



РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

МЯСОРУБКА CENTEK

СТ-1609 WHITE

СТ-1609 BLACK

СТ-1609 RED



МОЩНОСТЬ · КАЧЕСТВО · ДИЗАЙН

WWW.CENITEK.RU

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, импортёре

Уважаемый потребитель!

Благодарим за Ваш 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 устройства не по прямому назначению и при несоблюдении правил и условий, указанных в настоящей инструкции, а также в случае попыток неквалифицированного ремонта устройства.

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

Приобретенное Вами устройство соответствует всем официальным стандартам безопасности применимым к электроприборам в Российской Федерации.

Во избежание возникновения ситуаций опасных для жизни и здоровья, а также преждевременного выхода устройства 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 электроснабжения.
4. Запрещается использовать принадлежности и запасные части других изготовителей. В случае использования 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 пытаться 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. Запрещается позволять детям играть с прибором.

22. При заклинивании мясорубки нажмите кнопку «Реверс» (REV). При этом мясо выталкивается из головки и прибор может быть снова запущен

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 нажатием кнопки ВКЛ/ВЫКЛ.

3. Дайте прибору остыть в течение 1 часа.

4. Вставьте вилку в розетку.

5. Снова включите прибор.

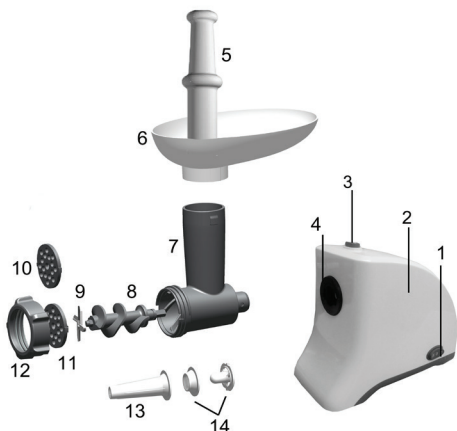
Если термостат срабатывает слишком часто, обратитесь к продавцу или в авторизованный сервисный центр.

При подключении прибора к сети загорается контрольная лампа.

2. Описание прибора

1. ON/O/R (ВКЛ/ВЫКЛ/реверс)
2. Корпус
3. Кнопка фиксатора
4. Патрубок головки
5. Толкатель
6. Загрузочный лоток
7. Головка

8. Шнек
9. Нож
10. Диск (большой)
11. Диск (средний)
12. Накладная гайка
- 13/14. Насадки для колбас и Кеббе

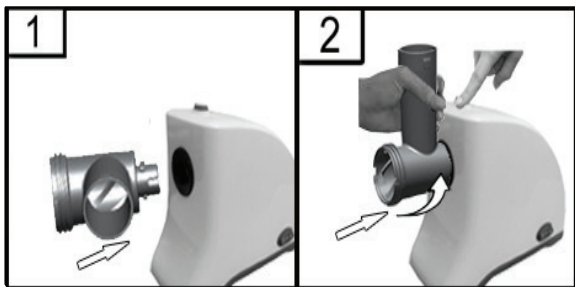


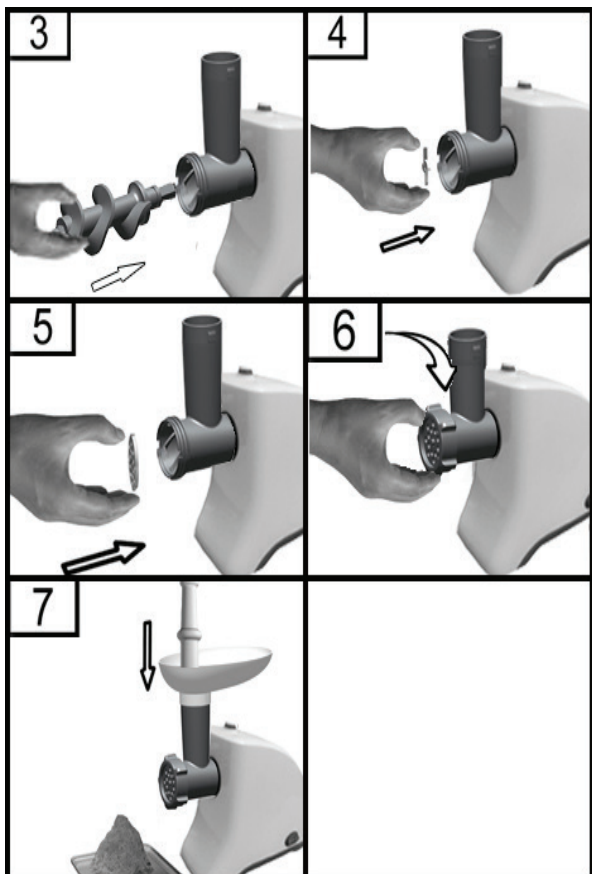
3. Комплектность

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

4. Порядок работы

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ





1. Убедитесь, что напряжение питания, указанное на приборе, соответствует напряжению в сети электроснабжения.
2. Промойте все части мясорубки (кроме корпуса) теплой водой с мылом.
3. Перед подключением прибора к сети, убедитесь, что переключатель режимов находится в положении «0».

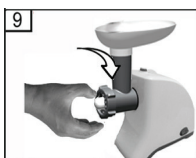
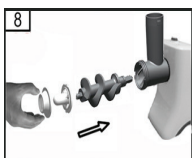
СБОРКА

1. Нажмите кнопку фиксатора, возьмите головку за приемную трубку и наденьте ее на патрубок, следя за тем, чтобы головка была наклонена в направлении стрелки на верхней части корпуса (рис.1), затем поверните головку против часовой стрелки до надежной фиксации (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.
7. Разместите прибор на устойчивой поверхности.
8. Не перекрывайте свободное движение воздуха снизу и с боков моторного блока.

ИЗГОТОВЛЕНИЕ ФАРША

1. Соберите прибор, как это указано на 4 странице в разделе Сборка.
2. Для облегчения работы мясо надо подготовить – слегка его подморозить и нарезать небольшими кусками.
3. Возьмите мясо и пропустите его через мясорубку, заранее срезав все сомнительные места с тугими прожилками.
4. В зависимости от блюда которое Вы хотите приготовить, добавьте остальные ингредиенты.



КЕББЕ РЕЦЕПТУРА

НАЧИНКА

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

1. Пропустить баранину через мясорубку 1 или 2 раза.
2. Поджарить лук до золотистого цвета, добавить фарш, специи, соль и муку.

ОБОЛОЧКА

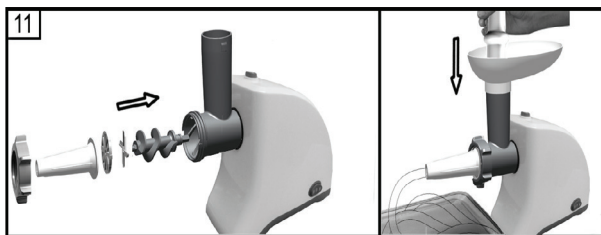
| | |
|--|------------------|
| Нежирное мясо | <i>450 г</i> |
| Мука | <i>150–200 г</i> |
| Специи | <i>по вкусу</i> |
| Мускатный орех (мелко нарезать) | <i>1 шт</i> |
| Перец красный молотый | <i>по вкусу</i> |
| Перец черный | <i>по вкусу</i> |

1. Пропустить мясо через мясорубку 3 раза и смешать все ингредиенты в чашке. Рекомендуется использовать как можно больше мяса и меньше муки.
2. Пропустить смесь через мясорубку 3 раза.
3. Разобрать головку в обратной последовательности (рис. 5–3) и извлечь диск и нож.
4. Установить насадки для Кеббе на ось шнека, совместив вырезы в них с выступами в корпусе головки (рис. 8).
5. Завернуть накидную гайку. Избегайте перетягивания гайки (рис. 9).

6. Изготовить цилиндрические оболочки (рис. 10).
7. Наполнить Кеббе начинкой, защипнуть концы и хорошо прожарить.

ИЗГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАС

1. Приготовьте фарш.
Установите шнек в корпус головки (рис. 11).
Установите насадку для колбас на корпус головки и затяните накидную гайку. (Убедитесь, что вырезы в шнеке совмещены с выступами в головке.)
2. Присоедините головку к моторному блоку.
3. Установите загрузочный лоток на приемную трубку головки.
4. Мясорубка готова к изготовлению колбас.

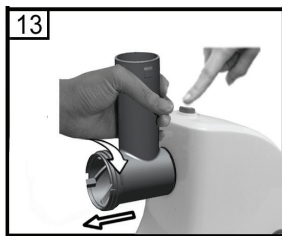
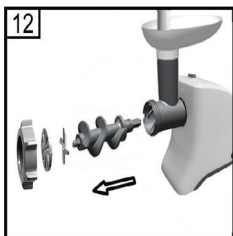


Поместите ингредиенты в загрузочный лоток. С помощью толкателя осторожно проталкивайте фарш в приемную трубку. Поместите колбасную оболочку в слегка теплую воду на 10 минут. Наденьте сырую оболочку на насадку. Подавайте готовый колбасный фарш в приемную трубку головки. Если оболочка не снимается с насадки, 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. Нажмите кнопку фиксатора и поверните головку в направлении стрелки. 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 1550 Вт;
- производительность 1,5 кг/мин;
- длина сетевого шнура 1 м.

7. Защита окружающей среды, утилизация прибора

Защита окружающей среды

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

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

Утилизация прибора

Устройство 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 это устройство 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».

Это устройство соответствует всем официальным национальным стандартам безопасности, применимым к электроприборам в Российской Федерации.

Установленный производителем в порядке п. 2 ст. 5 Федерального закона РФ «О защите прав потребителей» 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 применимыми техническими стандартами. По окончании срока службы обратитесь в ближайший 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). Гарантийное и послегарантийное обслуживание осуществляется генеральным сервисным центром ООО «Ларина-Сервис», г. Краснодар. Тел.: 8(861) 2 600 900. О наличии сервисного центра в Вашем городе Вы можете узнать по указанному телефону



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 |
| |



CENTEK

CENTURY TECHNOLOGIES

Данные отрывные купоны заполняются представителем фирмы-продавца.

Купон №3

Изделие _____

Модель _____

Серийный номер № _____

Дата продажи _____

Фирма-продавец _____



М.П

Купон №2

Изделие _____

Модель _____

Серийный номер № _____

Дата продажи _____

Фирма-продавец _____



М.П

Купон №1

Изделие _____

Модель _____

Серийный номер № _____

Дата продажи _____

Фирма-продавец _____



М.П

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 № _____
Дата поступления в ремонт _____
Дата выдачи аппарата _____
Вид ремонта _____



М.П

Купон №2

Модель _____
Серийный № _____
Дата поступления в ремонт _____
Дата выдачи аппарата _____
Вид ремонта _____



М.П

Купон №1

Модель _____
Серийный № _____
Дата поступления в ремонт _____
Дата выдачи аппарата _____
Вид ремонта _____



М.П

Уважаемый потребитель!

Благодарим Вас за Ваш 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 «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.

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).

СУПЕРПРЕДЛОЖЕНИЯ ОТ
CENTEK

7в1
СИСТЕМА



**БЛЕНДЕРНЫЙ
НАБОР
СТ-1310 RED**

- Мощность 1200 Вт
- Нарезка кубиками 8 и 10 мм
- 2 основных скорости
- Насадка-тестомес
- Диск для шинковки

**КАПУЧИНО
ЭСПРЕССО**

- Мощность 1000 Вт
- Многоуровневый фильтр
- Функция приготовления пены для капучино
- Максимальное давление 15 бар
- Объем стакана 240 мл

**КОФЕВАРКА
СТ-1161**



**ВНУТРЕННЯЯ
LED
ПОДСВЕТКА**

**ЧАЙНИК
СТ-0042 BLACK**

- Мощность 2200 Вт
- Объем 1.7 л
- Высокоточное стекло
- Съёмный фильтр от накипи
- Защита от перегрева



WWW.CENTEK.RU

 **CENTEK**
CENTURY TECHNOLOGIES

McGrp.Ru



Сайт техники и электроники

Наш сайт McGrp.Ru при этом не является просто хранилищем [инструкций по эксплуатации](#), это живое сообщество людей. Они общаются на форуме, задают вопросы о способах и особенностях использования техники. На все вопросы очень быстро находят ответы от таких же посетителей сайта, экспертов или администраторов. Вопрос можно задать как на форуме, так и в специальной форме на странице, где описывается интересующая вас техника.