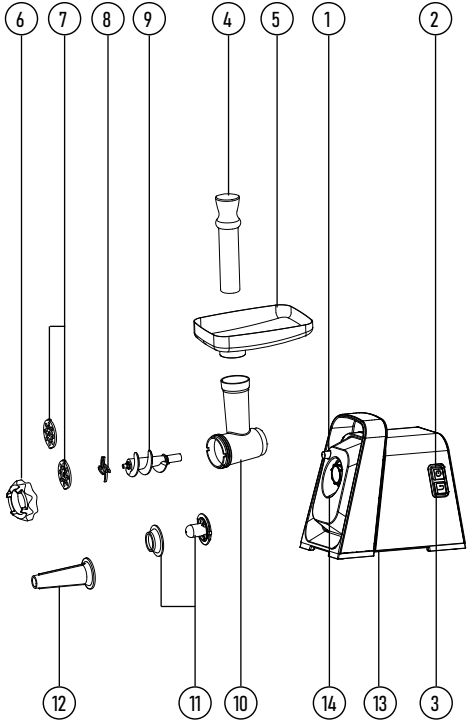
CENTEK®

CT-1618

МЯСОРУБКА /
ЕТ ТАРТҚЫШ

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ /
НҰСҚАУЛЫ ПАЙДАЛАНУШЫ



РУССКИЙ

Уважаемый потребитель!
Благодарим Вас за выбор продукции ТМ CENTEK.
Мы гарантируем безупречное функционирование данного изделия при соблюдении правил его эксплуатации.

Пожалуйста, перед началом эксплуатации внимательно изучите данную инструкцию. Изготовитель не несет ответственности в случае использования прибора не по прямому назначению и при несоблюдении правил и условий, указанных в настоящей инструкции, а также в случае попыток неквалифицированного ремонта прибора. Если Вы желаете передать прибор для использования другому лицу, пожалуйста, передавайте его вместе с настоящей инструкцией.

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

1. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Приобретенный Вами прибор соответствует всем официальным стандартам безопасности, применимым к электроприборам в Российской Федерации.

Во избежание возникновения ситуаций, опасных для жизни и здоровья, а также преждевременного выхода прибора из строя, необходимо строго соблюдать перечисленные ниже условия:

1. Внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством 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 сетевого шнура его необходимо заменить силами изготовителя или авторизованного сервисного центра во избежание несчастных случаев.
7. Перед началом эксплуатации тщательно очистите части прибора, соприкасающиеся с пищевыми продуктами.
8. После окончания использования немедленно отсоедините прибор от розетки электропитания.
9. Никогда не проталкивайте продукты во входную трубку головки пальцами и иными предметами кроме штатного толкателя во время работы мясорубки.
10. Держите мясорубку вне досягаемости детей.
11. Не оставляйте работающую мясорубку без присмотра.
12. Отключайте прибор от сети перед снятием и установкой любых принадлежностей.
13. Дождитесь полной остановки движущихся частей прибора перед снятием любых его частей.
14. Не погружайте моторный блок мясорубки в воду или другие жидкости, не мойте под краном. Для чистки используйте только влажную ткань.
15. Запрещается 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. Данный прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими или умственными возможностями, детьми, а также лицами, не имеющими достаточного опыта использования подобных приборов без соответствующего инструктажа и наблюдения со стороны лиц, ответственных за их безопасность.
20. Не позволяйте детям играть с прибором.
21. При заклинивании мясорубки нажмите кнопку «Реверс». Благодаря функции «Реверс» головка мясорубки очистится от мяса, и можно снова запустить прибор.
22. Особые условия транспортировки: нет.

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

В случае внезапной остановки прибора:

1. Извлеките вилку из розетки электросети.
2. Выключите прибор.
3. Дайте прибору остыть в течение 1 часа.
4. Вставьте вилку в розетку.
5. Снова включите прибор.

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

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

1. Напряжение: 220-240 В ~50/60 Гц
2. Номинальная мощность: 500 Вт
3. Максимальная мощность: 2100 Вт
4. Производительность: 2,1 кг/мин

3. КОМПЛЕКТНОСТЬ

- Электромясорубка –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.
- Руководство пользователя – 1 шт.

4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

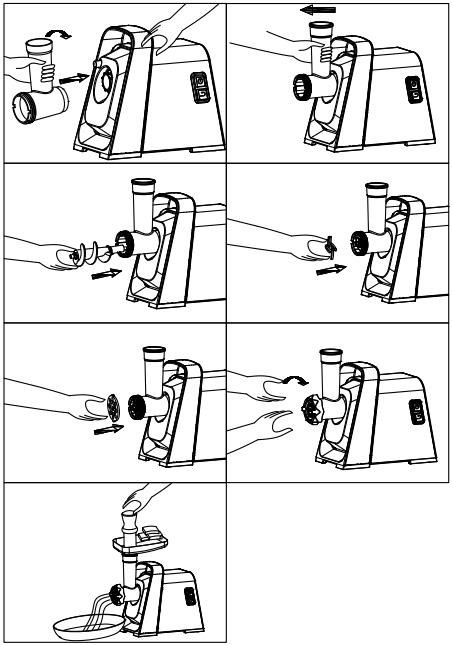
1. Кнопка блокировки	2. Кнопка «ВКЛ/ВЫКЛ»
3. Кнопка «РЕВЕРС»	4. Толкатель
5. Загрузочный лоток	6. Накидная гайка
7. Диски (3 мм, 5 мм)	8. Нож
9. Шнек	10. Патрубок головки
11. Насадка для кеббе	12. Насадка для колбас
13. Корпус	14. Коннектор

5. ПОРЯДОК РАБОТЫ

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

1. Перед подключением прибора к сети убедитесь, что он выключен.
2. Перед измельчением мяса убедитесь, что все кости и избыток жира удалены.
3. Не нажимайте на продукты каким-либо посторонним предметом или пальцами, используйте только толкатель, поставляемый вместе с прибором.
4. Не опускайте корпус мясорубки в воду или другие жидкости.
5. Не пытайтесь обрабатывать твердую и волокнистую пищу (например, имбирь или хрен) в мясорубке.
6. Если какой-либо твердый кусок пищи останавливает шнек и вращение лезвий, немедленно выключите прибор и используйте функцию «Реверс».

СБОРКА



1. Возьмите патрубок головки и соедините с коннектором. Чтобы закрепить затягивайте патрубок в коннекторе по часовой стрелке.
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

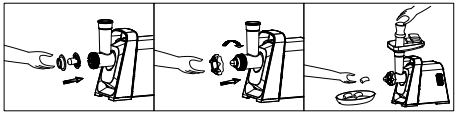
При выборе мяса в первую очередь необходимо оценить его внешний вид – цвет, наличие пятен, вмятин, пленок и т.д. Цвет баранины и говядины должен быть красным, свинины и телятины – розовым. Если говорить о цвете жира, то вне зависимости от типа мяса он должен быть белого цвета.

Лучше отдать свое предпочтение куску с равномерным распределением жира по всей его поверхности. Легкие заветрины вполне допустимы, а вот слизистые пленки и пятна свидетельствуют о несвежести мяса.

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ



- Баранина – 100 г
- Масло оливковое – 1 ст. ложка
- Лук репчатый (мелко нарезать) – 1 ст. ложка
- Соль, специи – по вкусу
- Мука – 1 ст. ложка

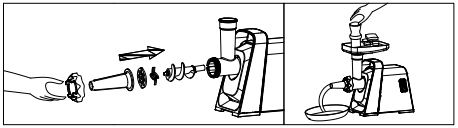
1. Пропустите баранину через мясорубку 1 или 2 раза.
2. Поджарьте лук до золотистого цвета, добавьте фарш, специи, соль и муку.

ОБОЛОЧКА КЕББЕ

- Нежирное мясо – 450 г
- Мука – 150-200 г
- Специи, перец красный и черный – по вкусу
- Мускатный орех (мелко нарезать) – 1 шт.

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 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.
7. Наполните кеббе начинкой, защипните концы и хорошо прожарьте.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАС

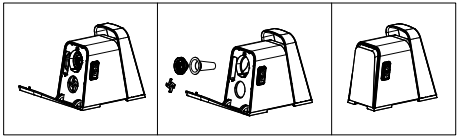


1. Приготовьте фарш.
2. Присоедините патрубок головки к моторному блоку.
3. Установите шнек в патрубок головки длинной осью вперед. Вставьте нож и диск в корпус головки.
4. Установите насадку для колбас на патрубок головки и затяните накидную гайку (убедитесь, что вырезы в диске совмещены с выступами в головке).
5. Установите загрузочный лоток на приемную трубку головки.
6. Мясорубка готова к изготовлению колбас. Поместите ингредиенты в загрузочный лоток. С помощью толкателя осторожно проталкивайте фарш в приемную трубку. Поместите колбасную оболочку в слегка теплую воду на 10 минут. Наденьте сырую оболочку на насадку. Подавайте готовый колбасный фарш в приемную трубку головки. Если оболочка не снимается с насадки, смочите ее водой.

5. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Мясо, оставшееся внутри шнека, можно извлечь пропустив через мясорубку кусок хлеба.

1. Перед чисткой прибора выключите его и извлеките вилку из розетки электросети.
2. Нажмите кнопку блокировки, слегка проверните головку по часовой стрелке и выньте ее. Снимите толкатель и загрузочный лоток.
3. Отверните накидную гайку и выньте все части из патрубка головки. Не помещайте части головки в посудомоечную машину!
4. Промойте все детали, соприкасавшиеся с мясом в горячей мыльной воде. Чистку производите немедленно после использования мясорубки.
5. Промойте детали в чистой холодной воде и просушите их.
6. Рекомендуется смазывать нож и диски небольшим количеством растительного масла.
7. Вы можете убрать некоторые детали в отдел, встроенный в корпус мясорубки, как показано на рисунке ниже.



6. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ, УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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

УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА

Прибор по окончании срока службы может быть утилизирован отдельно от обычного бытового мусора. Его можно сдать в специальный пункт приема электронных приборов и электроприборов на переработку.

Материалы перерабатываются в соответствии с их классификацией. Сдав этот прибор по окончании его срока службы на переработку, Вы внесете большой вклад в защиту окружающей среды. Список пунктов приема электронных приборов и электроприборов на переработку Вы можете получить в муниципальных органах государственной власти.

7. ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ, ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей». 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). Гарантийное и послегарантийное обслуживание осуществляется генеральным сервисным центром ООО «Ларина-Сервис», г. Краснодар.

Тел.: 8 (861) 991-05-42.

О наличии сервисного центра в Вашем городе Вы можете узнать по указанному телефону и на сайте www.centek.ru.

Продукция имеет сертификат соответствия:
№ ТС RU C-CN.ЫЖ01.В.00141 от 09.07.2018 г.

Продукция сертифицирована и соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам.

8. ИНФОРМАЦИЯ ОБ ИМПОРТЕРЕ

Импортер на территорию РФ: 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.
Гарантийный ремонт может быть произведен в авторизованном сервисном центре изготовителя ООО «Ларина-Сервис», находящемся по адресу: г. Краснодар, ул. Демуса, 14. Тел.: 8 (861) 991-05-42.

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.

5. Настоящая гарантия предоставляется изготовителем в дополнение к правам потребителя, установленным действующим законодательством, и ни в коей мере не ограничивает их.
6. Производитель не несет ответственности за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный продукцией ТМ CENTEK людям, домашним животным, имуществу потребителя и/или иных третьих лиц в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил и условий эксплуатации, установки изделия; умышленных и/или неосторожных действий (бездействий) потребителя и/или иных третьих лиц действия обстоятельств непреодолимой силы.
7. При обращении в сервисный центр прием изделия предоставляется только в чистом виде (на приборе не должно быть остатков продуктов питания, пыли и других загрязнений).

Производитель оставляет за собой право изменять дизайн и характеристики прибора без предварительного уведомления.

ҚАЗАҚ

Құрметті тұтынушы!

Дайындаушы аспапты тікелей мақсаты бойынша пайдаланған жағдайда және осы Нұсқаулықта көрсетілген ережелер мен шарттар сақталмаған жағдайда, сондай-ақ аспапты білікті емес жөндеуге әрекет жасаған жағдайда жауапты болмайды. Егер сіз құралды пайдалану үшін басқа тұлғаға тапсырғыңыз келсе, оны осы нұсқаулықпен бірге жіберіңіз.

Ет тартқыш-бұл тұрмыстық құрал және өнеркәсіптік мақсаттарда пайдалануға арналмаған!

1. ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Сіз сатып алған құрылғы Ресей Федерациясындағы электр құрылғыларына қолданылатын барлық ресми қауіпсіздік стандарттарына сәйкес келеді.

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

- Пайдалану басталғанға дейін осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.
- Нағыз нұсқаулықты сақтаңыз.
- Аспапта көрсетілген қоректендіру кернеуі электрмен жабдықтау желісіндегі кернеуге сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Басқа дайындаушылардың керек-жарақтары мен қосалқы бөлшектерін пайдалануға тыйым салынады. Мұндай бөлшектерді пайдаланған жағдайда дайындаушының кепілдігі жойылады.
- Желілік бау, айыр және аспаптың басқа да бөліктері бүлінген кезде аспапты пайдалануға тыйым салынады.
- Желілік сым зақымдалған жағдайда, оны жазатайым оқиғаларды болдырмау үшін өндірушінің немесе уәкілетті қызмет көрсету орталығының күшімен ауыстыру қажет.
- Жұмысты бастамас бұрын, құрылғының тамақ өнімдерімен жанасатын бөліктерін мұқият тазалаңыз.
- Пайдалану аяқталғаннан кейін аспапты электр қорегінің розеткасынан дереу ажыратыңыз.
- Ет тартқыштың жұмысы кезінде ешқашан өнімдерді саусақтарыңызбен және басқа заттармен бастың кіріс түтігіне итермеңіз.
- Ет тартқышты балалардың қолы жетпейтін жерде ұстаңыз.
- Жұмыс істеп тұрған ет тартқышты қараусыз қалдырмаңыз.
- Ажыратып аспап желіден алынар алдында және орнату, кез келген керек-жарақтары.
- Құрылғының қозғалмалы бөліктері оның кез келген бөліктерін алып тастамас бұрын толық тоқтағанша күтіңіз.
- Ет тартқыштың мотор блогын суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз, кран астында жууға болмайды. Тазалау үшін тек дымқыл шүберекті пайдаланыңыз.
- Ет тартқышта сүйектерді, жаңғақтарды және басқа да қатты заттарды ұнтақтауға тыйым салынады.
- Саусақтарыңызды ет тартқыштың басына қоюға тыйым салынады. Тек тұрақты итергішті қолданыңыз.
- Аспапты үздіксіз 10 минуттан артық пайдаланбаңыз.
- Керек-жарақтарға оларды қауіпсіз пайдалану жөніндегі Нұсқаулық қоса беріледі.
- Жазатайым оқиғалардың алдын алу үшін құрылғыны тек мақсатына сай пайдаланыңыз.
- Бұл аспап физикалық немесе ақыл-ой мүмкіндіктері шектеулі адамдардың, балалардың, сондай-ақ осындай аспаптарды пайдаланудың жеткілікті тәжірибесі жоқ адамдардың қауіпсіздігіне жауапты адамдар тарапынан тиісті нұсқамалықсыз және бақылаусыз пайдалануына арналмаған.
- Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат бермеңіз.
- Ет тартқышты кептеген кезде «кері»түймесін басыңыз. «Кері» функциясының арқасында ет тартқыштың басы етден тазарып, құрылғыны қайтадан іске қосуға болады.

Бұл құрылғы термостатпен жабдықталған, ол қызып кеткен жағдайда құрылғыны автоматты түрде өшіреді.
Аспап кенеттен тоқтаған жағдайда:
1. Қуат розеткасынан штепсельді алыңыз.
2. Құрылғыны өшіріңіз.
3. Құрылғыны 1 сағат суытып алыңыз.
4. Штепсельді розеткаға салыңыз.
5. Құрылғыны қайтадан қосыңыз.

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

2. ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

- Кернеу: 220-240 В ~50/60 Гц
- Номиналды қуаты: 500 Вт
- Максималды қуат: 2100 Вт
- Өнімділік: 2,1 кг/мин

3. ЖИЫНТЫҒЫ

- Электрлік ет тартқыш-1 дана.
- Бастың келте құбыры-1 дана.
- Шнек -1 дана.
- Пышақ -1 дана.
- Диск -2 дана.
- Итергіш-1 дана.
- Одақ жаңғағы –1 дана.
- Жүктеу наусасы –1 дана.
- Шұжық саптамасы –1 дана.
- Кеббеге арналған саптама (жинақта)– 1 дана.
- Пайдаланушының нұсқаулығы – 1 дана.

4. ҚҰРАЛДЫҢ СИПАТТАМАСЫ

1. Құлыптау түймесі
2. Түйме ВКЛ/ВЫКЛ
3. Батырмасы «Реверс»
4. Итергіш
5. Жүктеу наусасы
6. Одақ жаңғағы
7. Дискілер (3 мм, 5 мм)
8. Пышақ
9. Бұранда
10. Бастиек келте құбыры
11. Кеббеге арналған саптама
12. Шұжық саптамасы
13. Корпус
14. Қосқыш

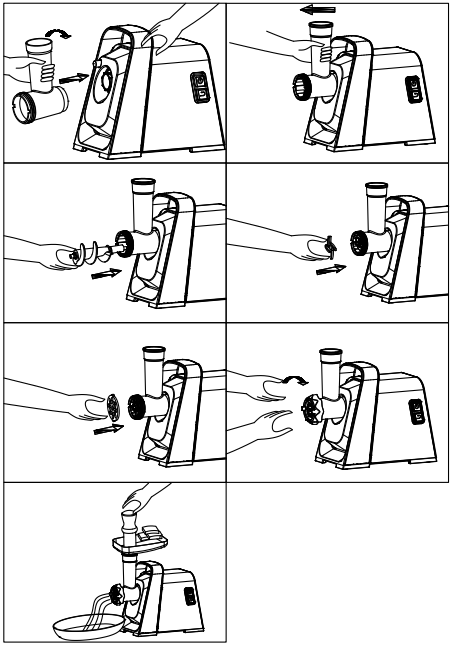
5. ЖҰМЫС ТӘРТІБІ

ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДЫҚ

1. Құрылғыны желіге қоспас бұрын оның өшірулі екеніне көз жеткізіңіз.
2. Етті ұсақтамас бұрын, барлық сүйектер мен артық майдың алынып тасталғанына көз жеткізіңіз.
3. Өнімдерді кез-келген сыртқы затпен немесе саусақтарыңызбен баспаңыз, тек құрылғымен бірге келетін итергішті қолданыңыз.

4. Ет тартқыштың корпусын суға немесе басқа сұйықтықтарға түсірмеңіз.
5. Ет тартқышта қатты және талшықты тағамдарды (мысалы, зімбір немесе желкек) өңдеуге тырыспаңыз.
6. Егер қандай да бір қатты тағам бұранданы және пышақтардың айналуын тоқтатса, құрылғыны дереу өшіріп, «кері» функциясын қолданыңыз.

ҚҰРАСТЫРУ

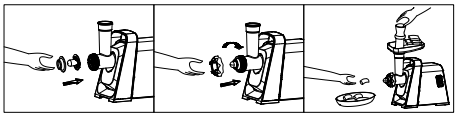


1. Бастың саптамасын алыңыз және коннекторға қосыңыз. Құбырды коннекторға сағат тілімен бекітіңіз.
2. Бұранданы ұзын осьпен бастың саптамасына алға қойып, оны қозғалтқыш білігіне дейін сәл бұраңыз.
3. Киіңіз пышақ білігіне шнектің кесетін шеттері өзіне. Егер пышақ дұрыс орнатылмаса, ет ұсақталмайды.
4. Қажетті дискіні пышақтың алдына орнатыңыз, оны бастың саптамасындағы шығыңқы жерлермен туралаңыз.
5. Дискіні бір қолдың саусақтарымен құлап кетуден сақтаңыз, екінші қолыңызбен гайканы киіп, қатайтыңыз. Жаңғақтың тартылуына жол бермеңіз.
6. Жүктеу науасын басына орнатыңыз және оны жұмыс орнында бекітіңіз.
7. Құрылғыны тұрақты жерге қойыңыз.
8. Мотор блогының астынан және жағынан ауаның еркін қозғалысын жаппаңыз. Корпустың түбіндегі желдеткіш саңылауларды бұғаттауға жол бермеңіз.

ТАРТЫЛҒАН ЕТТІ ДАЙЫНДАУ

Етті қалай таңдауға болады: 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. Егер майдың түсі туралы айтатын болсақ, онда ет түріне қарамастан, ол ақ болуы керек. Майдың бүкіл бетіне біркелкі таралуы бар бөлікке артықшылық берген дұрыс. Жеңіл өсиеттер өте қолайлы, бірақ шырышты қабықтар мен дақтар еттің ескіргенін көрсетеді.
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.
Сондай-ақ, дәмдеуіштер мен дәмдеуіштерді қосыңыз. Жеңімпаз комбинациялар: сиыр етіне-тұз, бұрыш, мускат жаңғағы; қой етіне – зира, кориандр; шошқа етіне – Вустер соусы; тауық етіне – куркума.

КЕББЕ ДАЙЫНДАУ



- Қой - 100 г
- Зәйтүн майы - 1 ас қасық
- Пияз (ұсақтап тураңыз) - 1 ас қасық
- Дәмдеуіштер, Тұз - дәміне қарай
- Ұн - 1 ас қасық

1. Қой етін ет тартқыштан 1 немесе 2 рет өткізіңіз.
2. Пиязды алтын қоңырға дейін қуырыңыз, тартылған ет, дәмдеуіштер, тұз және ұн қосыңыз.

ҚАБЫҚ

- Майсыз ет - 450 г
- Ұн - 150-200 г
- Дәмдеуіштер, қара және қызыл бұрыш - дәміне қарай
- Мускат жаңғағы (майдалап туралған) - 1 дана

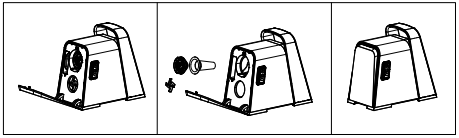
1. Етті ет тартқыштан 3 рет өткізіп, барлық ингредиенттерді шыныаяққа араластырыңыз. Мүмкіндігінше көп ет пен аз ұнды пайдалану ұсынылады.
2. Қоспаны ет тартқыштан 3 рет өткізіңіз.
3. «Құрастыру» тармағында көрсетілген кері ретпен басын бөлшектеңіз және диск пен пышақты алыңыз.
4. Кеббе саптамаларын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

6. ҚҰРАЛДЫҢ КҮТІМІ

Бұранданың ішінде қалған етті ет тартқыштан бір кесек нан арқылы алуға болады.

1. Тазалау алдында аспапты өшіріңіз және оны шығарып алыңыз розеткадан электр желілері.
2. Құлыптау түймесін басып, басын сағат тілімен сәл бұраңыз және оны алыңыз. Итергіш пен жүктеу науасын алыңыз.
3. Гайканы бұрап, бастың саптамасынан барлық бөліктерді алыңыз. Бастың бөліктерін ыдыс жуғыш машинаға салмаңыз!
4. Етпен жанасатын барлық бөлшектерді ыстық сабынды сумен шайыңыз. Ет тартқышты қолданғаннан кейін дереу тазалаңыз.
5. Жуыңыз, бөлшектері таза суық суда және оларды кептіріңіз.

6. Пышақ пен дискілерді аз мөлшерде өсімдік майымен майлау ұсынылады.
7. Төмендегі суретте көрсетілгендей, ет тартқыштың корпусына салынған бөлімге кейбір бөлшектерді алып тастауға болады.



ҚОРШАҒАН ОРТАНЫ ҚОРҒАУ, ҚҰРАЛДЫ КӘДЕГЕ ЖАРАТУ

ҚОРШАҒАН ОРТАНЫ ҚОРҒАУ

Қаптама да, құрал да қайта пайдалануға болатын материалдардан жасалған.

Кәдеге жарату кезінде, мүмкіндігінше, оларды қайта пайдалануға болатын материалдарға арналған контейнерге салыңыз.

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.

Материалдар жіктемесіне қарай қайта өңделеді. Осы құралдың қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін қайта өңдеуге тапсыратын болсаңыз, Сіз қоршаған ортаны қорғауға зор үлес қосатын боласыз. Электронды құралдар мен электр құралдарын қабылдау бекеттерінің тізімін муниципалдық билік органдарынан алуға болады.

7. 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). Кепілдік және кепілдіктен кейінгі қызмет көрсетуді «Ларина-Сервис» ЖШҚ бас сервис орталығы жүзеге асырады. Краснодар. Тел.8 (861) 991-05-42. Сіздің қаланыздағы сервис орталығының бар екендігі туралы Сіз көрсетілген телефон арқылы және сайттан біле аласыз www.centek.ru.

Өнімнің сайкестік сертификаты бар:
№ ТС RU C-CN.ЫЖ01.В.00141 09.07.2018 ж.

Өнім сертификатталған және барлық талап етілетін еуропалық және ресейлік стандарттарға сәйкес келеді.

8. ИМПОРТТАУШЫ

Ресей аумағына импорттаушы: ЖК Асрумян К. Ш.
Мекен жайы: Ресей, 350912, Краснодар, қала. Пашковский, Атаман Лысенко көшесі, 23. Тел.: 8 (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 жөндеу Краснодар қаласы, Демус көшесі, 14 мекен-жайы бойынша орналасқан ООО «Ларина Сервис» өндіруші сервистік орталығында жасалуы мүмкін. Тел.: 8 (861) 991-05-42.

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 пульттері, 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.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН / КЕПІЛДІК ТАЛОНЫ №

Талон действителен при наличии всех штампов и отметок / Талон барлық мөртабандар мен белгілер болған жағдайда жарамды

ВНИМАНИЕ! Пожалуйста, потребуйте от продавца полностью заполнить гарантийный талон и отрывные талоны.
НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Сатушыдан кепілдік талоны мен үзбелі талондарды толық толтыруды талап етіңіз.

Изделие / Бұйым

Модель / Моделі

Серийный номер / Сериялық нөмірі

Дата продажи / Сату күні

Фирма-продавец / Фирма-сатушы

Юридический адрес фирмы-продавца / Сатушы фирманың мекенжайы /

ФИО и телефон покупателя / Сатып алушының Т. А. Ә. және телефоны

м. п.

Данные отрывные купоны заполняются представителем фирмы-продавца / Осы жыртылмалы купондарды сатушы фирманың өкілі толтырады

ИЗДЕЛИЕ / БҰЙЫМ

МОДЕЛЬ / МОДЕЛІ

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР / СЕРИЯЛЫҚ НӨМІРІ

ДАТА ПРОДАЖИ / САТУ КҮНІ

ФИРМА-ПРОДАВЕЦ / ФИРМА-САТУШЫ

М. П.

ИЗДЕЛИЕ / БҰЙЫМ

МОДЕЛЬ / МОДЕЛІ

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР / СЕРИЯЛЫҚ НӨМІРІ

ДАТА ПРОДАЖИ / САТУ КҮНІ

ФИРМА-ПРОДАВЕЦ / ФИРМА-САТУШЫ

М. П.

Данные отрывные купоны заполняются представителем сервисного центра, проводящего ремонт изделия / Осы жыртылмалы купондарды бұйымға жөндеу жүргізетін сервис орталығының өкілі толтырады

ВИД РЕМОНТА / ЖӨНДЕУ ТҮРІ

ДАТА ПОСТУПЛЕНИЯ / ЖӨНДЕУГЕ ТҮСКЕН КҮНІ

ДАТА ВЫДАЧИ / БЕРІЛГЕН КҮНІ

М. П.

ВИД РЕМОНТА / ЖӨНДЕУ ТҮРІ

ДАТА ПОСТУПЛЕНИЯ / ЖӨНДЕУГЕ ТҮСКЕН КҮНІ

ДАТА ВЫДАЧИ / БЕРІЛГЕН КҮНІ

М. П.