

# CENTEK®



## РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ  
МЯСОРУБКА  
**СТ-1605**

**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 неквалифицированно-го 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 использования таких деталей гарантия изготовителя аннулируется.
5. Запрещается пользоваться прибором при повреждениях 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 в течение 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» (REV). 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.

### ВНИМАНИЕ!

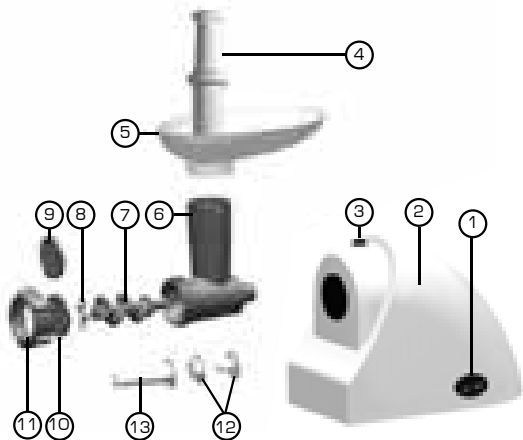
В случае внезапной остановки прибора:

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.

## 2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

- |                                       |                        |
|---------------------------------------|------------------------|
| 1. Кнопка ON/O/R<br>(ВКЛ/ВЫКЛ/реверс) | 7. Шнек                |
| 2. Корпус                             | 8. Нож                 |
| 3. Кнопка фиксатора                   | 9. Диск (большой)      |
| 4. Толкатель                          | 10. Диск (средний)     |
| 5. Загрузочный лоток                  | 11. Накладная гайка    |
| 6. Патрубок головки                   | 12. Насадки для кеббе  |
|                                       | 13. Насадка для колбас |

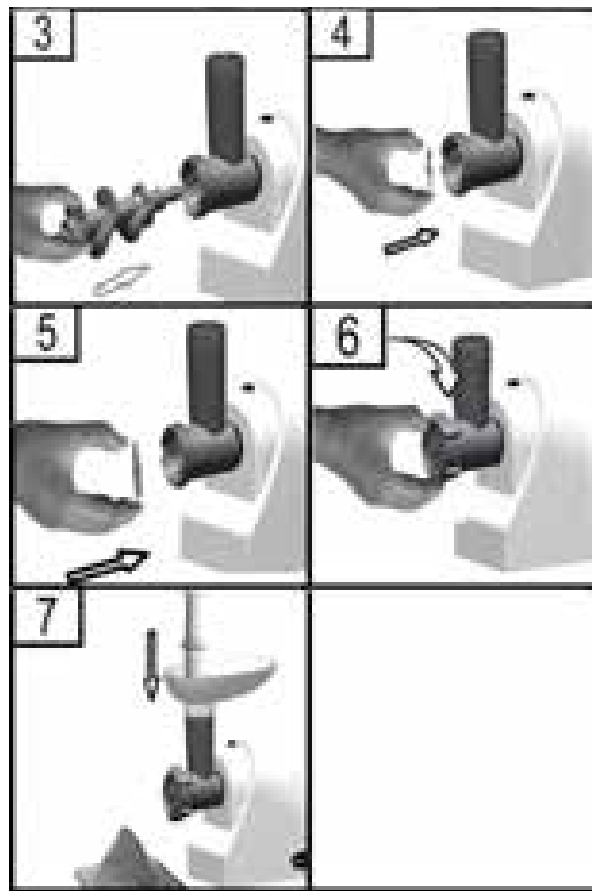
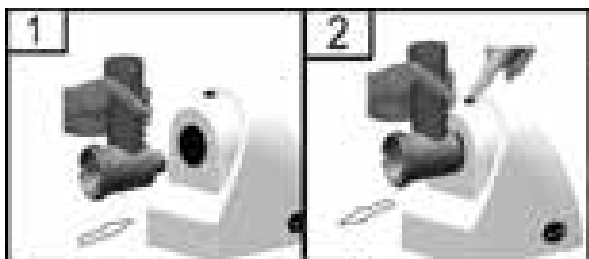


## 3. КОМПЛЕКТНОСТЬ

- Электромясорубка – 1 шт;
- Головка – 1 шт;
- Шнек – 1 шт;
- Нож – 1 шт;
- Диск – 3 шт;
- Накладная гайка – 1 шт;
- Загрузочный лоток – 1 шт;
- Насадка для колбас – 1 шт;
- Насадка для Кеббе – 1 шт (2 детали);
- 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 «O».

### СБОРКА

1. Нажмите кнопку фиксатора, возьмите головку за приемную трубку и наденьте ее на патрубок, следите, 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).

- Удерживая диск от выпадения пальцами одной руки, другой рукой наденьте и затяните накидную гайку (рис. 6). Избегайте перетяжки гайки.
- Установите загрузочный лоток на головку и зафиксируйте его в рабочем положении (рис. 7).
- Разместите прибор на устойчивой поверхности.
- Не перекрывайте свободное движение воздуха снизу и с боков моторного блока.

## ИЗГОТОВЛЕНИЕ 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. Беспроягршныне комбинации: к говядине – соль, перец, мускатный орех; к баранине – зира, кориандр; к свинине – вустерский соус; к курице – куркума.



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

### НАЧИНКА

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

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

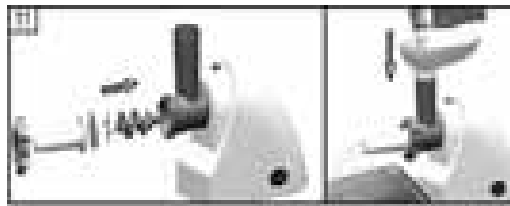
### ОБОЛОЧКА

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

- Пропустите мясо через мясорубку 3 раза и смешайте все ингредиенты в чашке. Рекомендуется использовать как можно больше мяса и меньше муки.
- Пропустите смесь через мясорубку 3 раза.
- Разберите головку в обратной последовательности (рис. 5–3) и извлеките диск и нож.
- Установите насадку для Кеббе на ось шнека, совместив вырезы в них с выступами в корпусе головки (рис. 8).
- Заверните накидную гайку. Избегайте перетягивания гайки (рис. 9).
- Изготовьте цилиндрические оболочки (рис. 10).
- Наполните Кеббе начинкой, защипните концы и хорошо прожарьте.

## ИЗГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАС

- Приготовьте фарш.
- Установите шнек в корпус головки длинной осью вперед (рис. 11).
- Установите нож и диск в корпус головки.
- Установите насадку для колбас на корпус головки и затяните накидную гайку (убедитесь, что вырезы в сепараторе совмещены с выступами в корпусе головки).
- Установите загрузочный лоток на приемную трубку головки.
- Мясорубка готова к изготовлению колбас.



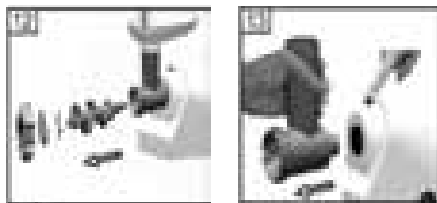
Поместите ингредиенты в загрузочный лоток. С помощью толкателя осторожно проталкивайте фарш в приемную трубку.

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.

- Перед чисткой прибора выключите его и извлеките вилку из розетки электросети.
- 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: 90 кг/час;
- 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

Прибор по окончании срока службы может быть утилизирован 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, 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.

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 и на сайте [www.centek.ru](http://www.centek.ru).

Продукция имеет сертификат соответствия:

№ TC RU C-CN.AЛ16.B.27830 от 21.08.2017 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.

# CENTEK®

# CENTEK®

## 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

<b>Изделие</b>	
<b>Модель</b>	
<b>Серийный номер</b>	
<b>Дата продажи</b>	
<b>Фирма-продавец</b>	

**Юридический адрес фирмы-продавца**


**ФИО и телефон покупателя**


**Подпись продавца**

--

**Печать продающей организации**

--

Данные отрывные купоны заполняются представителем фирмы-продавца

 М.П.	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	

# 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 ПОСТУПЛЕ- НИЯ В РЕМОНТ	
ДАТА ВЫДАЧИ	
ВИД РЕМОНТА	

М.П.

## КУПОН №2

МОДЕЛЬ	
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР №	
ДАТА ПОСТУПЛЕ- НИЯ В РЕМОНТ	
ДАТА ВЫДАЧИ	
ВИД РЕМОНТА	

М.П.

## КУПОН №1

МОДЕЛЬ	
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР №	
ДАТА ПОСТУПЛЕ- НИЯ 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.: 8 (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](http://WWW.CENTEK.RU)**

**МОЩНОСТЬ · КАЧЕСТВО · ДИЗАЙН**