

CENTEK®

# СТ-1617 JUICE

МЯСОРУБКА  
ЕТ ТАРТҚЫШ  
MEAT GRINDER  
ՄԱՆԱՑ  
ЭТ МАЙДАЛАГЫЧ

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ  
НҰҚАУЛЫ ПАЙДАЛАНУШЫ  
INSTRUCTION MANUAL  
ՕԳՏԱԳՈՐԾՈՂԻ ՁԵՌՆԱԴԿԸ  
КОЛДОНУУЧУН ЖЕТЕКЧИЛИГИ



СЕРИЯ СТ

## РУССКИЙ

Уважаемый потребитель!

Благодарим Вас за выбор продукции ТМ CENTEK.

Мы гарантируем, что наша продукция отвечает всем необходимым требованиям по качеству и безопасности при использовании в соответствии с настоящей инструкцией. Желаем Вам приятного пользования!

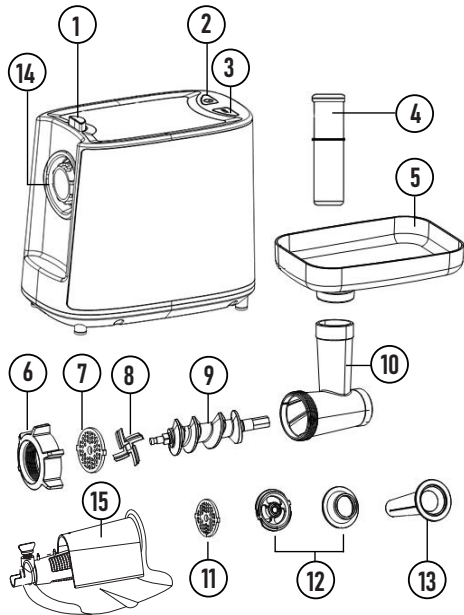
Мясорубка является бытовым прибором и не предназначена для использования в промышленных целях!

**НАЗНАЧЕНИЕ ПРИБОРА:** для приготовления мясного фарша и измельчения других пищевых продуктов.

### 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 перед началом 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 повреждениях сетевого шнура, вилки и других частей прибора.




6. При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.
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. Не эксплуатируйте прибор непрерывно более 10 минут.
17. К принадлежностям прилагается руководство по их безопасной эксплуатации.
18. Используйте прибор только по прямому назначению, во избежание несчастных случаев.
19. Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструк-

тированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.

20. При заклинивании мясорубки нажмите кнопку REV («Реверс»). При этом мясо выталкивается из головки и прибор может быть снова запущен.
21. Особые условия по перевозке (транспортировке), реализации: нет.
22. Если вы желаете передать прибор для использования другому лицу, пожалуйста, передавайте его вместе с настоящей инструкцией.

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

**ВНИМАНИЕ!** В случае внезапной остановки прибора:

- Извлеките вилку из розетки электросети.
- Выключите прибор нажатием кнопки  («ВКЛ/ВЫКЛ»).
- Дайте прибору остыть в течение 1 часа.
- Вставьте вилку в розетку.
- Снова включите прибор.

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

## 2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

1. Кнопка блокировки
2. Кнопка  («ВКЛ/ВЫКЛ»)
3. Кнопка «Реверс»
4. Толкатель
5. Загрузочный лоток
6. Накидная гайка
7. Диск (5 мм)
8. Нож
9. Шнек

10. Патрубок головки
11. Диск (3 мм)
12. Насадка для кеббе
13. Насадка для колбас
14. Коннектор
15. Насадка для томатного сока

## 3. КОМПЛЕКТНОСТЬ

- Мясорубка – 1 шт.
- Патрубок головки – 1 шт.
- Шнек – 1 шт.
- Нож – 1 шт.
- Диск – 2 шт.
- Толкатель – 1 шт.
- Накидная гайка – 1 шт.
- Загрузочный лоток – 1 шт.
- Насадка для колбас – 1 шт.
- Насадка для кеббе в сборе – 1 шт.
- Насадка для томатного сока – 1 шт.
- Руководство по эксплуатации – 1 шт.

## 4. ПОРЯДОК РАБОТЫ

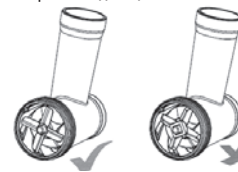
### ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- Перед подключением прибора к сети убедитесь, что он выключен.
- Перед измельчением мяса убедитесь, что все кости и избыток жира удалены.
- Не нажимайте на продукты каким-либо посторонним предметом или пальцами, используйте только толкатель, поставляемый вместе с прибором.
- Не опускайте корпус мясорубки в воду или другие жидкости.
- Не пытайтесь обрабатывать твердую и волокнистую пищу (например, имбирь или хрен) в мясорубке.

- Если какой-либо твердый кусок пищи останавливает шнек и вращение лезвий, немедленно выключите прибор и воспользуйтесь функцией «Реверс».

## СБОРКА

1. Возьмите патрубок головки и соедините с коннектором. Прокрутите патрубок в коннекторе до щелчка кнопки блокировки.
2. Поместите шнек в патрубок головки длинной осью вперед, и слегка поверните его до зацепления с валом двигателя.



3. Наденьте нож на ось шнека режущими кромками к себе. При неправильной установке ножа мясо не будет измельчаться.

4. Установите нужный диск перед ножом, совместив его с выступами в патрубке головки.

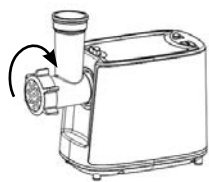
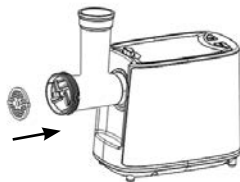
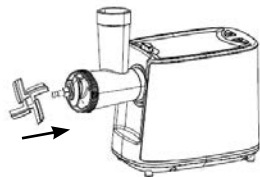
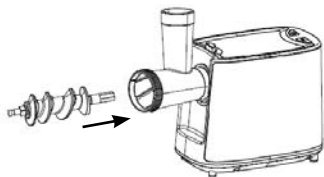
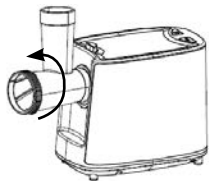
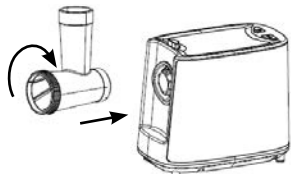
5. Удерживая диск от выпадения

пальцами одной руки, другой рукой наденьте и затяните накидную гайку. 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. Не допускайте блокировки вентиляционных отверстий на дне корпуса.



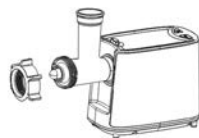
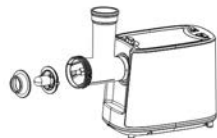
#### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАРША

При выборе мяса 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. Цвет жира должен быть белого цвета.

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.

#### ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

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, указанной в пункте «Сборка» и извлеките диск и нож.
4. Установите детали насадки для кеббе на ось шнека, совместив вырезы в них с выступами в патрубке головки.
5. Заверните накидную гайку. Избегайте перетягивания гайки.
6. Изготовьте цилиндрические оболочки из фарша.
7. Наполните кеббе начинкой, защитите концы и хорошо прожарьте.



#### ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАС

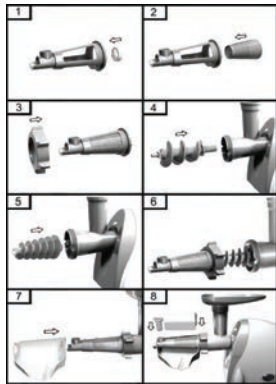
1. Приготовьте фарш.
2. Присоедините патрубок головки к моторному блоку.
3. Установите шнек в патрубок головки длинной осью вперед. Вставьте нож и диск в корпус головки.



4. Установите насадку для колбас на патрубок головки и затяните накидную гайку (убедитесь, что вырезы в диске совмещены с выступами в головке).
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.

## УСТАНОВКА СОКОВЫЖИМАЛКИ

1. Установите пластиковое стопорное кольцо в корпус насадки.
2. Вставьте сеточку в корпус насадки до упора в стопорное кольцо.
3. Наденьте накидную гайку на корпус насадки до упора во фланец.
4. Установите шнек в головку длинной осью вперед, слегка поворачивая шнек до посадки в муфту двигателя.
5. Вставьте шнек насадки в отверстие основного шнека.
6. Наденьте насадку вместе с накидной гайкой на шнек, затем затяните накидную гайку.
7. Наденьте сливной лоток на корпус насадки и расположите ее под нужным углом.



8. Вверните винт в отверстие корпуса насадки по часовой стрелке и затяните его. Установите пластиковый щиток на корпус насадки. Прибор готов к изготовлению томатного сока. Для качественного отжима нарежьте томаты небольшими кусочками и, слегка надавливая, подавайте через загрузочную горловину.

## 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 на кнопку блокировки и выньте головку. Снимите толкатель и загрузочный лоток.
- Отверните накидную гайку и выньте все части из корпуса головки. Не помещайте части головки в посудомоечную машину!
- Промойте все детали, соприкасавшиеся с мясом, в горячей мыльной воде. Чистку производите сразу после использования мясорубки.
- Промойте детали в чистой холодной воде и просушите их.
- Рекомендуется смазывать нож и диски небольшим количеством растительного масла.

## 6. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Номинальное напряжение: 220–240 В ~50/60 Гц
- Номинальная мощность: 800 Вт
- Максимальная мощность: 2000 Вт
- Производительность: 2 кг/мин



## 7. 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.

## 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 5 лет с даты реализации конечному потребителю 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). При возникновении вопросов по обслуживанию прибора или в случае его неисправности обратитесь в авторизованный сервисный центр ТМ CENTEK. Адрес центра можно найти на сайте <https://centek.ru/servis>. Способы связи с сервисной поддержкой: тел: +7 (988) 24-00-178, VK: vk.com/centek\_krd. Генеральный сервисный центр ООО «Ларина-Сервис», г. Краснодар. Тел.: +7 (861) 991-05-42. Название организации, принимающей претензии в Казахстане: ТОО «Moneytor», г. Астана, ул. Жанибека Тархана, д. 9, крыльцо 5. Тел.: +7 (707) 858-65-29, +7 (701) 340-09-57.

Продукция имеет сертификат соответствия.



## 9. ИНФОРМАЦИЯ О ПРОИЗВОДИТЕЛЕ, ИМПОРТЕРЕ

Импортер: ООО «Ларина-Электроникс». Адрес: Россия, 350080, г. Краснодар, ул. Демуса, 14. Тел.: +7 (861) 2-600-900.

## УВАЖАЕМЫЙ ПОТРЕБИТЕЛЬ!

Срок гарантии на все приборы 12 месяцев с даты реализации конечному потребителю. Данным гарантийным талоном производитель подтверждает исправность данного прибора и берет на себя обязательство по бесплатному устранению всех неисправностей, возникших по вине производителя.

## УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

- 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.
- Гарантия действует при соблюдении следующих условий эксплуатации:
  - использование прибора в строгом соответствии с инструкцией по эксплуатации;
  - соблюдение правил и требований безопасности.
- Гарантия не включает в себя периодическое обслуживание, чистку, установку, настройку прибора на дому у владельца.
- 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:
    - пульты дистанционного управления, аккумуляторные батареи, элементы питания (батарейки), внешние блоки питания и зарядные устройства;
    - 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 СЕНТЕК 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 обстоятельство 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.

## ҚАЗАҚ

Құрметті тұтынушы!

ТМ СЕНТЕК өнімдерін таңдағаныңыз үшін рахмет.  
Біз кепілдік береміз мінсіз жұмыс істеуі осы бұйымдар сақтай отырып, оны пайдалану ережелері.

Электр ет тартқыш тұрмыстық құрал болып табылады және өнер-кәсіптік мақсаттарда пайдалануға арналмаған!

АСПАПТЫҢ АРНАЛУЫ: ет фаршын дайындауға және басқа да өнімдерді ұсақтауға арналған.

## 1. ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Өмір мен денсаулыққа қауіпті жағдайлардың пайда болуын, сондай-ақ құрылғының мерзімінен бұрын істен шығуын болдырмау үшін төменде көрсетілген шарттарды қатаң сақтау қажет:

- Алдыңғы пайдалану нұсқаулығымен мұқият танысыңыз.
- Нақты нұсқаулықты сақтаңыз.
- Аспапта көрсетілген қоректендіру кернеуі электрмен жабдықтау желісіндегі кернеуге сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.

4. Басқа өндірушілердің керек-жарақтары мен қосалқы бөлшектерін пайдалануға тыйым салынады. Мұндай бөлшектерді пайдаланған жағдайда дайындаушының кепілдігі жойылады.
5. Желілік бау, айыр және аспаптың басқа да бөліктері бүлінген кезде аспапты пайдалануға тыйым салынады.
6. Оның ауыстырылуының алдын алу үшін қауіпті болдырмау үшін сервистік қызметті немесе ұқсас білікті персоналды өндіруші жүргізуі керек.
7. Жұмысты бастамас бұрын, құрылғының тамақ өнімдерімен жанасатын бөліктерін мұқият тазалаңыз.
8. Пайдалану аяқталғаннан кейін аспапты электр қорегінің розеткасынан дереу ажыратыңыз.
9. Ет тартқыштың жұмысы кезінде ешқашан өнімдерді саусақтарыңызбен және басқа заттармен бастың кіріс түтігіне итермеңіз.
10. Ет тартқышты балалардың қолы жетпейтін жерде ұстаңыз.
11. Жұмыс істеп тұрған ет тартқышты қараусыз қалдырмаңыз.
12. Кез келген керек-жарақтарды алып тастау және орнату алдында аспапты желіден ажыратыңыз.
13. Құрылғының қозғалмалы бөліктері оның кез келген бөліктерін алып тастамас бұрын толық тоқтағанша күтіңіз.
14. Ет тартқыштың мотор блогын суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз, кран астында жууға болмайды. Тазалау үшін тек дымқыл шүберекті пайдаланыңыз.
15. Ет тартқышта сүйектерді, жаңғақтарды және басқа да қатты заттарды ұнтақтауға тыйым салынады.
16. Аспапты үздіксіз 10 минуттан артық пайдаланбаңыз.
17. Керек-жарақтарға оларды қауіпсіз пайдалану жөніндегі Нұсқаулық қоса беріледі.

18. Жазатайым оқиғаларды болдырмау үшін аспапты тек тікелей мақсаты бойынша пайдаланыңыз.
19. Аспап физикалық, сезімдік немесе ақыл-ой қабілеттері төмен немесе олардың өмірлік тәжірибесі немесе білімі жоқ адамдардың (балаларды қоса алғанда), егер олар бақылауда болмаса немесе олардың қауіпсіздігіне жауапты адамның аспапты пайдалануы туралы нұсқау берілмеген болса, пайдалануына арналмаған. Құрылғымен ойнауға жол бермеу үшін балалар бақылауда болуы керек.
20. Ет тартқышты сынаған кезде REV («Реверс»). батырмасын басыңыз. «Кері» функциясының арқасында ет тартқыштың басы етден тазарып, құрылғыны қайтадан іске қосуға болады.
21. Тасымалдау (тасымалдау), өткізу бойынша ерекше шарттар: жоқ.
22. Егер аспапты басқа адамға пайдалануға бергіңіз келсе, оны осы нұсқаулықпен бірге беруіңізді сұраймыз.

**НАЗАР!** Бұл құрылғы термостатпен жабдықталған, ол қызып кеткен жағдайда құрылғыны автоматты түрде өшіреді.


**НАЗАР!** Аспап кенеттен тоқтаған жағдайда:

- Қуат розеткасынан штепсельді алыңыз.
- ҚОСУ/ӨШІРУ түймесін басу арқылы құрылғыны өшіріңіз.
- Құрылғыны 1 сағат суытыңыз.
- Штепсельді розеткаға салыңыз.
- Құрылғыны қайтадан қосыңыз.

Егер термостат жиі жұмыс істесе, сатушыға немесе уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Құрылғыны желіге қосқан кезде басқару шамы жанады.

## 2. ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ

1. Бұғаттау батырмасы
2. «ҚОСУ/ӨШІРУ»  батырмасы
3. «Реверс» батырмасы
4. Итергіш
5. Жүктеу бөлігі
6. Қайырмалы гайка
7. Диск (5 мм)
8. Пышақ
9. Шнек
10. Бастиек келте құбыры
11. Диск (3 мм)
12. Кеббе дайындауға арналған қондырма
13. Шұжыққа арналған қондырма
14. Коннектор
15. Қызанақ шырынын жасауға арналған қондырма

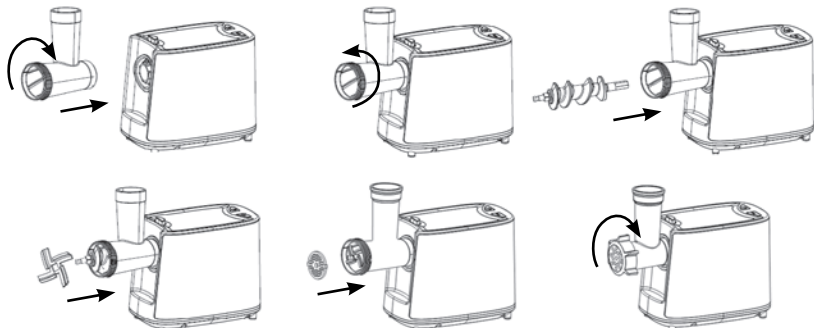
## 3. ЖИЫНТЫҚТЫЛЫҒЫ

- Электр еттартқыш - 1 дана
- Бастиек келте құбыры - 1 дана
- Шнек - 1 дана
- Пышақ - 1 дана
- Диск - 2 дана
- Итергіш - 1 дана
- Қайырмалы гайка - 1 дана
- Жүктеу бөлігі - 1 дана
- Шұжыққа арналған қондырма - 1 дана
- Кеббені бекіту - 1 дана (2 бөлік)
- Қызанақ шырынын жасауға арналған қондырма - 1 дана
- Пайдалану жөніндегі нұсқаулық - 1 дана

#### 4. ЖҰМЫС ТӘРТІБІ

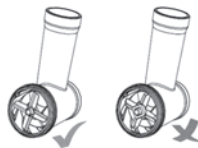
##### ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДЫҚ

- Аспапты желіге қоспас бұрын оның өшірулі екеніне көз жеткізіңіз.
- Етті ұсақтамас бұрын, барлық сүйектер мен артық майдың алынып тасталғанына көз жеткізіңіз.
- Өнімді кез-келген бөтен нәрсемен немесе саусақтарыңызбен баспаңыз, аспаппен бірге жеткізілетін итергішті ғана қолданыңыз.
- Еттартқыштық корпусын суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз.
- Еттартқышта қатты және талшықты тағамдарды (мысалы, зімбір немесе ақжелкек) өңдеуге тырыспаңыз.
- Егер қандай да бір қатты тағам бұранданың және пышақтардың айналуына кедергі болса, аспапты дереу өшіріп, реверс функциясын қолданыңыз.



#### ҚҰРАСТЫРУ

1. Бастиек келте құбырын алып, коннекторға жалғаңыз. Коннектордағы келте құбырды бұғаттау батырмасының сыртылы естілгенше айналдырыңыз.
2. Шнекті ұзын осін алға қаратып, бастиектің келте құбырына орналастырып, қозғалтқыш білігімен ілінскенше сәл бұраңыз.
3. Пышақты өткір жақтарын өзіңізге қаратып, шнек осіне кигізіңіз. Егер пышақ дұрыс орнатылмаса, ет тартылмайды.
4. Қажетті дискіні бастиек корпусындағы шығыңқы тұстарымен туралап, пышақтың алдына орнатыңыз.



5. Диск түсіп қалмас үшін бір қолыңызбен ұстап тұрып, екінші қолыңызбен қайырмалы гайканы кигізіп, қатайтып бұраңыз. Гайканың шамадан тыс тартылуына жол бермеңіз.
6. Жүктеу бөлігін бастиекке орнатыңыз және оны жұмыс күйінде бекітіңіз.
7. Аспапты орнықты зат бетіне қойыңыз.
8. Мотор блогының астынан және жанынан ауа еркін айналып тұратын тұсын жаппаңыз. Корпустың түбіндегі желдеткіш саңылаулардың бітелуіне жол бермеңіз.

#### АРТЫЛҒАН ЕТТІ ДАЙЫНДАУ

Етті таңдағанда, ең алдымен, оның сыртқы түрін бағалау керек - түсі, дақтардың болуы, майысқан жерлер, пленкалар және т. б. Қой мен сиыр етінің түсі қызыл, шошқа еті мен бұзау қызғылт болуы керек. Майдың түсі ақ болуы керек.

Тартылған етті шынымен дәмді ету үшін оған қосымша ингредиенттерді қосуға болады: сүтке малынған АҚ нан, май, үгітілген ірімшік немесе май. Шикі көкөністер – картоп, асқабақ, цуккини немесе үгітілген жасыл алма ет толтырудың шырындылығын береді.

#### КЕББЕ ДАЙЫНДАУ

1. Етті ет тартқыштан 3 рет өткізіп, барлық ингредиенттерді шыныаяққа араластырыңыз. Мүмкіндігінше көп ет пен аз ұнды пайдалану ұсынылады.
2. Қоспаны ет тартқыштан 3 рет өткізіңіз.
3. «Құрастыру» тармағында көрсетілген кері ретпен басын бөлшектеңіз және диск пен пышақты алыңыз.
4. Кеббе саптамаларын бұрандалы білікке орнатыңыз, олардағы кесектерді бастық саптамасындағы шығыңқы жерлермен туралаңыз.
5. Гайканы орап алыңыз. Жаңғақтарды тартпаңыз.
6. Цилиндрлік қабықтар жасаңыз.
7. Кеббені толтырумен толтырып, ұштарын қысып, жақсылап пісіріңіз.





### ШҰЖЫҚ ДАЙЫНДАУ

1. Тартылған етті дайындаңыз.
2. Бастың саптамасын мотор блогына бекітіңіз.
3. Бұранданы бастың саптамасына ұзын осьпен алға қойыңыз. Пышақ пен дискіні бас корпусына салыңыз.
4. Шұжық саптамасын бастың саптамасына орнатыңыз және гайканы қатайтыңыз (дискідегі кесектер бастың шығыңқы жерлерімен тураланғанына көз жеткізіңіз).
5. Жүктеу науасын бастың қабылдау түтігіне орнатыңыз. Ет тартқышы шұжық жасауға дайын. Ингредиенттерді жүктеу науасына салыңыз. Итергішті пайдаланып, тартылған етті қабылдау түтігіне абайлап итеріңіз. Шұжық қабығын сәл жылы суға 10 минутқа салыңыз. Шикі қабықты саптамаға салыңыз. Дайын шұжықты бастың қабылдау түтігіне салыңыз. Егер қабық саптамадан шығарылмаса, оны сумен сулаңыз.



### ШЫРЫН СЫҚҚЫШТЫ ОРНАТУ

1. Пластик тоқтатқыш сақинаны қондырманың корпусына орнатыңыз.
  2. Торды тоқтатқыш сақина тірелгенше қондырманың корпусына салыңыз.
  3. Қайырмалы гайканы қондырманың корпусына фланецке тірелгенше салыңыз.
  4. Шнекті ұзын осьін алға қаратып, бастиектің келте құбырына орналастырып, қозғалтқыш білігімен ілінгенше сәл бұраңыз.
  5. Қондырманың шнегін негізгі шнектің саңылауына салыңыз.
  6. Қондырманы қайырмалы гайкамен бірге шнекке салыңыз, содан кейін қайырмалы гайканы қатайтыңыз.
  7. Су төгетін науаны қондырманың корпусына қойып, оны қажетті бұрыштың астына орналастырыңыз.
  8. Бұранданы қондырма корпусының саңылауына сағат тілі бағытымен бұрап, қатайтыңыз. Пластик қалқанды қондырманың корпусына орнатыңыз.
- Аспап қызанақ шырынын жасауға дайын. Шырынды сапалы сығу үшін қызанақты кішкене кесектерге бөліп, күшпен басып, жүктегіш ернеуі арқылы енгізіңіз.

### 5. АСПАПТЫҢ КҮТІМІ

- Шнектің ішінде қалған етті ет тартқыштан бір кесек нанды өткізу арқылы алып шығуға болады.
- Аспапты тазаламас бұрын аспапты өшіріп, ашасын электр желісінің розеткасынан суырыңыз.
- Бұғаттау батырмасын басып, бастиегін алыңыз. Итергіш пен жүктеу бөлігін алыңыз.
- Қайырмалы гайканы ағытып, бастиектің келте құбырынан барлық бөліктерін шығарып алыңыз. Бастиек бөлшектерін кір жуғыш машинаға орналастырмаңыз!
- Етпен жанасатын барлық бөлшектерді ыстық сабынды сумен шайыңыз.

- Еттартқышты пайдаланғаннан кейін дереу тазалаңыз.
- Бөлшектерін таза салқын суда жуып, оларды кептіріңіз.
  - Пышақ пен дискілерін аз мөлшерде өсімдік майымен майлап қойған жөн.

### 6. ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

- Номиналды кернеуі: 220-240 В ~50/60 Гц
- Номиналды қуаты: 800 Вт
- Максималды қуат: 2000 Вт
- Өнімділік: 2 кг/мин



### 7. ҚҰРАЛДЫ КӘДЕГЕ ЖАРАТУ

Қызмет ету мерзімі аяқталған құралды әдеттегі тұрмыстық қалдықтардан бөлек кәдеге жаратуға болады. Оны қайта өңдеу үшін электронды құралдар мен электр құралдарын қабылдаудың арнайы бекетіне тапсыруға болады.

### 8. СЕРТИФИКАТТАУ ТУРАЛЫ АҚПАРАТ, КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бұйым үшін қызмет ету мерзімі бұйым осы пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа және қолданылатын техникалық стандарттарға қатаң сәйкестікте пайдаланылған жағдайда, соңғы тұтынушыға сату күнінен бастап 5 жылды құрайды. Қызмет мерзімі аяқталғаннан кейін аспапты одан әрі пайдалану бойынша ұсыныстар алу үшін жақын маңдағы авторландырылған сервис орталығына хабарласыңыз. Бұйымның шығарылған күні сериялық нөмірде көрсетілген (2 және 3 белгілер – жылы, 4 және 5 белгілер – Өндіріс айы). Аспапқа қызмет көрсету бойынша мәселелер туындағанда немесе аспап бұзылса, CENTEK сауда маркасының авторландырылған сервис орталығымен хабарласыңыз. Орталықтың мекенжайын <https://centek.ru/servis> сайтынан табуға болады. Сервистік қолдау көрсету орталығымен байланыс жасау жолдары: тел: +7 (988) 24-00-178, VK: [vk.com/centek\\_krd](https://vk.com/centek_krd). «Ларина-Сервис» ЖШҚ бас сервис орталығы, Краснодар қ. Тел.: +7 (861) 991-05-42.

Қазақстандағы талаптар қабылдау ұйымының аталымы: «Moneytor» ЖШС, Астана қаласы, Жәнібек Тархан к., 9-үй, 5-қанат. Тел.: +7 (707) 858-65-29, +7 (701) 340-09-57.

Өнімнің сәйкестік сертификаты бар.



## 7. ӨНДІРУШІ ЖӘНЕ ИМПОРТТАУШЫ

Импорттаушы: ООО «Ларина-Электроникс». Мекенжайы: Ресей, 350080, г. Краснодар, ул. Демуса, 14. Тел.: +7 (861) 2-600-900.

### ҚҰРМЕТТІ ТҰТЫНУШЫ!

Барлық аспаптарға кепілдік мерзімі соңғы тұтынушыға сату күнінен бастап 12 ай. Осы кепілдік талонымен өндіруші осы құралдың жарамдылығын растайды және өндірушінің кінәсінен туындаған барлық ақауларды тегін жою бойынша міндеттемені өзіне алады.

### КЕПІЛДІК ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ШАРТТАРЫ

1. Кепілдік келесі ресімдеу шарттары сақталған жағдайда жарамды: үлгінің атауы, оның сериялық нөмірі, сату күні көрсетілген дайындаушының түпнұсқалық кепілдік талонын дұрыс және нақты толтыру, сатушы фирманың мөрі және кепілдік талондағы сатушы фирмасының өкілінің қолы, әрбір жыртылмалы купондағы мөрлер, сатып алушының қолы болған жағдайда.

Жоғарыда көрсетілген құжаттар ұсынылмаған жағдайда немесе олардағы ақпарат Толық емес, анық емес, қарама-қайшы болса, өндіруші кепілдік

қызмет көрсетуден бас тарту құқығын өзіне қалдырады.

2. Кепілдік келесі пайдалану шарттары сақталған кезде жарамды: пайдалану нұсқаулығына қатаң сәйкес құралды пайдалану; қауіпсіздік ережелері мен талаптарын сақтау.

3. Кепілдік иесінің үйінде мерзімді қызмет көрсетуді, тазалауды, орнатуды, құралды баптауды қамтымайды.

4. Кепілдік қолданылмайтын жағдайлар:

- механикалық зақым;
- құрылғының табиғи тозуы;
- пайдалану шарттарын сақтамау немесе иесінің қате әрекеттері;
- дұрыс орнату, тасымалдау;
- табиғи апаттар (найзағай, өрт, су тасқыны және т. б.), сондай-ақ сатушы мен дайындаушыға тәуелсіз басқа да себептер;
- аспаптың ішіне бөгде заттардың, сұйықтықтардың, жәндіктердің түсуі;
- өкілетті емес тұлғалардың конструктивтік ауыстыруларын жөндеуі немесе енгізуі;
- аспапты кәсіби мақсатта пайдалану (жүктеме тұрмыстық қолдану деңгейінен асып түседі), аспапты мемлекеттік техникалық стандарттарға сәйкес келмейтін қоректендіруші телекоммуникациялық және кабельдік желілерге қосу;
- бұйымның төменде санамаланған керек-жарақтарының істен шығуы, егер оларды ауыстыру конструкциямен көзделсе және бұйымды бөлшектеумен байланысты болмаса:

а) қашықтан басқару пульстері, аккумуляторлық батареялар, қуат беру элементтері (батареялар), сыртқы қуат беру блоктары және зарядтау құрылғылары;

б) шығыс материалдары мен аксессуарлары (буып-түю, қаптар, белдіктер, сөмкелер, торлар, пышақтар, колбалар, тәрелкелер, тұғырлар, торлар, вертелалар, шлангілер, түтіктер, щеткалар, саптамалар, шаң жинағыштар, сүзгілер, иіс сіңіргіштер);

Батареялардан жұмыс істейтін аспаптар үшін-жарамсыз немесе сарқылған батареялармен жұмыс істеу, аккумуляторлардан жұмыс істейтін аспаптар үшін-аккумуляторларды зарядтау және зарядтау ережелерін бұзудан туындаған кез келген зақымданулар.

5. Осы кепілдікті өндіруші қолданыстағы заңнамада белгіленген тұтынушының құқықтарына қосымша береді және оларды ешбір дәрежеде шектемейді.

6. Өндіруші, егер бұл бұйымды пайдалану, орнату ережелері мен шарттарын сақтамау нәтижесінде болған жағдайда, адамдарға, Үй жануарларына, тұтынушының және/немесе өзге үшінші тұлғалардың мүлкіне тікелей немесе жанама келтірілген зиян үшін; тұтынушының және/немесе өзге үшінші тұлғалардың еңсерілмейтін күш жағдайларының қасақана және/немесе абайсызда әрекеттері (әрекетсіздігі) үшін жауапты болмайды.

7. Сервистік орталыққа жүгінген кезде бұйымды қабылдау тек таза күйінде ұсынылады (аспапта азық-түлік, шаң және басқа да ластанулар болмауы тиіс).

**Өндіруші алдын ала ескертусіз аспаптың дизайны мен сипаттамаларын өзгертуге құқылы.**

## ENGLISH

Dear Customer,

Thank You for purchasing a CENTEK brand product. We guarantee flawless function of this item, provided the guidelines of its operation are observed.

The meat grinder is a household appliance and is not intended for industrial use!

**PURPOSE OF THE APPLIANCE:** for making minced meat and fine chopping of other foods.

### 1. SAFETY PRECAUTIONS

The following requirements should be strictly observed in order to avoid situations hazardous for human life and health, as well as premature failures of the appliance:

1. Carefully read the present manual prior to operating the appliance.
2. Retain the present manual.
3. Ensure that the power supply grid voltage corresponds to the one indicated on the appliance before operating it.
4. Do not use accessories and spare parts other than supplied by the Manufacturer. If such parts are used the Manufacturer's warranty will become void.
5. Do not operate the appliance if its power cable, plug and other parts are damaged.
6. In case of power cable damage it should be replaced, to avoid dangerous situations, by the Manufacturer, a service centre or similar skilled personnel.

7. Before starting operation thoroughly clean the parts of the appliance that may contact with food.
8. After use immediately disconnect the appliance from the electric socket.
9. Do not push meat by any foreign objects or your fingers, use only the pusher supplied with the appliance.
10. Keep the meat grinder out of reach of children.
11. Do not leave the operating meat grinder unattended.
12. Disconnect the appliance from power supply before removal or installation of any accessories.
13. Wait until the moving parts of the appliance come to a complete stop before removal of any parts.
14. Never submerge the appliance in water or other liquids, do not wash it under a tap! Use only damp cloth for cleaning.
15. Do not try to grind bones, nuts and other hard objects.
16. Do not operate the appliance continuously for more than 10 minutes.
17. A user manual with safety instructions is included with the accessories.
18. Use the appliance only for its intended purpose to avoid emergencies.
19. The appliance should not be used by physically, sensory or mentally handicapped persons (including children) or by persons without sufficient experience or knowledge, unless such persons are under supervision, or have been instructed on the use of the appliance, by the persons responsible for their safety.  
Take precautions not to let children play with the appliance.
20. If the grinder is blocked, press the REV (REVERSE) button. The grinder head will be freed from meat due to backwards rotation, after which normal operation can be restarted.
21. Special instructions for transportation (shipment) and sale: none.
22. Should You decide to transfer the appliance to another person, please pass the present manual over along with it.

**ATTENTION!** This appliance is equipped with a thermostat which automatically turns the appliance off in case of overheating.

If the appliance suddenly stops operating:

- Pull the plug from the electric socket.
- Turn the appliance off by pressing the ON/OFF button.
- Let the appliance cool down for 1 hour.
- Connect the power cable to the electric socket.
- Turn the appliance on again.

If the thermostat trips too often, apply to the Vendor or an authorized service centre.

### 2. APPLIANCE DESCRIPTION

1. Latch button
2. ☺ ON/OFF button
3. "Reverse" button
4. Pusher
5. Hopper
6. Ring nut
7. Grinder plate (5 mm)
8. Blade
9. Auger
10. Head intake tube
11. Grinder plate (3 mm)
12. Kibbeh attachment
13. Sausage attachment
14. Connector
15. Tomato juicer attachment

### 3. SCOPE OF SUPPLY

- Electric meat grinder - 1 pc.
- Head intake tube - 1 pc.
- Auger - 1 pc.
- Blade - 1 pc.
- Grinder plate - 2 pcs.
- Pusher - 1 pc.
- Ring nut - 1 pc.
- Hopper - 1 pc.
- Sausage attachment - 1 pc.
- Kibbeh attachment - 1 pc. (2 parts)
- Tomato juicer attachment - 1 pc.
- Operating Manual - 1 pc.

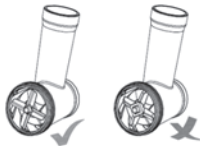
### 4. OPERATING PROCEDURE

#### PREPARATION

- Ensure that the appliance is turned off before connecting it to power supply.
- Before grinding meat ensure that all bones and excessive fat has been removed.
- Do not push meat by any foreign objects or your fingers, use only the pusher supplied with the appliance.
- Do not submerge the grinder body in water or other liquids.
- Do not attempt to grind hard or fibrous foods (like ginger or horseradish).
- If a hard piece of food causes the auger to stop, immediately turn the unit off and use the reverse function.

### ASSEMBLY

1. Take the head tube and align it with the connector. Rotate the head tube until you hear the latch to click.
2. Insert the auger into the head, long axle first, and rotate it slightly until it engages with the motor shaft.
3. Put the blade on the auger axle with the cutting edges facing you. If the blade is not installed correctly the meat will not be cut.
4. Install the desired grinder plate in front of the blade, aligning it with the lugs on the grinder head.
5. Holding the plate from falling off with one hand, set and tighten the ring nut with

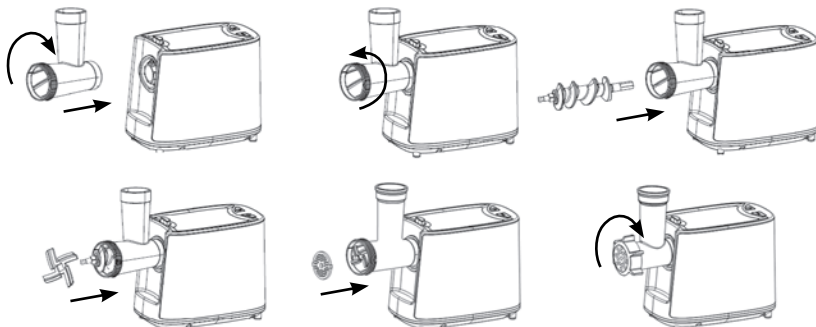


the other hand. Avoid overtightening the nut.

6. Install the hopper on the grinder head and seat it firmly in the operating position.
7. Place the appliance on a stable surface.
8. Do not obstruct the free flow of air at the bottom and sides of the motor unit. Avoid blocking the ventilation holes on the bottom and side of the motor unit.

#### MAKING MINCED MEAT

When choosing meat, first of all it is necessary to evaluate its appearance color, presence of spots, dents, films, etc. The color of lamb and beef should be red, pork and veal - pink. The color of the fat should be white. To make the minced meat really tasty you can add optional ingredients to



it: wheat bread soaked in milk, butter, ground cheese or fat. Raw vegetables like potato, pumpkin, zucchini or ground green apples can also make meat filling juicier.

#### MAKING KIBBEH

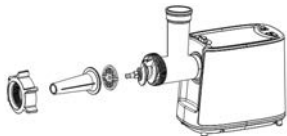
1. Grind the meat 3 times and mix all ingredients in a bowl. It is recommended to use as much meat and as little flour as possible.
2. Grind the mix 3 times.
3. Disassemble the head in an order that is the reverse of what is indicated in the "Assembly" section, remove the grinder plate and blade.
4. Install the kibbeh attachments on the auger axle, aligning the notches with the lugs in the head tube.
5. Screw on the ring nut. Avoid overtightening the nut.
6. Make the cylindrical shells.
7. Fill the kibbeh with the stuffing, pinch the ends shut and fry well.



#### MAKING SAUSAGES

1. Make the sausage mass.
2. Attach the head tube to the motor unit.
3. Insert the auger into the head, long axle first. Install the blade and grinder plate into the grinder head.
4. Install the sausage attachment on the head tube and tighten the ring nut (ensure that the notches in the plate are aligned with the lugs in the head).
5. Install the hopper on the grinder head.

The grinder is ready for sausage making. Put the ingredients into the hopper. Using the pusher carefully press the mass into the intake tube. Put the sausage casing in lukewarm water for 10 minutes. Put the raw casing over the attachment. Push the sausage mass into the head intake tube. If the casing will not come off the attachment, wet it with water.



#### JUICER INSTALLATION

1. Install the plastic lock ring into the body of the attachment.
2. Insert the mesh strainer into the attachment until it touches the lock ring.
3. Put the ring nut on the attachment all the way to the flange.
4. Insert the auger into the head, long axle first, and rotate it slightly until it engages with the motor shaft.
5. Insert the attachment auger into the hole in the main auger.
6. Put the attachment with the ring nut on the auger, then tighten the ring nut.
7. Install the drain chute on the attachment body and set it at a desired angle.
8. Insert the screw into the hole on the attachment body and tighten the screw. Install the plastic shield on the attachment body.

The appliance is ready for making tomato juice.

For the best juice quality cut the tomatoes into small pieces and lightly push them through the intake tube.

#### 5. MAINTENANCE

- The meat trapped inside the auger can be driven out by grinding a piece of bread.
- Before cleaning turn the appliance off and disconnect it from power supply.
- Press the latch and remove the grinder head. Remove the pusher and hopper.
- Unscrew the ring nut and take all parts out of the grinder head. Do not place grinder parts in a dishwasher!
- Wash all parts contacting with meat in hot water with soap. Clean the grinder immediately after use.
- Rinse the parts in clean cold water and let them dry.
- It is recommended to lubricate the blade and grinder plates with a small quantity of vegetable oil.

#### 6. SPECIFICATIONS

- Rated voltage: 220-240 V -50/60 Hz
- Nominal power rating: 800 W
- Max. power rating: 2000 W
- Output capacity: 2 kg/min

#### 7. DISPOSAL OF THE APPLIANCE

Upon expiry of its service life the appliance can be disposed of separately from ordinary domestic waste. You can turn it over to a specialized electric and electronic appliance disposal and recycling centre.

#### 8. CERTIFICATION DATA, GUARANTEE

The service life of this item is 5 years since the date of sale to the end user, provided the item will be used in strict accordance with the present manual and the applicable technical standards. Upon expiry of the service life please contact the nearest authorized service centre for suggestions



as to further operation of the appliance. The manufacturing date of the appliance is integrated into the serial number (digits 2 and 3 - year, digits 4 and 5 - month of manufacture). If any questions related to appliance maintenance should arise, or if the appliance has malfunctions, apply to the CENTEK TM Authorized Service Center. The address of the service center can be found on the website <https://centek.ru/servis>. Service support contacts: Phone: +7 (988) 24-00-178, VK: [vk.com/centek\\_krd](https://vk.com/centek_krd). General Service Center: 000 «Larina-Servis», Krasnodar, Phone: +7 (861) 991-05-42.

The product is provided with the Certificate of Conformity.



#### 9. MANUFACTURER AND IMPORTER INFORMATION

Imported to EAEU by: 000 «Larina-Elektroniks». Address: Russia, 350080 Krasnodar, ul. Demusa, 14. Phone: +7 (861) 2-600-900.

#### DEAR VALUED CONSUMER!

The guarantee period for all appliances amounts to 12 months since the date of sale to the end consumer. With this Warranty Card the Manufacturer confirms the proper condition of the appliance and undertakes to repair, free of charge, all defects caused by the Manufacturer's default.

#### GUARANTEE MAINTENANCE TERMS

1. The guarantee shall be valid if the following documentation conditions are observed:

- The original Warranty Card shall be filled out correctly and clearly, indicating the of appliance model, serial number and sale date, the stamp

of the seller company and signature of its representative shall be available, as well as the stamps on each coupon and the buyer's signature in the Warranty Card.

The Manufacturer reserves the right to reject guarantee maintenance if the buyer fails to provide the abovementioned documents or if the information contained therein is incomplete, illegible or ambiguous.

2. The guarantee shall be valid if the following operation conditions are observed:

- the appliance is used in strict accordance with the present manual;  
- the safety rules and requirements are observed.

3. The guarantee does not apply to regular maintenance, cleaning, installation and setup of the appliance at the owner's location.

4. The guarantee does not apply in the following cases:

- mechanical damage;
- normal wear of the appliance;
- non-observance of operation requirements or erroneous actions on the part of the user;
- improper installation or transportation;
- natural disasters (lightning, fire, flood, etc.), as well as any other causes beyond the Manufacturer's or Seller's control;
- ingress of foreign objects, liquids or insects into the inside of the appliance;
- repairs or modifications to the appliance by unauthorized persons;
- use of the appliance for commercial purposes (loads exceeding normal domestic application), connection of the appliance to utility and telecommunication networks noncompliant with national technical standards;
- failure of the following accessories, if replacement of these is allowed by design and does not involve disassembly of the appliance:
  - a) remote control units, rechargeable batteries, replaceable batteries

(power cells), external power supply units and chargers;

b) consumables and accessories (packaging, covers, slings, carry bags, mesh screens, blades, flasks, plates, supports, grilles, spits, hoses, tubes, brushes, nozzles, dust collectors, filters, smell absorbers);

- for battery-powered appliances - operation with inappropriate or depleted batteries;

- for rechargeable battery-powered appliances - any damage caused by improper battery charging and recharging.

5. The present guarantee is provided by the Manufacturer in addition to the consumer rights determined by the applicable legislation and does not limit these rights in any way.

6. The Manufacturer shall not be made liable for possible damage, directly or indirectly inflicted by CENTEK brand products on people, domestic animals, the consumer's or third persons' property if such damage is inflicted as the result of non-observance of appliance installation and operation requirements, deliberate or negligent actions (omission) by the consumer or third persons, as well as of force majeure circumstances.

7. Service centers will only accept appliances in a clean state (there should be no food residues, dust and other contamination on the appliance).

**The Manufacturer reserves the right to change the design and specifications of the appliance without prior notice.**

## ՀԱՅԵՐԵՆ

### Հարգելի սպառող!

Շնորհակալություն ընտրության TM CENTEK արտադրանք.  
Մենք երաշխավորում ենք, որ այն աշխատում է, եթե  
դուք պատշաճ կերպով պահպանում եք Օգտագործման  
կանոնները:

**Էլեկտրական մատակարար կենցաղային տեխնիկա է և  
նախատեսված չէ արդյունաբերական նպատակով  
օգտագործման համար:**

**ՍԱՐՔԻ ՆՊԱՏԱԿԸ՝ Միսն աղալու և այլ մթերքները  
մանրացնելու համար:**

#### 1. ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ԱՊԱՀՈՎՄԱՆ ՄԻՋՈՑՆԵՐ

Կյանքի և առողջության համար վտանգավոր իրավիճակների  
առաջացումը, ինչպես նաև սարքի վաղաժամ փչացումը կանխելու  
համար անհրաժեշտ է խստորեն պահպանել ստորև նշված  
պայմանները՝

1. Սարքը օգտագործելուց առաջ ուշադիր կարդացեք այս ձեռնարկը:
2. Պահեք այս ձեռնարկը:
3. Օգտագործելուց առաջ համոզվեք, որ սարքի վրա նշված լարումը  
համապատասխանում է էլեկտրական ցանցի լարմանը:
4. Արգելվում է օգտագործել այլ արտադրողների պարագաներ  
և պահեստամասեր: Նման մասեր օգտագործելու դեպքում  
արտադրողի երաշխիքը չեղարկվում է:
5. Արգելվում է օգտագործել սարքը, եթե էլեկտրական լարը, խրոցը  
կամ սարքի որևէ այլ մաս վնասված է:
6. Եթե էլեկտրական լարը վնասված է, ապա դրա փոխարինումը  
պետք է իրականացնի արտադրողը, լիազորված սպասարկման

ծառայությունը կամ համապատասխան որակավորում ունեցող  
անձնակազմը վտանգից խուսափելու համար:

7. Օգտագործելուց առաջ մանրակրկիտ մաքրեք սարքի այն մասերը,  
որոնք շփվում են սննդամթերքի հետ:
8. Օգտագործելուց հետո անմիջապես անջատեք սարքը  
էլեկտրական ցանցից:
9. Մատակարար աշխատանքի ժամանակ երբեք մի հրեք սնունդը  
գլխիկի մուտքային խողովակի մեջ մատներով կամ արտադրողի  
մոխիչից գատ այլ առարկաներով:
10. Մատակարար պահեք երեխաների համար անհասանելի տեղում:
11. Մի թողեք միացրած մատակարար առանց վերահսկողության:
12. Անջատեք սարքը էլեկտրական ցանցից որևէ պարագա հանելուց  
և տեղադրելուց առաջ:
13. Մինչև սարքի որևէ մաս հանելը սպասեք, որ դրա շարժվող  
մասերն ամբողջովին կանգնեն:
14. Մի ընկղմեք մատակարար շարժիչի բլուրը ջրի կամ այլ հեղուկների  
մեջ, մի վճարեք ծորակի տակ: Մաքրման համար օգտագործեք  
միայն խոնավ կտոր:
15. Արգելվում է մատակարարի մեջ աղալ ոսկորներ, ընկույզներ և այլ  
պինդ առարկաներ:
16. Մի օգտագործեք սարքը 10 րոպեից ավել անընդմեջ:
17. Պարագաներին կցված է դրանց անվտանգ օգտագործման  
ձեռնարկ:
18. Օգտագործեք սարքը միայն նախատեսված նպատակով դժբախտ  
դեպքերից խուսափելու համար
19. Սարքը նախատեսված չէ ֆիզիկական, զգայական կամ  
մտավոր նվազ կարողություններ ունեցող անձանց (այդ թվում  
երեխաների) կամ կյանքի փորձ ու գիտելիք չունեցող անձանց  
կողմից օգտագործման համար, եթե նրանք չեն վերահսկվում կամ  
սարքի օգտագործման ցուցումներ չեն ստացել այն անձինք, ով  
պատասխանատու է իրենց անվտանգության համար: Երեխաները  
պետք է գտնվեն վերահսկողության ներքո՝ սարքի հետ խաղալը  
կանխարգելելու համար:

20. Մատակարարի խցանման դեպքում սեղմեք REV («Հետադարձ») կոճակը:  
Հետադարձ պտույտի գործառնության շնորհիվ մատակարար  
գլխիկը մաքրվում է մսից, և կարելի է նորից գործարկել սարքը:


21. Բեռնափոխադրման, իրացման հատուկ պայմաններ չկան:  
22. Եթե ցանկանում եք սարքը փոխանցել մեկ այլ անձի  
օգտագործելու համար, ապա փոխանցեք այն տվյալ ձեռնարկի  
հետ միասին:

**ՈՒՇԱՐՈՒԹՅՈՒՆ:** Այս մատակարար օժտված է թերմոստատով,  
որը ավտոմատ կերպով անջատում է սարքի էլեկտրասնուցումը  
գերաբացման դեպքում:

Եթե սարքը հանկարծակի կանգ է առնում, ապա՝

- Հանեք խրոցը էլեկտրացանցի վարդակից:
  - Անջատեք սարքը՝ սեղմելով անջատման կոճակը:
  - Թողեք սարքը 1 ժամ, որպեսզի սառչի:
  - Միացրեք խրոցը վարդակի:
  - Կրկին միացրեք սարքը:
- Եթե թերմոստատը չափազանց հաճախ է գործում, կապվեք  
վաճառողի կամ լիազորված սպասարկման կենտրոնի հետ:

#### 2. ՍԱՐՔԻ ԽՆԱՄՔ

1. Արգելափակման (կողպման) կոճակ
2. կոճակ  («ՄԻԱՑՆ/ԱՆՋ»)
3. Հետադարձ» կոճակ
4. Հրիչ
5. Բեռնման սկուտեղ
6. Ամրացնող մասնիկ
7. Սկավառակ (5 մմ)
8. Դանակ
9. Շնեկ (պտուտակաման ելուստներով լիսեռ)
10. Գլխիկի խողովակաճյուղ
11. Սկավառակ (3 մմ)

- 12. Լցունած կոլուակի գլխիկ
- 13. Երշիկի գլխիկ
- 14. Կապակցիչ
- 15. Լոլիկի հյուսի համար նախատեսված գլխիկ

**3. ԿՈՍՊՈՒԵԿՏԱՅՆՈՒԹՅՈՒՆ**

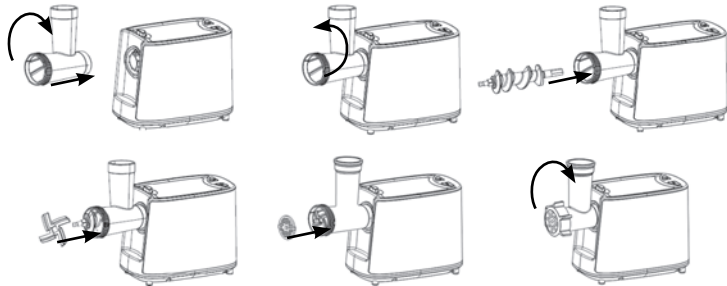
- Էլեկտրական մատղաց - 1 հատ
- Գլխիկի խողովակաճյուղ - 1 հատ
- Շնեկ (պտուտականման ելուստներով լիսեռ) - 1 հատ
- Դանակ - 1 հատ
- Սկավառակ - 2 հատ
- Հրիչ - 1 հատ
- Ամրացնող մանեկ (գայկա) - 1 հատ
- Բեռնման սկուտեղ - 1 հատ
- Երշիկի գլխիկ (կցորդ) - 1 հատ
- Կոտլետի վարդակ - 1 հատ (2 մաս)
- Լոլիկի հյուսի համար նախատեսված գլխիկ - 1 հատ
- Շահագործման ձեռնարկ - 1 հատ

**4. ԱՇԽԱՏԱՆՔԻ ԿԱՐԳ  
ՆԱԽԱՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ ԱՇԽԱՏԱՆՔԻՆ**

- Սարքը ցանցին միացնելուց առաջ համոզվեք, որ այն անջատված է:
- Միևն աղալուց առաջ համոզվեք, որ բոլոր ոսկորները և ավելորդ ճարպը հեռացված են:
- Մի հրքե սնունդը որևէ օտար առարկայով կամ մատներով, օգտագործեք միայն սարքի հետ մատակարարված հրիչ սարքը:
- Մի ընկղվեք մատղացի պատյանը ջրի կամ այլ հեղուկների մեջ:
- Մի փորձեք մանրացնել պինդ կամ մանրաթելային սնունդ (օրինակ՝ կոճապղպեղ (իմբիր) կամ ծովաբողկ):
- Եթե որևէ պինդ սննդի կտոր կանգնեցնում է պտուտականման լիսեռը և սայրերի պտուտը, անմիջապես անջատեք սարքը և օգտագործեք («Դարձիչ») ֆունկցիան:

**ՀԱՎԱՔՈՒՄ**

1. Վերցրեք գլխիկի խողովակաճյուղը և միացրեք կապակցիչին: Ուրրեք խողովակաճյուղը կապակցիչի մեջ, մինչև կողպեքի կոճակը կշխկա:
2. Տեղադրեք շնեկը (պտուտականման ելուստներով լիսեռը) գլխիկի խողովակաճյուղի մեջ՝ երկար լիսեռը դեպի առաջ և մի փորք պտտեք, մինչև այն միանա շարժիչի լիսեռին :
3. Դանակը տեղադրեք պտուտակի լիսեռի տևակի վրա՝ կտրող եզրերով դեպի ձեգ: Եթե դանակը սխալ է տեղադրված, միսը չի կտրատվի:
4. Տեղադրեք անհրաժեշտ սկավառակը դանակի դիմաց՝ այն համադրելով գլխիկի խողովակաճյուղի ելուստների հետ:
5. Սկավառակը մի ձեռքի մատներով վայր ընկնելուց պահելով՝ սահեցրեք և մյուս ձեռքով ձգեք միացման մանեկը: Խուսափեք մանեկի չափից ավելի ձգումից:



6. Տեղադրեք բեռնման սկուտեղը գլխիկին և ֆիքսեք այն աշխատանքային դիրքում:
7. Տեղադրեք սարքը կայուն մակերեսի վրա:
8. Մի արգելափակեք շարժիչային բլուրի օդի ազատ հոսքը՝ ներքևից և կողքերից: Մի փակեք պատյանի ստորին հատվածում գտնվող օդափոխության անցքերը:

**ԱՐԱՑԱԾ ՄԱԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄԸ**

Մսի ընտրության ժամանակ առաջին հերթին անհրաժեշտ է գնահատել նրա արտաքին տեսքը՝ գույնը, բծերի, դողերի, ֆիլմերի առկայությունը եւ այլն: գառան եւ տավարի գույնը պետք է լինի կարմիր, խոզի եւ հորթի գույնը՝ վարդագույն: Գույնը յուղ պետք է լինի սպիտակ: Աղացած միսը իսկապես համեղ դարձնելու համար կարող եք ավելացնել լրացուցիչ բաղադրիչներ՝ կաթի մեջ թաթախված սպիտակ հաց, կարագ, քերած պանիր կամ խոզի ճարպ: Հում բանջարեղենը՝ կարտոֆիլը, դդումը, դդմիկը կամ քերած կանաչ խնձորը, նույնպես հյութեղություն են տալիս մսի միջուկին:



## ԼՅՈՒՆԱԾ ԿՈՂՈՒԱԿԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ

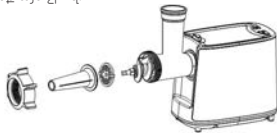
1. Միսը 3 անգամ անցկացրեք մսադացով և խառնեք բոլոր բաղադրիչները թասի մեջ: Խորհուրդ է տրվում օգտագործել հևարավորինս շատ միս և քիչ այլուր:
2. Խառնուրդը 3 անգամ անցկացրեք մսադացով:
3. Ապամոնտաժեք գլխիկը հավաքման հակառակ հերթականությամբ, ինչպես նշված է «Հավաքում» կետում և հեռացրեք սկավառակն ու սայրը:
4. Տեղադրեք լցունած կոլոլակի կցորդները պտուտակի լիսեռի վրա՝ դրանցում գտնվող կտրվածքները համադրելով գլխիկի խողովակաճյուղի ելուստների հետ:
5. Ձգեք միացման մանեկը: Խուսափեք մանեկի չափազանց սեղմելուց:
6. Պատրաստեք զլանաձև թաղանթներ:
7. Կոլոլակները լցրեք միջուկով, ծայրերը սեղմեք ու լավ տապակեք:



## ԵՐԵՒԿԻ ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ

1. Պատրաստեք արագած միսը:
2. Միացրեք գլխիկի խողովակաճյուղը շարժիչային բլոկին:
3. Տեղադրեք շենկը գլխիկի խողովակաճյուղի մեջ՝ երկար լիսեռը դեպի առաջ: Տեղադրեք դանակը և սկավառակը գլխիկի պատյանի մեջ:
4. Տեղադրեք երչիկի կցորդը գլխիկի խողովակաճյուղի վրա և ամրացրեք միացման մանեկով (համոզվեք, որ սկավառակի կտրվածքները համընկնում են գլխիկի ելուստների հետ):
5. Տեղադրեք բեռնման սկուտեղը գլխիկի ընդունման խողովակի վրա: Մսադացը պատրաստ է երչիկեղենի պատրաստման համար: Բաղադրիչները դրեք բեռնման սկուտեղի մեջ: Հրիչի օգնությամբ գզուշորեն հրեք արագած միսը ընդունող խողովակի մեջ: Երչիկի

թաղանթները 10 րոպե թողեք գոլ ջրի մեջ: Տեղադրեք թաց թաղանթը կցորդի վրա: Երչիկի պատրաստի աղացած միսը լցրեք գլխիկի ընդունիչ խողովակի մեջ: Եթե թաղանթը չի անջատվում կցորդից, խոնավացրեք այն ջրով:



## ՀՅՈՒԹԱՔԱՄԻՉԻ ՏԵՂԱԿԱՅՈՒՄ

1. Տեղադրեք պլաստիկ ամրացնող օղակը կցորդի պատյանի մեջ:
2. Տեղադրեք ցանցը կցորդի պատյանի մեջ, մինչև այն կանգ առնի ամրացնող օղակում:
3. Ձգեք միացման մանեկը կցորդի պատյանի վրա, մինչև այն կանգ կառնի կցապորտնակին:
4. Տեղադրեք շենկը գլխիկի մեջ՝ երկար լիսեռը դեպի առաջ՝ մի փոքր պտտելով շենկը, մինչև այն կտեղավորվի շարժիչի կցորդիչի մեջ:
5. Տեղադրեք շենկի կցորդը հիմնական պտուտականման ելուստներով լիսեռի բացվածքի մեջ:
6. Կցորդը միացման մանեկի հետ հագցրեք շենկի վրա, այնուհետև ամրացրեք միացման մանեկով:
7. Տեղադրեք հեղուկաթափ սկուտեղը կցորդի պատյանի վրա և դրեք այն ցանկայի անկյան տակ:
8. Պտուտակը ժամացույցի սլաքի ուղղությամբ պտտեք կցորդի պատյանի անցքի մեջ և ամրացրեք: Տեղադրեք պլաստիկ վահանը կցորդի պատյանի վրա: Սարքը պատրաստ է լոլիկի հյութ պատրաստելու համար: Որակյալ հյութ ջամելու համար լոլիկը մանր կտրատեք և թեթև ճնշում գործադրելով անցկացրեք բեռնման վզիկով:

## 5. ՍԱՐՔԻ ԽՆԱՄՔ

- Շենկի ներսում մնացած միսը կարելի է հեռացնել՝ մի կտոր հաց անցկացնելով մսադացով:
- Սարքը մաքրելուց առաջ անջատեք այն և հանեք սնուցման լարի խրոջը հոսանքի վարդակից:
- Սեղմեք կողպման կոճակը, գլխիկը թեթև շրջեք ժամացույցի սլաքի ուղղությամբ և հանեք այն: Հեռացրեք հրիչն ու բեռնման սկուտեղը:
- Հետ պտտեք միացման մանեկը և հանեք գլխիկի խողովակաճյուղի բոլոր դետալները: Մի դրեք գլխիկի դետալները աման լվացող մեքենայի մեջ:
- Բոլոր դետալները, որոնք շփվում են մսի հետ, լվացեք տաք օճառաջրով: Մսադացն օգտագործելուց անմիջապես հետո մաքրեք:
- Ողորդեք դետալները մաքուր սառը ջրով և չորացրեք դրանք:
- Խորհուրդ է տրվում սայրն ու սկավառակները յուղել փոքր քանակության բուսական յուղով:

## 6. ՏԵՆԻԿԱԿԱՆ ԲՆՈՒԹԱԳԵՐ

- Անվանական լարում՝ 220-240 Վ ~50/60 Հց
- Անվանական հզորություն՝ 800 Վտ
- Առավելագույն հզորությունը՝ 2000 Վտ
- Արտադրողականություն՝ 2 կգ/րոպե



## 7. ՍԱՐՔԻ ՀԱՆՁՆՈՒՄԸ ՎԵՐԱՄՇԱԿԱՄԱՆ

Սարքի ծառայության ժամկետը լրանալուց հետո այն կարելի է առանձնացնել սովորական կենցաղային թափոններից և հանձնել էլեկտրական սարքերի ընդունման հատուկ կետ վերամշակելու համար:

## 8. ՍԵՐՏԻՖԻԿԱՑՄԱՆ ՄԱՍԻՆ ՏԵՂԵԿՈՒԹՅՈՒՆ, ԵՐԱՇԽԻՔԱՅԻՆ ՊԱՐՏԱԿԱՆՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ

Այս ապրանքի ծառայության ժամկետը 5 տարի է՝ սկսած այն վերջնական սպառողին վաճառելու ամսաթվից, եթե ապրանքը օգտագործվում է սույն ձեռնարկում նշված ցուցումերին և գործող տեխնիկական չափանիշներին խիստ համապատասխան:

Ծառայության ժամկետի ավարտից հետո դիմեք ձեր մոտակա սպասարկման կենտրոն՝ սարքի հետագա շահագործման վերաբերյալ առաջարկու-թյուններ ստանալու համար: Ապրանքի արտադրության ամսաթիվը նշվում է սերիայի համարում (2 և 3 նիշերը՝ տարի, 4 և 5 նիշերը՝ արտադրության ամիս): Սարքի սպասարկման ժամանակ որևէ հարցի ծագման կամ դրա անսարքության դեպքում դիմեք TM CENTEK-ի լիազորված սպասարկման կենտրոն: Կենտրոնի հասցեն կարելի է գտնել <https://centek.ru/servis> կայքում: Աջակցության ծառայությունների հետ կապ հաստատելու միջոցներ՝ հեռ՝ +7 (988) 24-00-178, VK vk.com/centek\_krd: Գլխավոր սպասարկման կենտրոն՝ ՍՊԸ «Լարինա-Սերվիս», ք. Կրասնոդար: Հեռ՝ +7 (861) 991-05-42:

**Ապրանքն ունի համապատասխանության սերտիֆիկատ:**



**9. ԱՐՏԱԴՐՈՂԻ ԵՎ ԼԵՐՄՈՒԾՈՂԻ ՄԱՍԻՆ ՏԵՂԵԿՈՒԹՅՈՒՆ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ՝** ՕՕՕ Լարինա-Էլեկտրոնիքս: **Հասցե՝** Ռուսաստան, 350080, գ. Կրասնոդար, ուլ. Դեմուսա, 14: Հեռախոս՝ +7 (861) 2-600-900:

### **ՀԱՐՁԵԼԻ ՄՊԱՌՈՂԻ**

Բոլոր սարքերի համար երաշխիքային ժամկետը 12 ամիս է՝ սկսած վերջնական սպառողին վաճառելու ամսաթվից: Տվյալ երաշխիքային կտրոնով արտադրողը հաստատում է այս սարքի սպասուհանությունը և պարտավորվում է անվճար հիմունքով վերացնել արտադրողի մեղքով առաջացած բոլոր անսարքությունները:

### **ԵՐԱՇԽԻՔԱՅԻՆ ՄՊԱՍԱՐԿՄԱՆ ՊԱՅՄԱՆՆԵՐԸ**

1. Երաշխիքը գործում է գրանցման հետևյալ պայմանները կատարելու դեպքում՝

• հարկավոր է ճիշտ և պարզ կերպով լրացնել արտադրողի բնօրինակ երաշխիքային կտրոնը՝ նշելով մոդելի անվանումը,

սերիայի համարը, վաճառքի ամսաթիվը, ավելացնելով վաճառող ընկերության կնիքը և վաճառող ընկերության ներկայացուցչի ստորագրությունը երաշխիքային կտրոնի վրա, կնիքներ յուրաքանչյուր կտրվող կտրոնի վրա, գևորդի ստորագրությունը: Արտադրողը իրավասու է մերժել երաշխիքային սպասարկումը վերը նշված փաստաթղթերը չներկայացնելու դեպքում, կամ եթե դրանցում նշված տեղեկությունը թերի, անհասկանալի կամ հակասական է:

2. Երաշխիքը գործում է օգտագործման հետևյալ պայմանները կատարելու դեպքում՝

- պետք է սարքը օգտագործել ձեռնարկում նշված ցուցումներին խիստ համապատասխան,
- հարկավոր է հետևել անվտանգության կանոններին ու պահանջներին:

3. Երաշխիքը չի ներառում սարքի պարբերական սպասարկում, մաքրում, տեղադրում, կարգաբերում սեփականատիրոջ տանը:

4. Երաշխիքը չի տարածվում հետևյալ դեպքերի վրա՝

- մեխանիկական վնասվածքներ,
- սարքի բնականոն մաշում ժամանակի ընթացքում,
- օգտագործման պայմանների չպահպանում կամ սխալ գործողություններ սեփականատիրոջ կողմից,
- սխալ տեղադրում, բեռնափոխադրում,
- բնական աղետներ (կայծակ, հրդեհ, ջրհեղեղ և այլն), ինչպես նաև վաճառողից և արտադրողից չկախված այլ պատճառներ,
- կողմնակի առարկաների, հեղուկների, միջատների ընկնելը սարքի մեջ,
- վերանորոգում կամ կառուցվածքային փոփոխություններ չլիազորված անձանց կողմից,
- սարքի օգտագործումը պրոֆեսիոնալ նպատակներով (ծանրաբեռնվածությունը գերազանցում է կենցաղային օգտագործման մակարդակը), սարքի միացումը էլեկտրամատակարարման հեռահաղորդակցական և կաբելային ցանցերին, որոնք չեն համապատասխանում պետական տեխնիկական չափանիշներին,
- ապրանքի հետևյալ պարագաների փչացում, եթե դրանց

փոխարինումը նախատեսված է կառուցվածքով և կապված չէ ապրանքի ապամոնտաժման հետ՝

ա) հեռակառավարման վահանակներ, կուտակիչ մարտկոցներ, էլեկտրասնուցման տարրեր (մարտկոցներ), էլեկտրասնուցման արտաքին բլոկներ և լիցքավորիչներ,

բ) սպառվող Նյութեր և պարագաներ (փաթեթ, պատյաններ, գոտիներ, պայուսակներ, ցանցեր, դասակներ, շշեր, ափսեներ, տակդիրներ, վանդակներ, շամփուրներ, փողոկակներ, խողովակներ, խոզանակներ, կցորդներ, փոշեհավաք պարկեր, ֆիլտրեր, հոտի կլանիչներ),

• մարտկոցներով աշխատող սարքերի դեպքում աշխատանք ոչ համապատասխան կամ սպառված մարտկոցների հետ,

• կուտակիչ մարտկոցներով աշխատող սարքերի դեպքում կուտակիչ մարտկոցներ լիցքավորելու կանոնների խախտումների պատճառով առաջացած վնասներ:

5. Այս երաշխիքը տրվում է արտադրողի կողմից ի հավելումս սպառողի՝ գործող օրենսդրությամբ սահմանված իրավունքների և որևէ կերպ չի սահմանափակում դրանք:

6. Արտադրողը պատասխանատվություն չի կրում մարդկանց, ընտանի կենդանիներին, սպառողի կամ երրորդ անձանց գույքին TM «CENTEK»-ի ապրանքի կողմից ուղղակիորեն կամ անուղղակիորեն հասցված որևէ վնասի համար, եթե դա տեղի է ունեցել ապրանքի օգտագործման և տեղադրման կանոններն ու պայմանները չպահպանելու, սպառողի կամ երրորդ անձանց դիտավորյալ կամ անզգույշ գործողությունների (անգործության), ֆորսմաժորային հսկազմանքների արդյունքում:

7. Սպասարկման կենտրոնն սարանքը ընդունում է միայն մաքուր վիճակում (սարքի վրա չպետք է լինեն սննդի մնացորդներ, փոշի և այլ կեղտեր):

**Արտադրողը իրավասու է փոխել սարքի դիզայնը և բնութագիրը առանց նախնական ծանուցման:**

## КЫРГЫЗЧА

### УРМАТТУ КЕРЕКТӨӨЧҮ!

TM SENTEK өнүмдөрүн таңдаганыңыз үчүн рахмат.  
Биз анын иштешине, колдонуу эрежелерин туура  
аткарсаңыз, кепилдик беребиз.

Эт майдалагыч бул тиричилик шайманы жана өнөр жай максаттар үчүн колдонулбайт!

### ШАЙМАНДЫН МАКСАТЫ:

Эттен фарш жасоо үчүн жана башка азыктарды майдалоо үчүн.

### 1. КООПСУЗДУК ЧАРАЛАР

Жашоо жана ден-соолук үчүн кооптуу кырдаалдарды, ошондой эле шайман эрте иштен чыгып калбашы үчүн, төмөнкү шарттар так сакталууга тийиш:

1. Шайманды ишке киргизерден мурун берилген колдонмону жакшылап окуп чыгыңыз.
2. Берилген көрсөтмөнү сактаңыз.
3. Шайманда көрсөтүлгөн камсыздандыруу чыңалуусу электр тармагындагы чыңалуусуна дал келгенин текшерип.
4. Башка өндүрүүчүлөрдүн буюмдарын жана запастык бөлүктөрүн колдонууга тыюу салынат. Мындай бөлүктөрдү колдонуу өндүрүүчүнүн кепилдигин жокко чыгарат.
5. Электр зымы, сайгычы жана башка бөлүктөрү бузулган болсо, шайманды колдонууга тыюу салынат.
6. Электр зымы бузулган болсо, кооптуу жагдай жаратпаш үчүн аны өндүрүүчү, тейлөө кызматы же ушул сыяктуу квалификациялуу кызматкер алмаштырышы керек.
7. Колдонуудан мурун, шаймандын тамак - аш азыктар менен байланышкан бөлүктөрүн кылдаттык менен тазалаңыз.

8. Колдонуудан кийин шайманды дароо электр тармагынын розеткасынан ажыратыңыз.
9. Эт майдалагыч иштеп жатканда, стандарттык түрткүчтөн башка, эч качан азыктарды, манжаларыңыз же башка нерселер менен түртпөңүз.
10. Эт майдалагычты балдар жетпеген жерде кармаңыз.
11. Иштеп жаткан эт майдалагычты кароосуз калтырбаңыз.
12. Аксессуарларын алып салуудан жана орнотуудан мурун, шайманды токтон чыгарыңыз.
13. Бөлүктөрүн алып салуудан мурун, кыймылдуу бөлүктөр толугу менен токтоп калганга чейин күтө туруңуз.
14. Эт майдалагычтын кыймылдаткыч блогун сууга же башка суюктуктарга батырбаңыз, крандын астында жуубаңыз. Тазалоо үчүн нымдуу чүпүрөктү гана колдонуңуз.
15. Эт майдалагычта сөөктөрдү, жаңгактарды жана башка катуу нерселерди майдалаганга тыюу салынат.
16. Шайманды 10 мүнөттөн ашык тынымсыз колдонбоңуз.
17. Аксессуарлар менен коопсуздук боюнча көрсөтмөлөр кошо берилген.
18. Кырсыктар болуп кетпеш үчүн, шайманды максатына ылайык гана колдонуңуз.
19. Шайманды физикалык, сезимтал же акыл жөндөмдүүлүгү начар болгон адамдарга (балдарга), жашоо тажрыйбасы жана билими болбогондуктан колдонгонго болбойт, эгер аларды шайманды колдонуунун эрежесин билген жана алардын коопсуздугу үчүн жооптуу адамдын көзөмөлүндө болбосо. Балдар шайман менен ойнобош үчүн аларды көзөмөлдөш керек.
20. Эт майдалагыч тыгылып калганда, REV («Реверс») баскычын басыңыз. «Реверс» функциянын жардамы менен эт майдалагычтын башы эттен тазаланып, шайманды кайра иштетсеңиз болот.
21. Ташуу (алып өтмөк), сатуу үчүн өзгөчө шарттар: жок.
22. Эгер Сиз шайманды башка адамга колдонууга бергиңиз келсе, сураныч, анда аны берилген колдонмосу менен кошо өткөрүп бериңиз.

### КӨҢҮЛ БУРУУЗУ!

Бул шайман термостат менен жабдылган, шайман ысып кеткенде, шаймандагы электр кубатын автоматтык түрдө өчүрөт.

Шайман күтүүсүздөн токтоп калган учурда:

- Сайгычын электр тармагынын розеткасынан сууруп алыңыз.
- Шайманды ☹ «КҮЙГҮЗҮҮ/ӨЧҮРҮҮ» баскычын басып өчүрүңүз.
- Шайманга муздаганга 1 саат бериңиз.
- Сайгычын розеткага сайыңыз.
- Шайманды дагы бир жолу иштетиңиз.

Эгер термостат тез - тез иштеп кетип жатса, сатуучуга же ыйгарым укуктуу тейлөө борборуна кайрылыңыз.

### 2. ШАЙМАНДЫН СҮРӨТТӨЛҮШҮ

1. Кулпулоо баскычы
2. «ӨЧҮРҮҮ/КҮЙГҮЗҮҮ» баскычы
3. «КАЙТАРУУ» баскычы
4. Түрткүч
5. Жүктөө табак
6. Бириккен гайка
7. Диск (5 мм)
8. Бычак
9. Бургуч
10. Баштын тармак түтүгү
11. Диск (3 мм)
12. Кеббе чыгарган саптама
13. Колбаса чыгарган саптама
14. Туташтыргыч
15. Томат ширесин чыгарган саптама

### 3. ТОЛУКТУК

- Электрондук эт тарткыч - 1 д.
- Баштын тармак түтүгү - 1 д.

- Бургуч - 1 д.
- Бычак - 1 д.
- Диск - 2 д.
- Түрткүч - 1 д.
- Бириккен гайка - 1 д.
- Жүктөө табак - 1 д.
- Колбаса чыгарган саптама - 1 д.
- Кеббе жасоочу саптама - 1 д. (2 буюм)
- Томат ширесин чыгарган саптама - 1 д.
- Колдонуучунун жетекчилиги - 1 д.

#### 4. ИШТӨӨ ТАРТИБИ ИШТӨӨГӨ ДАЯРДАНУУ

- Шайманды тармакка күйгүзүүдөн мурун, анын өчүрүлүп турганын текшериңиз.
- Эtti майдалоодон мурун бардык сөөктөр жана ашыкча майлар алынгандыгын текшериңиз.
- Азыктардын үстүн бөтөн буюмдар менен жана манжаларыңыз менен баспаңыз, шайман менен кошо келген түрткүчтү гана колдонуңуз.
- Эт тарткычтын корпусун сууга же башка суюктуктарга салбаңыз.
- Катуу же булалуу азыктарды (мисалы, имбирь же хрен сыяктуу) эт тарткычтын ичине майдалоого аракет кылбаңыз.
- Эгер азыктын кандайдыр бир катуу бөлүгү бургучту жана бычактын айлануусун токтотсо, анда шайманды токтоосуз өчүрүңүз жана «КАЙ-ТАРУУ» функциясын колдонуңуз.

#### ЧОГУЛУУ

1. Баштын тармак түтүгүн алыңыз жана туташтыргыч менен бириктириңиз. Туташтыргычтагы тармак түтүктү кулпулоо баскычы чакылдаганча буруңуз.
2. Бургучту баштын учуна узун огу менен алдыга коюп, кыймылдаткычтын сабы менен бириккенге чейин бир аз буруңуз.

3. Бычакты, кескич кырларын өзүңүзгө каратып, бургучтун огуна кийги-зиңиз. Бычак туура орнотулбаса, эт майдаланбайт.

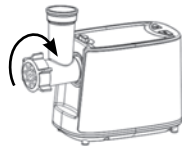
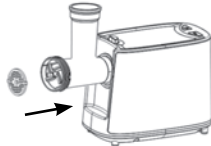
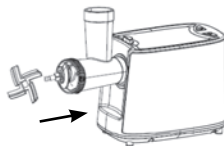
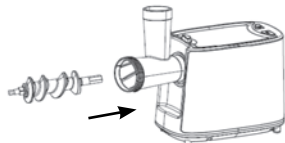
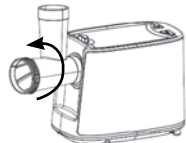
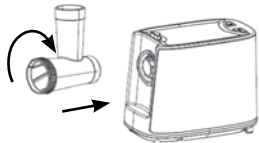
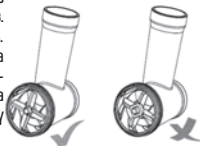
4. Керектүү дискти бычактын алдына орнотуңуз, баштын уячасындагы чыгып турган жерлерин баштын тармак түтүгү менен бириктириңиз.

5. Диск түшүп калбашы үчүн, бир колуңузду манжалары менен аны кармап, экинчи колуңуз менен бириктирүүчү гайканы кийип, бекемдетиңиз. Гайканы кысып салуудан алыс болуңуз.

6. Жүктөө табакты башына орнотуңуз жана аны иштөө абалына бекемдетиңиз.

7. Шайманды туруктуу жерге орнотуңуз.

8. Кыймылдаткыч блоктун астынан жана капталынан абанын эркин кыймылын то-суп салбаңыз. Корпустун түбүндө жана капталында жайгашкан желдетүүчү тешиктерди жаппаңыз.



#### ФАРШ ЖАСОО

Биринчи кезекте, эттин сырткы көрүнүшүнө баа бериш керек - түс, тактар, чуңкур, плёнка ж.б. бар - жогун. Койдун жана уйдун эти кызыл болушу керек, чочко жана торпоктун эти - кызгылт. Эгер майдын түсү жөнүндө айта турган болсок, анда эттин түрүнө карабастан, ал ак түстө болушу керек. Фарш аябай даамдуу болушу үчүн, ичине кошумча азыктарды кошсо болот: сүттө чыланган ак нан, каймак май, төркадан өткөрүлгөн сыр же ич май. Картошка, ашкабак, кабачок же төркадан өткөрүлгөн жашыл алма сыяктуу чийки жашылчаларды кошкондо дагы, эт ширелүү болот.

#### КЕББЕ ЖАСОО

1. Эtti 3 жолу эт тарткычтан өткөрүп алыңыз жана бардык ингредиенттерди табактын ичинде аралаштырыңыз. Эtti көбүрөөк жана унду азыраак колдонуу сунушталат.

2. Аралашманы 3 жолу эт тарткычтан өткөрүп алыңыз.
3. Башты «Чогултуу» бөлүмүндө баяндалгандай тескери тартипте ажыратыңыз жана диск менен бычакты чыгарып коюңуз.
4. Кеббе чыгарган саптамаларды бургучтун огуна орнотуңуз, андагы кесилиштерди баштын тармак түтүгүндөгү чыгып турган жерлер менен дал келтириңиз.
5. Бириккен гайканы бурап салыңыз. Гайканы өтө ашыкча бекемдебеңиз.
6. Цилиндр формасындагы кабыктарды жасаңыз.
7. Кеббенин ичин толтуруңуз, учтарын чымчыңыз жана жакшылап кууруңуз.



#### КОЛБАСАЛАРДЫ ЖАСОО

1. Фарш даярдап алыңыз.
2. Баштын тармак түтүгүн кыймылдаткыч блокко туташтырыңыз.
3. Бургучту баштын тармак түтүгүнө узун огу менен алдыга коюп орнотуңуз. Бычак менен дискти баштын корпусуна киргизиңиз.
4. Колбаса чыгарган саптаманы баштын тармак түтүгүнө орнотуңуз жана бириккен гайканы бекемдеңиз (дисктеги кесилиштер баштын чыгып турган жерлер менен бириккенин текшериптир).
5. Жүктөө табакты баштын кабыл алуучу түтүккө орнотуңуз. Эт тарткыч колбаса жасаганга даяр. Ингредиенттерди жүктөө табакка салыңыз. Түрткүчтүн жардамы менен фаршты кабыл алуучу түтүктүн ичине түртүңуз. Колбасанын кабыгын бир аз жылуу сууга 10 мүнөткө салып коюңуз. Чийки кабыкты саптамага кийгизиңиз. Колбасанын даяр фаршын баштын кабыл алуучу түтүктүн ичине салыңыз. Эгер кабык саптамадан чечилбей жатса, аны суу менен суулап коюңуз.



#### ШИРЕ СЫГУУЧУНУ ОРНОТУУ

1. Пластик токтоткуч шакекчени саптаманын корпусуна орнотуңуз.
2. Торду токтоткуч шакекче токтогонго чейин саптаманын корпусуна киргизиңиз.
3. Бириккен гайканы фланецке токтогонго чейин саптаманын корпусуна кийгизиңиз.
4. Бургучту баштын ичине узун огу менен алдыга коюп орнотуңуз, бургучту кыймылдаткычтын муфтасына дал келгенге чейин бир аз буруңуз.
5. Саптаманын бургучун негизги бургучтун тешигине салыңыз.
6. Саптаманы бириккен гайка менен кошо бургучтун үстүнө кийгизиңиз, андан кийин бириккен гайканы бекемдеңиз.
7. Төгүүчү табакты саптаманын корпусунун үстүнө кийгизиңиз жана аны каалаган бурчка жайгаштырыңыз.
8. Бураманы сааттын жебеси боюнча саптаманын корпусундагы тешикке сайыңыз жана аны бекемдеңиз. Пластик калканды саптаманын корпусуна орнотуңуз. Шайман томат ширесин жасаганга даяр. Жогорку сапаттагы сыгуу үчүн, помидорлорду майдалап кесип алыңыз, жана жеңил басып, жүктөөчү моюндан өткөзүңуз.

#### 5. ШАЙМАНГА КАМ КӨРҮҮ

- Бургучтун ичинде калып калган этти эт тарткычтан бир кесим нанды өткөрүп алып чыкса болот.

- Шайманды тазалоонун астында аны өчүрүүзүз жана сайгычын электр тармактын розеткасынан сууруп салыңыз.
- Кулпулоо баскычын басыңыз жана башын чыгарыңыз. Түрткүч менен жүктөө табакты чечип салыңыз.
- Бириккен гайканы бурап салыңыз жана баштын корпусунан бардык бөлүктөрүн алып чыгыңыз. Баштын бөлүктөрүн идиш жуугуч машинкага салбаңыз!
- Эт менен байланышкан бардык бөлүктөрдү самындуу ысык сууда жууп салыңыз. Тазалоону эт тарткычты колдонуп бүткөндөн кийин дароо жасаңыз.
- Бөлүктөрүн таза муздак сууда жууп салыңыз жана аларды кургатып коюңуз.
- Бычак менен дисктерди бир аз өлчөмдөгү өсүмдүк май менен майлоо сунушталат.

#### 6. ТЕХНИКАЛЫК МҮНӨЗДӨМӨЛӨР

- Ном. чыңалуу: 220-240 В -50/60 Гц
- Номиналдуу кубаттуулук: 800 Вт
- Максималдуу кубаттуулук: 2000 Вт
- Өндүрүмдүүлүк: 2 кг/мүнөт

#### 7. ШАЙМАНДЫ УТИЛЬДЕШТИРӨӨ

Кутусу жана шайман өзү кайра иштетилүүчү материалдардан жасалган. Мүмкүн болушунча аларды кайра иштетилүүчү материалдар үчүн жасалган идишке таштаңыз.

#### 8. КҮБӨЛҮК ЖӨНҮНДӨ МААЛЫМАТ, КЕПИЛДИК МИЛДЕТТЕНМЕСИ

Бул өнүмдүн иштөө мөөнөтү акыркы колдонуучуга сатылган күндөн баштап 5 жыл түзөт, шайман ушул эксплуатациялык көрсөтмөлөргө жана колдонулуп жаткан техникалык стандарттарга ылайык так колдонулса.



Шаймандын чыгарылган күнү катардагы номерде көрсөтүлөт (2 жана 3 белгиси – жылы, 4 жана 5 белгиси – өндүрүш айы). Шайманды тейлөө боюнча суроолор пайда болгондо же шайман бузулган учурда, ТМ CENTEK ыйгарым укуктуу тейлөө борборуна кайрылыңыз. Дарегин <https://centek.ru/servis> сайтынан тапсаңыз болот. Колдоо кызматы менен байланыш жолдору: тел.: +7(988)24-00-178, VK: vk.com/centek\_krd. 000 «Ларина-Сервис» башкы тейлөө борбору, Краснодар шаары. Телефон.: +7 (861) 991-05-42.

Продукциянын шайкештик сертификаты бар.



#### 9. ӨНДҮРҮҮЧҮ ЖАНА ИМПОРТТОЧУ ЖӨНҮНДӨ МААЛЫМАТ

Импортоочу: 000 «Ларина-Электроникс». Дарек: Россия, 350080, г. Краснодар, ул. Демуса, 14. Тел.: +7 (861) 2-600-900.

#### УРМАТТУ КЕРЕКТӨӨЧҮ!

Бардык түзмөктөрдүн кепилдик мөөнөтү акыркы керектөөчүгө сатылган күндөн баштап 12 ай. Ушул кепилдик купону менен өндүрүүчү бул шаймандын жарактуу экендигин ырастайт жана өндүрүүчү тарабынан келип чыккан бардык бузууларды акысыз жоюу милдетин алып жатат.

#### КЕПИЛДИК ТЕЙЛӨӨ ШАРТТАРЫ

1. Кепилдик каттоонун төмөнкү шарттарын эске алуу менен жарактуу:

- баштапкы өндүрүүчүнүн кепилдик баракчасын туура жана так толтуруу, модельдин атын көрсөтүү, модельдин сериялык саны, сатылган күнү жазылса, ар бир кепилдик талонунда сатуучу фирманын штампы, сатуучу фирманын өкүлүнүн колу бар болсо.

Жогоруда көрсөтүлгөн документтер берилбеген учурда, же алардагы

маалыматтар толук эмес, окулбай турган, карама каршы келген учурда, өндүрүүчү кепилдик кызматынан баш тартууга укуктуу.

2. Кепилдик төмөнкү иштөө шарттарын эске алуу менен жарактуу:

- шаймандын колдонуу көрсөтмөсүнө ылайык так колдонуу;
- эрежелерди жана коопсуздук талаптарын сактоо.

3. Кепилдик мезгил-мезгили менен техникалык тейлөө, тазалоо, орнотуу, шайманды ээсинин үйүндө жөндөө камтылбайт.

4. Кепилдикке кирбеген учурлар:

- механикалык зыян;
- шаймандын табигый эскириши;
- иштөө шарттарын сактабоо же ээсинин туура эмес аракеттери;
- туура эмес орнотуу, ташуу;
- табигый кырсыктар (чагылган, өрт, сел ж.б.), ошондой эле сатуучуга жана өндүрүүчүгө тийешеси болбогон башка себептер;
- шаймандын ичине бөтөн заттардын, суюктуктардын, курт-кумурскалардын кирип кетиши;
- уруксатсыз адамдар тарабынан оңдоо же структуралык өзгөрүүлөр;
- шайманды кесиптик максаттарда колдонуу (жүк ички керектөөнүн деңгээлинен ашат).

Шайманды мамлекеттик техникалык стандарттарга ылайык болбогон телекоммуникация жана кабелдик тармактарга кошуу;

- буюмдун төмөнкү аксессуарларын иштен чыгышы, эгерде аларды алмаштыруу долбоордо каралса жана буюмду демонтаждоо менен байланышпаса:

а) узактан башкаруу пульттар, аккумулятордук кубаттагычтар,

батареякалар, тышкы кубат берүүчү жана кубаттагычтар;

б) сарпталуучу материалдар жана аксессуарлар (чехол кутусу, курлар, баштыктар, торлор, бычактар, колбалар, табактар, жээкчелер, решёткалар, вертелдер, шлангдар, түтүктөр, щёткалар, тиркемелер, чаң жыйноочулар, чыпкалар, жыт сиңиргичтер);

- батареякалар менен иштеген шаймандар үчүн – жараксыз же түгөнгөн батареякалар менен иштөө;

- батареяка менен иштеген шаймандар үчүн – батареякаларды кубаттоо эрежелеринин бузулушунан келип чыккан ар кандай зыян.

5. Берилген кепилдик өндүрүүчү тарабынан кошумча колдонулат жана керектөөчүнүн колдонуудагы мыйзамына ылайык укуктарын эч кандай чектебейт.

6. Өндүрүүчү ТМ CENTEK тин өндүрүшү адамдарга, үй жаныбарларына, керектүү мүлкүнө жана/же керектөөчүлөрдүн жана/же башка үчүнчү адамдардын этиятсыз аракеттерине (аракетсиздигине), форс-мажордук жагдайларга түздөн-түз же кыйыр түрдө келтирилген зыян үчүн жооп бербейт.

7. Тейлөө борборуна кайрылганда, буюм таза түрүндө гана берилет (шаймандын үстүндө тамактын калдыктары, чаң жана башка кир заттар болбошу керек).

Өндүрүүчү шаймандын дизайнын жана мүнөздөмөлөрүн алдын ала эскертүүсүз өзгөртүү укугун өзүнө калтырат.

Гарантийный талон / Кепілдік талоны /  
Երաշխիքային փորձ / Кепилдик картасы /  
Warranty certificate №

**Внимание!** Пожалуйста, потребуйте от продавца полностью заполнить гарантийный талон и отрывные талоны. Талон действителен при наличии всех штампов и отметок.

**Назар аударыңыз!** Сатушыдан кепілдік талоны мен үзбелі талондарды толық толтыруды талап етіңіз.

**Ուշադրություն:** Վաճառողից պահանջեք ամբողջով-թյախը լրացնել երաշխիքային փորձները:

**Attention!** Please ask the seller to fill out the warranty card and tear-off coupons in full. The ticket is valid in the presence of all stamps and marks.

**Ծոշոլ Բուրոուչ!** Տաուուչոսան կեպիլիկ տալոնու յանա յուլոնոլ կեղկեո տալոնոսորդու տոլոլոյ մեոեն տոլուրոլ Բերոոսոն սուրանալոյս. Ձեր Բարդկ յամպտար յանա Բեղիլեր Բար Բոլոս, կոլոն յարաղու.

Изделие / Բայիմ / Աղրաւար /  
Продукт / Product

Модель / Մլոլ / Մոդել /  
Model / Model

Серийный номер /  
Մերիայի համար / Serial number  
Сериялық нөмірі / Сериялық саны/

Дата продажи / Сату күні / Date of sale /  
Վաճառքի ամսաթիվ / Сатылган күնу

Данные отрывные купоны заполняются представителем фирмы-продавца /  
These tear-off coupons are filled in by a representative of the seller /

Сатушы-фирма толтырады / Бул талондор сатуучунун өкүлү тарабынан толтурулат /  
Լրացնում է վաճառող ընկերությունը



ИЗДЕЛИЕ / БҮЙІМ / ԱՂՐԱՆԱՐ /  
PRODUCT / ПРОДУКТ

МОДЕЛЬ / МОДЕЛ / ՄՈԴԵԼ /  
УЛУ / MODEL

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР / СЕРИЯЛЫҚ НӨМІРІ / ՄԵՐԻԱ /  
СЕРИЯЛЫК САНЫ / SERIAL NUMBER

ДАТА ПРОДАЖИ / САТУ КҮНІ / ՎԱՃԱՌՔԻ ԱՄՍԱԹԻՎ / САТЫЛГАН КҮНҮ /  
DATE OF SALE

ПРОДАВЕЦ / ФИРМА-САТУШЫ / ՎԱՃԱՌՂ ԸՆԿԵՐՈՒԹՅՈՒՆ /  
САТУУЧУ / VENDOR

Фирма-продавец / Фирма-сатушы / Үшбашпаз рўйвгпмгпзпм /  
Сатуучу / Vendor

Адрес фирмы-продавца / Сатушы фирманың мекенжайы /  
Үшбашпаз рўйвгпмгпзпм ршццшрцшрцш ршццш  
Сатуучунун дарегп / Seller's address

ФИО и телефон покупателя / Сатып алушының Т. А. Ә. және телефоны /  
қпмрпғр шпмпл-шсқшпмпл-һжрпшпмпл ь һпшрпмшшшшшшшш /  
Сатып алуучунун аты-жөнү жана телефону /  
Full name and phone number of the buyer

Данные отрывные купоны заполняются представителем  
сервисного центра / Осы жыртылмады купондарды бұйымға  
жөндеу жүррпгзетпн сервис орталығының өкілі толтырады / Зшпмшш  
Үпмрпмшпмрпмр ршццшшпмр р шцшпшпмрпмрпмр пшшшшрццшш

Бұл жыртылган талондорду өкүл толтурат тейлөө борбору /  
These tear-off coupons are filled in by a representative of the service center



ВИД РЕМОНТА / ЖӨНДЕУ ТҮРҮ / ҮБҮҐШЛПГПҚУШ ҒУУШЦС /  
РЕМОНТТУН ТҮРҮ / TYPE OF REPAIR


ДАТА ПОСТУПЛЕНИЯ / ЖӨНДЕУГЕ ТҮСКЕН КҮНІ / ҮБҮҐШЛПГПҚУШ  
ҒУПРҸШУШ ҸШУШЦЦЦ / АЛУУ КҮНҮ / DATE OF RECEIPT

--

ДАТА ВЫДАЧИ / БЕРЛІГЕН КҮНІ / ЗУЗУЗУШУШ ҸШУШЦЦЦ / БЕРЛІГЕН КҮНҮ /  
RELEASE DATE

--