

CENTEK



РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

МУЛЬТИВАРКА CENTEK СТ-1498

МОЩНОСТЬ · КАЧЕСТВО · ДИЗАЙН

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. Информация о сертификации, гарантийные обязательства
9. Информация о производителе
10. Рецепты

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.

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

1. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

- Используйте устройство строго по назначению.
- Перед началом эксплуатации убедитесь, что напряжение электросети соответствует указанному на приборе.
- Не тяните сетевой шнур, если он касается кромок предметов с острыми краями, сдавлен какими-либо предметами или запутался.
- Не прокладывайте сетевой шнур и не кладите сам прибор в местах с повышенной влажностью, на горячих поверхностях, вблизи нагревательных приборов или открытого пламени.
- Не накрывайте прибор легковоспламеняющимися предметами, тканями и т.д.
- Используйте только заводской шнур питания.
- Следите за тем, чтобы сетевой шнур и вилка были сухими и чистыми.
- Не допускайте детей к работающему прибору.

Мультиваркой не следует пользоваться если:

- поврежден сетевой шнур;
- устройство имеет видимые повреждения;
- устройство упало с высоты;
- на устройство попала влага.

Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими и умственными возможностями, или не обладающими достаточным опытом и знаниями без проведения инструктажа об использовании данного прибора и о возможных опасностях при его неправильной эксплуатации.

Не тяните и не переносите устройство за сетевой шнур.

Перед обслуживанием прибора, а также, если прибор работает неправильно, отключите устройство от электросети.

Не отключайте устройство от электросети рывком за сетевой шнур и не вынимайте вилку из розетки электросети влажными руками.

ВНИМАНИЕ!

Риск поражения электротоком! Никогда не погружайте мультиварку в воду!

ВНИМАНИЕ!

Опасность получения травмы! Остерегайтесь пара во время работы прибора.

ВНИМАНИЕ!

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

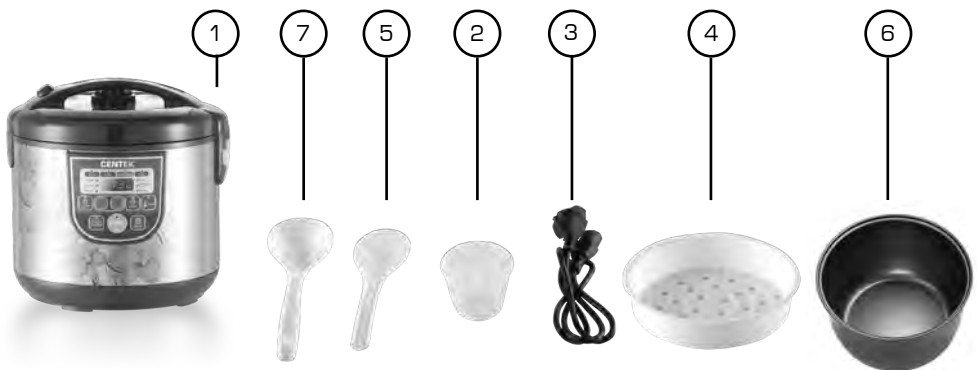
При повреждении сетевого шнура или какого-либо другого узла устройства, немедленно отключите прибор от электрической сети и обратитесь в сервисный центр изготовителя. В случае некачественного вмешательства в устройство прибора или несоблюдения перечисленных в данной инструкции правил эксплуатации прибора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

2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Приобретенный Вами прибор имеет следующие функции:

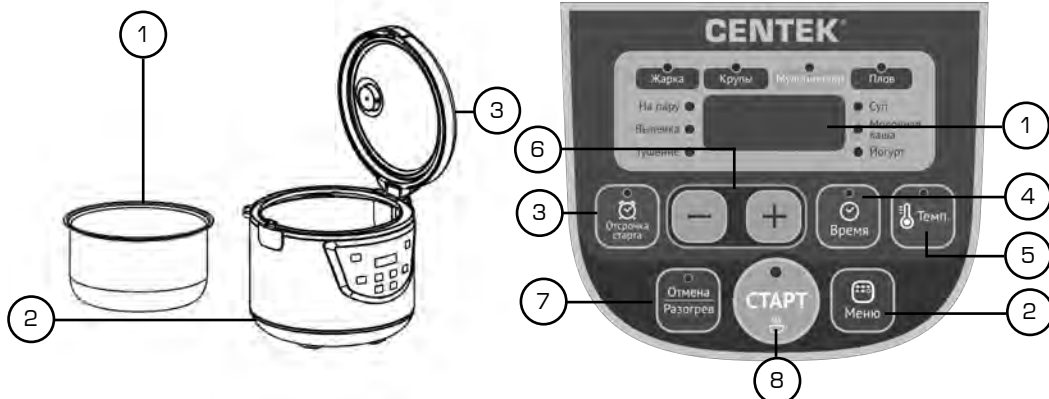
- 10 автоматических программ (Рис, десерт, паста, молочная каша, суп, рисовая каша, пароварка, подогрев, овощи, тушение, мясо, обжарка, йогурт, плов.) и 28 программ ручной настройки
- Антипригарное покрытие чаши
- Электронное управление
- Отсрочка старта
- LED дисплей
- Комплект аксессуаров из 4 предметов

3. КОМПЛЕКТНОСТЬ



- 1 – Мультиварка
- 2 – Мерный стаканчик
- 3 – Сетевой шнур
- 4 – Пароварка

- 5 – Ложка для риса
- 6 – Чаша с керамическим покрытием
- 7 – Ложка для супа
- 8 – Руководство по эксплуатации



МУЛЬТИВАРКА:

- 1 – Внутренняя чаша
- 2 – Разъем питания
- 3 – Крышка

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ:

- 1 – Дисплей
- 2 – Кнопка «Меню»
- 3 – Кнопка «Отложенный старт»
- 4 – Кнопка «Время приготовления»
- 5 – Кнопка «Температура»
- 6 – Кнопка ручной установки времени
- 7 – Кнопка «Подогрев/Выключение»
- 8 – Кнопка «Старт»

4. ПОРЯДОК РАБОТЫ

Прежде чем подключить прибор к сети убедитесь, что у Вас совершенно сухие руки. Перед подключением в розетку проверьте, совпадает ли напряжение сети с питающим напряжением прибора. Это можно узнать из технических характеристик или на заводской табличке прибора. Если Вы хотите использовать удлинитель, убедитесь, что он рассчитан на потребляемую мощность прибора. Разное напряжение тока может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля. Если Вы хотите выключить прибор из розетки, то шнур питания вытаскивайте сухими руками непосредственно за саму вилку, а не за провод, иначе это может привести к разрыву кабеля или удару током. Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время очистки или перемещения.

Не протягивайте шнур питания около острых углов и краев, близко к источникам тепла (газовым или электрическим плитам), это может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии. Следите за тем, чтобы шнур не перекручивался и не перегибался через край стола. Устанавливайте прибор только на сухую ровную поверхность. Соблюдайте также общепринятые правила безопасности при работе с прибором. Не разрешается использование прибора и упаковочных материалов в качестве игр для детей. Не оставляйте детей рядом с работающим прибором. Держите прибор в недоступном для них месте. Не разрешайте пользоваться прибором детям, пока им не будут объяснены и станут понятны инструкции для безопасной эксплуатации. Не оставляйте прибор включенным без присмотра. Запрещено использование прибора на открытом воздухе.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

Функция «Отложенный старт»

Данная функция позволяет задать время, через которое начнет работу выбранная программа приготовления, в диапазоне от 10 минут до 24 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Нажатием кнопки «Меню» выберите нужную программу приготовления.
 2. Нажмите кнопку «Отсрочка старта». Индикатор кнопки и индикатор времени отложенного старта (на дисплее) будут мигать.
 3. Нажимайте кнопку «+» или «-» для изменения значения времени. При нажатии на кнопку «+» значение времени будет увеличиваться, при нажатии на кнопку «-» — уменьшаться.
- Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении макси-



мального значения установка времени продолжится с начала диапазона.

4. Нажмите кнопку «Старт». Начнется обратный отсчет времени, оставшегося до запуска программы приготовления.

5. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку «Отмена/Разогрев», после чего потребуется ввести всю программу приготовления заново.

Не рекомендуется использовать функцию отложенного старта, если в составе блюда используются скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.). В программе «ЖАРКА» функция «Отложенный старт» недоступна.

При установке времени в функции «Отложенный старт» необходимо учитывать, что обратный отсчет времени в программе «НА ПАРУ» начинается только после закипания воды.

Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)

Включается автоматически по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70–75°C в течение 24 часов.

На дисплее отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме. При необходимости автоподогрев можно отключить, нажав кнопку «Отмена/Разогрев» (индикатор кнопки погаснет). Данная функция недоступна в программе «ЙОГУРТ».

Предварительное отключение автоподогрева

В мультиварке предусмотрена возможность заблаговременного отключения функции автоподогрева после запуска основной программы приготовления. Для этого после старта программы нажмите кнопку «Старт», пока индикатор кнопки «Отмена/Разогрев» не погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите кнопку «Старт» еще раз, загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев». Для вашего удобства, в случае приготовления блюд при температуре до 70°C включительно, функция автоподогрева будет по умолчанию отключена. При необходимости ее можно включить вручную нажатием кнопки «Старт» после запуска программы приготовления (загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев»).

Функция разогрева блюд

Для разогрева холодных блюд:

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.

2. Закройте крышку до щелчка, подключите мультиварку к электросети.

3. Нажмите кнопку «Отмена/Разогрев». Загорится соответствующий индикатор на дисплее и включится разогрев. На таймере отобразится прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Блюдо будет разогрето до 70–75°C. Данная температура может поддерживаться в течение 24 часов.

4. При необходимости разогрев можно отключить, нажав кнопку «Отмена/Разогрев». Индикаторы на дисплее и кнопки погаснут.

Несмотря на то что мультиварка может сохранять продукт в разогретом состоянии до 24 часов, не рекомендуется оставлять блюдо разогретым более чем на два–три часа, так как иногда это может привести к изменению его вкусовых качеств.

Общий порядок действий при использовании автоматических программ

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.

2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.

3. Выберите программу приготовления, нажимая кнопку «Меню» несколько раз, пока на дисплее не отобразится индикатор выбранной программы.

4. Нажав кнопку «Время», перейдите в режим установки времени приготовления. Индикатор кнопки и индикатор времени приготовления (на дисплее) будут мигать. Учитывайте возможный диапазон времени и шаг установки, предусмотренный для выбранной программы приготовления. При нажатии на кнопку «+» значение времени будет увеличиваться, при нажатии на кнопку «–» — уменьшаться. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона.

Обратный отсчет заданного времени приготовления в программе «НА ПАРУ» начинается только после закипания воды и образования достаточного количества пара в чаше.



5. Нажмите кнопку «Старт». Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.

6. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор кнопки «Отмена/Разогрев», на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.

7. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Отмена/Разогрев».

Программа «МУЛЬТИПОВАР»

Программа «МУЛЬТИПОВАР» предназначена для приготовления практически любых блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени приготовления. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 2 минут до 12 часов с шагом изменения в 1 минуту (для интервала до 1 часа) или в 5 минут (для интервала более 1 часа).

По умолчанию в программе «МУЛЬТИПОВАР» время приготовления составляет 30 минут. Диапазон установки температуры в программе составляет 35–170°C с шагом изменения в 5°C.

Для быстрого запуска программы «МУЛЬТИПОВАР» с установленными по умолчанию параметрами времени и температуры приготовления нажмите кнопку «Старт» в режиме ожидания (не выбирая программу нажатием кнопки «Меню»).

Программа «ЖАРКА»

Рекомендуется для жарки мяса, овощей, птицы, морепродуктов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 1 минуту. По умолчанию в программе «ЖАРКА» время приготовления составляет 15 минут.

Функция «Отложенный старт» в данной программе недоступна. Допускается жарить продукты с открытой крышкой прибора. Перед повторным использованием программы «ЖАРКА» дайте прибору полностью остыть.

Программа «КРУПЫ»

Предназначена для варки круп и каш на воде. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут. По умолчанию в программе «КРУПЫ» время приготовления составляет 25 минут.

Программа «ПЛОВ»

Рекомендуется для приготовления различных видов плова. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут. По умолчанию в программе «ПЛОВ» время приготовления составляет 1 час.

Программа «НА ПАРУ»

Рекомендуется для приготовления на пару овощей, рыбы, мяса, диетических и вегетарианских блюд, детского меню, а также для варки овощей для гарниров и салатов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут. По умолчанию в программе «НА ПАРУ» время приготовления составляет 25 минут. В данной программе отсчет времени приготовления начинается после закипания воды и образования достаточного количества пара.

При приготовлении овощей и других продуктов на пару:

1. Налейте в чашу 500–600 мл воды. Установите контейнер для приготовления на пару в чашу.
2. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере для приготовления на пару.
3. Следуйте п. 2–8 раздела «Общий порядок действий при использовании автоматических программ».

Программа «ВЫПЕЧКА»

Программа рекомендуется для выпечки бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста, а также для выпечки различных сортов хлеба. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 15 минут до 4 часов с шагом установки в 5 минут. По умолчанию в программе «ВЫПЕЧКА» время приготовления составляет 1 час.

Программа «ТУШЕНИЕ»

Рекомендуется для тушения овощей, мяса, птицы, морепродуктов, приготовления холодца и залив-

ного. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут. По умолчанию в программе «ТУШЕНИЕ» время приготовления составляет 1 час.

Программа «СУП»

Рекомендуется для приготовления различных первых блюд, компотов и маринадов, а также для варки бобовых культур. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут. По умолчанию в программе «СУП» время приготовления составляет 1 час.

Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

Рекомендуется для приготовления молочных каш, варенья, джемов, фруктовых желе и различных десертов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 1 минуту. По умолчанию в программе «МОЛОЧНАЯ КАША» время приготовления составляет 30 минут.

Рекомендации по приготовлению молочных каш в мультиварке

Программа предназначена для приготовления каши из пастеризованного молока малой жирности. Чтобы избежать выкипания молока и получить необходимый результат, рекомендуется:

- тщательно промывать все цельнозерновые крупы (рис, крупы, пшено и т. п.), пока вода не станет чистой;
- смазывать чашу мультиварки сливочным маслом перед приготовлением;
- строго соблюдать пропорции, отмеряя ингредиенты согласно рекомендациям книги рецептов, уменьшать или увеличивать количество ингредиентов только пропорционально;
- при использовании цельного молока разбавлять его питьевой водой в пропорции 1:1.

Программа «ЙОГУРТ»

С помощью программы «ЙОГУРТ» вы можете приготовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома. Также данная программа позволяет расстойть тесто. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут. По умолчанию в программе «ЙОГУРТ» время приготовления составляет 8 часов.

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.

ОЧИСТКА ЧАШИ

Полностью очищайте чашу после каждого использования. Используйте чистую теплую воду и мягкую ткань. Не используйте абразивные моющие средства и средства для мытья посуды. Не мойте чашу в посудомоечной машине. Чтобы избежать повреждения покрытия внутренней чаши, никогда не используйте жесткие щетки, скрабы для очистки.

По окончании протрите чашу насухо.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ

К нарушению функций приготовления или работе прибора в целом могут привести следующие факторы:

1. Содержимое внутренней чаши превышает верхний уровень.
2. Выбран неверный режим приготовления.
3. Сломана внутренняя чаша.
4. Продукты залиты горячей водой.
5. Дно чаши или нагревательная пластина загрязнены.

6. Прибор не включен в розетку.
7. Неполомки с отверстием для выхода пара.
8. Слишком долгий отложенный старт.
9. Неплотно закрыта крышка.
10. Внутренние стенки прибора или крышка загрязнены.
11. Слишком долгое пребывание в режиме «Подогрев».
12. Загрязнена внутренняя чаша.

6. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- напряжение питания 220–240 В ~ 50 Гц;
- максимальная мощность 700 Вт;
- объем 5.0 литров;
- длина сетевого шнура 1.0 м.

7. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ, УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА

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

УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА

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 окончании его срока службы на переработку, Вы внесете большой вклад в защиту окружающей среды. Список пунктов приема электронных приборов и электроприборов на переработку Вы можете получить в муниципальных органах государственной власти.

8. ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ, ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей».

Это устройство соответствует всем официальным национальным стандартам безопасности, применяемым 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 3 года с даты производства при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применяемыми 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 эксплуатации прибора. Гарантийное и послегарантийное обслуживание осуществляется генеральным сервисным центром ООО «Ларина-Сервис», г. Краснодар. Тел.: 8(861) 2 600 900. О наличии сервисного центра в Вашем городе Вы можете узнать по указанному телефону. О наличии сервисного центра в Вашем городе Вы можете узнать по указанному телефону и на сайте www.centek.ru. Продукция имеет сертификат соответствия: № TC RU С-НК.АЛ16.В.19655 от 27.12.2016



Продукция сертифицирована и соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам

9. ИНФОРМАЦИЯ О ПРОИЗВОДИТЕЛЕ

Импортер на территорию РФ ИП Асрумян К.Ш.

Адрес: Россия, 350912 г. Краснодар, пгт. Пашковский, ул. Атамана Лысенко, 23
тел.: 8 (861) 2 600 900

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ТЕМПЕРАТУРНЫХ РЕЖИМОВ

№	Рабочая температура	Рекомендации по использованию
1	35°C	Расстойка теста, приготовление уксуса
2	40°C	Приготовление йогуртов
3	45°C	Закваска
4	50°C	Брожение
5	55°C	Приготовление помадки
6	60°C	Приготовление зеленого чая, детского питания
7	65°C	Варка мяса в вакуумной упаковке
8	70°C	Приготовление пунша
9	75°C	Пастеризация, приготовление белого чая
10	80°C	Приготовление глинтвейна
11	85°C	Приготовление творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления
12	90°C	Приготовление красного чая
13	95°C	Приготовление молочных каш
14	100°C	Приготовление беже или варенья
15	105°C	Приготовление холодца
16	110°C	Стерилизация
17	115°C	Приготовление сахарного сиропа
18	120°C	Приготовление рульки
19	125°C	Приготовление тушеного мяса
20	130°C	Приготовление запеканки
21	135°C	Обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
22	140°C	Копчение
23	145°C	Запекание овощей и рыбы в фольге
24	150°C	Запекание мяса в фольге
25	155°C	Жарка изделий из дрожжевого теста
26	160°C	Жарка птицы
27	165°C	Жарка стейков
28	170°C	Приготовление картофеля фри, куриных наггетсов

СВОДНАЯ ТАБЛИЦА ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отложенный старт	Изменение температуры приготовления (в интервале 35-170 °С с шагом установки в 5°С)	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев
МУЛЬТИПОВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления в широком диапазоне значений	30 мин	2 мин – 1 ч / 1 мин 1 ч – 12 ч / 5 мин	+	+	-	+
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	1 ч	5 мин – 2 ч / 5 мин	+	+	-	+
ЖАРКА	Жарка мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд	15 мин	5 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин	-	+	-	+
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш на молоке, различных десертов	30 мин	5 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин	+	+	-	+
ЙОГУРТ	Приготовление классического йогурта, расстойка теста	8 ч	5 мин – 12 ч / 5 мин	+	-	-	-
ВЫПЕЧКА	Выпечка бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста, домашнего хлеба	1 ч	15 мин – 4 ч / 5 мин	+	+	-	+
ТУШЕНИЕ	Тушение мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд, приготовление холодца	1 ч	20 мин – 12 ч / 5 мин	+	+	-	+
КРУПЫ	Варка каш на воде, крупяных гарниров	25 мин	5 мин – 2 ч / 5 мин	+	+	-	+
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов, варки компотов, бобовых продуктов	1 ч	5 мин – 8 ч / 5 мин	+	+	-	+
НА ПАРУ	Приготовление мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд, детского питания	25 мин	5 мин – 2 ч / 5 мин	+	+	+	+

Овощи на пару

Ингредиенты:

Зеленая стручковая фасоль – 500 гр.

Луковицы среднего размера – 2 шт.

Морковь среднего размера – 2 шт.

Картофель – 1 шт.

Оливковое или подсолнечное масло

Соль

Перец

Лимон

Способ приготовления:

Все овощи предварительно следует хорошо помыть водой и при необходимости почистить. Нарезать зеленую стручковую фасоль. Почистить луковицы, морковь, картофель. Наполнить чашу пароварки водой и установить пароварку. Положить все ингредиенты на пароварку. Выбрать в меню режим «На пару» и установить таймер на 20 минут. Нажать кнопку «Старт» для начала приготовления».

Полезный совет:

Готовые овощные блюда лучше подавать на стол сразу после приготовления. Если подогревать остывшее блюдо, то содержание витаминов в нем уменьшается.



Медальоны из говядины

Ингредиенты:

Вырезка говяжья – 900/1000 гр.

Оливковое или подсолнечное масло – 1/4 мерного стаканчика

Лимон – 2 шт.

Розмарин – 1–2 веточки

Петрушка – 1–2 веточки

Лук репчатый – 1 шт.

Мука – 1/2 ст. л.

Белое вино – 1/2 мерного стаканчика

Соль и перец

Способ приготовления:

Нарезать говядину на одинаковые «медальоны». Натереть их солью и оставить на 5 минут. Поперчить. Налить оливковое масло в чашу мультиварки и добавить туда медальоны из говядины. Выбрать в меню режим «Жарка». Установить таймер на 15 минут. Нажать кнопку «Старт» для начала приготовления. Добавить сок 2 лимонов в мясо, положить нарезанный лук, розмарин, петрушку и 2 горошины черного перца. Выбрать в меню режим «Тушение». Установить таймер на 1 час. Нажать кнопку «Старт» для начала приготовления. После завершения выбранного времени вынуть мясо. Для приготовления соуса добавить муку к смеси, оставшейся в чаше и перемешать. Выбрать в меню режим «Жарка». Установить таймер на 10 минут. Нажать кнопку «Старт» для начала приготовления. Через 2 минуты открыть мультиварку, добавить белое вино и перемешать. Дождаться завершения выбранного времени приготовления. Подавать мясо, приправленное получившимся соусом.



Пенне с мясным фаршем

Ингредиенты:

Лук репчатый – 150 гр.

Морковь – 60 гр.

Мясной фарш – 150 гр.

Пенне (вид макарон) можно выбрать другие – 250 гр.

Помидоры – 2 мерных стаканчика прокрученных через мясорубку

Оливковое или подсолнечное масло – 1/4 мерного стаканчика

Вода – 1/4 мерного стаканчика.

Соль

Способ приготовления:

Помыть и почистить овощи. Мелко нарезать лук и морковь. Налить масло и поместить в чашу мультиварки лук, морковь и мясной фарш. Выбрать в меню режим «Жарка». Установить таймер на 15 минут. Нажать кнопку «Старт» для начала приготовления. Через 8 минут добавить помидоры и продолжить приготовление в режиме «Жарка» в течение 7 минут. Добавить пене и воды. Выбрать в меню режим «Тушение». Нажать кнопку «Старт» для начала приготовления.

Полезный совет:

Среди разновидностей макаронных изделий можно выделить Пенне без глютена, пшеничного крахмала, лактозы, молока, яиц, сои, консервантов. Оптимальный выбор для здорового образа жизни, для тех кто контролирует свой вес, для вегетарианцев, для профилактики и лечения пищевой аллергии.



Каша рисовая с молоком

Ингредиенты:

Рис круглый – 1 мерный стаканчик

Молоко – 4 мерных стаканчика

Соль

Сахар

Масло сливочное – 25 гр.

Способ приготовления:

Тщательно промыть рис водой. Засыпать рис в чашу мультиварки, добавить молоко, соль и сахар по вкусу. Выбрать режим «Молочная каша».

Нажать кнопку «Старт» для начала приготовления. Подавать кашу со сливочным маслом.

Полезный совет:

Добавив в такую кашу ягоды, варенье, мед, мармелад или курагу, можно получить эксклюзивное блюдо.



Суп с макаронами

Ингредиенты:

Бульон – 1,5 – 2 л.

Макаронны – 150 гр.

Соль.

Петрушка, укроп и другие приправы на Ваш вкус.

Способ приготовления:

Налить бульон в чашу мультиварки. Выбрать в меню режим «Суп». Установить таймер на 15 минут. Нажать кнопку «Старт» для начала приготовления. Когда бульон начал закипать добавить макароны и приправы. Дождаться окончания времени приготовления.

Полезный совет:

Прежде чем опустить макароны в воду, ее солят, причем соль всыпают, когда вода начинает закипать.



Ризотто из курицы и кролика

Ингредиенты:

Кролик 1/4

Курица 1/4

Зеленый перец 1/4 шт.

Лук репчатый 1/2 шт.

Помидоры – 3/4 мерного стаканчика прокрученных через мясорубку или измельченные ножом.

Сушеный горох – 70 гр.

Шафран

Вода – 2 мерных стаканчика

Рис – 2 мерных стаканчика

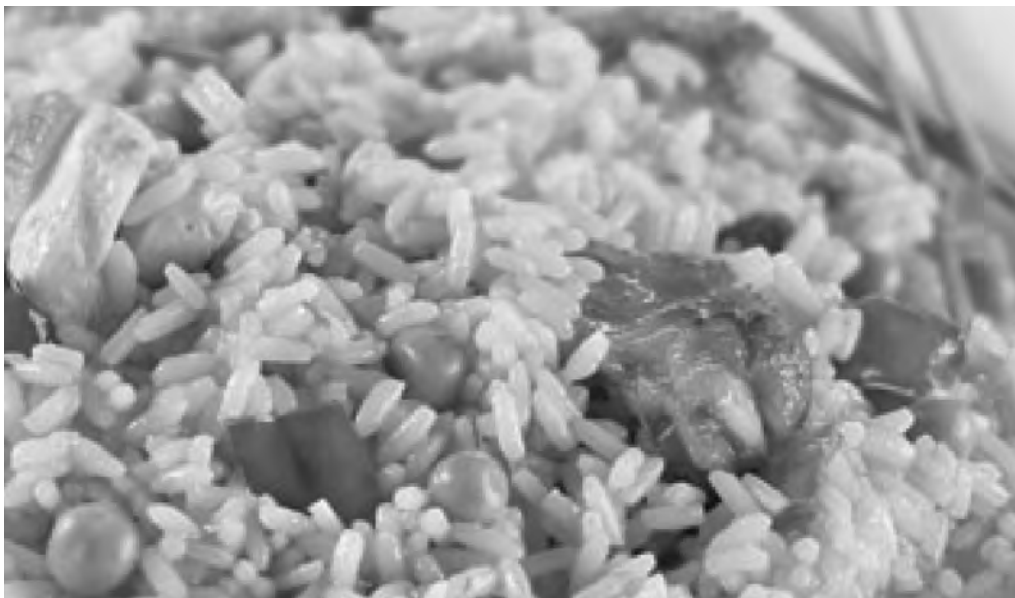
Соль

Способ приготовления:

Все овощи предварительно следует хорошо помыть водой и при необходимости почистить. Нарезать перец и натереть на терке лук. Поместить все ингредиенты кроме риса и гороха в чашу мультиварки. Перемешать. Выбрать в меню режим «Жарка». Установить таймер на 10 минут. Нажать кнопку «Старт» для начала приготовления. После приготовления перемешать. Добавить воду, рис и горох. Перемешать. Выбрать в меню режим «Глов». Нажать кнопку «Старт» для начала приготовления.

Полезный совет:

Вода для ризотто – это важно. Потому что именно она составляет 99% вкуса конечного продукта. Собственно, она и есть бульон. Лучший бульон для ризотто – куриный.



**С
Е
М
Т
Е
Ж**

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

--

СЕНТЕК

Данные отрывные купоны заполняются представителем фирмы-продавца

КУПОН №3	
 <p>М.П.</p>	ИЗДЕЛИЕ
	МОДЕЛЬ
	СЕРИЙНЫЙ НОМЕР №
	ДАТА ПРОДАЖИ
	ФИРМА- ПРОДАВЕЦ

КУПОН №2	
 <p>М.П.</p>	ИЗДЕЛИЕ
	МОДЕЛЬ
	СЕРИЙНЫЙ НОМЕР №
	ДАТА ПРОДАЖИ
	ФИРМА- ПРОДАВЕЦ

КУПОН №1	
 <p>М.П.</p>	ИЗДЕЛИЕ
	МОДЕЛЬ
	СЕРИЙНЫЙ НОМЕР №
	ДАТА ПРОДАЖИ
	ФИРМА- ПРОДАВЕЦ

СЕНТЕК

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

КУПОН №3	
МОДЕЛЬ	
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР №	
ДАТА ПОСТУПЛЕНИЯ В РЕМОНТ	
ДАТА ВЫДАЧИ	
ВИД РЕМОНТА	

М.П.

КУПОН №2	
МОДЕЛЬ	
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР №	
ДАТА ПОСТУПЛЕНИЯ В РЕМОНТ	
ДАТА ВЫДАЧИ	
ВИД РЕМОНТА	

М.П.

КУПОН №1	
МОДЕЛЬ	
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР №	
ДАТА ПОСТУПЛЕНИЯ В РЕМОНТ	
ДАТА ВЫДАЧИ	
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;

CENTEK

СТ-1324

МУЛЬТИ-БЛЕНДЕР

- Мощность 800 Вт
- Импульсный режим работы
- Нескользящие ножки
- Материал ножей нержавеющая сталь
- Тихий мощный двигатель
- Подходит для измельчения льда, орехов, замороженных фруктов, кофе и специй
- Все съемные детали пригодны для мытья в посудомоечной машине
- стакан для коктейлей объемом 800 мл



КНИГА РЕЦЕПТОВ В ПОДАРОК

СТ-1531 grill

ЖАРОЧНЫЙ ШКАФ

- Объем жарочной камеры 42 л
- Мощность 1600 Вт
- Регулируемая температура до 320°C
- Плавный поворотный таймер на 90 мин с автоотключением
- 3 режима приготовления
- Световой индикатор работы
- Хромированные поворотные переключатели



ПОВОРОТНЫЙ ГРИЛЬ СО СТАЛЬНЫМ ВЕРТЕЛОМ

МОЩНОСТЬ · КАЧЕСТВО · ДИЗАЙН
WWW.CENTEK.RU