CENTEK®

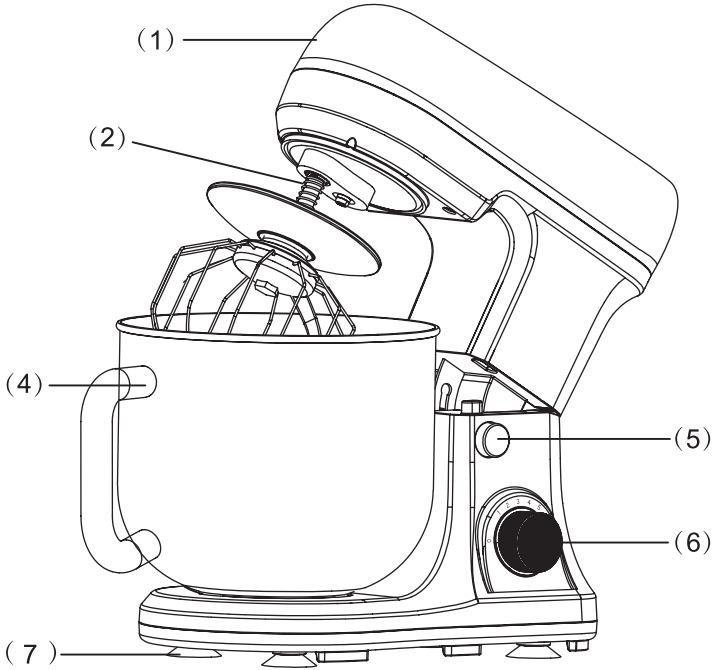
CT-1154

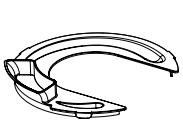
ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР
ПЛАНЕТАРЛЫҚ АРАЛАСТЫРҒЫШ
ՊԼԱՆԵՏԱՐ ՀԱՐԻՉ
STAND PLANETARY MIXER



РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ
НҰСҚАУЛЫ ПАЙДАЛАНУШЫ
ՕԳՏԱԳՈՐԾՈՂԻ ՁԵՌՆԱՐԿԸ
INSTRUCTION MANUAL

СЕРИЯ CT




(3)


(8)


(9)


(10)

РУССКИЙ

Уважаемый потребитель!
Благодарим Вас за выбор продукции ТМ CENTEK.
Мы гарантируем, что наша продукция отвечает всем необходимым требованиям по качеству и безопасности при использовании в соответствии с настоящей инструкцией.
Желаем Вам приятного пользования!

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, мотелях 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. Устанавливайте одновременно только насадки одного типа.
8. Будьте крайне осторожны при работе с горячими жидкостями.
9. Следите, чтобы длинные волосы и элементы одежды не свисали над работающим прибором.
10. Не используйте прибор непрерывно более 5-10 минут.
11. Не используйте прибор при работе с твердыми продуктами, например, замороженным сливочным маслом. При работе с вязкими продуктами двигатель может перегореть.
12. Не допускайте детей к работающему прибору.
13. Миксером не следует пользоваться, если:
    - поврежден сетевой шнур;
    - прибор имеет видимые повреждения;
    - прибор упал с высоты;
    - на прибор попала влага.
14. 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.
15. Не тяните и не переносите прибор за сетевой шнур. Перед обслуживанием прибора, а также если прибор работает неправильно, отключите его от электросети.
16. Не отключайте прибор от электросети рывком за сетевой шнур и не вынимайте вилку из розетки электросети влажными руками.
17. Если миксер не используется, следите за тем, чтобы он был выключен!
18. Не используйте прибор при температуре ниже 0 °С и выше 35 °С.
19. Не держите вилку в электросети:
    - если прибор работает неправильно (повышенный шум, вибрация и т.п.);
    - во время чистки;
    - до и после каждого использования.
20. 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.
21. Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать прибор или производить замену каких-либо деталей. При обнаружении неполадок, обратитесь в ближайший сервисный центр.
22. Прибор не предназначен для работы от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
23. Особые условия по перевозке (транспортировке), реализации: нет.
24. Если вы желаете передать прибор для использования другому лицу, пожалуйста, передавайте его вместе с настоящей инструкцией.

ВНИМАНИЕ!

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

Риск поражения электротоком! Не погружайте корпус прибора, сетевой шнур 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 неквалифицированного вмешательства в устройство прибора или несоблюдения перечисленных в данной инструкции правил эксплуатации прибора гарантия аннулируется.

2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

1. Моторная часть
2. Коннектор для насадок
3. Крышка для защиты от брызг
4. Чаша
5. Кнопка фиксации положения моторной части
6. Ручка регулятора скорости
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. Нажмите на кнопку фиксации положения моторной части (5), одновременно поднимите моторную часть (1) до щелчка, чтобы она зафиксировалось.
3. Поместите ингредиенты в чашу и установите в углубление на базе миксера. Поверните чашу по часовой стрелке, чтобы зафиксировать ее.
4. Установите необходимый аксессуар (венчик, плоскую насадку или крюк) в коннектор с внутренней стороны моторной части. Зафиксируйте насадку, повернув ее по часовой стрелке.
5. Нажмите на кнопку фиксации положения моторной части и опустите моторную часть до щелчка. Установите сверху на чашу крышку для защиты от брызг (3). 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.
6. 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.
7. Повторите пункт 2.
8. Отсоедините аксессуар, повернув его против часовой стрелки. Снимите чашу с готовой пищей, повернув ее против часовой стрелки.

РЕГУЛЯТОР СКОРОСТИ

- Данный прибор оснащен регулятором скорости. Для включения и изменения скорости поверните колесо регулятора по часовой стрелке. Указатель на регуляторе укажет соответствующую скорость. Прибор поддерживает диапазон скоростей от 0 до 8, где 0 - режим «Стоп», а 8 - максимальная скорость.
- При нагревании двигателя прибора выше температуры 110 °С сработает защитная функция, прибор отключится на некоторое время.
- Максимальное время работы прибора не должно превышать более 5-10 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!

НАЗНАЧЕНИЕ НАСАДОК И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Аксессуар	Изображение	Скорость	Рекомендованное время	Назначение
Крюки для замешивания		1-3	10 сек. на скорости 1 10 сек. на скорости 2 3-5 мин. на скорости 3	Тесто для хлеба, кексов, булочек, десертов и др. ВАЖНО: не используйте миксер для замеса теста, если количество муки и воды превышает данные параметры: соотношение муки к воде 5:3, количество муки 1,5 кг.
Плоская насадка для взбивания		4-6	5 мин.	Продукты средней плотности, такие как тесто для оладьев, сливочные кремы, картофельное пюре и др. Максимальное количество яиц - 24 шт.
Венчик		7-8	5 мин.	Легкие и жидкие продукты и «воздушные» массы, такие как сливки, яйца, жидкое тесто для блинов, майонез, глазурь и др.

СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

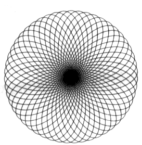
Добавление ингредиентов

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.

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: **На 1 порцию пиццы** (диаметром 28 см)
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

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

• Смешайте дрожжи, 1 ст.л. воды и щепотку сахара. Оставьте на 15 минут в теплом месте, накрыв полотенцем.
• 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.
• 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.
• 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.

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

ИНГРЕДИЕНТЫ: Для 500 г теста
125 г сахара
1 яйцо
Щепотка соли
250 г пшеничной муки
1 ч.л. экстракта ванили
125 г масла (нарезать кубиками)

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

• 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».
• В чашу положите масло. На небольших скоростях замешивайте тесто не дольше минуты. Как только образуется однородная масса, выключите миксер.
• 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

ИНГРЕДИЕНТЫ: **Для 900 г хлеба (2 буханки)**

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:

• Смешайте все ингредиенты в чаше миксера. Установите крюк для замеса теста. Замешивайте все ингредиенты по рекомендуемым в таблице параметрам.

• 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.

• 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: Для 300 г теста

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

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

• Просейте в миску муку, сахар и соль.

• 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.

• 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 остынет.

• Перемешивая плоской насадкой на средних скоростях, постепенно добавьте 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: Для 400 г теста

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

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

• 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.

• Заверните в пищевую пленку и охлаждайте в течение 30 минут.

• На присыпанной мукой поверхности раскатайте тесто в форме прямоугольника размером 30 на 10 сантиметров.

• 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 охлаждайте 10 минут.

• Поверните тесто на пол-оборота. Еще раз раскатайте и заверните, не добавляя на этот раз сливочного масла.

• Охлаждать 10 минут. Еще два раза раскатайте и заверните тесто, каждый раз добавляя по 35 г сливочного масла, нарезанного мелкими кубиками. Заверните и охлаждайте 10 минут. Последний раз раскатайте и заверните тесто, не добавляя сливочного масла. Заверните и охлаждайте не менее 1 часа. Тесто готово.

ТЕСТО ДЛЯ ШТРУДЕЛЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ: **Для 1 штруделя**

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

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

• Муку и соль просейте в чашу миксера и перемешайте крюком для замеса теста на 1 скорости.

• Яичные желтки и подсолнечное масло смешайте с водой. Добавьте к муке и перемешайте крюком для замеса теста на 1 скорости.

• Вымешивайте смесь на медленных скоростях до получения мягкого липкого теста. При необходимости добавьте 2 столовые ложки воды.

• Увеличьте скорость и продолжайте вымешивать в течение 4-5 минут до получения гладкого и эластичного теста. Закройте и отставьте на 30 минут.

ТЕСТО ДЛЯ ФРАНЦУЗСКОГО БАГЕТА

ИНГРЕДИЕНТЫ: **На 2-3 багета**

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

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

• 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.

• Смешайте остальную муку и соль в чаше миксера. Используйте крюк для замеса теста.

• Добавьте распущенные дрожжи.

• 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.

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

• 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.
• Посыпьте рабочую поверхность и руки мукой, выложите тесто и замесите его руками.
• 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: На 4 персоны
260 мл воды
4 г сухих дрожжей
250 г муки
1 щепотка соли
1/2 ч.л. сахара

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

ТЕСТО ДЛЯ КУКУРУЗНОГО ХЛЕБА

ИНГРЕДИЕНТЫ: На 2 буханки
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)

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
• 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.
• 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.
• Положите тесто в слегка смазанную растительным маслом миску, накройте и оставьте подходить при комнатной температуре на 1,5 часа, после 45 минут сложите тесто.
• Подошедшее тесто разделите на 2 равные части, сформируйте каждую часть в 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 ВАРЕНИКОВ

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:
• В чаше миксера смешайте минеральную воду, яйцо, соль и сахар.
• Установите плоскую насадку для взбивания. Немного перемешайте на минимальной скорости.
• Добавьте в чашу подсолнечное масло. За счет него тесто станет очень мягким и эластичным.
• Просейте муку в чашу так, чтобы не образовывалось комочков.
• Установите крюк для замеса теста. Перемешивайте ингредиенты на максимальной скорости.
• Как только образовалась однородная масса, выключите миксер.
• Оставьте тесто отдыхать на 20 минут.
• Обратите внимание на то, что тесто должно быть гладким и мягким.
• 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:
• Муку, соль и сахарную пудру (для сладкого теста) положите в чашу миксера.
• Масло нарежьте кубиками и добавьте в чашу.
• Перемешайте плоской насадкой для взбивания на минимальных скоростях, пока смесь не станет похожа на хлебные крошки.
• Добавьте яйцо, лимонный сок и ледяную воду. Продолжайте взбивать до получения однородного теста. Выключите миксер.
• Тесто выложите на присыпанную мукой поверхность и еще немного вымесите руками.
• Придайте ему форму шара, заверните в пищевую пленку и охлаждайте не менее 30 минут.

ТЕСТО ДЛЯ БУЛОЧЕК

ИНГРЕДИЕНТЫ: **На 10 булочек**
625 г муки (диаметр 9-10 см)
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:
• 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.
• Пересыпьте муку и дрожжи в чашу миксера. Вылейте жидкую смесь в муку. Установите насадку-венчик и взбивайте на средней скорости до однородности массы.
• Высыпьте в чашу миксера остальную муку (325 г). Установите крюк для замеса теста и мешайте на средних скоростях. Вымешивайте, пока тесто не скатается в шар и стенки чаши не станут чистыми. При необходимости добавьте еще немного муки.
• Переложите тесто в чистую чашу и накройте пленкой. Уберите в холодильник на 2-4 часа.
• После выложите шар теста на доску и накройте полотенцем. Оставьте согреться на 10-15 минут.

ЗАВАРНОЙ КРЕМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: Для 500 г крема
500 мл молока
1 стручок ванили
6 яичных желтков
125 г сахара
40 г пшеничной или кукурузной муки

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
• Молоко доведите до кипения, предварительно добавив в него расщепленный стручок ванили. Снимите с огня и настаивайте 20 минут.
• В чаше миксера венчиком на максимальной скорости взбивайте яичные желтки и сахар, пока смесь не посветлеет и не загустеет.
• Всыпьте просеянную пшеничную или кукурузную муку и взбивайте на средних скоростях до образования однородной массы.
• Вновь доведите молоко до кипения, извлеките стручок ванили и медленно влейте во взбитую смесь.
• Перемешайте смесь венчиком на минимальной скорости до образования однородной массы.
• Крем перелейте обратно в кастрюлю и варите на медленном огне, помешивая деревянной ложкой, пока крем не закипит и не начнет загустевать.
• Варите крем еще 1 минуту на медленном огне для заваривания муки, постоянно помешивая.
• Снимите с огня, переложите в глубокую посуду и закройте пищевой пленкой во избежание заветривания.

ВАНИЛЬНЫЙ КРЕМ

ИНГРЕДИЕНТЫ: Для 350 г крема
250 мл молока
250 мл жирных сливок
1 стручок ванили
5 яичных желтков
50 г сахара

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
• Молоко и сливки доведите до кипения, предварительно добавив расщепленный стручок ванили. Снимите с огня и настаивайте 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 пленку на деревянной ложке.
• Подавайте горячим или холодным. Если крем будет подаваться холодным, перелейте в чашу и закройте пищевой пленкой во избежание заветривания.

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.

БЛИННОЕ ТЕСТО

ИНГРЕДИЕНТЫ: 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.
• Вылейте тесто в глубокую миску.

ИТАЛЬЯНСКИЕ МЕРЕНГИ

ИНГРЕДИЕНТЫ: На 24-30 штук
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 струйкой 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 луковицы, добавьте пряности и доведите содержимое до кипения.
• Проварите в сотейнике все вместе около четверти часа на медленном огне. Луковицы 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 ЧИМИЧУРРИ

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 ТМ «Centek», смешайте их все вместе.
• Соедините в чаше миксера оливковое масло с уксусом.
• Добавьте специи и взбейте все вместе венчиком до нужной консистенции.
• Слейте соус в банку, плотно закройте крышкой.
• Выдержите в холодильнике не менее 3 суток.

МАЙОНЕЗ

ИНГРЕДИЕНТЫ: Для 250 мл майонеза
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:
• Чашу миксера и венчик согрейте под струей горячей воды, а затем вытрите насухо. Все ингредиенты должны быть комнатной температуры, иначе майонез расслоится.
• Яйцо, желток, лимонный сок и горчицу положите в чашу миксера. Взбивайте венчиком на максимальной скорости до получения однородной пенистой массы.
• Растительные масла смешайте в мерном стакане и добавляйте в чашу, не выключая миксер: сначала по капле, а когда майонез начнет густеть, тонкой струйкой.
• Когда все масло впитается, заправьте майонез специями, а чтобы майонез получился более острым, можете увеличить количество лимонного сока.
• Этот майонез получается менее густым, чем майонез, приготовленный с добавлением только желтков.
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: На 4 порции
500 г рассыпчатого картофеля
125 г размягченного сливочного масла
2-3 капсулы с молотым шафраном
Свежемолотый белый перец
Соль (по вкусу)

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
• Картофель почистите и нарежьте ломтиками одинакового размера.
• Варите картофель в подсоленной воде до готовности.
• Слейте всю воду, положите картофель обратно в кастрюлю и поставьте на слабый огонь для подсушивания.
• Картофель протрите в чашу миксера через мясорубку ТМ «Centek» с насадкой для мелкого измельчения.
• Добавьте сливочное масло и шафран.
• Перемешивайте плоской насадкой для взбивания на средней скорости до получения однородной гладкой массы.
• Приправьте по вкусу солью и перцем.
• 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:
• Томаты окуните на 30 секунд в кипяток, подденьте ножом и снимите шкурки, вырежьте сердцевины.
• Огурцы очистите от зеленой кожицы, оставляя местами ее следы. Удалите из перцев косточки, почистите чеснок.
• Хлеб окуните в воду, дайте слегка размокнуть.
• Все ингредиенты супа поместите в чашу миксера. Влейте масло и уксус, посолите.
• Каперсы, анчоусы, орегано обогатят вкус, но можно обойтись и без них.
• Все ингредиенты взбейте плоской насадкой для взбивания до получения однородной массы (в ней должны оставаться различимы мелкие частички овощей).
• 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:
• Батон поломайте на кусочки, подсушите на сковороде, измельчите в блендере ТМ «Centek».
• Капусту отварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг.
• Яйцо взбейте. Брокколи опускайте сначала в яйцо, а затем в сухари.
• 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:
• Отварите 2 яйца вкрутую.
• Измельчите в чоппере ТМ «Centek» огурцы, зеленый лук, грибы и вареный яичный белок.
• Положите в чашу миксера вареный и сырой яичный желток с 2 ст.л. горчицы, взбейте их венчиком.
• При постоянном взбивании влейте тонкой струйкой растительное масло, добавьте остальную горчицу и смесь из грибов с огурцами.
• Заправьте соус сметаной, уксусом, сахаром, посолите и поперчите, тщательно перемешайте.
• После охладите и подавайте к столу.

5. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Очистка корпуса прибора
Очистите корпус прибора, протерев его влажной тканью. Добавьте немного моющего 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 электрическим током!
Не погружайте моторную часть прибора в воду и следите за тем, чтобы вода не попала в прибор.

ОЧИСТКА ЧАШИ И НАСАДОК
Чашу, насадки и защитную крышку можно вымыть в горячей мыльной воде, затем тщательно ополоснуть и просушить.
ВНИМАНИЕ!
Перед повторным использованием чаша 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:
- Подсоединен ли миксер к розетке.
- Не сгорел ли сетевой предохранитель. Если в квартире установлен автоматический выключатель, он должен быть включен.
- Если неисправность не устранена, обратитесь в сервисный центр.

6. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
- Номинальное напряжение: 220–240 В ~50/60 Гц
- Номинальная мощность: 600 Вт
- Максимальная мощность: 1600 Вт
- Рабочий объем: 4,5 л
- Максимальный объем: 4,7 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 авторизированный сервисный центр ТМ CENTEK.
Адрес центра можно найти на сайте **https://centek.ru/servis.**
Способы связи с сервисной поддержкой: тел: +7 988 35-66-380, VK: vk.com/centek_krd. Генеральный сервисный центр ООО «Ларина-Сервис», г. Краснодар. Тел.: +7 (861) 991-05-42.
Продукция имеет сертификат соответствия:
№ ЕАЭС RU C-CN.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/rss/certificate)**.
ВНИМАНИЕ! Изготовитель и импортер оставляют за собой право внесения некритических 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: ООО «Ларина-Электроникс». **Адрес:** Россия, 350080, г. Краснодар, ул. Демуса, 14. Тел.: +7 (861) 2-600-900.

УВАЖАЕМЫЙ ПОТРЕБИТЕЛЬ!

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

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

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, не зависящие 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!
ТМ CENTEK өнімдерін таңдағаныңыз үшін рахмет.
Біз кепілдік береміз мінсіз 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 төсемеңіз және аспапты ылғалдылығы 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. Бір мезгілде тек бір типті саптамаларды орнатыңыз;
8. Ыстық сұйықтықтармен жұмыс істегенде өте абай болыңыз;
9. Ұзын шаш пен киім элементтері жұмыс істеп тұрған құрылғыға ілінбеуін қадағалаңыз;
10. Миксерді үздіксіз 5 минуттан артық пайдаланбаңыз.
11. Миксерді қатты өнімдермен, мысалы, мұздатылған сары маймен жұмыс істегенде пайдаланбаңыз. Тұтқыр өнімдермен жұмыс істеу кезінде қозғалтқыш жанып кетуі мүмкін.
12. Жол бермеңіз балаларды работающему құралы.
13. Миксерді қолдануға болмайды, егер:
    - зақымдалған желілік сым;
    - құрылғы көрінетін зақымға ие;
    - құрылғы биіктіктен құлады;
    - құрылғыға ылғал түсті.
14. Аспап физикалық, сезімдік 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.
15. Құрылғыны желілік сымға тартпаңыз және өткізбеңіз. Құрылғыға қызмет көрсетер алдында, сондай-ақ егер құрылғы дұрыс жұмыс істемесе, оны электр желісінен ажыратыңыз.
16. Құрылғыны электр желісінен желілік сымнан жұлқып ажыратпаңыз және ашаны электр желісінің розеткасынан дымқыл қолмен шығармаңыз.
17. Егер миксер пайдаланылмаса, оны өшіріңіз!
18. Аспапты 0 °C төмен және 35 °C жоғары температурада пайдаланбаңыз.
19. Шанышқыны электр желісінде ұстамаңыз:
    - егер құрылғы дұрыс жұмыс істемесе (жоғары шу, діріл және т. б.);
    - тазалау кезінде;
    - әрбір пайдалануға дейін және кейін.
20. 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.
21. Аспапты өз бетінше жөндеуге немесе қандай да бір бөлшектерді ауыстыруға тырыспаңыз. Ақаулықтарды жеңген кезде, жақын маңдағы қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
22. Құрылғы сыртқы таймерден немесе бөлек қашықтан басқару жүйесінен жұмыс істеуге арналмаған.
23. Тасымалдау (тасымалдау), өткізу бойынша ерекше шарттар: жоқ.
24. Егер сіз құралды пайдалану үшін басқа тұлғаға тапсырғыңыз келсе, оны осы нұсқаулықпен бірге жіберіңіз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!
Жарақат алу қаупі! Ешқашан айналмалы саптамаларға жалаңаш қолмен тимеңіз, саптамаларды ауыстыруды қозғалтқыш толық тоқтағаннан кейін ғана жүргізуге болады!
Электр тогының зақымдану қаупі! 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 - кепілдік жойылады.

2. БҰЙЫМНЫҢ СИПАТТАМАСЫ
1. Мотор бөлігі
2. Қондырмаға арналған коннектор
3. Шашыраудан қорғайтын қақпақ
4. Тостаған
5. Мотор бөлігінің орнын бекіту батырмасы
6. Жылдамдық реттегішінің тұтқасы
7. Резеңкеленген аяқтары
8. Қамыр илеуге арналған ілмек
9. Көпсітуге арналған жалпақ қондырма
10. Араластырғыш

3. ЖИЫНТЫҚТАМАСЫ
- Жинақта тостағаны бар миксер - 1 дана
- Араластырғыш – 1 дана
- Көпсітуге арналған жалпақ қондырма - 1 дана
- Қамыр илеуге арналған ілмек - 1 дана
- Шашыраудан қорғайтын қақпақ - 1 дана
- Пайдаланушы нұсқаулығы - 1 дана

4. ЖҰМЫС ТӘРТІБІ
1. Аспапты тегіс қатты еденге орнатыңыз.
2. Қозғалтқыш бөлігін бекіту түймесін (5) басыңыз, бір уақытта қозғалтқыш бөлігін (1) орнына шерткенше көтеріңіз.
3. Ингредиенттерді тостағанға салып, миксердің тұғырындағы ойыққа орнатыңыз. Оны бекіту үшін ыдысты сағат тілі бағытымен бұраңыз.

4. Мотор бөлігінің ішкі жағындағы коннекторға қажетті аксессуарды (араластырғыш, жалпақ қондырма немесе ілмектер) орнатыңыз. Қондырманы сағат тілі бағытымен бұрап бекітіңіз.
5. Қозғалтқышты бекіту түймесін басып, қозғалтқышты орнына шерткенше түсіріңіз. Шашыраудан қорғайтын құралды (3) ыдыстың үстіне қойыңыз. Қақпақ араластыруға арналған тостағанға тығыз киіліп тұруы тиіс, олай болмаған жағдайда ол дұрыс бекітілмейді. Енді бұйым пайдалануға дайын. Қоректендіру бауын розеткаға тығыңыз. Кестеде ұсынылған жылдамдықты таңдаңыз.
6. Араластыруды аяқтағаннан кейін жылдамдық реттегішінің тұтқасын «0» мәніне бұрып, бұйымды өшіріңіз. Бұйым әбден тоқтағанша күтіңіз! Аксессуарды ауыстырмас бұрын немесе бұйымды бөлшектемес бұрын бұйымды электр желісінен ажыратыңыз.
7. 2-тармақты қайталаңыз.
8. Сағат тілі бағытына қарсы бұрап, аксессуарды алыңыз. Сағат тілі бағытына қарсы бұрай отырып, ішінде асы дайын болған тостағанды алыңыз.

ЖЫЛДАМДЫҚ РЕТТЕГІШІ

- Бұл құрылғы жылдамдық реттегішімен жабдықталған. Оны қосу және жылдамдықты өзгерту үшін жылдамдық реттегішін сағат тілімен бұраңыз.
- Реттегіштегі индикатор сәйкес жылдамдықты көрсетеді. Құрылғы 0-ден 8-ге дейінгі жылдамдық диапазонын қолдайды, мұндағы 0 - «Тоқтату» режимі, ал 8 - ең жоғары жылдамдық.
- Егер құрылғының қозғалтқыш температурасы 110°С-тан асса, қауіпсіздік функциясы іске қосылады және құрылғы қысқа уақытқа өшеді.
- Таңдалған жылдамдыққа қарамастан, құрылғының ең жоғары жұмыс уақыты 10 минуттан аспауы керек. Құрылғыны қайта пайдалану үшін оны өшіріп, қайта іске қосыңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Аксессуаларды 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.

АКСЕССУАРЛАРДЫҢ МАҚСАТЫ МЕН ПАЙДАЛАНУ ҮШІН ҰСЫНЫСТАР

Аксессуарлар	Суреті	Жылдамдығы	Ұсынылатын уақыты	Арналуы
Араластыруға арналған ілмек		1-3	10 секунд. 1 жылдамдықта 10 секунд. 2 жылдамдықта 3-5 минут. 3 жылдамдықта	Нан, кекс, бөлкелер мен десерттерге және т.б. арналған қамыр МАҢЫЗДЫ: ұн мен судың мөлшері аталған көрсеткіштен артық болса, қамыр илеу үшін миксерді пайдаланбаңыз: ұнның суға қатынасы 5:3, ұн мөлшері 1,5 кг.
Араластыруға арналған тегіс қондырма		4-6	5 мин.	Құймаққа арналған қамыр, қаймақты кремдер, картоп езбесі және т. б. секілді орташа тығыздықты өнімдер. Жұмыртқалардың максималды саны-24 дана.
Араластырғыш		7-8	5 мин.	Жеңіл және сұйық өнімдер және «үрлемелі» массалар, мысалы, қаймақ, жұмыртқа, құймаққа арналған сұйық қамыр, майонез, глазурь және басқалары.

Егер құрылғы қатты ластанған болса, жуғыш зат.

Құрылғыны тазалау үшін тазартқыш майлықтарды немесе басқа күшті еріткіштерді немесе абразивті тазалағыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар құрылғының сыртқы беттерін зақымдауы мүмкін.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Электр тогы соғу қаупі 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 мұқият жуып, кептірер 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 кернеуі: 220-240 В ~50/60 Гц
- Номиналды қуаты: 600 Вт
- Максималды қуат: 1600 Вт
- Жұмыс көлемі: 4,5 л
- Ең жоғары көлемі: 4,7 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 мандағы авторландырылған сервис орталығына хабарласыңыз. Бұйымның шығарылған күні сериялық нөмірде көрсетілген (2 және 3 белгілер – жылы, 4 және 5 белгілер – Өндіріс айы). Аспапқа қызмет көрсету бойынша мәселелер туындағанда немесе аспап бұзылса, CENTEK сауда маркасының авторландырылған сервис орталығымен хабарласыңыз. Орталықтың мекенжайын **https://centek.ru/servis** сайтынан табуға болады. Сервистік қолдау көрсету орталығымен байланыс жасау жолдары: тел: +7 988 35-66-380, VK: vk.com/centek_krd. «Ларина-Сервис» ЖШҚ бас сервис орталығы, Краснодар қ. Тел.: +7 (861) 991-05-42.
Өнімнің сәйкестік сертификаты бар:
№ ЕАЭС RU C-CN.АЖ56.В.05721/24 - 01.10.2024 ж. бастап.

RoHS CE EAC

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

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

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

Жоғарыда көрсетілген құжаттар ұсынылмаған жағдайда немесе олардағы ақпарат Толық емес, анық емес, қарама-қайшы болса, өндіруші кепілдік қызмет көрсетуден бас тарту құқығын өзіне қалдырады.
2. Кепілдік келесі пайдалану шарттары сақталған кезде жарамды:
- пайдалану нұсқаулығына қатаң сәйкес құралды пайдалану;
- қауіпсіздік ережелері мен талаптарын сақтау.

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

а) қашықтан басқару 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, қолбалар, төрелкелер, 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.

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: Սննդային մթերքները հարելու (խառնելու) համար:

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

1. ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ԱՊԱՀՈՎՄԱՆ ՄԻՋՈՑՆԵՐ

Ձեր կողմից գնված սարքը համապատասխանում է Ռուսաստանի Դաշնությունում Էլեկտրական սարքերի նկատմամբ կիրառվող անվտանգության բոլոր պաշտոնական չափանիշներին:

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

1. Օգտագործեք սարքը միայն կանխատեսված նպատակով:
2. Նախնական միացումից առաջ ստուգեք, արդյոք ապրանքի վրա նշված տեխնիկական բնութագիրը համապատասխանում է Էլեկտրամատակարարման պարամետրերին:
3. Օգտագործեք սարքը միայն կենցաղային նպատակներով:
4. Մի քաշեք Էլեկտրական լարը, եթե այն դիպչում է սուր եզրագծերով առարկաների, ճզմվում է որևէ առարկաների ճնշումից կամ խճճվում է:
5. Մի դրեք սարքը և Էլեկտրական լարը բարձր խոնավություն ունեցող տեղերում, տաք մակերևույթների վրա, ջերմություն արձակող սարքերի կամ բաց կրակի մոտ:
6. Հարիչի աշխատանքի ընթացքում մի դիպչեք պտտվող կցորդներին ձեռքերով կամ այլ առարկաներով:
7. Սարքը օգտագործեք միայն արտադրողի փաթեթում ներառված պարագաների հետ միասին:
8. Միաժամանակ տեղադրեք միայն նույն տեսակի կցորդներ:
9. Շատ զգույշ եղեք տաք հեղուկների հետ աշխատելիս:
10. Ուշադիր եղեք, որ երկար մազերն ու հագուստի իրերը չընկնեն աշխատող սարքի վրա:
11. Հարիչը մի օգտագործեք 5 րոպեից ավել անընդմեջ:
12. Մի հարեք պինդ սննդամթերք, ինչպես օրինակ՝ սառեցված կարագ: Շարժիչը կարող է այրվել մածուցիկ զանգված հարելիս:
13. Թույլ մի տվեք երեխաներին մոտենալ աշխատող սարքին:
14. Հարիչը չի կարելի օգտագործել հետևյալ դեպքերում
    - Էլեկտրական լարը վնասված է,
    - սարքը տեսանելիորեն վնասված է,
    - սարքը ընկել է բարձրությունից,
    - սարքը թրջվել է:
15. Սարքը նախատեսված չէ ֆիզիկական, զգայական կամ մտավոր նվազ կարողություններ ունեցող անձանց (այդ թվում՝ երեխաների) կամ կյանքի փորձ ու գիտելիք չունեցող անձանց կողմից օգտագործման համար, եթե նրանք չեն վերահսկվում կամ սարքի օգտագործման ցուցումներ չեն ստացել այն անձից, ով պատասխանատու է իրենց անվտանգության համար: Երեխաները պետք է գտնվեն վերահսկողության ներքո՝ սարքի հետ խաղալը կանխարգելելու համար:
16. Սարքը Էլեկտրական ցանցից անջատելիս կտրուկ մի քաշեք լարը: Թաց ձեռքերով մի հանեք խրոցը վարդակից:
17. Եթե հարիչը չի օգտագործվում, ապա անպայման անջատեք այն:
18. Մի օգտագործեք սարքը 0ºC-ից ցածր և 35ºC-ից բարձր ջերմաստիճաններում:
19. Անջատեք Էլեկտրական լարը վարդակից՝
    - եթե սարքը ճիշտ չի աշխատում (կա բարձր աղմուկ, վիբրացիա և այլն),
    - մաքրման ժամանակ,
    - յուրաքանչյուր օգտագործումից առաջ և հետո:
20. Սարքի տեխնիկական սպասարկումից առաջ, ինչպես նաև եթե սարքը պատշաճ կերպով չի աշխատում (ավելացել է աղմուկը, անսովոր հոտ է գալիս և այլն), անջատեք սարքը Էլեկտրական ցանցից: Նախքան ցանցից անջատելը համոզվեք, որ արագության կարգավորիչը գտնվում է «0» դիրքում: Անջատելիս բռնեք խրոցից և մի քաշեք Էլեկտրական լարը: Եթե Էլեկտրական լարը վնասված է, ապա դրա փոխարինումը պետք է իրականացնի արտադրողը կամ նրա կողմից լիազորված սպասարկման կենտրոնը կամ համապատասխան որակավորում ունեցող անձնակազմը վտանգից խուսափելու համար:
21. Մի փորձեք ինքնուրույն վերանորոգել սարքը կամ փոխել ինչ-որ մաս: Որևէ խնդիր նկատելու դեպքում դիմեք մոտակա սպասարկման կենտրոն:
22. Սարքը նախատեսված չէ արտաքին ժամանակաչափով կամ հեռակառավարման առանձին համակարգով օգտագործելու համար:
23. Բեռնափոխադրման, իրացման հատուկ պայմաններ չկան:
24. Եթե ցանկանում եք սարքը փոխանցել մեկ այլ անձի օգտագործելու համար, ապա փոխանցեք այն տվյալ ձեռնարկի հետ միասին:

ՈՒՇԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ!

Վնասվածք ստանալու վտանգ: Երբեք մի դիպչեք պտտվող կցորդներին մերկ ձեռքով: Կցորդները կարելի է փոխել միայն շարժիչի վերջնական կանգնելուց հետո:
Էլեկտրական ցնցումների վտանգ: Երբեք մի ընկղմեք սարքը ջրի մեջ:

Հրդեհի բռնկման վտանգ: Երբեք թույլ մի տվեք, 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 պրոֆեսիոնալ միջամտության կամ սույն ձեռնարկում նշված օգտագործման կանոնները չպահպանելու դեպքում երաշխիքը չեղարկվում է:

2. ՍԱՐՔԻ ՆԿԱՐԱԳՐՈՒԹՅՈՒՆԸ

1. Շարժիչային մաս
2. Միակցիչ կցորդների համար
3. Կափարիչ ցայտուկներից պաշտպանվելու համար
4. Թասիկ (տարա)
5. Շարժիչային մասի դիրքի ֆիքսման կոճակ
6. Արագության կարգավորիչի բռնակ
7. Ռետինե ոտքեր
8. Կեռիկ խմորը հունցելու համար
9. Հարթ կցորդ հարելու համար
10. Հարիչ-կցորդ

3. ԿՈՄՊԼԵԿՏԱՅՆՈՒԹՅՈՒՆ

- Հարիչ՝ թասիկով հավաքածուում - 1 հատ
- Հարիչ-կցորդ – 1 հատ
- Հարթ կցորդ հարելու համար – 1 հատ
- Կեռիկ խմորը հունցելու համար - 1 հատ
- Կափարիչ ցայտուկներից պաշտպանվելու համար – 1 հատ
- Օգտագործողի ձեռնարկ - 1 հատ

4. ԱՇԽԱՏԱՆՔԻ ԿԱՐԳԸ

1. Տեղադրեք սարքը հարթ, ամուր մակերեսի վրա:
2. Սեղմեք շարժիչի մասի ամրացման կոճակը (5), միաժամանակ բարձրացրեք շարժիչի մասը (1) մինչև այն իր տեղում ամրանա:
3. Տեղադրեք բաղադրիչները թասիկի մեջ և դրեք հարիչի հիմքի վրայի բացվածքի մեջ: Պտտեք տարան ժամացույցի սլաքի ուղղությամբ, որպեսզի ֆիքսեք այն:
4. Տեղադրեք անհրաժեշտ լրասարքը (աքսեսուար) (հարիչ-կցորդը, հարթ կցորդը կամ կեռիկները) միակցիչի մեջ շարժիչային մասի ներսի կողմից: Ամրացրեք կցորդը՝ պտտելով այն ժամացույցի սլաքի ուղղությամբ:
5. Սեղմեք շարժիչի կողպեքի կոճակը և իջեցրեք շարժիչը, մինչև այն իր տեղում կտտացվի: Տեղադրեք ջրցողիչ պաշտպանիչը (3) ամանի վերևում: Կափարիչը պետք է սերտորեն ամրանա հարիչի թասիկին, հակառակ դեպքում այն ճիշտ չի տեղադրված: Սարքն այժմ պատրաստ է օգտագործման համար: Միացրեք սնուցման լարը հոսանքի վարդակին: Ընտրեք աղյուսակում առաջարկվող արագությունը:
6. Երբ հարումն ավարտեք, անջատեք սարքը՝ արագության կարգավորիչի բռնակը պտտելով «0» դիրքի: Սպասե՛ք, մինչև սարքն ամբողջությամբ կանգ առնի: Անջատեք սարքը էլեկտրական ցանցից, նախքան կցորդը փոխելը կամ սարքը ապամոնտաժելը:
7. Կրկնեք 2-րդ կետը:
8. Անջատեք աքսեսուարը՝ պտտելով այն ժամացույցի սլաքի հակառակ ուղղությամբ: Հանեք պատրաստի սննդով թասիկը՝ պտտելով այն ժամացույցի սլաքի հակառակ ուղղությամբ:

ԱՐԱԳՈՒԹՅԱՆ ԿԱՐԳԱՎՈՐԻՉ

- Միացնելու և արագությունը փոխելու համար թեքեք շարժիչի ակը ժամացույցի սլաքի ուղղությամբ:
- Սարքի շարժիչի 110° -ից բարձր տաքանալու դեպքում միացվում է պաշտպանիչ ֆունկցիան, սարքը կանջատվի որոշ ժամանակով:
- Սարքի մաքսիմալ աշխատանքային ժամը չպետք է գերազանցի 10 րոպեն, անկախ ընտրած արագության: Եթե դուք ցանկանում եք կրկին օգտագործել սարքը, անջատեք այն և միացրեք նորից:

ՈՒՇԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ

Զգույշ եղեք աքսեսուարները տեղադրելիս:

Մի՛ կպեք վարդակներին սարքի աշխատանքի ժամանակ:

5. ՍԱՐՔԻ ԽՆԱՄՔԸ

ՍԱՐՔԻ ՄԱՐՄՆԻ ՄԱՔՐՈՒՄ

Մաքրեք սարքի պատյանը՝ սրբելով այն խոնավ շորով: Ավելացնել մի քանիսը լվացող միջոց, եթե սարքը խիստ աղտոտված է:

Մի օգտագործեք մաքրող անձեռոցիկներ կամ որևէ այլ ուժեղ լուծիչներ կամ հղկող մաքրող միջոցներ սարքը մաքրելու համար, քանի որ նրանք կարող են վնասել սարքի արտաքին մակերեսները: ՈՒՇԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ

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

ՈՒՇԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ

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

Տարան և մետաղալարե հարիչը կարելի է լվանալ սպասք լվացող մեքենայի մեջ: Հարթ վարդակը խառնելու վարդակը, խառնելու կեռը և այլ հիմնական պարագաները մանրակրկիտ կարող են լվացվել տաք փրփրաջրի մեջ և վերջնական պարզաջրվել չորացնելուց առաջ:

ՀՆԱՐԱՎՈՐ ԱՆՍԱՐՔՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԸ

Հարիչը կարող է տաքանալ աշխատանքի ընթացքում: Բարձր ծանրաբեռնվածության և երկարատև խառնելու դեպքում հպումը սարքի վերին մասի հետ կարող է տհաճ լինել: Դա նորմալ է: Հարիչը կարող է սուր հոտ արձակել, հատկապես եթե այն նոր է: Դա թույլատրելի է և չի վկայում թերության առկայության 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:

ՊԱՐԱԳԱՆԵՐԻ ԵՎ ՕԳՏԱԳՈՐԾՄԱՆ ԱՌԱՋԱՐԿՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ ՆՊԱՏԱԿԸ

Աքսեսուար	Պատկեր	Արագություն	Առաջարկված ժամանակ	Նշանակում
Խառնելու կեռ		1-3	10 վրկ. 1 արագությամբ 10 վրկ. արագությամբ 2 3-5 րոպե արագությամբ 3	Հացի խմոր, կեքս, բուլկի, աղանդեր և այլն ԿԱՐԵՒՈՐ Է՝ Մի՛ օգտագործեք խառնիչը խմոր պատրաստելու համար, եթե ալյուրի և ջրի քանակությունը գերազանցում է հետևյալ պարամետրերը՝ ալյուր-ջուր հարաբերակցությունը 5:3, ալյուրի քանակը 1,5 կգ:
Հարթ վարդակ խառնելու համար		4-6	5 րոպե	Միջին խտության սնունդը, ինչպիսիք են ձիթաբլիթի խմորը, կարագային սերուցքը, կարտոֆիլի պյուրեն և այլն: Ձվերի առավելագույն քանակը՝ 24 հատ:
Հարիչ		7-8	5 րոպե	Թեթև և ջրիկ մթերքը, ինչպիսիք են՝ սերուցքը, ձուն, ջրիկ խմորը, նրբաբլիթը, մայոնեզը, ջնարակը և այլն:

6. ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԲՆՈՒԹԱԳԻՐԸ

- Նոմինալ լարումը՝ 220-240 Վ ~50/60 Հց
- Նոմինալ հզորությունը՝ 600 Վտ
- Առավելագույն հզորությունը՝ 1600 Վտ
- Աշխատանքային ծավալ՝ 4.5 լ
- Առավելագույն ծավալ՝ 4.7 լ

7. ՇՐՋԱԿԱ ՄԻՋԱՎԱՅՐԻ ՊԱՇՏՊԱՆՈՒԹՅՈՒՆԸ, ՍԱՐՔԻ ՀԱՆՁՆՈՒՄԸ ՎԵՐԱՄՇԱԿՄԱՆ

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

8.ՍԵՐՏԻՖԻԿԱՑՄԱՆ ՄԱՍԻՆ ՏԵՂԵԿՈՒԹՅՈՒՆ, ԵՐԱՇԽԻՔԱՅԻՆ ՊԱՐՏԱԿԱՆՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ

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

Ծառայության ժամկետի ավարտից հետո դիմեք ձեր մոտակա սպասարկման կենտրոն՝ սարքի հետագա շահագործման վերաբերյալ առաջարկություններ ստանալու համար: Ապրանքի արտադրության ամսաթիվը նշվում է սերիայի համարում (2 և 3 նիշերը՝ տարի, 4 և 5 նիշերը՝ արտադրության ամիս): Սարքի սպասարկման ժամանակ որևէ հարցի ծագման կամ դրա անսարքության դեպքում դիմեք TM CENTEK-ի լիազորված սպասարկման կենտրոն: Կենտրոնի հասցեն կարելի է գտնել **https://centek.ru/servis** կայքում: Աջակցության ծառայությունների հետ կապ հաստատելու միջոցներ՝ հեռ՝ +7 988 35-66-380, VK՝ vk.com/centek_krd: Գլխավոր սպասարկման կենտրոն՝ ՍՊԸ «Լարինա-Սերվիս», ք. Կրասնոդար: Հեռ.՝ +7 (861) 991-05-42:

Ապրանքն ունի համապատասխանության սերտիֆիկատ՝

№ ЕАЭС RU C-CN.АЖ56.В.05721/24 ԻՑ 01.10.2024 թ.:

9. ԱՐՏԱԴՐՈՂԻ ԵՎ ՆԵՐՄՈՒԾՈՂԻ ՄԱՍԻՆ ՏԵՂԵԿՈՒԹՅՈՒՆ

Ընկերություն՝ ООО Լարինա-Էլեկտրոնիքս: **Հասցե՝** Ռուսաստան, 350080, գ. Կրասնոդար, ուլ. Դեմուսա, 14: Հեռ. +7 (861) 2-600-900:

ՀԱՐԳԵԼԻ ՍՊԱՌՈՂ!

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

ԵՐԱՇԽԻՔԱՅԻՆ ՍՊԱՍԱՐԿՄԱՆ ՊԱՅՄԱՆՆԵՐԸ

1. Երաշխիքը գործում է գրանցման հետևյալ պայմանները կատարելու դեպքում՝

• հարկավոր է ճիշտ և պարզ կերպով լրացնել արտադրողի բնօրինակ երաշխիքային կտրոնը՝ նշելով մոդելի անվանումը, սերիայի համարը, վաճառքի ամսաթիվը, ավելացնելով վաճառող ընկերության կնիքը և վաճառող ընկերության ներկայացուցչի ստորագրությունը երաշխիքային կտրոնի վրա, կնիքներ յուրաքանչյուր կտրվող կտրոնի վրա, գնորդի ստորագրությունը:

Արտադրողը իրավասու է մերժել երաշխիքային սպասարկումը վերը նշված փաստաթղթերը չներկայացնելու դեպքում, կամ եթե դրանցում նշված տեղեկությունը թերի, անհասկանալի կամ հակասական է:

2. Երաշխիքը գործում է օգտագործման հետևյալ պայմանները կատարելու դեպքում՝
• պետք է սարքը օգտագործել ձեռնարկում նշված ցուցումներին խիստ համապատասխան,
• հարկավոր է հետևել անվտանգության կանոններին ու պահանջներին:
3. Երաշխիքը չի ներառում սարքի պարբերական սպասարկում, մաքրում, տեղադրում, կարգաբերում սեփականատիրոջ տանը:
4. Երաշխիքը չի տարածվում հետևյալ դեպքերի վրա՝
• մեխանիկական վնասվածքներ,
• սարքի բնականոն մաշում ժամանակի ընթացքում,
• օգտագործման պայմանների չպահպանում կամ սխալ գործողություններ սեփականատիրոջ կողմից,
• սխալ տեղադրում, բեռնափոխադրում,
• բնական աղետներ (կայծակ, հրդեհ, ջրհեղեղ և այլն), ինչպես նաև վաճառողից և արտադրողից չկախված այլ պատճառներ,
• կողմնակի առարկաների, հեղուկների, միջատների ընկնելը սարքի մեջ,
• վերանորոգում կամ կառուցվածքային փոփոխություններ չլիազորված անձանց կողմից,
• սարքի օգտագործումը պրոֆեսիոնալ նպատակներով (ծանրաբեռնվածությունը գերազանցում է կենցաղային օգտագործման մակարդակը), սարքի միացումը էլեկտրամատակարարման հեռահաղորդակցական և կաբելային ցանցերին, որոնք չեն համապատասխանում պետական տեխնիկական չափանիշներին,
• ապրանքի հետևյալ պարագաների փչացում, եթե դրանց փոխարինումը նախատեսված է կառուցվածքով և կապված չէ ապրանքի ապամոնտաժման հետ՝
ա) հեռակառավարման վահանակներ, կուտակիչ մարտկոցներ, էլեկտրասնուցման տարրեր (մարտկոցներ), էլեկտրասնուցման արտաքին բլոկներ և լիցքավորիչներ,
բ) սպառվող նյութեր և պարագաներ (փաթեթ, պատյաններ, գոտիներ, պայուսակներ, ցանցեր, դանակներ, շշեր, ափսեներ, տակդիրներ, վանդակներ, շամփուրներ, փողրակներ, խողովակներ, խոզանակներ, կցորդներ, փոշեհավաք պարկեր, ֆիլտրեր, հոտի կլանիչներ),
• մարտկոցներով աշխատող սարքերի դեպքում՝ աշխատանք ոչ համապատասխան կամ սպառված մարտկոցների հետ,
• կուտակիչ մարտկոցներով աշխատող սարքերի դեպքում՝ կուտակիչ մարտկոցներ լիցքավորելու կանոնների խախտումների պատճառով առաջացած վնասներ:
5. Այս երաշխիքը տրվում է արտադրողի կողմից ի հավելումն սպառողի՝ գործող օրենսդրությամբ սահմանված իրավունքների և որևէ կերպ չի սահմանափակում դրանք:
6. Արտադրողը պատասխանատվություն չի կրում մարդկանց, ընտանի կենդանիներին, սպառողի կամ երրորդ անձանց գույքին TM CENTEK-ի ապրանքի կողմից ուղղակիորեն կամ անուղղակիորեն հասցված որևէ վնասի համար, եթե դա տեղի է ունեցել ապրանքի օգտագործման և տեղադրման կանոններն ու պայմանները չպահպանելու, սպառողի կամ երրորդ անձանց դիտավորյալ կամ անզգույշ գործողությունների (անգործության), ֆորսմաժորային հանգամանքների արդյունքում:
7. Սպասարկման կենտրոնն ապրանքը ընդունում է միայն մաքուր վիճակում (սարքի վրա չպետք է լինեն սննդի մնացորդներ, փոշի և այլ կեղտեր):

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

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
The appliance You have purchased complies with all official safety standards applicable to electric appliance in the Russian Federation.
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 tuning 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 apliances 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. Only install attachments of one and the same type together.
8. Please be extremely careful when handling hot liquids.
9. Make sure that long hair or loose garments do not hang above the operating appliance.
10. Do not operate the appliance for more than 5 minutes continuously.

11. Do not use the appliance for processing hard foods, such as frozen butter. The motor may burn out when mixing very viscous substances.
12. Do not let children come near the operating appliance.
13. 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.
14. 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.
15. 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.
16. Never disconnect the appliance from power supply by pulling on the power cord; do not grab the power plug with wet hands.
17. If the mixes is not being used, ensure that it is disconnected from power supply!
18. Do not use the appliance at ambient temperatures below 0 °C and above 35 °C.
19. 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.
20. 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.
21. Do not attempt to repair the damage or replace any parts yourself. In case of any malfunctions please contact the nearest service center.
22. The appliance is not designed to be powered from an external timer or any other remote power control system.
23. Special transportation (shipment) and sale instructions: none.
24. 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. Motor housing
2. Attachment connector
3. Splash guard
4. Bowl
5. Motor housing retention button
6. Speed selector knob
7. Rubber feet
8. Dough kneading hook attachment
9. Flat whipping attachment
10. Whisk

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 appliance on a level surface.
2. Press the motor part lock button (5), at the same time lift the motor part (1) until it clicks into place.
3. Place the ingredients into the bowl and insert the bowl into the recess in the mixer base. Rotate the bowl counterclockwise to engage the lock.
4. Insert the desired accessory (whisk, flat attachment or hooks) into the connector on the inner side of the motor housing. Lock the attachment by turning it clockwise.
5. Press the motor lock button and lower the motor until it clicks into place. Place the splash guard (3) on top of the bowl. The splash guard should tightly fit on the mixer bowl to function properly. The appliance is now ready for operation. Insert the power plug into an electric socket. Select the speed as recommended in the attached table.
6. When you have finished mixing turn the speed selector knob to the "0" position. Wail for the appliance to completely stop rotating! Disconnect the appliance from power supply before replacing the attachments or disassembling the appliance.
7. Repeat Step 2.
8. Disconnect the attachment by turning it counterclockwise. Remove the bowl with the processed food by turning it counterclockwise.

SPEED SELECTOR
- This appliance is equipped with a speed selector. In order to turn the appliance on and select the desired speed turn the selector knob clockwise. An indicator on the selector will show the selected speed. The appliance has a speed range from 0 to 8, where 0 is OFF and 8 is the maximum speed.
- If the appliance's motor temperature exceeds 110 °C the overheat protection will be activated and the appliance will turn off for some time.
- The appliance should not be operated continuously for more than 10 minutes regardless of the selected speed. If you wish to resume operation, turn the appliance off and on 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.

PURPOSE OF ACCESSORIES AND RECOMMENDATIONS FOR USE

Accessory	Image	Speed	Recommended time	Purpose
Kneading hooks		1-3	10 seconds. at a speed of 1 10 seconds. at a speed of 2 3-5 min. at speed 3	Dough for bread, muffins, buns, desserts, etc. IMPORTANT: do not use a mixer to knead dough if the amount of flour and water exceeds these parameters: the ratio of flour to water is 5:3, the amount of flour is 1.5 kg.
Flat beater		4-6	5 min.	Medium-thick foods such as pancake batter, buttercream, mashed potatoes, etc. The maximum number of eggs is 24 pcs.
whisk		7-8	5 min.	Light and liquid products and “airy” masses, such as cream, eggs, pancake batter, mayonnaise, glaze, etc.

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

6. SPECIFICAIONS
- Nominal voltage: 220–240 V ~50/60 Hz
- Nominal output: 600 W
- Maximum output: 1600 W
- Working volume: 4.5 l
- Maximum volume: 4.7 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 35-66-380, VK: vk.com/centek_krd. General Service Center: LLC «Larina-Servis», Krasnodar, Phone: +7 (861) 991-05-42.
The product has the Certificate of Conformity No: ЕАЭС RU C-CN.АЖ56.В.05721/24 of 01.10.2024.

9. MANUFACTURER AND IMPORTER INFORMATION
Imported to EAEU by: LLC Larina-Electronics. **Address:** Russia, 350080 Krasnodar, ul. Demusa, 14. Phone: +7 (861) 2-600-900.

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

GUARANTEE MAINTENANCE TERMS
1. The guarantee shall be valid if the following documentation conditions are observed:
- The original Warranty Card shall be filled out correctly and clearly, indicating the of appliance model, serial number and sale date, the stamp of the seller company and signature of its

representative shall be available, as well as the stamps on each coupon and the buyer's signature in the Warranty Card.
The Manufacturer reserves the right to reject guarantee maintenance if the buyer fails to provide the abovementioned documents or if the information contained therein is incomplete, illegible or ambiguous.
2. The guarantee shall be valid if the following operation conditions are observed:
- the appliance is used in strict accordance with the present manual;
- the safety rules and requirements are observed.
3. The guarantee does not apply to regular maintenance, cleaning, installation and setup of the appliance at the owner's location.
4. The guarantee does not apply in the following cases:
- mechanical damage;
- normal wear of the appliance;
- non-observance of operation requirements or erroneous actions on the part of the user;
- improper installation or transportation;
- natural disasters (lightning, fire, flood, etc.), as well as any other causes beyond the Manufacturer's or Seller's control;
- ingress of foreign objects, liquids or insects into the inside of the appliance;
- repairs or modifications to the appliance by unauthorized persons;
- use of the appliance for commercial purposes (loads exceeding normal domestic application), connection of the appliance to utility and telecommunication networks incompliant 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.

CENTEK®

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН / КЕПІЛДІК ТАЛОНЫ / ԵՐԱՇԽԻՔԱՅԻՆ ԿՏՐՈՆ / WARRANTY CARD №

ВНИМАНИЕ! Пожалуйста, потребуйте от продавца полностью заполнить гарантийный талон и отрывные талоны / НАЗАР! Сатушыдан кепілдік талоны мен үзбелі талондарды толық толтыруды талап етіңіз / ՈՒՇԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ! Վաճառողից պահանջեք ամբողջու-թյամբ լրացնել երաշխիքային կտրոնները / ATTENTION! Please require the seller to fill out the warranty card and tear-off coupons in full

ИЗДЕЛИЕ / БҰЙЫМ / ԱՊՐԱՆՔ / PRODUCT

МОДЕЛЬ / МОДЕЛІ / ՄՈԴԵԼ / MODEL

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР / СЕРИЯЛЫҚ НӨМІРІ / ՍԵՐԻԱԿԱՆ ՀԱՄԱՐԸ / SERIAL NUMBER

ДАТА ПРОДАЖИ / САТУ КҮНІ / ՎԱՃԱՌՔԻ ԱՄՍԱԹԻՎԸ / DATE OF SALE

Данный отрывной купон заполняется представителем фирмы-продавца / Бұл жыртылмалы купонды сатушы фирманың өкілі толтырады / Այս կտրոնը լրացվում է վաճառող ֆիրմայի կողմից / This tear-off coupon is filled in by a representative of the seller

ИЗДЕЛИЕ / БҰЙЫМ / ԱՊՐԱՆՔ / PRODUCT

МОДЕЛЬ / МОДЕЛІ / ՄՈԴԵԼ / MODEL

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР / СЕРИЯЛЫҚ НӨМІРІ / ՍԵՐԻԱԿԱՆ ՀԱՄԱՐԸ / SERIAL NUMBER

ДАТА ПРОДАЖИ / САТУ КҮНІ / ՎԱՃԱՌՔԻ ԱՄՍԱԹԻՎԸ / DATE OF SALE

ФИРМА-ПРОДАВЕЦ / САТУШЫ ФИРМА / ՖԻՐՄԱ-ՎԱՃԱՌՈՂ / COMPANY-SELLER

М.П.

ФИРМА-ПРОДАВЕЦ / САТУШЫ ФИРМА / ՖԻՐՄԱ-ՎԱՃԱՌՈՂ / COMPANY-SELLER

Юридический адрес фирмы-продавца / Сатушы фирманың заңды мекен-жайы / Վաճառող ընկերության իրավաբանական հասցեն / The legal address of the seller's company

ФИО И ТЕЛЕФОН ПОКУПАТЕЛЯ / САТЫП АЛУШЫНЫҢ АТЫ-ЖӨНІ ЖӘНЕ ТЕЛЕФОНЫ / ԳՆՈՐԴԻ ԱՆՈՒՆԸ ԵՒ ՀԵՌԱԽՈՍԸ / BUYER'S FULL NAME AND PHONE NUMBER

Данные отрывные купоны заполняются представителем сервисного центра / Осы жыртылмалы купондарды бұйымға жөндеу жүргізетін сервис орталығының өкілі толтырады / Հետևյալ կտրոնները լրացնում է ապրանքը վերանորոգող սպասարկման կենտրոնի ներկայացուցիչը / These tear-off coupons are filled in by a representative of the service center

ВИД РЕМОНТА / ЖӨНДЕУ ТҮРІ / ՎԵՐԱՆՈՐՈԳՄԱՆ ՏԵՍԱԿԸ / TYPE OF REPAIR

ДАТА ПОСТУПЛЕНИЯ / КЕЛІП ТҮСКЕН КҮНІ / ԸՆԴՈՒՆԵԼՈՒԹՅԱՆ ԱՄՍԱԹԻՎԸ / DATE OF RECEIPT

ДАТА ВЫДАЧИ / БЕРІЛГЕН КҮНІ / ԹՈՂԱՐԿՄԱՆ ԱՄՍԱԹԻՎԸ / DATE OF ISSUE

М.П.

WWW.CENTEK.RU