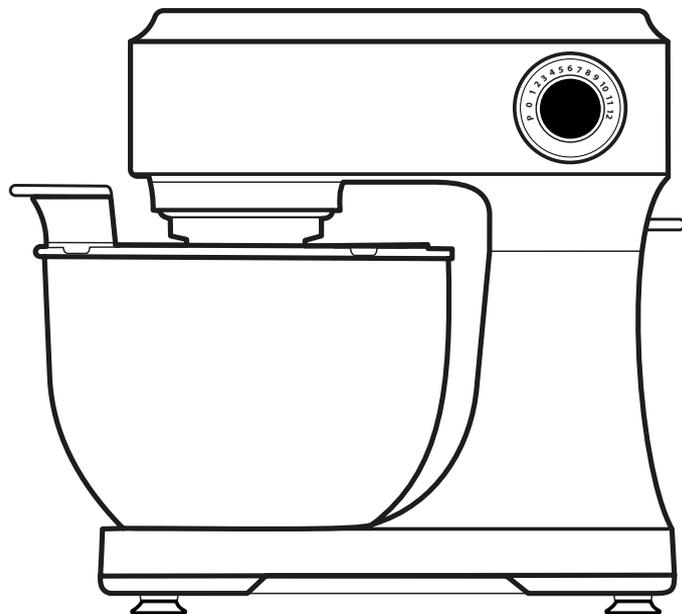


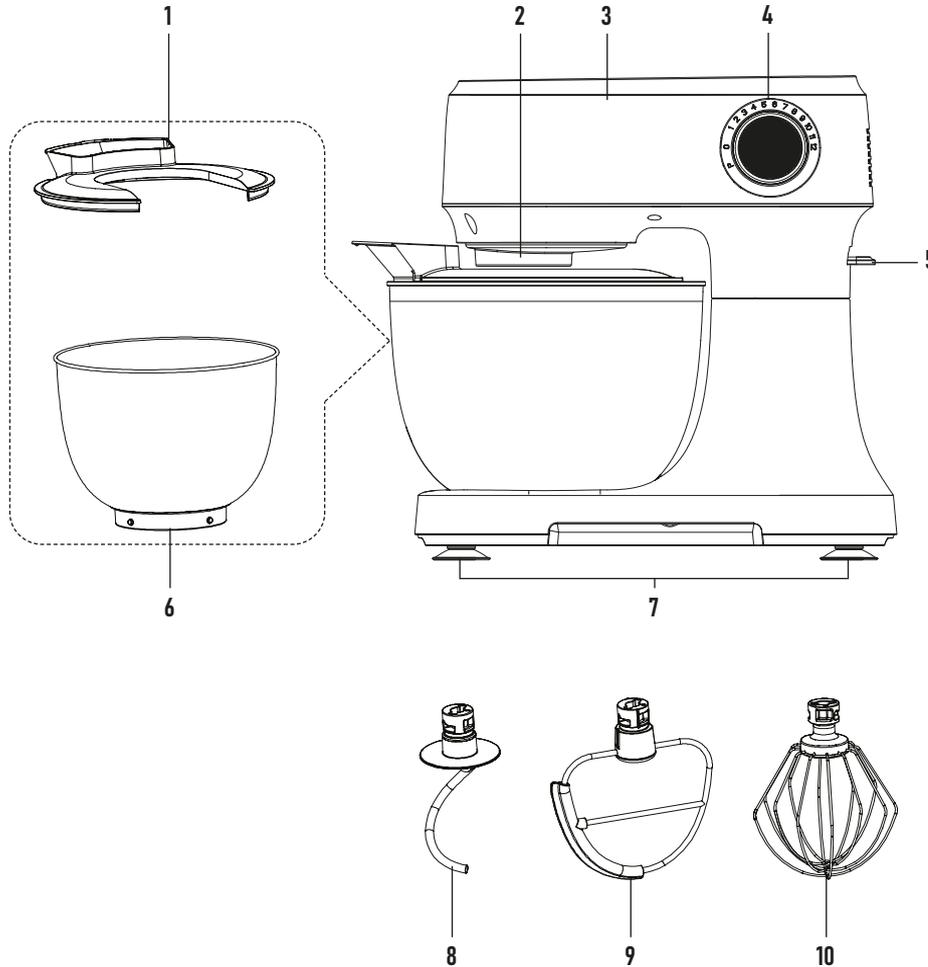
СТ-1152

ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР
ПЛАНЕТАРЛЫҚ АРАЛАСТЫРҒЫШ
ՊԼԱՆԵՏԱՐ ՀԱՐԻԶ
STAND PLANETARY MIXER



РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ
НҮСҚАУЛЫ ПАЙДАЛАНУШЫ
ՕԳՏԱԳՈՐԾՈՂԻ ՁԵՌՆԱՐԿԸ
INSTRUCTION MANUAL

СЕРИЯ СТ



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!

НАЗНАЧЕНИЕ ПРИБОРА: для легкого перемешивания пищевых продуктов.

Данный прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных условиях, в частности:

- в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и прочих производственных условиях;
- на сельскохозяйственных фермах;
- клиентами в гостиницах, отелях и прочей инфраструктуре жилого типа;
- в частных пансионатах

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. Используйте прибор строго по назначению.
2. Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики, указанные на изделии, параметрам электросети.
3. Не тяните сетевой шнур, если он касается кромок предметов с острыми краями, сдавлен какими-либо предметами или запутался.
4. Не прокладывайте сетевой шнур и не кладите сам прибор в местах с повышенной влажностью, на горячих поверхностях, вблизи тепловыделяющих приборов или открытого пламени.
5. Во время работы не касайтесь руками или другими предметами вращающихся насадок!
6. Используйте прибор только с принадлежностями, входящими в комплект поставки.
7. Будьте крайне осторожны при работе с горячими жидкостями.
8. Следите, чтобы длинные волосы и элементы одежды не свисали над работающим прибором.
9. Не используйте прибор непрерывно более 5 минут.
10. Не используйте прибор при работе с твердыми продуктами, например, замороженным сливочным маслом. При работе с вязкими продуктами двигатель может перегореть.

11. Не допускайте детей к работающему прибору.
12. Миксером не следует пользоваться, если:
 - поврежден сетевой шнур;
 - прибор имеет видимые повреждения;
 - прибор упал с высоты;
 - на прибор попала влага.
13. 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 проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.
14. Не тяните и не переносите прибор за сетевой шнур. Перед обслуживанием прибора, а также если прибор работает неправильно, отключите его от электросети.
15. Не отключайте прибор от электросети рывком за сетевой шнур и не вынимайте вилку из розетки электросети влажными руками.
16. Если миксер не используется, следите за тем, чтобы он был выключен!
17. Не используйте прибор при температуре ниже 0 °C и выше 35 °C.
18. Не держите вилку в электросети:
 - если прибор работает неправильно (повышенный шум, вибрация и т.п.);
 - во время чистки;
 - до и после каждого использования.
19. Перед отключением от электросети убедитесь, что переключатель скоростей находится в положении «0». Беритесь рукой за вилку, а не тяните за шнур питания. При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель или уполномоченный им сервисный центр, или аналогичный квалифицированный персонал.
20. Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать прибор или производить замену каких-либо деталей. При обнаружении неполадок, обратитесь в ближайший сервисный центр.
21. Прибор не предназначен для работы от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
22. Особые условия по перевозке (транспортировке), реализации: нет.
23. Если вы желаете передать прибор для использования другому лицу, пожалуйста, передавайте его вместе с настоящей инструкцией.

ВНИМАНИЕ!

Опасность получения травм! Никогда не прикасайтесь к вращающимся насадкам голый рукой, смену насадок можно производить только после полной остановки двигателя!

Риск поражения электротоком! Не погружайте корпус прибора, сетевого шнура и вилку сетевого шнура в воду или любые другие жидкости.

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

При повреждении сетевого шнура или какого-либо другого узла устройства немедленно отключите прибор от электрической сети и обратитесь в сервисный центр изготовителя. В случае некалтифицированного вмешательства в устройство прибора или несоблюдения перечисленных в данной инструкции правил эксплуатации прибора гарантия аннулируется.

2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

1. Крышка для защиты от брызг
2. Коннектор для насадок
3. Моторная часть
4. Рычаг регулятора скорости
5. Рычаг фиксации положения моторной части
6. Чаша
7. Прорезиненные ножки
8. Крюк для замешивания теста
9. Плоская насадка для взбивания
10. Венчик

3. КОМПЛЕКТНОСТЬ

- Миксер с чашей в сборе – 1 шт.
- Венчик – 1 шт.
- Плоская насадка для взбивания – 1 шт.
- Крюк для замешивания теста – 1 шт.
- Крышка для защиты от брызг – 1 шт.
- Руководство пользователя – 1 шт.

4. ПОРЯДОК РАБОТЫ

1. Установите прибор на ровную твердую поверхность.
2. Опустите рычаг фиксации положения моторной части (5) вниз, одновременно поднимите моторную часть (3) до щелчка, чтобы она зафиксировалась.
3. Установите защитную крышку (1) на поворотный рычаг и слегка поверните ее по часовой стрелке, чтобы она надежно зафиксировалась на месте.
4. Поместите ингредиенты в чашу и установите в углубление на базе миксера. Поверните чашу по часовой стрелке, чтобы зафиксировать ее.
5. Установите необходимый аксессуар (венчик, плоскую насадку или крюк) в коннектор (2) с внутренней стороны моторной части. Зафиксируйте насадку, повернув ее против часовой стрелки.
6. Опустите моторную часть (3) до щелчка. Крышка должна плотно прилегать к чаше для смешивания, в противном случае она установлена неправильно. Теперь прибор готов к использованию. Вставьте шнур питания в розетку. Выберите скорость, рекомендуемую в таблице.
7. Выключите прибор, повернув ручку регулятора скорости на «0», когда вы закончите смешивание. Дождитесь, пока прибор полностью остановится! Отключите прибор от электросети, прежде чем сменить аксессуар, либо разобрать прибор.

8. Повторите пункт 2.

9. Отсоедините аксессуар, повернув его по часовой стрелке. Снимите чашу с готовой пищей, повернув ее против часовой стрелки.

РЕГУЛЯТОР СКОРОСТИ

- Данный прибор оснащен ручной регулятором скорости. Для включения и изменения скорости поверните регулятор по часовой стрелке. Указатель на регуляторе укажет соответствующую скорость. Прибор поддерживает диапазон скоростей от 0 до 12, где 0 – режим «Стоп», а 12 – максимальная скорость.
- Если вы хотите ускорить процесс смешивания, выберите режим «R» (импульс) и удерживайте переключатель в этом положении несколько секунд. Для получения необходимой консистенции поверните переключатель в режим «R» несколько раз.
- При нагревании двигателя прибора выше температуры 110 °C сработает защитная функция, прибор отключится на некоторое время.
- Максимальное время работы прибора не должно превышать более 10 минут, независимо от выбранной скорости. Если вы желаете использовать прибор повторно, выключите его и запустите снова.

ВНИМАНИЕ!

Будьте осторожны при установке аксессуаров. Не прикасайтесь к насадкам прибора во время его работы!

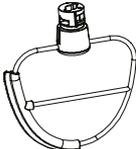
СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Добавление ингредиентов

Обычно при добавлении ингредиентов в большинство типов теста, особенно масла для приготовления кексов и домашнего печенья, придерживаются следующих пропорций:
 1/3 сухих ингредиентов
 1/2 жидких ингредиентов
 1/3 сухих ингредиентов
 1/2 жидких ингредиентов
 1/3 сухих ингредиентов
 Используйте низкую скорость для замешивания до полного размешивания ингредиентов. Затем скорость следует постепенно увеличить до рекомендуемой.

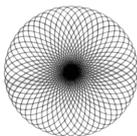
Всегда добавляйте ингредиенты как можно ближе к боковой поверхности чаши, не сыпьте их на насадку для взбивания. Для удобства рекомендуем использовать совок для добавления ингредиентов.

НАЗНАЧЕНИЕ НАСАДОК И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Аксессуар	Изображение	Скорость	Непрерывное время работы	Назначение
Крюк для замешивания		1-4	5 минут	Замешивание густого теста.
Плоская насадка для взбивания		1-8	4 минуты	Смешивание негустых ингредиентов, приготовление картофельного пюре, томатной пасты, теста для тортов и кексов.
Венчик		9-12	3 минуты	Взбивание яичных белков, сливок, замешивание жидкого теста.

Смешивающее действие планетарного типа

При работе плоская насадка перемещается по периметру стационарной чаши, одновременно вращаясь в противоположном направлении вокруг своей оси. Рисунок показывает полный охват объема чаши по мере перемещения насадки для взбивания.



ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 80 г цельнозерновой муки
- 20 г пшеничной муки
- 60 г теплой воды + 1 ст.л.
- 5 г свежих дрожжей (3 г сухих)
- 0,5 ч.л. соли
- 1/4 ч.л. сахара + щепотка
- 1 ст.л. оливкового масла

На 1 порцию пиццы
(диаметром 28 см)

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Смешайте дрожжи, 1 ст.л. воды и щепотку сахара. Оставьте на 15 минут в теплом месте, накрыв полотенцем.
2. Смешайте сахар, оливковое масло и воду. В чашу миксера просейте муку, добавьте соль. Сделайте углубление в центре, влейте дрожжи и смесь сахара, масла и воды. Установите крюк для замеса и начните замешивание на средних скоростях. Замешивайте около 5-6 минут. При необходимости добавьте немного воды или муки. Готовое тесто - однородное, эластичное, не липнет к рукам.
3. Скатайте тесто в форме шара, смажьте небольшим количеством оливкового масла, сделайте крестообразный надрез сверху, положите в миску, накройте влажным кухонным полотенцем и оставьте на 1,5-2 ч. в теплом месте без сквозняков до увеличения в объеме.
4. Слегка «помните» тесто руками и растяните в форме круга, смажьте противень оливковым маслом, перенесите пласт на противень и накройте влажной тряпкой. Уберите в теплое место на 25-30 минут.

ПЕЧНОЕ ТЕСТО

Для 500 г теста

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 125 г сахара
- 1 яйцо
- Щепотка соли
- 250 г пшеничной муки
- 1 ч.л. экстракта ванили
- 125 г масла (нарезать кубиками)

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. В чаше миксера смешайте сахар с яйцом и щепоткой соли. Добавьте просеянную муку и экстракт ванили. Установите плоскую насадку и взбивайте примерно 30 секунд до образования «крошки».
2. В чашу положите масло. На небольших скоростях замешивайте тесто не дольше минуты. Как только образуется однородная масса, выключите миксер.
3. Перенесите тесто на присыпанную мукой поверхность, немного «помните» руками до образования гладкой, пластичной массы. Скатайте тесто в шар, придавите немного ладонью. Уберите его в холодильник минимум на 1 час. Перед раскатыванием дайте тесту полежать 10-15 минут при комнатной температуре.

РЖАНОЕ ТЕСТО

Для 900 г хлеба
(2 буханки)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 300 г ржаной муки
- 400 г пшеничной муки
- 26-28 г соли (столовая ложка с верхом)
- 20 г сахара (ст.л. без верха)
- 320-350 мл теплой воды
- По 2 горсти подсолнечных и тыквенных семечек, семени льна и кунжута
- Предварительно подготовленная опара

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Смешайте все ингредиенты в чаше миксера. Установите крюк для замеса теста. Замешивайте все ингредиенты по рекомендуемому в таблице параметрам.
2. Тесто очень липкое, поэтому при помощи влажного шпателя соберите тесто со стенок чаши и разгладьте поверхность, придавая ей шарообразную форму. Накройте чашу пленкой, крышкой или влажным полотенцем и дайте тесту постоять около 10 минут.
3. Перенесите тесто на присыпанную мукой поверхность. Придайте форму буханки и выложите на покрытый бумагой для выпечки противень, посыпьте мукой крупного помола (кукурузной мукой, овсяными хлопьями, любыми семенами), накройте пленкой и полотенцем и оставьте для расстойки приблизительно на 1,5 часа. За это время размер буханок увеличивается практически в два раза.

ЗАВАРНОЕ ТЕСТО

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 150 г муки
- 1 ч.л. сахара
- 1/2 ч.л. соли
- 100 г сливочного масла
- 125 мл молока
- 125 мл воды
- 4 яйца

Для 300 г теста

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Просейте в миску муку, сахар и соль.
2. Сливочное масло и молоко смешайте с водой и нагревайте на медленном огне, пока масло не растает. Увеличьте огонь. Как только жидкость закипит, одним движением быстро всыпьте всю мучную смесь. Тщательно перемешайте до получения однородной массы.
3. Продолжайте перемешивать на медленном огне, пока тесто не начнет отставать от краев посуды и не образует ком. Снимите кастрюлю с огня и переложите содержимое в чашу миксера. Дождитесь, пока масса осядет.
4. Перемешивая плоской насадкой на средних скоростях, постепенно добавляйте яйца до получения блестящего на вид теста. Возможно, для этого потребуются не все яйца. Готовое тесто должно медленно стекать с деревянной ложки.

СЛОЕНОЕ ТЕСТО

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 225 г пшеничной муки
- Щепотка соли
- 150 г сливочного масла
- 100 мл холодной воды

Для 400 г теста

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Муку и соль просейте в чашу миксера. Нарежьте 45 г сливочного масла кубиками и распределите по поверхности муки. Перемешивайте плоской насадкой для взбивания на медленных скоростях, пока смесь не будет похожа на хлебные крошки. На 1 скорости постепенно добавляйте в смесь воду до получения мягкого теста.
2. Заверните в пищевую пленку и охладите в течение 30 минут.
3. На присыпанной мукой поверхности раскатайте тесто в форме прямоугольника размером 30 на 10 сантиметров.
4. Нарежьте 35 г сливочного масла очень мелкими кубиками и равномерно распределите по поверхности верхних двух третей пласта теста. Оставьте достаточное расстояние до краев. Нижнюю треть прямоугольника заверните вверх на слой масла, а затем верхнюю треть заверните на первые два слоя. Два открытых края получившегося

конверта прижмите скалкой, чтобы сливочное масло не выдавилось.

Заверните в пищевую пленку и охладите 10 минут.

5. Переверните тесто на пол-оборота. Еще раз раскатайте и заверните, не добавляя на этот раз сливочного масла.
6. Охлаждать 10 минут. Еще два раза раскатайте и заверните тесто, каждый раз добавляя по 35 г сливочного масла, нарезанного мелкими кубиками. Заверните и охладите 10 минут. Последний раз раскатайте и заверните тесто, не добавляя сливочного масла. Заверните и охладите не менее 1 часа. Тесто готово.

ТЕСТО ДЛЯ ШТРУДЕЛЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 300 г муки
- 1 ч.л. соли
- 2 яичных желтка
- 3 ст.л. подсолнечного масла
- 125 мл воды

Для 1 штруделя

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Муку и соль просейте в чашу миксера и перемешайте крюком для замеса теста на 1 скорости.
2. Яичные желтки и подсолнечное масло смешайте с водой. Добавьте к муке и перемешайте крюком для замеса теста на 1 скорости.
3. Вымешивайте смесь на медленных скоростях до получения мягкого липкого теста. При необходимости добавьте 2 столовые ложки воды.
4. Увеличьте скорость и продолжайте вымешивать в течение 4-5 минут до получения гладкого и эластичного теста. Закройте и оставьте на 30 минут.

ТЕСТО ДЛЯ ФРАНЦУЗСКОГО БАГЕТА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 6 чашек муки
- 1 ст.л. кошерной соли
- 2 ч.л. дрожжей
- 2 чашки теплой воды

На 2-3 багета

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Распустите дрожжи. Смешайте 1/4 чашку муки и половину чашки теплой воды, затем добавьте дрожжи и дайте им разойтись. Когда они начнут пениться, опара готова.
2. Смешайте остальную муку и соль в чаше миксера. Используйте крюк для замеса теста.
3. Добавьте распушенные дрожжи.
4. Поставьте миксер на самый медленный режим. Добавьте немного воды (несколько столовых ложек). Дождитесь, пока вода полностью не смешается с тестом и не уйдет с краев.

5. Тесто должно впитать воду полностью, поэтому дайте ему просто постоять несколько минут.

6. Добавьте воды или муки в чашу, пока тесто не начнет отделяться от боков чаши полностью, не оставляя кусочков теста. Защипните немного теста, оно должно быть слегка липким. Если оно слишком жидкое, добавьте больше муки (от 1/4 до 1/2 чашки) и мешайте еще немного.
7. Посыпьте рабочую поверхность и руки мукой, выложите тесто и замесите его руками.
8. Выложите тесто в чашу в три раза больше, чем количество использованной муки. Смажьте чашу кулинарным жиром, выложите тесто и накройте его кухонным полотенцем. Поставьте в теплое место и дайте ему подняться. Тесто должно подняться через пару часов, в зависимости от температуры помещения. Можно также поставить тесто на ночь в холодильник и дать ему медленно подняться там.

ТЕСТО ДЛЯ ХЛЕБА ЧИАБАТТА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 260 мл воды
- 4 г сухих дрожжей
- 250 г муки
- 1 щепотка соли
- 1/2 ч.л. сахара

На 4 персоны

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Разведите в чаше миксера дрожжи с теплой водой, добавьте соль, сахар и муку.
2. Установите плоскую насадку для взбивания и перемешивайте на максимальной скорости приблизительно 10 минут, пока тесто не станет однородным и начнет отпирать от стенок миски. Если тесто не собирается в ком, можете подсыпать муку по чайной ложке, пока не добьетесь нужного результата.
3. Затем накройте чашу пленкой или чистым полотенцем и оставьте в теплом месте на 2-3 часа. Должна получиться пышная масса с пузырьками.
4. Аккуратно переложите тесто из миски на стол, густо посыпанный мукой. Потом аккуратно переложите жидкое тесто на пергамент, подверните концы, если они расплзлись. И оставьте на 40 минут, прикрыв полотенцем.

ТЕСТО ДЛЯ КУКУРУЗНОГО ХЛЕБА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 500 г пшеничной хлебной муки
- 250 г кукурузной муки (мелкого помола)
- 380 г воды
- 20 г соли
- 14 г свежих дрожжей или 5 г сухих (1/4 ч.л.)
- 50 г оливкового масла
- Предварительно подготовленный пулиш (опара)

На 2 буханки

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Налейте воду в чашу миксера, добавьте дрожжи, пулиш и кукурузную муку. Все хорошо перемешайте и оставьте на 15 минут, за это время кукурузная мука набухнет.
2. Затем добавьте оливковое масло, соль и пшеничную муку и замесите тесто. Установите крюк для замеса и на минимальной скорости мешайте 3 минуты. Проверьте консистенцию теста, оно должно быть мягким. Продолжайте замес на той же скорости еще около 3 минут.
3. Положите тесто в слегка смазанную растительным маслом миску, накройте и оставьте подходить при комнатной температуре на 1,5 часа, после 45 минут сложите тесто.
4. Подошедшее тесто разделите на 2 равные части, сформируйте каждую часть в свободный шар, накройте их пленкой и оставьте на 10–20 минут отдохнуть. Сформируйте буханки, положите в посыпанные мукой формы, накройте пленкой и дайте настояться при комнатной температуре 1 час.

ТЕСТО ДЛЯ ПЕЛЬМЕНЕЙ И ВАРИНИКОВ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

На 4 порции

- 1 яйцо
- 3 стакана пшеничной муки
- 3 ст.л. подсолнечного масла
- 1 ст. минеральной воды
- 1 ч.л. поваренной соли
- 1 ст.л. сахара

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Минеральную воду предварительно доведите до кипения и остудите.
2. В чаше миксера смешайте минеральную воду, яйцо, соль и сахар.
3. Установите плоскую насадку для взбивания. Немного перемешайте на минимальной скорости.
4. Добавьте в чашу подсолнечное масло. За счет него тесто станет очень мягким и эластичным.
5. Просейте муку в чашу так, чтобы не образовывалось комочков.
6. Установите крюк для замеса теста. Перемешивайте ингредиенты на максимальной скорости.
7. Как только образовалась однородная масса, выключите миксер.
8. Оставьте тесто отдохнуть на 20 минут.
9. Обратите внимание на то, что тесто должно быть гладким и мягким.
10. Без добавления муки раскатайте тесто и начинайте лепить пельмени. Оно не будет прилипать к рукам, станет эластичным и податливым. Также тесто не порвется при варке.

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО ДЛЯ ПИРОГОВ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для 300 г теста

- 200 г муки
- 1/4 ч.л. соли
- 2 ст.л. сахарной пудры (для сладкого теста)
- 100 г холодного масла
- 1 взбитое яйцо
- 1 ч.л. лимонного сока
- 1-2 ст.л. ледяной воды

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Муку, соль и сахарную пудру (для сладкого теста) положите в чашу миксера.
2. Масло нарежьте кубиками и добавьте в чашу.
3. Перемешайте плоской насадкой для взбивания на минимальных скоростях, пока смесь не станет похожа на хлебные крошки.
4. Добавьте яйцо, лимонный сок и ледяную воду. Продолжайте взбивать до получения однородного теста. Выключите миксер.
5. Тесто выложите на присыпанную мукой поверхность и еще немного вымесите руками.
6. Придайте ему форму шара, заверните в пищевую пленку и охладите не менее 30 минут.

ТЕСТО ДЛЯ БУЛОЧЕК

ИНГРЕДИЕНТЫ:

На 10 булочек
(диаметр 9-10 см)

- 625 г муки
- 7 г сухих дрожжей
- 375 г теплой воды (около 40 градусов)
- 110 г картофельного пюре
- 75 г сливочного масла
- 40 г сахара
- 6 г соли
- 1 яйцо

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. В чаше соедините муку (300 г), соль и сухие дрожжи. В отдельной чаше смешайте предварительно сваренное картофельное пюре без добавления молока и яиц, теплую воду и растопленное в микроволновой печи сливочное масло. Добавьте сахар. Если вы делаете булочки в качестве десерта, можно увеличить сахар до 100 г. Все перемешайте венчиком.
2. Пересыпьте муку и дрожжи в чашу миксера. Вылейте жидкую смесь в муку. Установите насадку-венчик и взбивайте на средней скорости до однородности массы.
3. Высыпьте в чашу миксера остальную муку (325 г). Установите крюк для замеса теста и мешайте на средних скоростях. Вымесивайте, пока

тесто не скатается в шар и стенки чаши не станут чистыми. При необходимости добавьте еще немного муки.

4. Переложите тесто в чистую чашу и накройте пленкой. Уберите в холодильник на 2–4 часа.
5. После выложите шар теста на доску и накройте полотенцем. Оставьте согреться на 10–15 минут.

ЗАВАРНОЙ КРЕМ

Для 500 г крема

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 500 мл молока
- 1 стручок ванили
- 6 яичных желтков
- 125 г сахара
- 40 г пшеничной или кукурузной муки

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Молоко доведите до кипения, предварительно добавив в него расщепленный стручок ванили. Снимите с огня и наставляйте 20 минут.
2. В чаше миксера венчиком на максимальной скорости взбивайте яичные желтки и сахар, пока смесь не посветлеет и не загустеет.
3. Высыпьте просеянную пшеничную или кукурузную муку и взбивайте на средних скоростях до образования однородной массы.
4. Вновь доведите молоко до кипения, извлеките стручок ванили и медленно влейте во взбитую смесь.
5. Перемешайте смесь венчиком на минимальной скорости до образования однородной массы.
6. Крем перелейте обратно в кастрюлю и варите на медленном огне, помешивая деревянной ложкой, пока крем не закипит и не начнет загустевать.
7. Варите крем еще 1 минуту на медленном огне для заваривания муки, постоянно помешивая.
8. Снимите с огня, переложите в глубокую посуду и закройте пищевой пленкой, чтобы при остывании на поверхности не образовалась пленка.

ВАНИЛЬНЫЙ КРЕМ

Для 350 г крема

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 250 мл молока
- 250 мл жирных сливок
- 1 стручок ванили
- 5 яичных желтков
- 50 г сахара

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Молоко и сливки доведите до кипения, предварительно добавив расщепленный стручок ванили. Снимите с огня и наставляйте 20 минут.

- Яичные желтки и сахар взбейте в чаше миксера венчиком на максимальной скорости до получения густой светлой смеси.
- Повторно доведите молоко и сливки до кипения, извлеките стручок ванили и медленно влейте во взбитые желтки.
- Перемешайте смесь венчиком на самой медленной скорости до образования однородной массы.
- Вновь перелейте крем в кастрюлю и нагрейте на медленном огне, постоянно помешивая, пока не загустеет. Готовый крем образует пенку на деревянной ложке.
- Подавайте горячим или холодным. Если крем будет подаваться холодным, перелейте в чашу и закройте пищевой пленкой, чтобы при остывании на поверхности не образовалась пленка.

ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: На 4 порции

- Сок 1 лимона
- Тертая цедра 2 лимонов
- 2 ст.л. высококачественного джина
- 40 г обжаренных кедровых орешков
- 50 г сахара
- 200 мл жирных сливок
- 100 мл сладкого игристого вина

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Лимонный сок, цедру, джин и сахар положите в миску и перемешивайте до растворения сахара. Отставьте по меньшей мере на 2 часа.
- Сливки взбейте в чаше миксера венчиком на максимальной скорости до образования густой пены.
- Продолжайте взбивать на средних скоростях, постепенно добавляя игристое вино, но не слишком быстро, чтобы сливки не расслоились.
- Уменьшите скорость до минимальной и добавьте смесь лимона и сахара.
- Продолжайте взбивать до получения густой и пышной массы.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

БЛИННОЕ ТЕСТО

На 15 блинов

- 2 яйца
- 2 ч.л. оливкового масла
- 1 ч.л. сахара
- Щепотка соли
- 1,5 ст. муки
- 2,5 ст. молока
- Ванильный сахар

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Разбейте яйца в чашу миксера, добавьте оливковое масло (можно заменить подсолнечным).

- Просейте муку и добавьте ее в чашу миксера.
- Добавьте щепотку соли, сахар и ванильный сахар.
- Влейте молоко.
- Установите венчик и взбейте до однородной массы на максимальной скорости.
- Влейте тесто в глубокую миску.

ИТАЛЬЯНСКИЕ МЕРЕНГИ

На 24–30 штук

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 120 г сахара
- 1 ч.л. жидкой глюкозы
- 2 больших яичных белка
- 2 ст.л. воды

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Сахар, глюкозу и воду поместите в кастрюлю с толстым дном.
- Доведите до кипения на медленном огне, периодически помешивая до растворения сахара.
- Нагрейте сироп до температуры 115 °C на сахарном термометре. Это займет 5–7 минут.
- В это время в чаше миксера венчиком взбейте яичные белки, начиная со средней скорости и повышая до максимальной.
- Взбивайте до получения пены, образующей мягкие пики.
- Уменьшите взбивание до минимальной скорости и медленно влейте тонкой стружкой сахарный сироп. Сироп не должен попадать на венчик, а только в белки.
- Взбивайте, пока не будет добавлен весь сироп, а масса не станет плотной и блестящей.
- Продолжайте взбивать до полного остывания массы.
- Переложите массу ложкой в кондитерский мешок с маленькой насадкой в форме звезды и выдавите на силиконовый коврик небольшие меренги.

ЗАГОТОВКА ДЛЯ БЕЗЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 4 яйца
- 400 г сахарной пудры
- или 2 ст. сахара

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- В чашу миксера вылейте белок от 4 яиц. Желтки вам не понадобятся.
- Добавьте щепотку соли.
- Взбейте венчиком, начиная со средней скорости и повышая до максимальной, до появления крутой пены.
- Продолжайте взбивать, постепенно добавляя (примерно по 1 столовой ложке) сахарную пудру.

- Чтобы определить степень готовности, зачерпните получившуюся массу столовой ложкой и переверните ее.
- Если масса не сползает вниз и крепко сидит на перевернутой ложке – значит заготовка для безе готова.

ГОРЧИЦА ПО-ФРАНЦУЗСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 100 г зерен горчицы (светлые, темные)
- 100 г горчичного порошка
- 1 ст. белого сухого вина
- 1/2 ст. коричневого сахара
- 1/2 ст. уксуса (9 %)
- 1–2 шт. лука-шалота
- 4–5 шт. яичных желтков
- Пряности (гвоздика, корица, куркума)

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Смешайте горчичный порошок с зернами горчицы, залейте стаканом воды и дайте настояться полчаса.
- В сотейник влейте белое вино и уксус, положите коричневый сахар и луковичи, добавьте пряности и доведите содержимое до кипения.
- Проварите в сотейнике все вместе около четверти часа на медленном огне. Луковичи выньте из сотейника.
- Яичные желтки добавьте в чашу миксера и тщательно взбейте венчиком. Затем соедините с горчичной массой, перемешайте.
- Добавьте содержимое сотейника и при постоянном помешивании прогрейте в течение нескольких минут до загустения.
- Дайте горчице полностью остыть, переложите в стеклянную посуду и отправьте в холодильник.

СОУС ЧИМЧУРРИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 250 мл оливкового масла
- 125 мл виноградного уксуса
- 5 г высушенного зеленого лука
- 5 г высушенного репчатого лука
- 10 г лаврового листа
- 10 г перца чили
- 10 г паприки
- 10 г орегано
- 10 г высушенной петрушки
- Соль (по вкусу)

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Размельчите сухие специи в кофемолке TM CENTEK, смешайте их все вместе.

2. Соедините в чаше миксера оливковое масло с уксусом.
3. Добавьте специи и взбейте все вместе венчиком до нужной консистенции.
4. Слейте соус в банку, плотно закройте крышкой.
5. Выдержите в холодильнике не менее 3 суток.

МАЙОНЕЗ

Для 250 мл майонеза

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 крупное яйцо
- 1 яичный желток
- 1 ч.л. лимонного сока
- 1 ч.л. дижонской горчицы
- 100 мл оливкового масла
- 100 мл арахисового масла
- Соль и свежемолотый черный перец

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Чашу миксера и венчик согрейте под струей горячей воды, а затем вытрите насухо. Все ингредиенты должны быть комнатной температуры, иначе майонез расслоится.
2. Яйцо, желток, лимонный сок и горчицу положите в чашу миксера. Взбивайте венчиком на максимальной скорости до получения однородной пенистой массы.
3. Растительные масла смешайте в мерном стакане и добавляйте в чашу, не выключая миксер: сначала по капле, а когда майонез начнет густеть, тонкой струйкой.
4. Когда все масло впитается, заправьте майонез специями, а чтобы майонез получился более острым, можете увеличить количество лимонного сока.
5. Этот майонез получается менее густым, чем майонез, приготовленный с добавлением только желтков.
6. Дополнительно: для приготовления кунжутного майонеза вместо оливкового масла возьмите 75 мл масла из обжаренных кунжутных семечек и 25 мл арахисового масла. Добавьте 2 столовые ложки обжаренных кунжутных семечек. Подавайте к белой рыбе и холодной вареной курице.

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ШАФРАНОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 500 г рассыпчатого картофеля
- 125 г размятого сливочного масла
- 2-3 капсулы с молотым шафраном
- Свежемолотый белый перец
- Соль (по вкусу)

На 4 порции

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Картофель почистите и нарежьте ломтиками одинакового размера.
2. Варите картофель в подсоленной воде до готовности.
3. Слейте всю воду, положите картофель обратно в кастрюлю и поставьте на слабый огонь для подсушивания.
4. Картофель протрите в чашу миксера через мясорубку ТМ CENTEK с насадкой для мелкого измельчения.
5. Добавьте сливочное масло и шафран.
6. Перемешивайте плоской насадкой для взбивания на средней скорости до получения однородной гладкой массы.
7. Приправьте по вкусу солью и перцем.
8. Подавайте к палтусу, сибасу или другой белой рыбе.

АНДАЛУССКИЙ ГАСПАЧО

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 6-7 крупных спелых мягких помидоров
- 2 небольших болгарских перца
- 2 огурца
- 2 зубца чеснока
- 2 кусочка черствого батона
- Кусочек свежего чили (без семечек)
- 50 мл винного уксуса (хересного)
- 100 мл оливкового масла
- 2 большие щепотки соли

ДЛЯ ПОДАЧИ:

Листочки базилика или орегано, мелко нарезанные хрустящие овощи (огурец), отварное яйцо

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Томаты окупите на 30 секунд в кипятке, подденьте ножом и снимите шкурки, вырежьте сердцевину.
2. Огурцы очистите от зеленой шкурки, оставляя местами ее следы. Удаляйте из перцев косточки, почистите чеснок.
3. Хлеб окупите в воду, дайте слегка размокнуть.
4. Все ингредиенты супа поместите в чашу миксера. Влейте масло и уксус, посолите.
5. Каперсы, анчоусы, орегано обогатят вкус, но можно обойтись и без них.
6. Все ингредиенты взбейте плоской насадкой для взбивания до получения однородной массы (в ней должны оставаться различимы мелкие частички овощей).
7. После охладите и подавайте к столу.

БРОККОЛИ В СУХАРЯХ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Половина батона без корки
- 1 яйцо
- 200 г брокколи
- Растительное масло
- Соль (по вкусу)

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Батон поломайте на кусочки, подсушите на сковороде, измельчите в блендере ТМ CENTEK.
2. Капусту отварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг.
3. Яйцо взбейте. Брокколи опускайте сначала в яйцо, а затем в сухари.
4. Обжарьте на разогретом масле.

ТАТАРСКИЙ СОУС

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 4 яйца
- 100 г маринованных грибов
- 100 г огурцов
- 100 г зелени лука
- 4 ст.л. горчицы
- 1 ст. растительного масла
- 1 ст. сметаны
- Сахар (по вкусу)
- Соль (по вкусу)
- Перец (по вкусу)
- Уксус (по вкусу)

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Отварите 2 яйца вкрутую.
2. Измельчите в чопере ТМ CENTEK огурцы, зеленый лук, грибы и вареный яичный белок.
3. Положите в чашу миксера вареный и сырой яичный желток с 2 ст.л. горчицы, взбейте их венчиком.
4. При постоянном взбивании влейте тонкой струйкой растительное масло, добавьте остальную горчицу и смесь из грибов с огурцами.
5. Заправьте соус сметаной, уксусом, сахаром, посолите и поперчите, тщательно перемешайте.
6. После охладите и подавайте к столу.

5. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

ОЧИСТКА КОРПУСА ПРИБОРА

Очистите корпус прибора, протерев его влажной тканью. Добавьте немного мощного средства, если прибор сильно загрязнен.

Не используйте чистящие салфетки или любые другие сильные растворители или абразивные чистящие средства для чистки прибора, так как они могут повредить внешние поверхности прибора.

ВНИМАНИЕ!

Опасность поражения электрически тоном!

Не погружайте моторную часть прибора в воду и следите за тем, чтобы вода не попала в прибор.

ОЧИСТКА ЧАШИ И НАСАДОК

Чашу и проволочный венчик можно мыть в автоматической посудомоечной машине. Плоскую насадку для взбивания, крюк для замешивания теста и остальные аксессуары можно вымыть в горячей мыльной воде, затем тщательно ополоснуть и просушить.

ВНИМАНИЕ!

Перед повторным использованием чаши и аксессуары прибора должны быть сухими. Не используйте прибор, если он влажный.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ

Миксер может нагреваться при работе. При высоких нагрузках и длительном смешивании прикосновение к верхней части прибора может быть неприятным. Это нормально. Миксер может выделять резкий запах, особенно если он новый. Это допустимо и не является дефектом.

Если плоская насадка для взбивания контактирует с чашей, выключите миксер.

Если ваш миксер вышел из строя или не работает, проверьте следующее:

1. Подсоединен ли миксер к розетке.
2. Не сторел ли сетевой предохранитель. Если в квартире установлен автоматический выключатель, он должен быть включен.
3. Если причина в другом, обратитесь в сервисный центр.

6. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Номинальное напряжение: 220–240 В -50/60 Гц
- Номинальная мощность: 600 Вт
- Максимальная мощность: 1300 Вт
- Объем чаши: 3,5 л



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 TM 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: TOO «Moneytop», г. Астана, ул. Жаныбека Тархана, д. 9, крыльцо 5. Тел.: +7 (707) 858-65-29, +7 (701) 340-09-57.

Продукция имеет сертификат соответствия:

№ ЕАЭС RU С-СН.АЖ56.В.05721/24 от 01.10.2024 г.



ВНИМАНИЕ! Сертификаты соответствия имеют ограниченный срок действия. Актуальный сертификат соответствия на нашу продукцию вы можете найти на официальном государственном сайте Национальной системы аккредитации России <https://fsa.gov.ru>. Для этого воспользуйтесь поиском в разделе «СЕРТИФИКАТЫ И ДЕКЛАРАЦИИ» (<https://pub.fsa.gov.ru/rds/declaration>).

ВНИМАНИЕ! Изготовитель и импортер оставляют за собой право внесения не критических изменений в партию продукции. Это делается в целях улучшения потребительских свойств товара и избежания дефектов. Таким образом, данное руководство пользователя может не вполне соответствовать партии товара. Самую актуальную версию данного руководства пользователя вы можете найти на нашем официальном сайте <https://centek.ru>.

9. ИНФОРМАЦИЯ О ПРОИЗВОДИТЕЛЕ, ИМПОРТЕРЕ

Импортер: ИП Асрумян К.Ш. Адрес: Россия, 350912, г. Краснодар, пгт. Пашковский, ул. Атамана Лысенко, 23. 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

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 др.), а также другие причины, независящие от 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.

ҚАЗАҚ

Құрметті тұтынушы!

**TM CENTEK өнімдерін таңдағаныңыз үшін рахмет.
Біз келіпідің береніз нінсіз жұмыс істеуі осы бұйымдар
сақтай отырып, оны пайдалану ережелері.**

АСПАПТЫҢ АРНАЛУЫ: азық-түлік өнімдерін араластыруға арналған

Бұл құрылғы тұрмыстық және ұқсас жағдайларда қолдануға арналған, атап айтқанда:

- дүкендерде, кеңселерде және басқа да өндірістік жағдайларда персоналға арналған ас үй аймақтарында;
- ауыл шаруашылығы фермаларында;
- қонақ үйлердегі, мотельдердегі және басқа да тұрғын типті инфрақұрылымдардағы клиенттермен;
- жеке пансионаттарда.

1. ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Өмір мен денсаулыққа қауіпті жағдайлардың туындауын, сондай-ақ аспаптың уақытынан бұрын істен шығуын болдырмау үшін төменде көрсетілген шарттарды қатаң сақтау қажет:

1. Құрылғыны қатаң мақсатқа қолданыңыз;
2. Бастапқы қосу алдында бұйымда көрсетілген техникалық сипаттамалардың электр желісінің параметрлеріне сәйкес келетінін тексеріңіз;
3. Егер ол өткір шеттері бар заттардың жиегіне тисе, қандай да бір заттармен қысылса немесе шатастырса, желілік сым тартпаңыз;
4. Желілік бау төсеменіз және аспапты ығалдылығы жоғары жерлерде. Ыстық беттерде, жылу бөлетін аспаптарға немесе ашық жалынға жақын жерге қоймаңыз;
5. Жұмыс кезінде қолмен немесе айналмалы саптамалардың басқа заттарына тимеңіз!
6. Құралды тек жеткізу жиынтығына кіретін керек-жарақтармен пайдаланыңыз;
7. Ыстық сұйықтықтармен жұмыс істегенде өте абай болыңыз;
8. Ұзын шаш пен киім элементтері жұмыс істеп тұрған құрылғыға ілінбеуін қадағалаңыз;
9. Миксерді үздіксіз 5 минуттан артық пайдаланбаңыз.
10. Миксерді қатты өнімдермен, мысалы, мұздатылған сары маймен жұмыс істегенде пайдаланбаңыз. Тұтқыр өнімдермен жұмыс істеу кезінде қозғалыпшы жанып кетуі мүмкін.
11. Жол бермеңіз балаларды работашоңуға құралы.
12. Миксерді қолдануға болмайды, егер:
 - зақымдалған желілік сым;
 - құрылғы көрінетін зақымға ие;

- құрылғы биіктіктен құлады;
 - құрылғыға ығал түсті.
13. Аспап физикалық, сөзіндік немесе ақыл-ой қабілеттері төмен адамдардың (балаларды қоса алғанда) немесе олардың өмірлік тәжірибесі немесе білімі болмаған кезде, егер олар бақылауда болмаса немесе аспапты пайдалану туралы адамға нұсқау берілмеген болса, пайдалануға арналмаған. олардың қауіпсіздігіне жауапты. Құрылғымен ойнауға жол бермеу үшін балалар бақылауда болуы керек.
 14. Құрылғыны желілік сымға тартпаңыз және өткізбеңіз. Құрылғыға қызмет көрсетер алдында, сондай-ақ егер құрылғы дұрыс жұмыс істемесе, оны электр желісінен ажыратыңыз.
 15. Құрылғыны электр желісінен желілік сымнан жұлқып ажыратпаңыз және ашаны электр желісінің розеткасынан дымқыл қолмен шығармаңыз.
 16. Егер миксер пайдаланылмаса, оны өшіріңіз!
 17. Аспапты 0 °C төмен және 35 °C жоғары температурада пайдаланбаңыз.
 18. Шанышқыны электр желісінде ұстамаңыз:
 - егер құрылғы дұрыс жұмыс істемесе (жоғары шу, діріл және т. б.);
 - тазалау кезінде;
 - әрбір пайдалануға дейін және кейін.
 19. Жылдамдықтар қосқышының «0» қалпында тұрғанына көз жеткізіңіз. Қуат сымы сыртына тартпаңыз. Қорек бауы зақымдалған жағдайда қауіп-қатерді болдырмау үшін оны ауыстыруды дайындаушы немесе ол уәкілеттік берген сервис орталығы немесе осыған ұқсас білікті персонал жүргізуі тиіс.
 20. Аспапты өз бетінше жөндеуге немесе қандай да бір бөлшектерді ауыстыруға тырыспаңыз. Ақаулықтарды жөнген кезде, жақын маңдағы қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
 21. Құрылғы сыртқы таймерден немесе бөлек қашықтан басқару жүйесінен жұмыс істеуге арналмаған.
 22. Тасымалдау (тасымалдау), өткізу бойынша ерекше шарттар: жоқ.
 23. Егер сіз құралды пайдалану үшін басқа тұлғаға тапсырғыңыз келсе, оны осы нұсқаулықпен бірге жіберіңіз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Жарақат алу қауіпі! Ешқашан айналмалы саптамаларға жалаңаш қолмен тимеңіз, саптамаларды ауыстыруды қозғалтып толық тоқтағаннан кейін ғана жүргізуге болады!

Электр тогының зақымдану қауіпі! Ешқашан аспапты суға батырмаңыз!
Өрттің қауіп-қатері! Аспаптың тез тұтанатын сұйықтықтармен және жанғыш материалдармен жанасуына ешқашан жол бермеңіз!

Желілік сым немесе құрылғының басқа торабы зақымданған жағдайда, құрылғыны электр желісінен дереу ажыратып, дайындаушының қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Аспаптың құрылғысына білікті емес араласу немесе осы нұсқаулықта аталған құралды пайдалану ережелерін сақтамаған жағдайда - келіпідің жойылады.

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 TM 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.

2. ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ СИПАТТАМАСЫ

1. Шашырауға қарсы қақпақ
2. Саптама қосқышы
3. Қозғалтқыш бөлігі
4. Жылдамдық реттегішінің тұтқасы
5. Қозғалтқыш бөлігінің орнын бекіту тұтқасы
6. Тостаған
7. Резеңкеленген аяқтар
8. Қамырды илеуге арналған ілпек
9. Тегіс ұруға арналған саптама
10. Королла

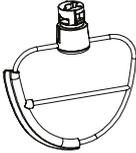
3. ЖИЫНТЫҚТЫЛЫҒЫ

- Шыны ыдысы бар миксер - 1 дана
- Королла - 1 дана
- Тегіс саптама үшін взбивания. - 1 дана
- Қамырды илеуге арналған ілпек - 1 дана
- Шашыраудан қорғауға арналған қақпақ - 1 дана
- Пайдаланушы нұсқаулығы - 1 дана

4. ЖҰМЫС ТӘРТІБІ

1. Құрылғыны тегіс қатты бетке орнатыңыз.
2. Моторлық бөлік қалпын бекіту батырмасын сағат тілі бағытымен бұраңыз, бір мезгілде моторлық бөлікті сыртты естілгенше көтеріп, бекітіңіз.
3. Қорғаныш қақпағын бұрмалы иінірекке орнатыңыз және оны жаймен сағат тілі бағытымен бұраңыз, оның орнына бекігеніне көз жеткізіңіз.
4. Ингредиенттерді ыдысқа салыңыз және миксер базасына түсіріп орнатыңыз. Ыдысты сағат тілі бағытымен бұраңыз, оны бекітіңіз.
5. Қажетті аксессуарды (араластырғыш, тегіс қондырма немесе ілпекті) моторлық бөліктің ішкі жағынан шпиндельге орнатыңыз. Қондырманы сағат тілі бағытымен бұрап, оны бекітіңіз.
6. Моторлық бөлікті сыртты естілгенше төменге түсіріңіз. Қақпағы араластыру ыдысына тығыз жабылуы керек, әйтпесе ол дұрыс орнатылмаған болып есептеледі. Енді құрылғы қолдануға дайын. Қуаттау сымын розеткаға қыстырыңыз. Кесте бойынша кеңес етілген жылдамдықты таңдаңыз.
7. Араластырып болғаннан кейін жылдамдықты реттеуші тұтқасын 0-ге қойып, құрылғыны өшіріңіз. Құрылғы толық тоқтағанға дейін күтіңіз! Аксессуарды ауыстыру немесе құрылғыны бөлшектеу алдында оны электр желісінен ажыратыңыз.
8. 2-тармақты қайталаңыз.
9. Сағат тілі бағытымен айналдырып, аксессуарды алып тастаңыз. Сағат тіліне қарсы бағытта бұрап, дайын тамақ салынған ыдысты алыңыз.

САПТАМАЛАРДЫҢ МАҚСАТЫ ЖӘНЕ ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША УСЫНЫСТАР

Аксессуарлар	Суреті	Жылдамдығы	Ұсынылатын уақыты	Арнаулы
Араластыруға арналған ілпек		1-4	5 минуттар	Қалың қамырды илеу.
Араластыруға арналған тегіс қондырма		1-8	4 минуттар	Сирек ингредиенттерді араластыру, картоп пюресі, томат пастасы, торт қамыры мен кекстерді дайындау.
Араластырғыш		9-12	3 минуттар	Жұмыртқаның ағын, кремді шайқаңыз, қамыр илеңіз.

ЖЫЛДАМДЫҚ РЕТТЕГІШ

- Бұл құрылғы жылдамдық реттегішінің тұтқасымен жабдықталған. Жылдамдықты қосу және өзгерту үшін реттегіші сағат тілімен бұраңыз. Реттегіштегі көрсеткіш тиісті жылдамдықты көрсетеді. Құрылғы 0 - ден 12 - ге дейінгі жылдамдық диапазонын қолдайды, мұнда 0 - «тоқтату» режимі, ал 12-ең жоғары жылдамдық.
- Егер сіз араластыру процесін жылдамдатқыңыз келсе, «P» режимін (импульс) таңдап, қосқышты осы күйде бірнеше секунд ұстап тұрыңыз. Қажетті консистенцияны алу үшін қосқышты « P « режиміне бірнеше рет бұраңыз.
- Құрылғының қозғалтқышы 110 °C температурадан жоғары қызған кезде қорғаныс функциясы іске қосылады, құрылғы біраз уақытқа өшеді.
- Құрылғының максималды жұмыс уақыты таңдалған жылдамдыққа қарамастан 10 минуттан аспауы керек. Егер сіз құрылғыны қайта пайдаланғыңыз келсе, оны өшіріп, қайтадан іске қосыңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Аксессуарларды орнату кезінде абай болыңыз. Жұмыс істеп тұрған кезде құрылғының қондырмаларына қол тигізбеңіз.

5. ҚҰРЫЛҒЫНЫ КҮТУ

ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ КОРПУСЫН ТАЗАЛАУ

Құрылғының корпусын дымқыл шүберекпен сүрту арқылы тазалаңыз. Біраз қосыңыз. Егер құрылғы қатты ластанған болса, жуғыш зат. Құрылғыны тазалау үшін тазартқыш майлықтарды немесе басқа күшті ерткіштерді немесе абразивті тазалағыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар құрылғының сыртқы беттерін зақымдауы мүмкін.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Электр тоғы суға қауіп бар!

Құрылғының моторлық бөлігін суға батырмаңыз және құрылғыға су тимеуін қадағалаңыз

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Қайталап қолданар алдында құрылғының ыдысы мен аксессуарлары құрғақ болуы тиіс. Дымқыл күйде құрылғыны пайдаланбаңыз.

ТОСТАҒАН МЕН САПТАМАНЫ ТАЗАЛАУ

Ыдыс пен сымнан жасалған араластырғышты автоматты ыдыс жуу машинасында жууға болады.

Араластыруға арналған тегіс қондырманы, қамыр илеуге арналған ілмекті және басқа да негізгі жабдықтарды сабынды ыстық суда ұқият жуып, кептіретін алдында дұрыстап шаю керек.

МҮМКІН БОЛАТЫН АҚАУЛАР

Араластырғыш жұмыс кезінде қызуы мүмкін. Жоғары жүктеме мен ұзақ уақыт араластыру кезінде құрылғының жоғарғы жағына тию жағымсыз болуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай, араластырғыш өткір иіс шығаруы мүмкін, әсіресе егер ол жаңа болса. Бұл рұқсат етілген және ақау емес. Егер тегіс соққы саптамасы ыдыспен байланысса, араластырғышты өшіріңіз.

Егер сіздің араластырғышыңыз істен шықса немесе жұмыс істемесе, төмендегілерді тексеріңіз:

1. Миксер розеткаға қосылған ба,
2. Желілік сақтандырғыш жанып кетті ме. Егер пәтерде автоматты ажыратқыш орнатылса, ол қосылуы керек.
3. Егер себеп басқаша болса, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

6. ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

- Номиналды көрнеуі: 220-240 В -50/60 Гц
- Номиналды қуаты: 600 Вт
- Максималды қуат: 1300 Вт
- Ыдыстың көлемі: 3,5 л



7. ҚҰРАЛДЫ КӘДЕГЕ ЖАРАТУ

Қаптама да, құрал да қайта пайдалануға болатын материалдардан жасалған. Кәдеге жарату кезінде, мүмкіндігінше, оларды қайта пайдалануға болатын материалдарға арналған контейнерге салыңыз.

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, CENITEK 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) 24-00-1178, VK: vk.com/centek_krd. «Ларина-Сервис» ЖШС бас сервис орталығы, Краснодар қ. Тел.: +7 (861) 991-05-42. Қазақстан-

дағы талаптар қабылдау ұйымының аталымы: «Moneyto» 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:

№ ЕАЭС RU C-CN.AЖ56.B.05721/24 - 01.10.2024 ж. бастап.



9. ӨНДІРУШІ ЖӘНЕ ИМПОРТТАУШЫ

Импорттаушы: ИП Асрумян К.Ш. Мекенжайы: Ресей, г. Краснодар, пгт. Пашковский, ул. Атамана Лысенко, 23. 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 рәсімдеу шарттары сақталған жағдайда жарамды:

- үлгінің атауы, оның сериялық нөмірі, сату күні көрсетілген дайындаушының тұрнұсқалық кепілдік талонымен дұрыс және нақты топтыру, 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 белге заттардың, сұйықтықтардың, хабдіктердің түсуі;
- өкілетті емес тұлғалардың конструктивтік ауыстыруларын жөндеуі немесе енгізуі;
- аспапты кәсіби мақсатта пайдалану (жүктеме тұрмыстық қолдану деңгейінен асып түседі), аспапты мөлшектік 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 байланысы 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, қолбалар, тәрелкелер, тұғырлар, торлар, вертелер, 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 шектемеді.

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.

ՀԱՅԵՐԵՆ

Հարգելի սպառող,

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

ՍԱՐՔԻ ՆՊԱՏԱԿԸ՝ ԱՆՆՊԱՅԻՆ ԹԵՐԵՔՆԵՐԸ ԽԱՐԵԼՈՒ (ԽԱՆՆԵԼՈՒ) ԽԱՄԱՐ:

Այս սարքը նախատեսված է կենցաղային և նմանատիպ պայմաններում օգտագործելու համար, մասնավորապես՝
- խանութներում, գրասենյակներում և այլ արդյունաբերական միջավայրերում աշխատողների համար նախատեսված ինչևնոցային տարածքներում,
- գյուղատնտեսական ֆերմաներում,
- հյուրանոցներում, մոթելներում և այլ բնակելի ենթակառուցվածքներում,
- մասնավոր պանսիոնատներում:

1. ԱՆՎՏԱՂՈՒԹՅԱՆ ԱՊԱՀՆՈՒՄԱՆ ՄԻՋՈՑՆԵՐ

- Կլանքի և առողջության համար վնասնազրկ իրավիճակների առաջացումը, ինչպես նաև սարքի վնասումներ փչացումը կանխելու համար անհրաժեշտ է խստորեն պահպանել ստորև նշված պայմանները՝
- 1. Օգտագործեք սարքը միայն կանխատեսված նպատակով:
- 2. Նախնական միացումից առաջ ստուգեք, արդյոք սարքի վրա նշված տեխնիկական բնութագիրը համապատասխանում է Էլեկտրամատակարարման պարամետրերին:
- 3. Օգտագործեք սարքը միայն կենցաղային նպատակներով:
- 4. Մի քաշքեք Էլեկտրական (արդ, եթե այն դիպչում է սուր եզրագծերով առարկաների, ճգվում է որևէ առարկաների ճշշված կամ խճճվում է:
- 5. Մի որդեք սարքը և Էլեկտրական լարը բարձր խոնավություն ունեցող տեղերում, տաք մակերևույթների վրա, ջերմություն և քայքայող սարքերի կամ բաց կրակի մոտ:
- 6. Հարիչի աշխատանքի ընթացքում մի դիպչեք պտտվող կցորդների ձեռքերով կամ այլ առարկաներով:
- 7. Միաժամանակ տեղադրեք միայն նույն տեսակի կցորդներ:
- 8. Շատ գույշ եղեք տաք հեղուկների հետ աշխատելիս:
- 9. Ուշադիր եղեք, որ երկար մազերն ու հագուստի իրերը չընկնեն աշխատող սարքի վրա:
- 10. Հարիչը մի օգտագործեք 5 րոպեից ավել անընդմեջ:
- 11. Մի հարեք պինդ սննդամթերք, ինչպես որիսակ՝ սառեցված կարագ: Հարժիչը կարող է այրվել մաճուցիկ զանգված հարելիս:
- 12. Թույլ մի սովեք երեխաներին մոտենալ աշխատող սարքին:
- 13. Հարիչը չի կարելի օգտագործել հետևյալ դեպքերում՝
 - Էլեկտրական լարը վնասված է,

- սարքը տեսանելիորեն վնասված է,
 - սարքը ընկել է բարձրությունից,
 - սարքը թռչել է:
14. Սարքը նախատեսված չէ ֆիզիկական, զգայական կամ մտավոր կնճաղ կարողություններ ունեցող անձանց (այդ թվում՝ երեխաների) կամ կյանքի վտանգ ու գիտելիք չունեցող անձանց կողմից օգտագործման համար, եթե նրանք չեն վերահսկվում կամ սարքի օգտագործման ցուցումներ չեն ստացել այն անձից, ով պատասխանատու է իրենց անվտանգության համար: Երեխաները պետք է գտնվեն վերահսկողության ներքո՝ սարքի հետ խաղալը կանխազգելիս համար:
 15. Սարքը Էլեկտրական ցանցից անջատելիս կորույծ մի քաշքեք լարը: Թաք ձեռքերով մի հանեք խրոցը վարդակից:
 16. Եթե հարիչը չի օգտագործվում, ապա անպայման անջատեք այն:
 17. Մի օգտագործեք սարքը 0°C-ից ցածր և 35°C-ից բարձր ջերմաստիճաններում:
 18. Անջատեք Էլեկտրական լարը վարդակից՝
 - եթե սարքը ճիշտ չի աշխատում (կա բարձր աղմուկ, վիբրացիա և այլն),
 - մաքրման ժամանակ,
 - յուրաքանչյուր օգտագործումից առաջ և հետո:
 19. Սարքը տեխնիկական սպասարկումից առաջ, ինչպես նաև եթե սարքը պատշաճ կերպով չի աշխատում (ավելացել է աղմուկը, աստվղի հոտ է զային և այլն), անջատեք սարքը Էլեկտրական ցանցից: Անվտանգ ցանցից անջատելը համոզվեք, որ արագության կարգավորիչը գտնվում է «0» դիրքում: Անջատելիս բռնեք խրոցից և մի քաշքեք Էլեկտրական լարը: Եթե Էլեկտրական լարը վնասված է, ապա դրա փոխարինելու պետք է իրականացնի արտադրող կամ նրա կողմից լիազորված սպասարկման կենտրոնը կամ համապատասխան որակավորում ունեցող անձնակազմը վտանգից խուսափելու համար:
 20. Մի փորձեք ինքնուրույն վերանորոգել սարքը կամ փոխել ինչ-որ մաս: Ինքն ինչպիսիք նկատելու դեպքում դիմեք մտադրյալ սպասարկման կենտրոն:
 21. Սարքը նախատեսված չէ արտաքին ժամանակաչափով կամ հեռավազավարման առանձին համակարգով օգտագործելու համար:
 22. Բռնափոխարկումն, իրացման հատուկ պայմաններ չկան:
 23. Եթե ցանկանում եք սարքը փոխանցել մեկ այլ անձի օգտագործելու համար, ապա փոխանցեք այն սովալ ձեռնարկի հետ միասին:

ՈՒՆԱՐԿՈՒԹՅԱՆ

Վնասվածք ստանալու վտանգ: Երբեք մի դիպչեք պտտվող կցորդների մերկ ձեռքով: Կցորդները կարելի է փոխել միայն Հարժիչի վերջնական կազմակերպիչից հետո: Էլեկտրական ցնցումների վտանգ: Երբեք մի ընկնե՛ք սարքը ջրի մեջ: Հրդեհի բռնկման վտանգ: Երբեք թույլ մի սովեք, որ սարքը շփվի դյուրավառ հեղուկների և այրվող նյութերի հետ:

Եթե Էլեկտրական լարը կամ սարքի որևէ այլ մաս վնասված է, անմիջապես անջատեք սարքը Էլեկտրական ցանցից և դիմեք արտադրողի սպասարկման կենտրոն: Սարքի նկատմամբ ոչ պորտֆեխուսալ միջատուության կամ սույն ձեռնարկում նշված օգտագործման կանոնները չպահպանելու դեպքում երաշխիքը չէտարկվում է:

2. ՍԱՐՔԻ ՆԿԱՐԱԳՈՐԻՑՈՒՆԸ

1. Սփռելի պաշտպանության գլխարկ
2. Միակցիչ կարգավորիչի հավաք
3. Շարժիչի մաս
4. Արագության կարգավորիչի բռնակ
5. Շարժիչի մասի դիրքի ամրագրման լծակ
6. Գույու
7. Բեռիեն ոտքեր
8. Կեռնի խմբը հուկեղու համար
9. Հարթ Հարիչ վարդակ
10. Հարել

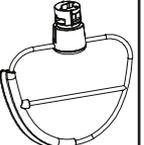
3. ՓԱՇԵՑԻ ՊՐՈՒՆԱԿՈՒԹՅՈՒՆԸ

- Տարայով հարիչ - 1 հատ:
- Գլխիկ-հարիչ - 1 հատ:
- Հարթ գլխիկ հարելու համար - 1 հատ:
- Գլխիկ խմբը խառնելու համար - 1 հատ:
- Կափարիչ ցայտերից պաշտպանելու համար - 1 հատ:
- Օգտագործողի ձեռնարկ - 1 հատ:

4. ԱՆՎՏԱՂԱՆԻ ԿԱՐԳԸ

1. Տեղադրեք սարքը հարթ և կոշտ մակերեսի վրա:
2. Շարժիչի հատվածի Ֆիջման կոնակը թեքեք ժամացույցի սլաքի ուղղությամբ, միաժամանակ բարձրացեք շարժման մասը մինչև կոտցի լավելը, որպեսզի այն ֆիջմալ:
3. Տեղադրեք պաշտպանիչ փակակի ճոճվող լծակի վրա և թեթև թեքեք այն ժամացույցի սլաքի ուղղությամբ, որպեսզի այն ապափուկ ֆիջմալ իր տեղում:
4. Տեղադրեք բաղադրիչները տարայի մեջ և ամրացրեք խառնիչի ինճի խրոցում: Թեքեք տարան ժամացույցի սլաքի ուղղությամբ, որպեսզի ֆիջմալ այլ:
5. Տեղադրեք անհրաժեշտ արքեսուկները (հարիչ, հարթ վարդակ կամ կեռ) իլիկի վրա Հարժիչի ներսի հատվածից: Ֆիջքեք վարդակը՝ թեքելով այն ժամացույցի սլաքի հակառակ ուղղությամբ:
6. Իջեցրեք շարժման մասը մինչև կոտցի լավելը: Փականը պետք է սերտորեն կաչի խառնիչ ամանիև, հակառակ դեպքում այն սխալ է տեղադրված: Այժմ սարքը պատրաստ է օգտագործելու համար: Միացրեք սնուցման լարը վարդակին: Շուրթեք արագությունը առաջարկված արդյունավում:
7. Անջատեք սարքը՝ թեքելով արագության կարգավորիչի բռնակը «0»-ի վրա, երբ վերջացնեք խառնելը: Սպասե՛ք, երբ սարքը լիաթեք կարգ անի: Անջատեք սարքը Էլեկտրական ցանցից՝ աքքեսուկարը փոխելուց առաջ կամ սարքը բռնելուց:
8. Կրկնեք 2 կեռը:

ՎԱՐՈՒՄԱՆ ԵՎ ԿՐԱՏԱԿԸ ԵՎ ՕԳՏԱԳՈՐԾՄԱՆ ԱՌԱՋԱՐԿՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԸ

Աքսեսուար	Պատկեր	Արագություն	Առաջարկված ժամանակ	Լշանակում
խանելու կեռ		1-4	5 րոպեներ	Հաստ խմոր հունցելը:
Հարթ վարդակ խանելու համար		1-8	4 րոպեներ	խանել բարակ բաղադրիչները, Պատրաստել կարտոֆիլի պյուրե, տոմատի մածուկ, խմոր տորթերի և կեքսերի համար:
Հարիչ		9-12	3 րոպեներ	Ձվի սպիտակուցները, սերուցքը հարելը, խմորը հունցելը:

9. Առանձնացրեք արքեսուարը՝ թեքելով այն ժամացույցի սլաքի ուղղությամբ: Հանեք ամանը պատրաստ սևուկով թեքելով այն ժամացույցի սլաքի հակառակ ուղղությամբ:

ԱՐԱԳՈՒԹՅԱՆ ԿԱՐԳԱՎՈՐԻՉ

- Այս սարքը հագեցած է արագության կարգավորիչի բռնակով: Արագությունը միացնելու և փոխելու համար պատեք կարգավորիչը ժամացույցի սլաքի ուղղությամբ: Կարգավորիչի ցուցիչը ցույց կտա համապատասխան արագությունը: Սարքը աշակցում է 0 - ից 12 - ի արագության միջակայքին, որտեղ 0-ը «Stop» նեժիմն է, իսկ 12-ը՝ առավելագույն արագությունը:
- Եթե ցանկանում եք արագացնել խանուկի գործընթացը, ընտրեք «P» (գարկերակ) նեժիմը և մի քանի վայրկյան պահեք անջատիչը Այս դիրքում: Անհրաժեշտ հետևողականություն և ստանալու համար անջատիչը մի քանի անգամ միացրեք «Ռ» նեժիմին:
- Եթե \ u200b \ u200bսարքի շարժիչը Ջեռուցվում է 110 °C Ջեռմաստիճանից բարձր, պաշտպանիչ գործառնայթ կաշխատի, սարքը որոշ ժամանակ անջատվելու է:

- Սարքի շահագործման առավելագույն ժամանակը չպետք է գերազանցի 10 րոպեից ավելի՝ անկախ ընտրված արագությունից: Եթե \ u200b \ u200bցեղանակում եք կրկին օգտագործել սարքը, անջատեք այն և նորից գործարկեք:

ՈՒՇԱՐԿՈՒԹՅՈՒՆ

Չգույշ եղեք արքեսուարները տեղադրելիս: Մի՛ կպեք վարդակներին սարքի աշխատանքի ժամանակ:

5. ՍԱՐՔԻ ԽՆԱՍՔԸ ՍԱՐՔԻ ՄԱՐՄԻ ՄՏՔՐՈՒՄ

Մաքրեք սարքի պատյանը՝ սրբելով այն խոնավ շորով: Ավելացնել մի քանիսը լվացող միջոցը, եթե սարքը խիստ աղտոտված է: Մի օգտագործեք մաքրող անձեռոցիկներ կամ որևէ այլ ուժեղ լուծիչներ կամ հոկող մաքրող միջոցներ սարքը մաքրելու համար, քանի որ նրանք կարող են վնասել սարքի արտաքին մակերեսները:

ՈՒՇԱՐԿՈՒԹՅՈՒՆ

Վտանգ՝ կարող եք վնասվել էլեկտրական հոսանքից: Մի մտքոք սարքի շարժական մասը ջրի մեջ և հետևեք նրան, որ ջուրը չըջվի սարքի մեջ:

ՈՒՇԱՐԿՈՒԹՅՈՒՆ

Մինչև կրկնակի օգտագործումը տարան և սարքի արքեսուարները պետք է լինեն չոր: Մի օգտագործեք սարքը, եթե այն խոնավ է:

Տարան և մետաղալարե հարիչը կարելի է վանալ սպասք լվացող մեքենայի մեջ: Հարթ վարդակը խանելու վարդակը, խանելու կեռը և այլ հիմնական պարագաները մակրակրկիտ կարող են լվացվել տաք փրփրաջրի մեջ և վերջնական պարագաշվել չորացնելուց առաջ:

ՀՆԱՐԱՎՈՐ ԱՆՍԱՐՔՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԸ

Հարիչը կարող է տաքանալ աշխատանքի ընթացքում: Բարձր ծանրաբեռնվածության և երկարատև խանելու դեպքում հարկավոր է սարքի վերին մասի հետ կարող է տիան լինել: Դա նորմալ է: Հարիչը կարող է սուր հոտ արձակել, հատկապես եթե այն տր է: Դա թույլատրելի է և չի վնասում թերության անկայության մասին: Եթե հարելու հարթ գլխիկը հպվում է տարային, անջատեք հարիչը: Եթե ձեր հարիչը անսարքություն ունի կամ չի աշխատում, ստուգեք հետևյալը՝
 1. Արդյոք հարիչը միացված է էլեկտրական վարդակին:
 2. Արդյոք չի այրվել էլեկտրական ապահովիչը: Եթե բնակարանում տեղադրված է ավտոմատ ապահովիչ, ապա այն պետք է միացված լինի:
 3. Եթե այլ պատճառ կա, դիմեք սպասարկման կենտրոն:

6. ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԲՆՈՒԹԱԳՐԸ

- Նմիսալ կարուրը՝ 220-240 Վ ~50/60 Հց
- Նմիսալ հզորությունը՝ 600 Վտ
- Առավելագույն հզորությունը՝ 1300 Վտ
- Տարայի ծավալը՝ 3,5 լ



7. ԵՐՋԱԿԱ ՄԻՋՎԱՅԻՆ ՊԱՇՏՊԱՆՈՒԹՅՈՒՆ, ՍԱՐՔԻ ՀԱՆՁՆՈՒՄ ԿՐԱՏԱԿԱՆ

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

8. ՄԵՐՏԻՖԻԿԱՏՄԱՆ ԱՍՈՒՍ ՏԵՂԵԿՈՒԹՅՈՒՆ, ԵՐԱՆԻՑԻԱՅԻՆ ՊԱՐՏԱԿԱՆՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԸ

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

ծեր 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 դիմե՛ք TM CENTEK-ի լիազորված սպասարկման կենտրոն: Կենտրոնի հասցեն կարելի է գտնել <https://centek.ru/servis> կայքում: Լքացուցության ծառայությունների հետ կապ հաստատելու միջոցներ՝ հեռ. +7 (988) 24-00-178, VK՝ vk.com/centek_krd: Գլխավոր սպասարկման կենտրոն՝ ՄՊԸ «Լարիսա-Սերվիս», ք. Կրասնոդար: Հեռ.՝ +7 (861) 991-05-42: **Ապրանքն ունի համապատասխանության սերտիֆիկատ** № EA3C RU C-EN.AX56.B.05721/24 ից 01.10.2024 թ.:



9. ԱՐՏԱԴՐՈՂԻ ԵՎ ԼԵՐՄՈՒԾՈՂԻ ՄԱՍԻՆ ՏԵՂԵԿՈՒԹՅՈՒՆ

ԸՆկերություն՝ ԱՃ Արուսյան Կ.Ը.: **Հասցե**՝ Ռուսաստան, 350912, ք. Կրասնոդար, Պաշկովսկի թևակավայր, Առաման Լիսենկո փողոց 23: Հեռախոս՝ +7 (861) 2-600-900:

ՀԱՐՔԻՆԻ ՄՊԱՌՈՂ

Բոլոր սարքերի համար երաշխիքային ժամկետը 12 ամիս է՝ սկսած վերջնական սպառողին կանցաելու ամսաթվից: Տվյալ երաշխիքային կտրոնով արտադրողը հաստատում է այս սարքի սպառուակությունը 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 բևորանակ երաշխիքային կտրոնը՝ Նշելով մոդելի անվանումը, սերիայի համարը, վաճառքի ամսաթիվը, ավելացնելով վաճառող ընկերության կնիքը և վաճառող ընկերության ներկայացուցչի ստորագրությունը երաշխիքային կտրոնի վրա, կնիքներ չուղարքանչյուր կտրվող կտրոնի վրա, գնորդի ստորագրությունը:
 - Արտադրողը իրավասու է մերժել երաշխիքային սպասարկումը վերը նշված փաստաթղթերը չներկայացնելու դեպքում, կամ եթե դրանցում Նշված տեղեկությունը թերի, անհավանապի 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 վնասման 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 չխախտված այլ պատճառներ,
 - կողմնակի առարկաների, հեղուկների, միջատների ընկնելը սարքի մեջ,
 - վերանորոգում կամ կառուցվածքային փոփոխություններ չվերագրված անձանց կողմից,
 - սարքի օգտագործումը պրոֆեսիոնալ կապտակներով (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 սպամոնտաժման հետ՝
 - ա) հեռալուծակալի մասերի վնասումներ, կուտակիչ մարտկոցներ, էլեկտրանուղման տարրեր (մարտկոցներ), էլեկտրանուղման արտանիսի բլոկներ և լիքքավորիչներ,
 - բ) սպառվող կուրթեր և պարագաներ (փաթեթ, պատյաններ, գոտիներ, պայուսակներ, ցանցեր, դանակներ, շշեր, ամիսներ, տակդիրներ, վանդակներ, շամփուրներ, փողոզակներ, 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 լիքքավորելու 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 մարդկայն, ընտանի կենդանիների, սպառողի կամ երրորդ անձանց գույքի 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 հանգամանքների արդյունքում:
 - 7. Սպասարկման կենտրոնն ապրանքը ընդունում է միայն մաքուր վիճակում (սարքի վրա չպետք է լինեն սևևոխ մաքրողներ, փոշի և այլ կեղտեր):
- Արտադրողը իրավասու է փոխել սարքի դիզայնը և բնութագիրը առանց նախնական ծանուցման:**
- the appliance is visibly damaged;
 - the appliance has been dropped;
 - the appliance has come in contact with moisture.

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.

PURPOSE OF THE APPLIANCE: easy mixing of foods.

This appliance is designed for use in domestic and similar applications, in particular:

- in personnel kitchen zones at stores, offices and industrial facilities;
- at agricultural farms;
- by clients at hotels, motels and other residential facilities;
- in private boarding houses.

1. SAFETY PRECAUTIONS

Please strictly observe the following instructions to avoid situations potentially hazardous for human life and health, as well as damage and premature failure of the appliance:

1. Use the appliance for its intended purpose only.
2. Before turning the appliance on for the first time ensure that the power supply voltage indicated on the appliance corresponds to your household power grid voltage.
3. Do not pull the power cable if it touches sharp edges, is jammed by any objects or entangled.
4. Do not route the power cord and do not place the appliance itself in locations with increased humidity, on hot surfaces, near heat-emitting appliances or open flames.
5. Do not touch the rotating attachments with your hands or any other objects while the appliance is in operation!
6. Use the appliance only with the attachments included in the scope of supply.
7. Please be extremely careful when handling hot liquids.
8. Make sure that long hair or loose garments do not hang above the operating appliance.
9. Do not operate the appliance for more than 5 minutes continuously.
10. Do not use the appliance for processing hard foods, such as frozen butter. The motor may burn out when mixing very viscous substances.
11. Do not let children come near the operating appliance.
12. Do not use the mixer if:
 - the power cord is damaged;
 - the appliance is visibly damaged;
 - the appliance has been dropped;
 - the appliance has come in contact with moisture.

13. 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.
14. Do not pull or carry the appliance by its power cord. Always disconnect the appliance from power supply before maintenance or if the appliance does not operate properly.
15. Never disconnect the appliance from power supply by pulling on the power cord; do not grab the power plug with wet hands.
16. If the mixes is not being used, ensure that it is disconnected from power supply!
17. Do not use the appliance at ambient temperatures below 0 °C and above 35 °C.
18. Do not leave the power plug in the electric socket:
 - if the appliance operates improperly (increase or unusual noise, vibration, etc.);
 - during cleaning;
 - before and after each use.
19. Before disconnecting the appliance ensure that the speed selector switch is in the "0" position. Always grab the power plug, do not pull the plug out by the power cord. In case of power cord damage it should be replaced, to avoid dangerous situations, by the Manufacturer, a service centre or similar skilled personnel.
20. Do not attempt to repair the damage or replace any parts yourself. In case of any malfunctions please contact the nearest service center.
21. The appliance is not designed to be powered from an external timer or any other remote power control system.
22. Special transportation (shipment) and sale instructions: none.
23. Should You decide to transfer the appliance to another person, please pass the present manual over along with it.

ATTENTION!

Risk of injury! Never touch the rotating attachments with your bare hands; attachments should only be replaced after the motor stops completely!

Risk of electric shock! Never immerse the appliance, its power cord or plug in water or any other liquid.

Fire hazard! Never allow the appliance to contact with flammable liquids or combustible materials!

In case of damage to the power cable or any other part of the appliance immediately disconnect it from power supply and apply to a service centre authorized by the Manufacturer. In case of an unauthorized intervention into the appliance or non-observance of the operating requirements listed in the present manual the Manufacturer's warranty will become void.

2. APPLIANCE DESCRIPTION

1. Splash protection cover
2. Connector for nozzles
3. The engine part
4. Speed control knob
5. Lever for fixing the position of the motor part
6. Bowl
7. Rubberized legs
8. Dough Kneading hook
9. Flat whipping nozzle
10. Corolla

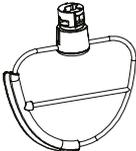
3. SCOPE OF SUPPLY

- Mixer, complete with bowl - 1 pc.
- Whisk - 1 pc.
- Flat whipping attachment - 1 pc.
- Dough kneading hook attachment - 1 pc.
- Splash guard - 1 pc.
- User Manual - 1 pc.

4. OPERATING PROCEDURE

1. Place the device on a flat, hard surface.
2. Lower the lever for locking the position of the motor part (5) down, at the same time lift the motor part (3) until it clicks so that it locks.
3. Install the protective cover (1) on the rotary lever and turn it slightly clockwise so that it locks securely in place.
4. Place the ingredients in a bowl and place them in the recess at the base of the mixer. Turn the bowl clockwise to lock it.
5. Install the necessary accessory (whisk, flat nozzle or hook) on the spindle (2) on the inside of the motor part. Lock the nozzle by turning it counterclockwise.
6. Lower the motor part (3) until it clicks. The lid must fit snugly to the mixing bowl, otherwise it is installed incorrectly. The device is now ready for use. Plug the power cord into an outlet. Select the recommended speed in the table.
7. Turn off the appliance by turning the speed control knob to «0» when you finish mixing. Wait until the device stops completely! Disconnect the appliance from the power supply before changing the accessory or disassembling the appliance.
8. Repeat step 2.

PURPOSE OF ACCESSORIES AND RECOMMENDATIONS FOR USE

Accessory	Image	Speed	Recommended time	Purpose
Kneading hooks		1-4	5 minutes	Kneading a thick dough.
Flat beater		1-8	4 minutes	Mixing of sparse ingredients, cooking mashed potatoes, tomato paste, dough for cakes and cupcakes.
whisk		9-12	3 minutes	Whipping egg whites, cream, kneading batter.

9. Disconnect the accessory by turning it clockwise. Remove the bowl from the finished food by turning it counterclockwise.

SPEED SELECTOR

- This device is equipped with a speed control knob. To turn on and change the speed, turn the knob clockwise. The pointer on the regulator will indicate the appropriate speed. The device supports a speed range from 0 to 12, where 0 is the «Stop» mode and 12 is the maximum speed.
- If you want to speed up the mixing process, select the «P» (pulse) mode and hold the switch in this position for a few seconds. To obtain the desired consistency, turn the switch to the «P» mode several times.
- When the engine of the device is heated above a temperature of 110 ° C, the protective function will work, the device will turn off for a while.
- The maximum operating time of the device should not exceed more than 10 minutes, regardless of the selected speed. If you want to use the device again, turn it off and start it up again.

ATTENTION!

Be careful when installing the accessories. Do not touch the rotating attachments when the appliance is operating!

5. MAINTENANCE

CLEANING THE APPLIANCE HOUSING

Clean the appliance housing by wiping it with a damp cloth. Add a little detergent if the appliance is heavily contaminated.

Do not use cleaning tissues or any other aggressive solvents or abrasive detergents for cleaning the appliance, as these can damage the outer surfaces of the appliance.

ATTENTION!

Risk of electric shock!

Do not immerse the motor housing in water and make sure that water does not penetrate into the appliance.

CLEANING THE BOWL AND ATTACHMENTS

The bowl, attachments and splash guard can be washed in hot soap water, then thoroughly rinsed and dried.

ATTENTION!

The bowl and accessories of the mixer should be dry before operation. Never use the appliance while it is still wet.

TROUBLESHOOTING

The mixer can heat up during operation. In case of high load and prolonged operation the upper part of the appliance may become unpleasantly hot

to the touch. This is normal. The mixer can also emit an acrid smoke, especially when it is new. This is acceptable and not a sign of malfunction. If the flat mixing attachment collides with the bowl turn the mixer off. If your mixer should fail or malfunction, please check the following:

1. Check that the mixer is connected to power supply.
2. Check if the power fuse is blown. If your apartment has an automatic circuit breaker, ensure that is turned on.
3. If none of the above should help contact a service center.

6. SPECIFICATIONS

- Nominal voltage: 220-240 V -50/60 Hz
- Nominal output: 600 W
- Maximum output: 1300 W
- Bowl capacity: 3,5 l



7. DISPOSAL

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. General Service Center: 000 «Larina-Servis», Krasnodar, Phone: +7 (861) 991-05-42.

The product has the Certificate of Conformity No:

EA3C RU C-CN.AAK56.B.05721/24 of 01.10.2024.



9. MANUFACTURER AND IMPORTER INFORMATION

Imported to EAEU by: Individualniy Predprinimatel Asrumyan Karo Shurikovich. Address: Russia, 350912 Krasnodar, ul. Atamana Lysenko, 23, pgt. Pashkovskiy. 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 in compliance 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.

GEWITEK®

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН / КЕЛПІДІК ТАЛОНЫ / ԵՐԱՇԽԻՒԵԱՅՆՆԻՆ ԿՏՐՈՆ / № []
WARRANTY CARD

ВНИМАНИЕ! Пожалуйста, потребуйте от продавца полностью заполнить гарантийный талон и отрывные талоны / ԿԱՏՈՐՈՒԹՅՈՒՆՆԻՆ ՎԱՃԱՌՈՒՄԻՆ ՎԱՃԱՌՈՒՄԻՆ ԿԵԼՊԻԴԻԿ ԿՏՐՈՆԻՆ ԵՆԻ ՄԵՆ ՄԵՆԵՄԻ ԿԵԼՊԻԴԻԿ ԿՏՐՈՆԻՆԵՐՈՒ / ATTENTION! Please require the seller to fill out the warranty card and tear-off coupons in full

ИЗДЕЛИЕ / ԵՄԿԻՄ /
ԱՊՐԱՆՔ / PRODUCT

МОДЕЛЬ / МОДЕЛ /
ՄՈՂԵԼ / MODEL

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР / СЕРИЯЛЫҚ НӨМІРІ /
ՍԵՐԻԱԿԱՆ ՀԱՄԱՐԸ / SERIAL NUMBER

ДАТА ПРОДАЖИ / SATY KҮНІ /
ՎԱՃԱՌՈՒԹԻ ԱՄՍԱԹԻՎԸ / DATE OF SALE

Данный отрывной купон представляется фирме-продавца / ԵՆԻ ԶԻՐԿՐԱԿԱԿԵԼ ԿՈՒՊՈՆԸ ՍԱՏՄԱՆ ԲԻՐՈՒՄԻՆ ԿՈՒՊՈՆԸ ԿՐՈՒՄԻՆ ԿՐՈՒՄԻՆ ԿՐՈՒՄԻՆ / This tear-off coupon is filled in by a representative of the seller



ИЗДЕЛИЕ / ԵՄԿԻՄ /
ԱՊՐԱՆՔ / PRODUCT

МОДЕЛЬ / МОДЕЛ /
ՄՈՂԵԼ / MODEL

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР / СЕРИЯЛЫҚ НӨМІРІ / ՍԵՐԻԱԿԱՆ ՀԱՄԱՐԸ / SERIAL NUMBER

ДАТА ПРОДАЖИ / SATY KҮНІ / ՎԱՃԱՌՈՒԹԻ ԱՄՍԱԹԻՎԸ / DATE OF SALE

ФИРМА-ПРОДАВЕЦ / ՍԱՏՄԱՆ ԲԻՐՈՒՄ / ՖԻՐՄԱ-ՎԱՃԱՌՈՒՄ / COMPANY-SELLER

М.П.

