

CEN TEK®



РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МЯСОРУБКА+
СТЕКЛЯННЫЙ БЛЕНДЕР
СТ-1616

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 / стеклянный блендер 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. Сохраните настоящую инструкцию, кассовый чек и упаковку прибора. При утере руководство по эксплуатации не возобновляется, а такой прибор снимается с

гарантии. Используйте прибор только по его прямому назначению.

3. Убедитесь, что напряжение питания, указанное на приборе, соответствует напряжению в сети электро-снабжения.
4. Не располагайте прибор вблизи источников тепла, не подвергайте его воздействию прямых солнечных лучей и влаги (запрещается погружать в воду и иные жидко-сти). Запрещается касаться прибора мокрыми руками.
5. Подключайте прибор только к розеткам электросети, имеющим контакт заземления, используйте удлинители только двухполюсного типа 10 А с заземляющим проводом.
6. Не используйте одновременно несколько энергоемких приборов, это может привести к неполадкам в электрической сети жилых помещений.
7. Не тяните сетевой шнур, если он касается кромок предметов с острыми краями, сжатен какими-либо предметами или запутался; не допускайте касания шнура питания горячих предметов.
8. Не устанавливайте прибор на мягкие, неровные, неустойчивые поверхности. Не накрывайте прибор.
9. В случае попадания влаги или течи из прибора немедленно отключите его от сети.
10. Запрещается использовать принадлежности и запасные части других изготовителей. В случае использования таких деталей гарантия изготовителя аннулируется.
11. Запрещается использовать прибор при повреждениях сетевого шнура, вилки и других частей прибора.
12. При повреждении сетевого шнура его необходимо заменить силами изготовителя или авторизованного сервисного центра во избежание несчастных случаев.
13. Перед началом эксплуатации тщательно очистите части прибора, соприкасающиеся с пищевыми продуктами.
14. После использования и перед чисткой отключите прибор от розетки электропитания. При отключении прибора беритесь и тяните за вилку, а не за шнур питания.
15. Никогда не проталкивайте продукты во входную трубку головки пальцами и иными предметами кроме штатного толкателя во время работы мясорубки.
16. Держите мясорубку / стеклянный блендер вне досягаемости детей. Не позволяйте детям играть с прибором. Не оставляйте прибор без присмотра. Убедитесь, что сетевой шнур проложен вне доступа детей.
17. Допускается использование только оригинальных запасных частей. Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.
18. Не оставляйте работающую мясорубку / стеклянный блендер без присмотра.
19. Отключайте прибор от сети перед снятием и установкой любых принадлежностей.

20. Дождитесь полной остановки движущихся частей прибора перед снятием любых его частей.
21. Не погружайте моторный блок мясорубки / стеклянного блендера в воду или другие жидкости, не мойте под краном. Для чистки используйте только влажную ткань.
22. Запрещается перемалывать в мясорубке / стеклянном блендере кости, орехи, лед и другие твердые предметы.
23. Не эксплуатируйте прибор непрерывно более 10 минут.
24. К принадлежностям прилагается руководство по их безопасной эксплуатации.
25. Используйте прибор только по прямому назначению, во избежание несчастных случаев.
26. 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.
27. При заклинивании мясорубки нажмите кнопку «Реверс» (R). Благодаря функции «Реверс» головка мясорубки очистится от мяса, и можно продолжить работу.
28. Регулярно проверяйте прибор и его сетевой шнур на наличие повреждений. Эксплуатация неисправного прибора не допускается. Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно. Обратитесь к квалифицированным специалистам. При повреждении сетевого шнура немедленно замените его силами изготовителя, авторизованной сервисной службы или квалифицированного специалиста.
29. Устройство можно разбирать только после полной остановки мотора.
30. Устройство не следует пользоваться если:
 - поврежден сетевой шнур;
 - устройство имеет видимые повреждения;
 - устройство упало с высоты;
 - на устройство попала влага.
31. Если прибор не используется, следите за тем, чтобы он был выключен!
32. Не используйте устройство при температурах ниже 0 °C и выше 35 °C. Если прибор долгое время находился при температуре ниже нуля, дайте ему прогреться в обогреваемом помещении при комнатной температуре не менее 3-х часов перед включением.
33. Не держите вилку в электросети если: прибор работает неправильно (повышенный шум, вибрация и т.п.); перед разборкой или сборкой; после каждого использования.
34. Упаковочные материалы могут быть потенциально опасны для детей и должны быть убраны в специально отведенное место.

ВНИМАНИЕ!

Риск поражения электротоком!
Никогда не погружайте прибор в воду!

ВНИМАНИЕ!

Опасность пожара! Никогда не допускайте контакт прибора с легковоспламеняющимися жидкостями и горючими материалами!

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.

1. Перед подключением устройства к сети убедитесь, что прибор выключен и что он полностью и правильно собран.
2. Перед измельчением мяса убедитесь, что все кости и избыток жира удалены.
3. Перед использованием блендера убедитесь, что ягоды, овощи и фрукты очищены от косточек и волокнистых частей.
4. Не нажимайте на продукты каким-либо посторонним предметом или пальцами, используйте только толкатель, поставляемый вместе с устройством.
5. Не опускайте корпус мясорубки в воду или другие жидкости.
6. Не пытайтесь обрабатывать твердую и волокнистую пищу (например, имбирь или хрен) в мясорубке.
7. Если какой-либо твердый кусок пищи останавливает винт и вращение лезвий, немедленно выключите устройство и используйте функцию «Реверс».

2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Прибор обладает следующими характеристиками:

- 2 в 1: мясорубка / стеклянный блендер
- мощный мотор;
- удобные кнопки управления;
- устойчивые прорезиненные ножки.

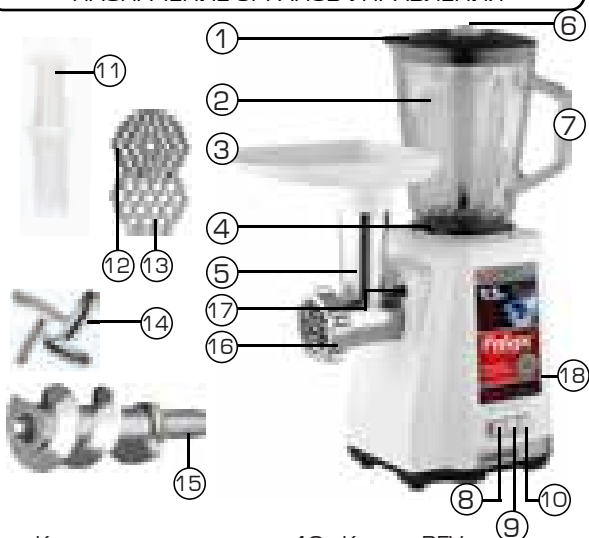
МЯСОРУБКА

- функция «Реверс» для удобной очистки
- нож и диски из высококачественной стали

БЛЕНДЕР

- Возможность добавлять ингредиенты во время работы блендера
- двойные лезвия из высококачественной нержавеющей стали
- стеклянный стакан объемом 1,5 л
- удобная прорезиненная крышка

НАЗНАЧЕНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ



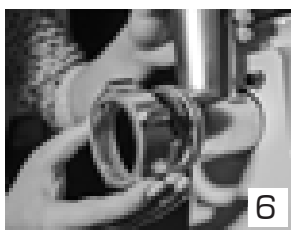
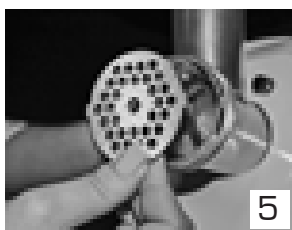
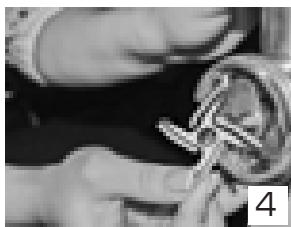
- | | |
|--------------------------------|---------------------|
| 1. Крышка | 10. Кнопка REV |
| 2. Стеклянный стакан | 11. Толкатель |
| 3. Лоток мясорубки | 12. Диск 3 мм |
| 4. Крепление стакана | 13. Диск 5 мм |
| 5. Труба подачи | 14. Нож |
| 6. Мерный стаканчик (колпачок) | 15. Шнек |
| 7. Ручка блендера | 16. Накидная гайка |
| 8. Кнопка OFF | 17. Кнопка-фиксатор |
| 9. Кнопка ON | 18. Моторный блок |

3. КОМПЛЕКТНОСТЬ

- Моторный блок – 1 шт;
- Головка – 1 шт;
- Шнек – 1 шт;
- Нож – 1 шт;
- Диск – 2 шт;
- Толкатель – 1 шт;
- Накидная гайка – 1 шт;
- Загрузочный лоток – 1 шт;
- Руководство по эксплуатации – 1 шт;
- Мерный стаканчик – 1 шт;
- Крышка – 1 шт;
- Стеклянный стакан – 1 шт;
- Колпачок для закрытия отверстия мясорубки

4. ПОРЯДОК РАБОТЫ

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ



Перед подключением прибора к электросети убедитесь, что напряжение в сети соответствует указанному на приборе. Удалите все упаковочные материалы. Произведите чистку насадки (см. раздел «Уход за прибором»).

МЯСОРУБКА

1. Разместите прибор на устойчивой поверхности.
2. Нажмите на кнопку-фиксатор на корпусе и удерживайте. Медленно поверните защитный колпачок по часовой стрелке и потяните на себя (рис. 1).
3. Нажмите на кнопку-фиксатор на корпусе и удерживайте. Возьмите патрубок головки и соедините с коннектором (рис. 2).
4. Поместите шнек в головку длинной осью вперед, и слегка поверните его (рис. 3).
5. Наденьте нож на ось шнека режущими кромками к себе (рис. 4). При неправильной установке ножа мясо не будет измельчаться.
6. Установите нужный диск перед ножом, совместив его с выступами в корпусе головки (рис. 5).
7. Удерживая диск от выпадения пальцами одной руки, другой рукой наденьте и затяните накидную гайку (рис. 6). Избегайте перетяжки гайки.

8. Установите загрузочный лоток на головку и зафиксируйте его в рабочем положении.
9. Не перекрывайте свободное движение воздуха снизу и с боков моторного блока. Не допускайте блокировки вентиляционных отверстий на дне и боковой части корпуса.

БЛЕНДЕР

Установите блендерный стакан на корпус, совместив метки на стакане и корпусе, и зафиксируйте его.

ВНИМАНИЕ!

Прежде чем установить стакан на корпус, убедитесь, что в нем нет посторонних предметов.

Поместите ингредиенты в блендерный стакан. Не наполняйте блендерный стакан выше самой крайней метки.

Вставьте мерный стаканчик в отверстие крышки и закройте ею блендерный стакан. Убедитесь, что блендерный стакан установлен правильно и зафиксирован. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку. Нажмите кнопку ON. Для завершения работы нажмите кнопку OFF. Дождитесь, когда мотор остановится. Затем снимите крышку и извлеките содержимое.

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

5. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

МЯСОРУБКА

1. Перед чисткой прибора выключите его и извлеките вилку из розетки электросети.
2. Нажмите на фиксатор 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.

БЛЕНДЕР

1. Перед чисткой прибора выключите его и извлеките вилку из розетки электросети.

2. Снимите стеклянный стакан с моторного блока.

3. Вымойте все части стакана в горячей мыльной воде. Чистку производите сразу после использования блендера.

4. Промойте детали в чистой холодной воде и просушите их. Запрещается касаться лезвий ножей.

Некоторые продукты, например, свекла и т.п. могут оставлять пятна на пластиковых поверхностях. Для их удаления используйте ткань, смоченную растительным маслом.

ВНИМАНИЕ!

Тщательно промывайте лезвия сразу после каждого использования!

Осторожно! Лезвия имеют острые края!

6. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- напряжение питания 220 – 240 В ~ 50 Гц;
- максимальная мощность 1800 Вт;
- производительность 1.8 кг/мин;
- длина сетевого шнура 1,2 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 клас–

сификацией. 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 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 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.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.

[illegible]

[illegible]

[illegible]

CEN TEK®

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

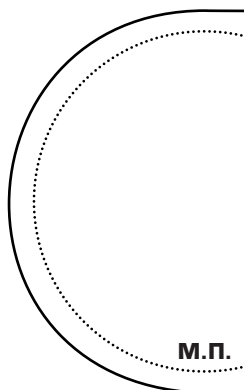
--

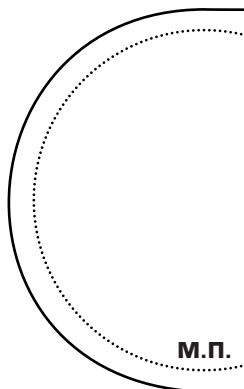
Печать продающей организации

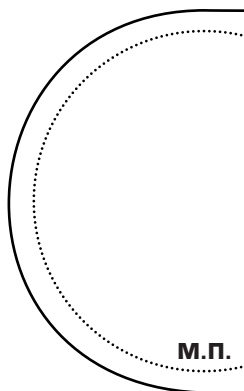
--

CEN TEK®

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	

CEN TEK®

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

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.

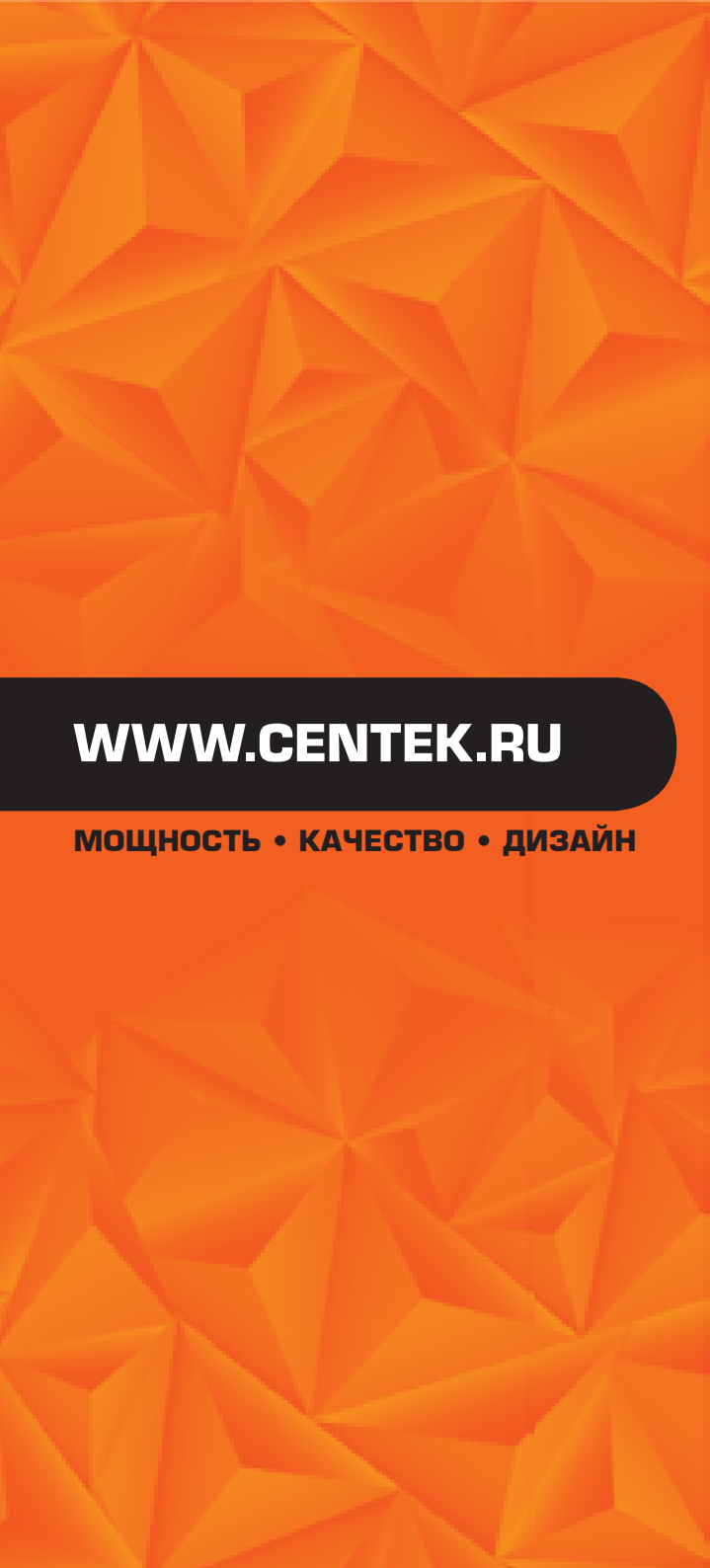
6. Производитель не несет ответственности за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный продукцией ТМ «Centek», людям, домашним животным, имуществу потребителя и/или иных третьих лиц в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил и условий эксплуатации, установки изделия; умышленных 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.CEN TEK.RU

МОЩНОСТЬ • КАЧЕСТВО • ДИЗАЙН