

CEN TEK®



РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
МЯСОРУБКА
СТ-1615

МОЩНОСТЬ · КАЧЕСТВО · ДИЗАЙН

СОДЕРЖАНИЕ

1. Меры безопасности
2. Описание прибора
3. Комплектность
4. Порядок работы
5. Уход за прибором
6. Технические характеристики
7. Защита окружающей среды, утилизация прибора
8. Информация о сертификации, гарантийные обязательства
9. Информация о производителе, импортере

Уважаемый потребитель!
Благодарим Вас за выбор продукции
ТМ «Centek» и гарантируем безупречное
функционирование данного изделия
при соблюдении правил его эксплуатации.

Пожалуйста, перед началом эксплуатации, внимательно изучите данную инструкцию, которая содержит важную информацию по правильной и безопасной эксплуатации прибора. Позаботьтесь о сохранности данной инструкции. Изготовитель не несет ответственности, в случае использования прибора не по прямому назначению и при несоблюдении правил и условий, указанных в настоящей инструкции, а также в случае попыток неквалифицированного ремонта прибора.

Если вы желаете передать прибор для использования другому лицу, пожалуйста, передавайте его вместе с настоящей инструкцией.

Электромясорубка является бытовым прибором и не предназначена для использования в промышленных целях!

1. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Приобретенный Вами прибор соответствует всем официальным стандартам безопасности, применимым к электроприборам в Российской Федерации.

Во избежание возникновения ситуаций опасных для жизни и здоровья, а также преждевременного выхода прибора из строя, необходимо строго соблюдать перечисленные ниже условия:

1. Внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством до начала эксплуатации.
2. Сохраняйте настоящее руководство.
3. Убедитесь, что напряжение питания, указанное на приборе, соответствует напряжению в сети электропитания.
4. Запрещается использовать принадлежности и запасные части других изготовителей. В случае ис-

пользования таких деталей гарантия изготовителя аннулируется.

5. Запрещается пользоваться прибором при повреждении сетевого шнура, вилки и других частей прибора.
6. При повреждении сетевого шнура его необходимо заменить силами изготовителя или авторизованного сервисного центра во избежание несчастных случаев.
7. Перед началом эксплуатации тщательно очистите части прибора, соприкасающиеся с пищевыми продуктами.
8. После окончания использования немедленно отсоедините прибор от розетки электропитания.
9. Никогда не проталкивайте продукты во входную трубку головки пальцами и иными предметами кроме штатного толкателя во время работы мясорубки.
10. Держите мясорубку вне досягаемости детей.
11. Не оставляйте работающую мясорубку без присмотра.
12. Отключайте прибор от сети перед снятием и установкой любых принадлежностей.
13. Дождитесь полной остановки движущихся частей прибора перед снятием любых его частей.
14. Не погружайте моторный блок мясорубки в воду или другие жидкости, не мойте под краном. Для чистки используйте только влажную ткань.
15. Запрещается перемалывать в мясорубке кости, орехи и другие твердые предметы.
16. Запрещается помещать пальцы внутрь головки мясорубки. Используйте только штатный толкатель.
17. Не эксплуатируйте прибор непрерывно более 10 минут.
18. К принадлежностям прилагается руководство по их безопасной эксплуатации.
19. Используйте прибор только по прямому назначению, во избежание несчастных случаев.
20. Данный прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими или умственными возможностями, детьми, а также лицами, не имеющими достаточного опыта использования подобных приборов без соответствующего инструктажа и наблюдения со стороны лиц, ответственных за их безопасность.
21. Не позволяйте детям играть с прибором.
22. При заклинивании мясорубки нажмите кнопку «Реверс» (R). Благодаря функции «Реверс» головка мясорубки очистится от мяса, и можно снова запустить прибор.

ВНИМАНИЕ!

Данный прибор оборудован термостатом, который автоматически отключает питание прибора в случае перегрева.

В случае внезапной остановки прибора:

1. Извлеките вилку из розетки электросети.
2. Выключите прибор, установив переключатель в положение «ВЫКЛ».

3. Дайте прибору остыть в течение 1 часа.

4. Вставьте вилку в розетку.

5. Снова включите прибор.

Если термостат срабатывает слишком часто, обратитесь к продавцу или в авторизованный сервисный центр.

2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

1. Толкатель

2. Загрузочный лоток

3. Патрубок головки

4. Фиксатор блокировки

5. Корпус

6. Переключатель

REV/OFF/1/2

(РЕВЕРС/ВЫКЛ/1/2)

7. Шнек

8. Нож

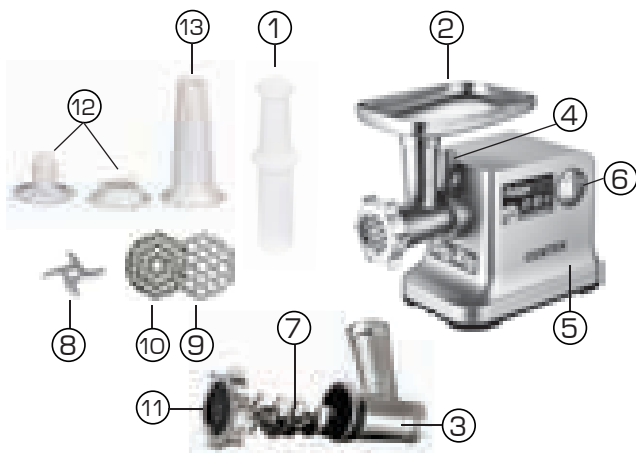
9. Диск (большой)

10. Диск (средний)

11. Накладная гайка

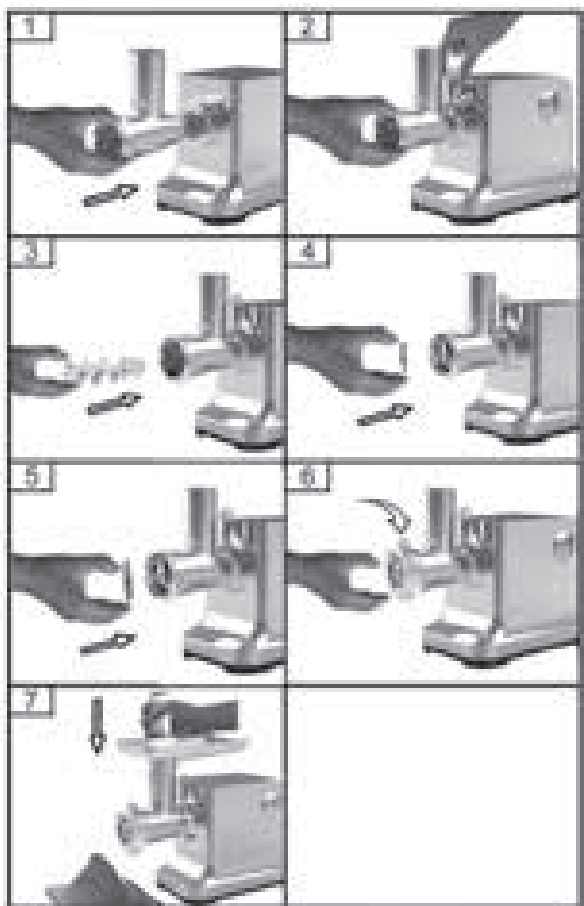
12. Насадки для кеббе

13. Насадка для колбас



3. КОМПЛЕКТНОСТЬ

- Электромясорубка – 1 шт;
- Головка – 1 шт;
- Шнек – 1 шт;
- Нож – 1 шт;
- Диск – 2 шт;
- Толкатель – 1 шт;
- Накладная гайка – 1 шт;
- Загрузочный лоток – 1 шт;
- Насадка для колбас – 1 шт;
- Насадка для кеббе – 2 шт;
- Руководство по эксплуатации – 1 шт.



4. ПОРЯДОК РАБОТЫ

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

1. Перед подключением прибора к сети убедитесь, что он выключен.
2. Перед измельчением мяса убедитесь, что все кости и избыток жира удалены.
3. Не нажимайте на продукты каким-либо посторонним предметом или пальцами, используйте только толкатель, поставляемый вместе с прибором.
4. Не опускайте корпус мясорубки в воду или другие жидкости.
5. Не пытайтесь обрабатывать твердую и волокнистую пищу (например, имбирь или хрен) в мясорубке.
6. Если какой-либо твердый кусок пищи останавливает винт и вращение лезвий, немедленно выключите прибор и используйте функцию «Реверс».

СБОРКА

1. Опустите фиксатор блокировки, возьмите патрубок головки и соедините с коннектором (рис.1). Поднимите фиксатор блокировки (рис. 2).
2. Поместите шнек в головку длинной осью вперед, и слегка поверните его до зацепления с валом двигателя (рис.3).
3. Наденьте нож на ось шнека режущими кромками к себе (рис.4). При неправильной установке ножа мясо не будет измельчаться.
4. Установите нужный диск перед ножом, совместив его с выступами в корпусе головки (рис.5).
5. Удерживая диск от выпадения пальцами одной руки, другой рукой наденьте и затяните накидную гайку (рис.6). Избегайте перетяжки гайки.
6. Установите загрузочный лоток на головку и зафиксируйте его в рабочем положении (рис.7).
7. Разместите прибор на устойчивой поверхности.
8. Не перекрывайте свободное движение воздуха снизу и с боков моторного блока. Не допускайте блокировки вентиляционных отверстий на дне и боковой части корпуса.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАРША

КАК ВЫБРАТЬ МЯСО

В первую очередь необходимо оценить его внешний вид – цвет, наличие пятен, вмятин, пленок и т.д. Цвет баранины и говядины должен быть красным, свинины и телятины – розовым. Если говорить о цвете жира, то вне зависимости от типа мяса он должен быть белого цвета.

Лучше отдать свое предпочтение куску с равномерным распределением жира по всей его поверхности. Легкие заветрины вполне допустимы, а вот слизистые пленки и пятна свидетельствуют о несвежести мяса.

Для того чтобы фарш получился по-настоящему вкусным, можно добавить к нему дополнительные ингредиенты: вымоченный в молоке белый хлеб, сливочное масло, тертый сыр или сало. Сочность мясной начинке придадут также сырые овощи – картофель, тыква, кабачок или натертое на терке зеленое яблоко.

Также добавьте специи и приправы. Беспроигрышные комбинации: к говядине – соль, перец, мускатный орех; к баранине – зира, кориандр; к свинине – вустерский соус; к курице – куркума.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

| | |
|--|--------------------|
| <i>Баранина</i> | <i>100 г</i> |
| <i>Масло оливковое</i> | <i>1 ст. ложка</i> |
| <i>Лук репчатый</i> <i>(мелко нарезать)</i> | <i>1 ст. ложка</i> |
| <i>Специи</i> | <i>по вкусу</i> |
| <i>Соль</i> | <i>по вкусу</i> |
| <i>Мука</i> | <i>1 ст. ложка</i> |

1. Пропустите баранину через мясорубку 1 или 2 раза.
2. Поджарьте лук до золотистого цвета, добавьте фарш, специи, соль и муку.

ОБОЛОЧКА

| | |
|--|-----------|
| <i>Нежирное мясо</i> | 450 г |
| <i>Мука</i> | 150–200 г |
| <i>Специи</i> | по вкусу |
| <i>Мускатный орех</i> <i>(мелко нарезать)</i> | 1 шт. |
| <i>Перец красный молотый</i> | по вкусу |
| <i>Перец черный</i> | по вкусу |

1. Пропустите мясо через мясорубку 3 раза и смешайте все ингредиенты в чашке. Рекомендуется использовать как можно больше мяса и меньше муки.
2. Пропустите смесь через мясорубку 3 раза.
3. Разберите головку в обратной последовательности (рис. 6–4) и извлеките диск и нож.
4. Установите насадки для кеббе на ось шнека, совместив вырезы в них с выступами в корпусе головки.
5. Заверните накидную гайку. Избегайте перетягивания гайки.
6. Изготовьте цилиндрические оболочки.
7. Наполните кеббе начинкой, защипните концы и хорошо прожарьте.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАС

1. Приготовьте фарш.
2. Установите шнек в корпус головки длинной осью вперед. Вставьте нож и диск в корпус головки.
3. Установите насадку для колбас на корпус головки и затяните накидную гайку (убедитесь, что вырезы в диске совмещены с выступами в головке).
4. Присоедините головку к моторному блоку (рис.8).
5. Установите загрузочный лоток на приемную трубку головки.

Мясорубка готова к изготовлению колбас. Поместите ингредиенты в загрузочный лоток. С помощью толкателя осторожно проталкивайте фарш в приемную трубку. Поместите колбасную оболочку в слегка теплую воду на 10 минут. Наденьте сырую оболочку на насадку. Подавайте готовый колбасный фарш в приемную трубку головки. Если оболочка не снимается с насадки, смочите ее водой.



5. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Мясо, оставшееся внутри шнека можно извлечь пропустив через мясорубку кусок хлеба.

1. Перед чисткой прибора выключите его и извлеките вилку из розетки электросети.
2. Поверните фиксатор блокировки и выньте головку. Снимите толкатель и загрузочный лоток.
3. Отверните накидную гайку и выньте все части из корпуса головки. Не помещайте части головки в посудомоечную машину!
4. Промойте все детали, соприкасавшиеся с мясом в горячей мыльной воде. Чистку производите немедленно после использования мясорубки.
5. Промойте детали в чистой холодной воде и просушите их.
6. Рекомендуется смазывать нож и диски небольшим количеством растительного масла.

6. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- напряжение питания 220 – 240 В ~ 50 Гц;
- максимальная мощность 2500 Вт;
- производительность 2.4 кг/мин;
- длина сетевого шнура 1,0 м.

7. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ, УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА

Упаковка, сам прибор сделаны из материалов, которые могут быть использованы повторно.

По возможности, при утилизации выбрасывайте их в контейнер, предназначенный для повторно используемых материалов.

Прибор по окончании срока службы может быть утилизировано отдельно от обычного бытового мусора. Его можно сдать в специальный пункт приема электронных приборов и электроприборов на переработку.

Материалы перерабатываются в соответствии с их классификацией. Сдав этот прибор по окончании его срока службы на переработку, Вы внесете большой вклад в защиту окружающей среды. Список пунктов приема электронных приборов и электроприборов на переработку Вы можете получить в муниципальных органах государственной власти.

8. ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ, ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей». Этот прибор соответствует всем официальным национальным стандартам безопасности, применяемым к электроприборам в Российской Федерации. Установленный производителем в порядке п. 2 ст. 5 Федерального закона РФ «О защите прав по-

требителей» срок службы для данного изделия составляет 3 года с даты производства при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применяемыми техническими стандартами.

Дата производства изделия указана в серийном номере (2 и 3 знаки – год, 4 и 5 знаки – месяц производства). Гарантийное и послегарантийное обслуживание осуществляется генеральным сервисным центром ООО «Ларина-Сервис», г. Краснодар. Тел.: (861) 2-600-900. О наличии сервисного центра в Вашем городе Вы можете узнать по указанному телефону и на сайте www.centek.ru. Продукция имеет сертификат соответствия: № TC RU C-CN.AU05.B.00921 от 17.01.2017 г.



Продукция сертифицирована и соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам

9. ИНФОРМАЦИЯ О ПРОИЗВОДИТЕЛЕ, ИМПОРТЕРЕ

Импортер на территорию РФ: ИП Асрумян К.Ш.

Адрес: Россия, 350912, г. Краснодар, пгт.

Пашковский, ул. Атамана Лысенко, 23. Тел.: 8 (861) 2-600-900.

СЕНТЕК®

Гарантийный талон № _____

Талон действителен при наличии всех штампов и отметок

Внимание! Пожалуйста, потребуйте от продавца полностью заполнить гарантийный талон и отрывные талоны.

Заполняется фирмой-продавцом

| | |
|-----------------------|--|
| Изделие | |
| Модель | |
| Серийный номер | |
| Дата продажи | |
| Фирма-продавец | |

Юридический адрес фирмы-продавца

| |
|--|
| |
| |
| |

ФИО и телефон покупателя

| |
|--|
| |
| |

Подпись продавца

| |
|--|
| |
|--|

Печать продающей организации

| |
|--|
| |
|--|

СЕНТЕК®

Данные отрывные купоны заполняются представителем фирмы-продавца

| КУПОН №3 | | |
|----------|---------------------|--|
| М.П. | ИЗДЕЛИЕ | |
| | МОДЕЛЬ | |
| | СЕРИЙНЫЙ НОМЕР № | |
| | ДАТА ПРОДАЖИ | |
| | ФИРМА- ПРОДАВЕЦ | |

| КУПОН №2 | | |
|----------|---------------------|--|
| М.П. | ИЗДЕЛИЕ | |
| | МОДЕЛЬ | |
| | СЕРИЙНЫЙ НОМЕР № | |
| | ДАТА ПРОДАЖИ | |
| | ФИРМА- ПРОДАВЕЦ | |

| КУПОН №1 | | |
|----------|---------------------|--|
| М.П. | ИЗДЕЛИЕ | |
| | МОДЕЛЬ | |
| | СЕРИЙНЫЙ НОМЕР № | |
| | ДАТА ПРОДАЖИ | |
| | ФИРМА- ПРОДАВЕЦ | |

CENTEK®

Данные отрывные купоны заполняются представителем сервисного центра, проводящего ремонт изделия. После проведения ремонта данный гарантийный талон (за исключением заполненного отрывного купона) должен быть возвращен Владельцу.

КУПОН №3

| | |
|--|--|
| МОДЕЛЬ | |
| СЕРИЙНЫЙ НОМЕР № | |
| ДАТА ПО- СТУПЛЕНИЯ В РЕМОНТ | |
| ДАТА ВЫДАЧИ | |
| ВИД РЕМОНТА | |

М.П.

КУПОН №2

| | |
|--|--|
| МОДЕЛЬ | |
| СЕРИЙНЫЙ НОМЕР № | |
| ДАТА ПО- СТУПЛЕНИЯ В РЕМОНТ | |
| ДАТА ВЫДАЧИ | |
| ВИД РЕМОНТА | |

М.П.

КУПОН №1

| | |
|--|--|
| МОДЕЛЬ | |
| СЕРИЙНЫЙ НОМЕР № | |
| ДАТА ПО- СТУПЛЕНИЯ В РЕМОНТ | |
| ДАТА ВЫДАЧИ | |
| ВИД РЕМОНТА | |

М.П.

УВАЖАЕМЫЙ ПОТРЕБИТЕЛЬ!

Благодарим Вас за выбор техники ТМ «Centek» и гарантируем высокое качество работы приобретенного Вами прибора при соблюдении правил его эксплуатации.

Срок гарантии на все приборы 12 месяцев со дня покупки. Данным гарантийным талоном производитель подтверждает исправность данного прибора и берет на себя обязательство по бесплатному устранению всех неисправностей, возникших по вине производителя.

Гарантийный ремонт может быть произведен в авторизованном сервисном центре изготовителя ООО «Ларина-Сервис», находящемся по адресу: г. Краснодар, ул. Демуса, 14. Тел.: (861) 2-600-900.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

1. Гарантия действует при соблюдении следующих условий оформления:

- правильное и четкое заполнение оригинального гарантийного талона изготовителя с указанием наименования модели, ее серийного номера, даты продажи, при наличии печати фирмы-продавца и подписи представителя фирмы-продавца в гарантийном талоне, печатей на каждом отрывном купоне, подписи покупателя.

Производитель оставляет за собой право на отказ в гарантийном обслуживании в случае непредоставления вышеуказанных документов, или если информация в них будет неполной, неразборчивой, противоречивой.

2. Гарантия действует при соблюдении следующих условий эксплуатации:

- использование прибора в строгом соответствии с инструкцией по эксплуатации;
- соблюдение правил и требований безопасности.

3. Гарантия не включает в себя периодическое обслуживание, чистку, установку, настройку прибора на дому у владельца.

4. Случаи, на которые гарантия не распространяется:

- механические повреждения;
- естественный износ прибора;
- несоблюдение условий эксплуатации или ошибочные действия владельца;

- неправильная установка, транспортировка;
- стихийные бедствия (молния, пожар, наводнение и т. п.), а также другие причины, находящиеся вне контроля продавца и изготовителя;
- попадание внутрь прибора посторонних предметов, жидкостей, насекомых;
- ремонт или внесение конструктивных изменений неуполномоченными лицами;
- использование прибора в профессиональных целях (нагрузка превышает уровень бытового применения), подключение прибора к питающим телекоммуникационным и кабельным сетям, не соответствующим Государственным Техническим Стандартам;
- выход из строя перечисленных ниже принадлежностей изделия, если их замена предусмотрена конструкцией и не связана с разборкой изделия:
 - а) пульты дистанционного управления, аккумуляторные батареи, элементы питания (батарейки), внешние блоки питания и зарядные устройства.
 - б) расходные материалы и аксессуары (упаковка, чехлы, ремни, сумки, сетки, ножи, колбы, тарелки, подставки, решетки, вертелы, шланги, трубки, щетки, насадки, пылесборники, фильтры, поглотители запаха).
- для приборов, работающих от батареек, – работа с неподходящими или истощенными батарейками;
- для приборов, работающих от аккумуляторов, – любые повреждения, вызванные нарушениями правил зарядки и подзарядки аккумуляторов.

5. Настоящая гарантия предоставляется изготовителем в дополнение к правам потребителя, установленным действующим законодательством, и ни в коей мере не ограничивает их.

6. Производитель не несет ответственности за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный продукцией ТМ «Centek», людям, домашним животным, имуществу потребителя и/или иных третьих лиц в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил и условий эксплуатации, установки изделия; умышленных и/или неосторожных действий (бездействий) потребителя и/или иных третьих лиц действия обстоятельств непреодолимой силы.

7. При обращении в сервисный центр прием изделия предоставляется только в чистом виде (на приборе не должно быть остатков продуктов питания, пыли и других загрязнений).

Производитель оставляет за собой право изменять дизайн и характеристики прибора без предварительного уведомления.

Срок службы для данного изделия составляет не менее трех лет с даты производства при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применимыми техническими стандартами. По окончании срока службы обратитесь в авторизованный сервисный центр для получения рекомендаций по дальнейшей эксплуатации прибора.

Дата производства изделия указана в серийном номере (2 и 3 знаки – год, 4 и 5 знаки – месяц производства).

WWW.CENTEK.RU

МОЩНОСТЬ • КАЧЕСТВО • ДИЗАЙН