



**Электрошашлычница
Centek СТ-1461
Руководство пользователя**



WWW.CENTEK.RU

СОДЕРЖАНИЕ:

1. Меры безопасности
2. Описание прибора
3. Комплектность
4. Порядок работы
5. Уход за прибором
6. Технические характеристики
7. Защита окружающей среды, утилизация прибора
8. Информационная о сертификации, гарантийные обязательства
9. Информация о производителе

Уважаемый потребитель!

Благодарим за Ваш выбор продукции ТМ «Centek» и гарантируем безупречное функционирование данного изделия при соблюдении правил его эксплуатации.

Пожалуйста, перед началом эксплуатации, внимательно изучите данную инструкцию, которая содержит важную информацию по правильной и безопасной эксплуатации прибора. Позаботьтесь о сохранности данной инструкции. Изготовитель не несет ответственности в случае использования устройства не по прямому назначению и при несоблюдении правил и условий, указанных в настоящей инструкции, а также в случае попыток неквалифицированного ремонта устройства. Если вы желаете передать прибор для использования другому лицу, пожалуйста, передавайте его вместе с настоящей инструкцией.

Электрошашлычница является бытовым прибором и не предназначена для использования в профессиональных целях!

1. Меры безопасности

Приобретенное Вами устройство соответствует всем официальным стандартам безопасности, применимым к электроприборам в Российской Федерации.

- Во избежание возникновения пожара или поражения электрическим током не допускайте попадания влаги внутрь корпуса.
- Используйте и храните прибор в недоступном для детей месте.
- Запрещается прикасаться к нагретым частям во избежание ожогов.
- Запрещается перемещать включенный прибор.
- Используйте прибор только по назначению, указанному в руководстве по эксплуатации.
- Запрещается располагать прибор вблизи легковоспламеняющихся предметов/жидкостей.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Прежде чем подсоединить кабель прибора к сети, удостоверьтесь, что переключатель стоит в позиции «Выключено».
- После окончания работы убедитесь, что прибор выключен, и только после этого отсоедините кабель от сети.
- При повреждении сетевого шнура прибора недопустимо его использование.
- Замену поврежденного сетевого шнура, разборку, ремонт производите только в специализированных сервисных центрах.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами, включая детей с ограниченными физическими и умственными возможностями, за исключением случаев, когда они находятся под контролем лиц, ответственных за их безопасность.

ВНИМАНИЕ!

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 не соблюдения перечисленных в данной инструкции правил эксплуатации прибора – гарантия аннулируется.

2. Описание прибора

Электрошашлычница – это бытовой кухонный прибор – многофункциональный домашний гриль для приготовления в домашних условиях шашлыков из мяса, рыбы, креветок, грибов, фруктов и овощей. С помощью электрошашлычницы мясо готовится в течение 15–20 минут, а автоматическое вращение шампуров обеспечивает равномерное прогревание и прожаривание мяса со всех сторон. Благодаря вертикальной конструкции излишки жира стекают на поддон, значительно снижая уровень холестерина в мясе.

Приобретенный Вами прибор имеет следующие функции:

- Мощность 1000 Вт
- Частота вращения шампуров – 12 раз в минуту
- Длина шампуров – 310 мм
- Корпус и шампуры из нержавеющей стали
- Кнопка включения/выключения на корпусе
- Шампуры и защитное покрытие с безопасными пластиковыми ручками

3. Комплектность

- Электрошашлычница
- Шампуры – 5 шт
- Чашечки – 5 шт
- Дополнительный нагревательный элемент
- Руководство по эксплуатации

4. Порядок работы

Подготовка к работе

Освободите прибор от упаковочного материала, убедитесь в комплектности и отсутствии механических повреждений корпуса и нагревательного элемента.

Примечание: после перевозки в зимних условиях перед включением в сеть необходимо выдержать электрошашлычницу при комнатной температуре в течение 4–5 часов.

Рекомендуемые расстояния между прибором и стенками не менее 1 м со всех сторон и не менее 1 метра перед прибором.

Перед включением необходимо протереть электрошашлычницу, шампуры и съемные части мягкой тканью, смоченной в мыльной воде, после чего протереть насухо.

Эксплуатация

Перед первым приготовлением включите электрошашлычницу и в течение 5 минут прогрейте ее без продуктов. Вы можете почувствовать легкий запах гари, что совершенно нормально и происходит из-за выгорания избытков смазочного масла в нагревательном элементе прибора. Это не оказывает никакого влияния ни на приготовление пищи, ни на Ваше здоровье.

Включите электрошашлычницу в электросеть.

Нанижите предварительно замаринованное мясо на шампуры.

После нагрева прибора установите шампуры.

По мере готовности продукта извлекайте шампуры из камеры.

После окончания приготовления продукта отключите электрошашлычницу.

После полного охлаждения электрошашлычницу протереть влажной тканью, затем протереть насухо.

Примечание: Благодаря вертикальной конструкции излишки жира стекают на поддон, значительно снижая уровень холестерина в мясе.

5. Уход за прибором

Очистка корпуса прибора

Очищайте корпус прибора по мере необходимости, при этом используйте чистую теплую воду и мягкую ткань, не используйте абразивные моющие средства и средства для мытья посуды.

Уход

1. Отключите прибор от электросети и дайте ему полностью остыть.
 2. Очистите корпус прибора мягкой влажной тряпочкой, затем вытрите насухо.
 3. Съемные части прибора вымойте в мыльной теплой воде.
 4. Запрещается пользоваться для очистки прибора агрессивными и абразивными чистящими средствами.
- Внимание! Запрещается погружать корпус прибора в воду или другую жидкость.

Правила хранения

1. Отключите электрошашлычницу от электросети и дайте ей полностью остыть.
2. Вымойте все съемные части прибора.
3. Храните прибор вертикально, в сухом, недоступном для детей месте при комнатной температуре.

Возможные неисправности и методы их устранения

Характерные неисправности	Вероятная причина	Метод устранения
При включении в электро-сеть прибор не работает.	1. Неисправна розетка. 2. Поврежден сетевой шнур. 3. Неисправен нагреватель-ный элемент.	1. Проверьте наличие напря-жения в розетке, включив в нее другой прибор. 2,3. Устраня-ется только специалистами сервисных центров.
При включении чашечки не вращаются.	Неисправен двигатель приво-да вращения шампуров.	Устраняется только специали-стами сервисных центров.

Примечание: при обнаружении других неисправностей обращайтесь в сервисные центры.

6. Технические характеристики

- напряжение питания 220–240 В ~ 50 Гц;
- максимальная мощность 1000 Вт;
- длина сетевого шнура 1.20 м.

7. Защита окружающей среды, утилизация прибора

Защита окружающей среды

Упаковка, сам прибор сделаны из материалов, которые могут быть использованы повторно. По возможности, при утилизации выбрасывайте их в контейнер, предназначенный для повторно ис-пользуемых материалов.

Утилизация прибора

Устройство по окончании срока службы может быть утилизировано 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 это устройство по окон-чании его срока службы на переработку, Вы внесете большой вклад в защиту окружающей среды. Список пунктов приема электронных приборов и электроприборов на переработку Вы можете полу-чить в муниципальных органах государственной власти.

8. Информация о сертификации, гарантийные обязательства

Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей». Это устройство соответствует всем официальным национальным стандартам безопасности, при-менимым к электроприборам в Российской Федерации. Установленный производителем в порядке п. 2 ст. 5 Федерального закона РФ «О защите прав по-требителей» срок службы для данного изделия составляет 3 года с даты производства при усло-вии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применимыми техническими стандартами. Дата производства изделия указана в серийном номере (2 и 3 знаки – год, 4 и 5 знаки – месяц производства). По окончании срока службы обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр для получения рекомендаций по дальнейшей экс-плуатации прибора. Гарантийное и послегарантийное обслуживание осуществляется генеральным сервисным центром ООО «Ларина–Сервис», г. Краснодар. Тел.: 8(861) 2 600 900. О наличии сер-висного центра в Вашем городе Вы можете узнать по указанному телефону.

РЕЦЕПТЫ

ШАШЛЫК (классический рецепт)

Ингредиенты:

- 1 кг баранины;
- 5–6 луковиц;
- 1 пучок зеленого лука;
- 0,5 стакана 3%-ного уксуса;
- 3–4 помидора;
- 4 столовые ложки соуса ткемали;
- барбарис сушеный – на кончике ножа;
- 1 лимон;
- 20 г топленого бараньего сала;
- перец черный молотый;
- зелень;
- соль – по вкусу.

Способ приготовления: Мясо нарезать небольшими кусками, сложить в посуду, посолить, посыпать молотым перцем, добавить мелко нарезанный репчатый лук, уксус или лимонный сок и перемешать. Посуду накрыть крышкой и на 2–3 часа поместить в холодное место для маринования. Куски мяса нанизать на шампуры попеременно с репчатым луком, нарезанными кольцами, смазать их растопленным курдючным салом. Жарить шашлык 10–15 минут. На гарнир подать зеленый или репчатый лук, нарезанный кольцами лимон или соус ткемали, помидоры. Перед подачей украсить зеленью и барбарисом.

ПИКАНТНЫЕ СВИНЫЕ ШАШЛЫКИ

Ингредиенты:

- 2 чайные ложки паприки;
- 1 чайная ложка молотых семян кориандра;
- 1,5 чайной ложки молотого тмина;
- 1 чайная ложка нарубленного молотого базилика;
- четверть чайной ложки молотого имбиря;
- по большой щепотке молотой корицы, стручкового красного перца и молотого мускатного ореха;
- 1 мелко накрошенный лавровый лист;
- 2 ст. ложки оливкового масла;
- соль и свежемолотый черный перец;
- 500 г свинины без костей, нарезанной кубиками;
- ломтики лимона и лавровые листья для гарнира.

Способ приготовления: В миске смешайте все ингредиенты, кроме свинины и лимонных ломтиков. Положите свинину и перемешайте с маринадом. Накройте миску крышкой и оставьте в холодильнике на 8–12 часов. Прогрейте электрошашлычницу. Нанижите мясо на шампуры. Выпекайте на горячем гриле 7 минут, пока свинина не запечется, оставаясь в то же время сочной. Украсьте лимонными ломтиками и лавровыми листьями. Подавайте в горячем виде.

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ С КАБАЧКАМИ

Ингредиенты:

- 500 г баранины нарезанной кубиками;
- репчатый лук (мелко нарезанный);
- баклажан среднего размера – 1 шт.;
- маленькие зеленые сладкие перцы – 3 шт.;

- помидор среднего размера – 3 шт.;
- 10 г зелени петрушки;
- куриное яйцо – 1 шт.;

Способ приготовления: Мякоть задней ноги молодого барашка нарезать кусочками средней величины, посолить. Затем очистить от кожицы кабачки, нарезать кружочками и посолить. Нанизать на шампуры кусочки мяса, чередуя их с кружочками кабачков, помидоров и болгарского перца. Шампуры снять с огня, дать 10 минут остыть, посыпать рубленой зеленью, смочить взбитым яйцом и снова поставить запекаться на 3–5 минут. Подать шашлык горячим с овощами и зеленью.

ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ В ОРЕХОВОМ МАРИНАДЕ

Ингредиенты:

- 500 г куриного мяса нарезанного кубиками;
- репчатый лук (мелко нарезанный);
- чеснок по вкусу;
- ореховое ассорти;
- острый соус из томатов;

Способ приготовления: Куриное мясо нарезать небольшими кусочками и натереть смесью из мелко нарезанного лука, растертого чеснока, поджаренных и растолченных орехов (можно арахиса) и растительного масла. Подготовленное мясо оставить на 30 минут. Затем посолить и поперчить по вкусу. Нанизать кусочки на шампуры и обжарить до готовности. К горячим шашлыкам подать острый соус из томатов.

ШАШЛЫК ИЗ ОСЕТРИНЫ

Ингредиенты:

- 450 г осетрины или севрюги;
- 15 г сметаны;
- 50 г лука репчатого;
- 10 г зелени петрушки;
- 50 г соуса ткемали;
- специи;
- соль по вкусу.

Способ приготовления: С осетрины снимают кожу, и удаляют хрящ. Затем рыбу нарезают на кусочки по 50 г, нанизывают на шампуры и жарят. Готовый шашлык сбрызнуть соком лимона, подать отдельно соль, специи и зелень.

ШАШЛЫК ИЗ ОВОЩЕЙ

Ингредиенты:

- репчатый лук (мелко нарезанный);
- баклажан среднего размера – 1 шт.;
- маленькие зеленые сладкие перцы – 3 шт.;
- помидор среднего размера – 3 шт.;
- лимон (сок) 1/4 лимона;
- растительное масло для смазывания.

Способ приготовления: Очистите мелкие луковички. Срежьте хвостики и корневую часть у перца. У баклажана отрежьте край с плодоножкой и полукруглый кончик. Разрежьте овощи поперек на равные куски. Срезы смажьте растительным маслом. Нанизывайте на шампур в последовательности: перец, баклажан, лук, помидор. Овощи на шампурах слегка обмажьте растительным маслом. Обжаривайте несколько минут, чтобы не сгорела корочка, а внутренняя часть овощей имела достаточно времени, чтобы дойти до готовности.

ШАШЛЫК ИЗ КРЕВЕТОК

Ингредиенты:

- креветки крупные – 15 штук;
- бекон – 15 полосок;
- лимон – 0,5 шт.;
- растительное масло – 2 столовых ложки;
- перец черный.

Способ приготовления: Для маринада соедините масло, лимонный сок, перец и тщательно перемешать. Креветки очистите, можно оставить хвостики и поместить в маринад на 5–10 минут. Оберните креветки полосками бекона, нанижите на шампуры и готовьте 3–5 минут. Шашлык из креветок можно подать с кусочками ананаса.

ШАШЛЫК ИЗ ГРИБОВ

Ингредиенты:

- шампиньоны – 500 г;
- помидоры (некрупные) – 300 г;
- сладкий перец (разноцветный) – 2 шт.;
- лимон – 1 шт.;
- оливковое масло – немного;
- соль, перец – по вкусу.

Способ приготовления: Мелкие шампиньоны оставить целиком, а средние разрезать пополам, крупные на 4 части. Немного посолить, поперчить. Полить лимонным соком и маслом. Перемешать и оставить мариноваться от 30 минут и более. Грибы нанизать на шампуры, чередуя с кружками помидоров и кусочками сладкого перца. Готовить 5–10 минут. Подать шашлык из грибов на салатных листьях с зеленью.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

1. Чтобы шашлык, приготовленный в электрошашлычнице был «с дымком» можно рядом с каждым шампуром поместить тоненькую вишневую или сливовую веточку. Но в этом случае поставьте прибор под вытяжку или под открытую форточку.
2. При нанизывании мяса, самый жирный кусок нанизывайте на шампур первым. Тогда в процессе жарки жир будет стекать вниз на более сухие куски.
3. Не маринуйте мясо в большом количестве уксуса, лучше его заменить смесью из 1 части воды, 3 частей майонеза и 0,5 части лимонного сока.
4. Мясо лучше нарезать небольшими кусками весом примерно 30 грамм. Замачивать свинину нужно в среднем на 1,5–2 часа, говядину на 2,5–3 часа, баранину на 4 часа и больше, курицу не более чем на полтора часа

Для заметок _____

[illegible]



Гарантийный талон № _____

Талон действителен при наличии всех штампов и отметок

Внимание! Пожалуйста, потребуйте от продавца полностью заполнить гарантийный талон и отрывные талоны.

Заполняется фирмой-продавцом

Изделие	
Модель	
Серийный номер	
Дата продажи	
Фирма-продавец	

Юридический адрес фирмы-продавца

ФИО и телефон покупателя

Подпись продавца

--

Печать продающей организации

--



Данные отрывные купоны заполняются представителем фирмы-продавца.

Купон №3

Изделие _____
Модель _____
Серийный номер № _____
Дата продажи _____
Фирма-продавец _____



М.П

Купон №2

Изделие _____
Модель _____
Серийный номер № _____
Дата продажи _____
Фирма-продавец _____



М.П

Купон №1

Изделие _____
Модель _____
Серийный номер № _____
Дата продажи _____
Фирма-продавец _____



М.П



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

Купон №3

Модель _____
Серийный № _____
Дата поступления в ремонт _____
Дата выдачи аппарата _____
Вид ремонта _____



М.П

Купон №2

Модель _____
Серийный № _____
Дата поступления в ремонт _____
Дата выдачи аппарата _____
Вид ремонта _____



М.П

Купон №1

Модель _____
Серийный № _____
Дата поступления в ремонт _____
Дата выдачи аппарата _____
Вид ремонта _____



М.П

Уважаемый потребитель!

Благодарим Вас за Ваш выбор техники ТМ «Centek» и гарантируем высокое качество работы приобретенного вами прибора при соблюдении правил его эксплуатации.

Срок гарантии на все приборы 12 месяцев со дня покупки. Данным гарантийным талоном производитель подтверждает исправность данного прибора и берет на себя обязательство по бесплатному устранению всех неисправностей, возникших по вине производителя.

Гарантийный ремонт может быть произведен в авторизованном сервисном центре изготовителя ООО «Ларина-Сервис», находящемся по адресу: г. Краснодар, ул. Демуса, 14. Тел.: (861) 2-600-900

Условия гарантийного обслуживания:

1. Гарантия действует при соблюдении следующих условий оформления:

- правильное и четкое заполнение оригинального гарантийного талона изготовителя с указанием наименования модели, ее серийного номера, даты продажи, при наличии печати фирмы-продавца и подписи представителя фирмы-продавца в гарантийном талоне, печатей на каждом отрывном купоне, подписи покупателя;

Производитель оставляет за собой право на отказ в гарантийном обслуживании в случае непредоставления вышеуказанных документов, или если информация в них будет неполной, неразборчивой, противоречивой.

2. Гарантия действует при соблюдении следующих условий эксплуатации;

- использование прибора в строгом соответствии с инструкцией по эксплуатации;
- соблюдение правил и требований безопасности.

3. Гарантия не включает в себя периодическое обслуживание, чистку, установку, настройку прибора на дому у владельца.

4. Случаи, на которые гарантия не распространяется:

- механические повреждения;

- естественный износ прибора;
- несоблюдение условий эксплуатации или ошибочные действия владельца;
- неправильная установка, транспортировка;
- стихийные бедствия (молния, пожар, наводнение и т. п.), а также другие причины, находящиеся вне контроля продавца и изготовителя, попадание внутрь прибора посторонних предметов, жидкостей, насекомых;
- ремонт или внесение конструктивных изменений неуполномоченными лицами;
- использование прибора в профессиональных целях (нагрузка превышает уровень бытового применения), подключение прибора к питающим телекоммуникационным и кабельным сетям, не соответствующим Государственным Техническим Стандартам;
- выход из строя перечисленных ниже принадлежностей изделия, если их замена предусмотрена конструкцией и не связана с разборкой изделия:

а) пульты дистанционного управления, аккумуляторные батареи, элементы питания (батарейки), внешние блоки питания и зарядные устройства.

б) расходные материалы и аксессуары (упаковка, чехлы, ремни, сумки, сетки, ножи, колбы, тарелки, подставки, решетки, вертелы, шланги, трубки, щетки, насадки, пылесборники, фильтры, поглотители запаха).

- для приборов, работающих от батареек, – работа с неподходящими или истощенными батарейками;
- для приборов, работающих от аккумуляторов – любые повреждения, вызванные нарушениями правил зарядки и подзарядки аккумуляторов.

5. Настоящая гарантия предоставляется изготовителем в дополнение к правам потребителя, установленным действующим законодательством, и ни в коей мере не ограничивает их.

6. Производитель не несет ответственности за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный продукцией «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.

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

Срок службы для данного изделия составляет не менее трех лет с даты производства при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применимыми техническими стандартами. По окончании срока службы обратитесь в авторизованный сервисный центр для получения рекомендаций по дальнейшей эксплуатации прибора.

Дата производства изделия указана в серийном номере (2 и 3 знаки – год, 4 и 5 знаки – месяц производства).



WWW.CENTEK.RU