перемикача швидкостей у положення «1».
4. Через 30 секунд поверніть ручку перемикача в положення «2» і зачекайте, поки всі компоненти перемішаються, а тісто досягне належної еластичності або необхідної консистенції.
5. Після цього зніміть чашу з приладу, повернувши її проти годинникової стрілки, та дістаньте отриману масу із чаші.
6. Очистіть аксесуари з урахуванням методів, описаних у розділі 8 цієї інструкції.

7.4.2. ЗАМІШУВАННЯ ТІСТА ДЛЯ ХЛІБА

1. Підготуйте інгредієнти: борошно твердих сортів – 0,5 кг, цукор – 0,1 кг, яйця – 2 шт., сухі дріжджі – 5 г, масло вершкове – 75 г, сіль – 5 г, вода – 200 г.
2. Встановіть насадку й чашу, покладіть у чашу всі інгредієнти, крім масла.
3. Переведіть перемикач швидкостей у положення «1» на 1 хвилину, поки суміш інгредієнтів не стане тістом. Після цього поверніть перемикач у положення «2» на 15 хвилин. Потім покладіть масло в чашу й активно вимішуйте ще 5 хвилин.
4. Поставте тісто в піч до його приготування.

ПРИМІТКИ

- **Якщо машина працює протягом 8 хвилин, а тісто не досягло бажаної консистенції, продовжуйте вимішування ще кілька хвилин.**
- **Пропорція борошна твердих сортів до води – 1:2, середніх і м'яких – 1,1:2.**
- **Не використовуйте більшу швидкість для замішування тіста. Пропорція сухого борошна до води має бути встановлена за стандартною шкалою. Інакше машину легко пошкодити.**

УВАГА!

- **Не використовуйте 3-тю – 6-ту швидкості для замішування тіста.**
- **Для роботи зі щільними продуктами, як-от тісто для хліба та макаронних виробів, час обробки може бути подовжено залежно від Ваших потреб. Ми рекомендуємо використовувати прилад максимум упродовж 16 хвилин, після чого потрібні 15 хвилин відпочинку.**

7.5. ПЛАСКА НАСАДКА ДЛЯ ЗБИВАННЯ

Ця насадка призначена для змішування продуктів середньої густини, як-от тісто для млинців, тортів, тістечок, печива, що готуються з використанням борошна з низьким вмістом клейковини.

7.5.1. ВСТАНОВЛЕННЯ І РОБОТА

1. Встановіть пласку насадку для збивання на головку змішувача, а чашу з нержавіючої сталі – на підставку.
2. Покладіть у чашу інгредієнти для змішування.
3. Опустіть насадку в чашу, під'єднайте пристрій до електромережі та поверніть ручку перемикача швидкостей у положення «1».
4. Поступово збільшуйте швидкість до оптимального значення в процесі перемішування.

7.5.2. ЗМІШУВАННЯ ТІСТА

1. Встановіть віничок на головку змішувача, а чашу з нержавіючої сталі – на підставку.
2. Підготуйте інгредієнти: борошно пшеничне – 0,1 кг, цукор – 0,1 кг, масло вершкове – 0,1 кг, яйця – 2 шт. Покладіть їх у чашу.
3. Опустіть насадку в чашу, під'єднайте пристрій до електромережі та поверніть ручку перемикача швидкостей у положення «1», поступово збільшуйте швидкість до «5». Збивайте тісто 3–5 хвилин.

7.6. ВІНИЧОК

Ця насадка призначена для створення повітряної консистенції змішуваних продуктів, зокрема приготування кремів, соусів, збивання яєць, вершків, тіста для бісквіта тощо.

7.6.1. ЗБИВАННЯ БІЛКІВ

1. Протріть чашу з нержавіючої сталі та віничок, щоб упевнитися, що там немає води або масла.
2. Встановіть віничок на головку змішувача, а чашу з нержавіючої сталі – на підставку.
3. Покладіть у чашу необхідну кількість білків.

ПРИМІТКА
У білках не має бути жовтків!

4. Опустіть насадку в чашу, під'єднайте пристрій до електромережі та поверніть ручку перемикача швидкостей у положення «5», перемішуйте до бажаної консистенції.

Піноутворення на різних етапах збивання	
Перший етап	Бульбашки великі та нерівномірні.
Початковий етап	Бульбашки зменшуються і стають білими.
Вологе піноутворення	Підніміть віничок – бульбашки почнуть підніматися вгору.
Легке затвердіння	Підніміть віничок – піна на ньому м'яка та утворює піки.
Сухе піноутворення	Підніміть віничок – піна утворює піки, має однорідний колір і блиск.
Висихання	Підніміть віничок – піна утворює піки, має однорідний колір, неоднорідну текстуру та не має блиску.

7.6.2. ЗБИВАННЯ ВЕРШКІВ

1. Поставте чашу з нержавіючої сталі в холодильник приблизно на 20 хвилин.
2. Встановіть віничок на головку змішувача, а охолоджену чашу – на підставку.
3. Покладіть у чашу свіжі вершки та цукор.
4. Опустіть насадку в чашу, під'єднайте пристрій до електромережі та поверніть ручку перемикача швидкостей у положення «4», перемішуйте до бажаної консистенції.

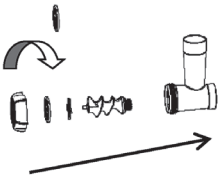
Піноутворення на різних етапах збивання	
Початковий етап	Перемішується та починає збиватися.
Утворення піни	Підніміть віничок і поставте піку. Вершки можна змішувати з іншими інгредієнтами.
Затвердіння	Продовжуйте збивати до необхідної густини.

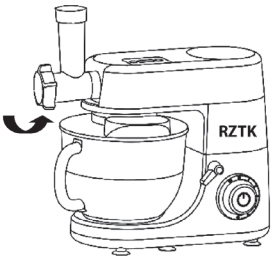
7.7. М'ЯСОРУБКА*

* У разі потреби придбавається окремо.

Ця насадка призначена для приготування фаршу з м'яса та інших продуктів.

7.7.1. ВСТАНОВЛЕННЯ І РОБОТА







1. Візьміть корпус головки м'ясорубки та помістіть шнек у його середину.
2. Встановіть лезо на шнек гострим краєм вгору.
3. Виберіть потрібний різальний диск (5 або 7 мм) і встановіть на лезо.
4. Встановіть і затягніть фіксуюче кільце.
5. Відкрийте передню кришку і вставте зібрану м'ясорубку у відповідний вихідний рознімач машини, поверніть проти годинникової стрілки та зафіксуйте.
6. Встановіть лоток для продуктів на вхідний отвір м'ясорубки.
7. Поставте ємність під вихідний отвір м'ясорубки, наріжте м'ясо невеликими шматочками, покладіть у лоток для продуктів та проштовхніть їх штовхачем.

ПРИМІТКИ

- **Використовуйте відповідний штовхач, що додається в комплекті, щоб проштовхнути продукти у вхідний отвір м'ясорубки. Ніколи не використовуйте палець або інші предмети, щоб проштовхнути продукти!**

- **Нарізайте м’ясо невеликими шматочками.**
- **Перед використанням м’ясорубки необхідно вийняти змішувальні аксесуари та чашу.**

7.7.2. ПРИГОТУВАННЯ ФАРШУ

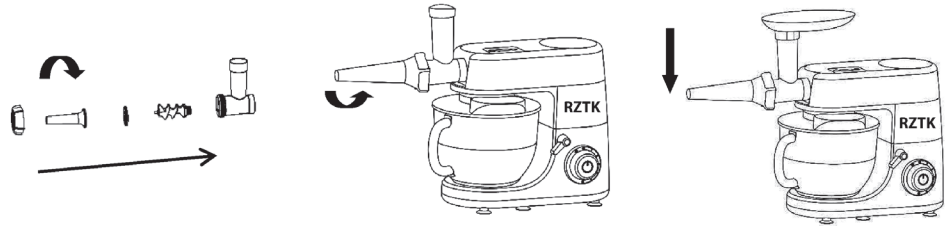
Насадка	Продукт	Максимальна вага, кг	Час, хв	Швидкість	Приблизний розмір шматків
М’ясорубка	свинина	1,5	3	3–4	20×20×60 мм
	яловичина	1,5	3		

УВАГА!
Не кладіть у м’ясорубку м’ясо із сухожиллям, кісткою чи шкірою.

7.8. НАСАДКА ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ КОВБАС*

* У разі потреби придбавається окремо.

Ця насадка призначена для приготування ковбас, сосисок та інших ковбасних виробів з м’ясного чи будь-якого іншого фаршу.



1. Попередньо підготуйте фарш для начинення.
2. Візьміть корпус головки м’ясорубки та помістіть шнек у його середину.
3. Встановіть насадку для приготування ковбас і затягніть фіксуюче кільце.
4. Відкрийте передню кришку і вставте зібрану м’ясорубку з насадкою у відповідний вихідний рознімач машини, поверніть проти годинникової стрілки та зафіксуйте.

5. Встановіть лоток для продуктів на вхідний отвір м'ясорубки.
6. Замочіть оболонку в холодній воді на 10 хвилин, потім акуратно надіньте її на кінець насадки і натягніть на конус. Зав'яжіть вільний кінець оболонки на відстані 1–2 см від вихідного отвору.
7. Покладіть готовий фарш у лоток. Увімкніть машину. Просувайте фарш за допомогою штовхача і знімайте оболонку з насадки в міру її наповнення, рівномірно розподіляючи фарш.
8. Коли ковбаса досягне бажаної довжини, вимкніть прилад і зав'яжіть вільний кінець оболонки на вузол. Ковбаса готова для подальшої обробки.

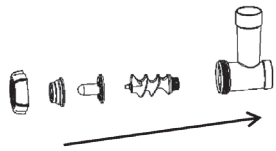
ПРИМІТКА
Фаршировані ковбаси можуть набрякнути під час варіння або смаження, і їхня оболонка може порватися! Проткніть натуральну оболонку в декількох місцях зубочисткою або іншим подібним предметом.

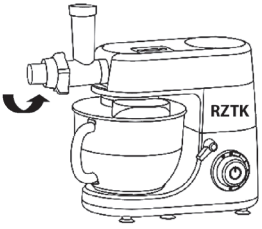
7.9. НАСАДКИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ КЕБЕ*

* У разі потреби придбаваються окремо.

Ці насадки призначені для приготування кебе – м'ясної страви арабської кухні.

7.9.1. ВСТАНОВЛЕННЯ І РОБОТА







1. Попередньо підготуйте фарш для кебе.
2. Візьміть корпус головки м'ясорубки та помістіть шнек у його середину.

3. Встановіть сепаратор і пластикову насадку для кебе послідовно на шнеку та затягніть фіксуюче кільце.
4. Відкрийте передню кришку та вставте зібрану м'ясорубку з насадками у відповідний вихідний рознімач машини, поверніть проти годинникової стрілки та зафіксуйте.
5. Покладіть готовий фарш у лоток. Увімкніть машину. Просувайте фарш за допомогою штовхача. Коли трубочка з фаршу з'явиться з кінця насадки, підставте руку та відірвіть трубочку потрібної довжини.
6. Наповніть готові трубочки з фаршу начинкою за смаком і запечатайте з кінців. Кебе готові для подальшого приготування.

ПРИМІТКА
Цю насадку можна використовувати для приготування м'ясного пирога та інших подібних страв.

7.9.2. ПРИГОТУВАННЯ КЕБЕ

ПРИМІТКА
Нижче подано один з багатьох можливих рецептів кебе.

Інгредієнти

М'ясо (яловичина чи баранина) – 500 г

Булгур – 200 г

Гриби – 350 г

Сир твердий – 250 г

Цибуля зелена – за смаком

Сіль – за смаком

Суміш перців – за смаком

Олія – відповідно до об'єму фритюрниці

Приготування

1. Обробіть м'ясо (видаліть сухожилля, хрящі, жир тощо). Наріжте на невеликі шматки, відповідно до діаметра труби м'ясорубки, щоб унеможливити їх застрягання.
2. Пропустіть м'ясо через м'ясорубку, як описано в пункті 7.7, обравши різальний диск 5 мм.
3. Попередньо замочіть булгур у холодній воді на 2 години. Потім злийте рідину та ретельно відіжміть.
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.

ПРИМІТКА
Якщо фарш вийшов сухуватим, додайте трохи води.

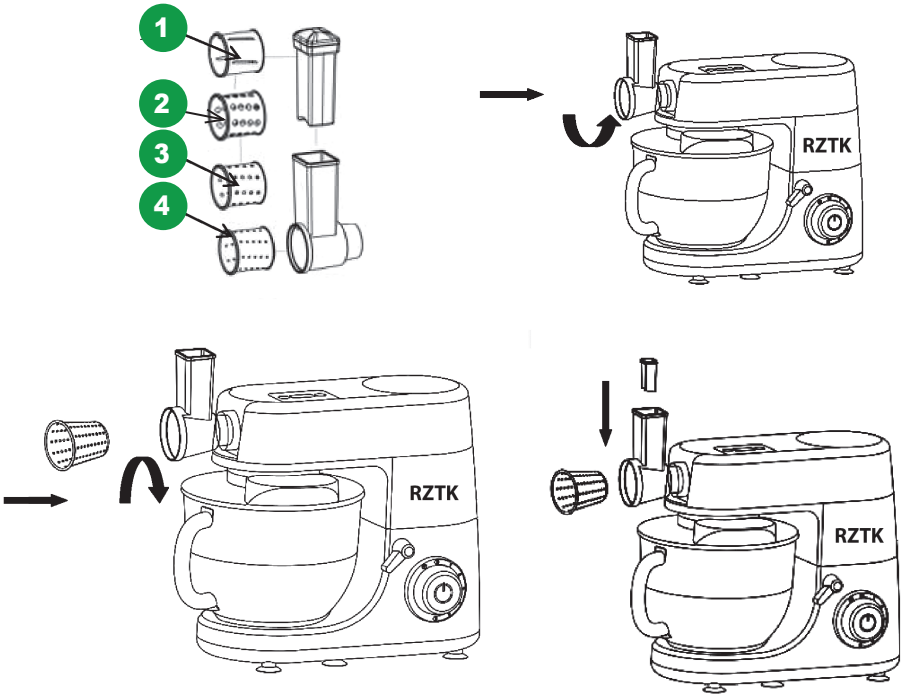
7. Гриби промийте й наріжте невеликими шматочками.
8. Розігрійте сковороду та змастіть її невеликою кількістю олії, прогрійте впродовж хвилини. Покладіть гриби на сковороду та обсмажуйте до випаровування вологи, періодично помішуючи. Посоліть за 2 хвилини до готовності. Остудіть.
9. Гриби також пропустіть через м'ясорубку, обравши різальний диск 5 мм.
10. Зелену цибулю помийте, обсушіть, нашаткуйте. Додайте до грибів.
11. З м'ясного фаршу зробіть трубочки, як описано в підпункті 7.9.1.
12. Твердий сир наріжте тонкими пластинками. На кожну покладіть трохи грибної начинки і 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 штуки до рум'яної скоринки.
15. Готову страву викладайте на паперові серветки, щоб видалити надлишок олії.

7.10. ОВОЧЕРІЗКА (ПОДРІБНЮВАЧ)*

* У разі потреби придбавається окремо.

Ця насадка призначена для нарізання і подрібнення овочів, фруктів та інших твердих продуктів. До комплекту входять 4 насадки: шатківниця (1), тертка для приготування дерунів (2), велика тертка (3), дрібна тертка (4).



1. Відкрийте передню кришку та встановіть корпус головки овочерізки у відповідний вихідний рознімач машини.

2. Виберіть потрібну насадку для різання. Встановіть її в циліндр овочерізки.
3. Підготуйте спеціальну різальну заглушку, підкладіть пластину під головку овочерізки.
4. Коли овочерізка повністю зібрана, увімкніть машину та переведіть перемикач швидкостей у положення «4», «5» або «6». Завантажуйте продукти для подрібнення.

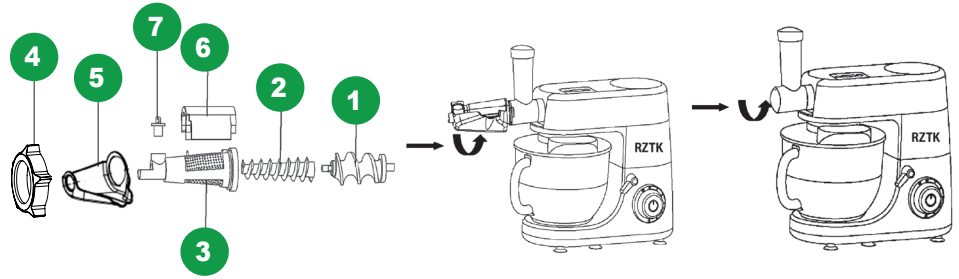
ПРИМІТКИ

- **Перед роботою з овочерізкою наріжте продукти ножем на невеликі шматки, відповідно до розмірів труби, щоб уникнути їх застрягання.**
- **Використовуйте відповідний штовхач, що додається в комплекті, щоб проштовхнути продукти у вхідний отвір овочерізки. Ніколи не використовуйте палець або інші предмети, щоб проштовхнути продукти!**
- **Під час роботи тримайте основний корпус машини рукою, натискаючи вниз.**

7.11. СОКОВИЖИМАЛКА ДЛЯ М'ЯКИХ ФРУКТІВ І ТОМАТІВ*

* У разі потреби придбавається окремо.

Ця насадка призначена для вичавлювання соку з помідорів, ягід, м'яких овочів і фруктів.



1. Візьміть корпус головки м'ясорубки та помістіть шнек (1) у його середину.

2. Встановіть деталі соковижималки послідовно на шнек м'ясорубки: шнек (2), конус із ситом (3), фіксуюче кільце (4), захист від бризок (6), лоток для стікання соку (5), регулятор (7).
3. Відкрийте передню кришку та встановіть корпус головки м'ясорубки з насадкою-соковижималкою для м'яких фруктів і томатів у відповідний вихідний рознімач машини.
4. Встановіть лоток для продуктів на вхідний отвір м'ясорубки.
5. Поставте ємність під лоток для стікання соку та ще одну ємність – під вихідний отвір для вичавок.
6. Коли соковижималка повністю зібрана, увімкніть машину та переведіть перемикач швидкостей у положення «4», «5» або «6».
7. Покладіть продукти в лоток, проштовхніть за допомогою штовхача та розпочніть вичавлювання соку.

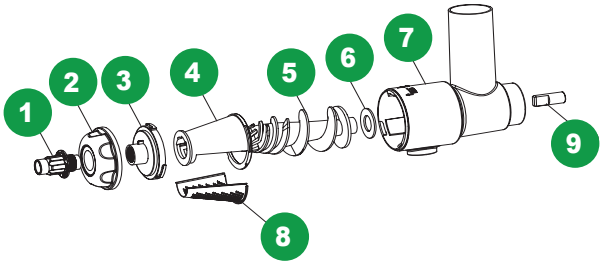
ПРИМІТКА
Перед роботою із соковижималкою наріжте продукти ножем на невеликі шматки, відповідно до розмірів труби м'ясорубки, щоб уникнути їх застрягання.

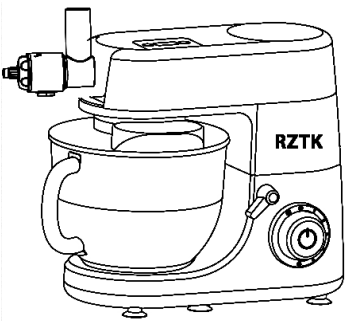
7.12. СОКОВИЖИМАЛКА ШНЕКОВА*

* У разі потреби придбавається окремо.

Ця насадка призначена для вичавлювання соку з твердих овочів і фруктів.

1. Напрямна насадка
2. Зовнішня кришка
3. Внутрішня кришка
4. Корпус фільтра
5. Шнек
6. Прокладка
7. Корпус соковижималки
8. Сітка фільтра
9. Конектор моторного вала





1. Відкрийте передню кришку та встановіть корпус головки шнекової соковижималки у відповідний вихідний рознімач машини.
2. Вставте шнек та чашку фільтра один за одним, закрийте кришку та затягніть її на циліндрі соковижималки.
3. Поставте ємність під вихідний отвір для соку та ще одну ємність – під вихідний отвір для вичавок.
4. Коли шнекова соковижималка повністю зібрана, увімкніть машину та переведіть перемикач швидкостей у положення «6».

ПРИМІТКА
Перед роботою із соковижималкою наріжте продукти ножем на невеликі шматки, відповідно до розмірів її труби, щоб уникнути їх застрягання.

7.13. ПРЕС-ФОРМА ДЛЯ КОТЛЕТ*

* У разі потреби придбавається окремо.

Це пристосування призначене для формування котлет із начинкою, а також котлет для бургерів.

1. Заповніть нижню частину прес-форми заздалегідь приготованим фаршем трохи більше ніж на половину.
2. За допомогою верхньої частини прес-форми зробіть заглиблення, щоб додати начинку. Покладіть начинку в заглиблення, що утворилося.

3. Покладіть необхідну кількість фаршу зверху начинки та запечатайте котлету.



7.14. КІГТІ ДЛЯ М'ЯСА*

* У разі потреби придбаваються окремо.

Це багатоцільове пристосування призначене для розривання м'яса на волокна, а також зручного захоплення продуктів для нарізання. Воно також буде чудовим доповненням до приладдя для гриля.



Використовуйте один кіготь для утримування м'яса, а інший – для його розривання на шматки, які потрібно подрібнити в м'ясорубці.

УВАГА!
Стережіться гострих кінчиків кігтів!

7.15. НАСАДКА ДЛЯ ПЕЧИВА*

* У разі потреби придбавається окремо.

Це пристосування призначене для надання печиву різних форм.

1. Візьміть корпус головки м'ясорубки та помістіть шнек у його середину.
2. Встановіть лезо на шнек гострим краєм угору, далі встановіть різальний диск.
3. Потім установіть форму для печива і затягніть фіксуюче кільце.
4. Відкрийте передню кришку та встановіть корпус головки м'ясорубки у відповідний вихідний рознімач машини.
5. Встановіть лоток для продуктів на вхідний отвір м'ясорубки.
6. Використовуючи штовхач, проштовхніть тісто у вхідний отвір.
7. Протисніть тісто через візерунок на насадці для отримання формового печива.

8. ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД

8.1. ОЧИЩЕННЯ КОРПУСУ

1. Від'єднайте пристрій від електроживлення перед чищенням.
2. Не мийте основний блок машини, щоб уникнути ураження електрострумом.
3. Протріть головку змішувача, підставку, фіксуючу пластину чаші та основу блока вологою тканиною, а потім просушіть.

УВАГА!

- **Не занурюйте пристрій у воду.**
- **Не використовуйте гострі предмети і/чи абразивні мийні засоби для чищення приладу, оскільки це може пошкодити його поверхню.**

8.2. ОЧИЩЕННЯ МІКСЕРА

1. Щоб очистити змішувальні деталі, посуд з нержавіючої сталі та інші аксесуари, зніміть їх з основного блока, попередньо вимкнувши машину та від'єднавши її від електромережі, інакше це може спричинити ураження електрострумом чи травму.
2. Змішувальні деталі та чашу з нержавіючої сталі не можна мити в посудомийній машині. Якщо для чищення використовуються джерела тепла або їдкі мийні засоби, ці деталі можуть деформуватися або змінити колір.
3. Деталі, які безпосередньо контактують з продуктами харчування, можна мити м'яким мийним засобом та промивати водою.
4. Деякі деталі можна розділити для миття, і їх слід установити знову, коли вони повністю висохнуть.

8.3. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Причина	Вирішення
Машина раптом припинила роботу	Прилад працює надто довго або його температура зависока, що призвело до перегріву двигуна та вимкнення живлення.	Вимкніть пристрій і від'єднайте його від електромережі, поки він повністю не охолоне.
Під час повертання перемикача швидкостей машина не починає працювати	Вимкнено електроживлення.	Використовуйте пристрій після відновлення електроживлення.
	Відкидна частина машини заблокована.	Переведіть передню відкидну частину машини в горизонтальне положення.

Проблема	Причина	Вирішення
Під час повертання перемикача швидкостей машина не починає працювати	Мережева вилка не під'єднана до розетки.	Впевніться, що мережева вилка під'єднана до розетки.
Збільшення шуму під час роботи машини	Підвищення швидкості або збільшення навантаження під час роботи.	Щоб уникнути перевантаження приладу в разі занадто тривалого використання, робіть перерви під час роботи.
Зменшення швидкості роботи двигуна	Використання пристрою за низьких температур навколишнього середовища, що спричиняє затвердіння оливи в машині та призводить до підвищеного навантаження двигуна.	Встановіть найнижчу швидкість роботи й дайте виробу попрацювати без навантаження приблизно 5 хвилин.
Нестабільність роботи двигуна		
Двигун не працює		

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 12 місяців 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;
- 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.

УВАГА!
Якщо після вивчення цієї інструкції у Вас залишилися запитання щодо експлуатації чи обслуговування, перед початком роботи зверніться по консультацію до служби підтримки RZTK. Використовуйте контактні дані, розміщені далі.

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