

CENTEK



РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

МУЛЬТИВАРКА СТ-1496

МОЩНОСТЬ • КАЧЕСТВО • ДИЗАЙН

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, импортере
10. Рецепты

Уважаемый потребитель!

Благодарим Вас за 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

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

- Используйте прибор 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.

Прибором не следует пользоваться если:

- поврежден сетевой шнур;
- прибор имеет видимые повреждения;
- прибор упал с высоты;
- на прибор 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 прибор за сетевой шнур.

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

Не отключайте прибор 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 прибора, 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.

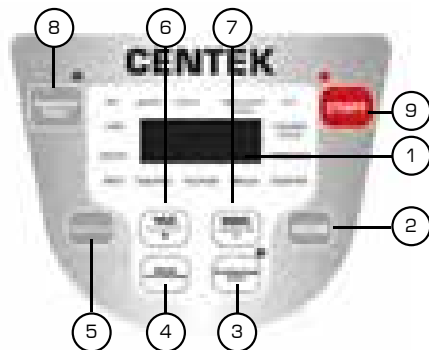
2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Приобретенный Вами прибор имеет следующие характеристики:

- 14 программ (рис, десерт, паста, молочная каша, суп, рисовая каша, пароварка, подогрев, овощи, тушение, мясо, обжарка, йогурт, плов);
- Антипригарное покрытие чаши;
- Электронное управление;
- Отсрочка старта;
- LED-дисплей;
- Комплект аксессуаров из 4 предметов.



- 1 – Мультиварка
- 2 – Пароварка
- 3 – Чаша с антипригарным покрытием
- 4 – Ложка для супа
- 5 – Ложка для риса
- 6 – Мерный стаканчик
- 7 – Сетевой шнур



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ:

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

3. КОМПЛЕКТНОСТЬ

- Мультиварка – 1 шт.;
- Пароварка – 1 шт.;
- Чаша с антипригарным покрытием – 1 шт.;
- Ложка для супа – 1 шт.;
- Ложка для риса – 1 шт.;
- Мерный стаканчик – 1 шт.;
- Сетевой шнур – 1 шт.;
- Руководство по эксплуатации – 1 шт.

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 детям использовать прибор, пока им не будут объяснены и станут понятны инструкции по безопасной эксплуатации. Не оставляйте прибор включенным без присмотра. Запрещено использование прибора на открытом воздухе.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

Установите мультиварку на горизонтальную ровную поверхность. При установке следите за тем, чтобы горячий пар во время приготовления не попадал на мебель, бытовую технику, стены и т.п. Перед приготовлением убедитесь в том, что внутренние и внешние части мультиварки чистые, между чашей и нагревательным элементом не должно быть посторонних предметов.

СТАНДАРТНЫЕ ОПЕРАЦИИ

1. Включите шнур электроприбора в розетку, устройство готово к работе.
2. Выберите желаемый режим приготовления и нажмите «СТАРТ», чтобы начать приготовление.

СТАРТ – нажмите кнопку «СТАРТ», если никакой программы не выбрано, то автоматически включится программа приготовления риса.

МЕНЮ – нажмите кнопку «МЕНЮ» непосредственно из режима ожидания и выберите программу приготовления, затем нажмите «СТАРТ».

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ – время приготовления относится к общему рабочему времени выбранной функции. Его можно регулировать нажатием кнопки «ЧАС/+» и «МИН./–».

ПОДОГРЕВ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ – по завершении приготовления прибор автоматически переходит в режим подогрева. При этом работает индикатор, нажатие кнопки «ПОДОГРЕВ/ВЫКЛ» переводит прибор в режим ожидания.

ВНИМАНИЕ!

В режиме подогрева рис прекрасно сохраняет свои свойства в течение пяти часов, после чего может потерять цвет или может стать пересушенным. Прибор переключится обратно в режим ожидания после 24 часов пребывания в режиме подогрева.

Нажмите на кнопку «ПОДОГРЕВ/ВЫКЛ» и выбранная функция или текущий рабочий режим будет отменен, а прибор переключится в режим ожидания.

ТЕМПЕРАТУРА – нажмите кнопку «ТЕМПЕРАТУРА» после выбора функций, которые поддерживают температурную установку. Температуру приготовления можно регулировать нажатием кнопки «ЧАС/+» и «МИН./–».

ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ – нажмите кнопку «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» для того, чтобы ввести время регулируемое кнопками «ЧАС/+» и «МИН./–». Это время показывает период на который будет отложен старт приготовления. Данная функция может быть применена к программам: рис, плов, тушение, суп, пароварка, молочная каша, рисовая каша и овощи.

РЕЖИМ «ЙОГУРТ»

1. Для приготовления йогурта очистите и высушите чашу, положите в нее необходимые продукты и смешайте их.
2. Нажмите кнопку «МЕНЮ» и выберите программу «Йогурт». Затем нажмите кнопку «СТАРТ», чтобы начать приготовление.

ВНИМАНИЕ!

Для получения наилучшего результата используйте только натуральное домашнее молоко.

ФУНКЦИИ

	ПРОГРАММЫ	ВРЕМЯ ПО УМОЛЧАНИЮ	ТЕМПЕРАТУРА, °C	ПОДОГРЕВ	ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ
1	РИС	–	–	ДА	24ч
2	ДЕСЕРТ	–	–	НЕТ	НЕТ
3	ПАСТА	10 мин.	98–105	ДА	НЕТ
4	МОЛОЧНАЯ КАША	30 мин.	95–100	ДА	24ч
5	СУП	1 ч.	98–100	ДА	24ч
6	РИСОВАЯ КАША	45 мин.	95–100	ДА	24ч
7	ПАРОВАРКА	5 мин.	98–100	ДА	24ч
8	ПОДОГРЕВ	–	98–100	НЕТ	НЕТ
9	ОВОЩИ	5 мин.	80–100	ДА	24ч
10	ТУШЕНИЕ	1 ч.	98–100	ДА	24ч
11	ОБЖАРКА	30 мин.	–	НЕТ	НЕТ
12	МЯСО	30 мин.	–	НЕТ	НЕТ
13	ЙОГУРТ	8 ч.	35–42	НЕТ	НЕТ
14	ПЛОВ	–	98–100	ДА	24 ч

ВНИМАНИЕ!

Чтобы молочные каши не «убегали», обратите внимание на следующие рекомендации:

- Строго соблюдайте рецептуру (не увеличивайте количество крупы, сахара);
- Советуем смазать чашу (всю внутреннюю поверхность) сливочным маслом;
- Тщательно промывайте крупу;
- При запуске режимов «РИСОВАЯ КАША» и «МОЛОЧНАЯ КАША» устанавливайте в мультиварку аксессуар–пароварку (один из наиболее эффективных способов).

Если Вы хотите получить готовую молочную кашу с утра, заложив все продукты вечером и установив отсрочку старта, советуем использовать сильно охлажденное молоко или добавить небольшое количество льда вместе с молоком. Это предотвратит прокисание молока за ночь.

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. Неполадки 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 900 Вт;
- объем 5.0 л;
- длина сетевого шнура 1.20 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

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

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

8. ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ, ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

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

Этот прибор 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 заменяемыми 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: № ТС RU С–НК.АЛ16.В.19655 от 27.12.2016 г.



Продукция сертифицирована и соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам

9. ИНФОРМАЦИЯ О ПРОИЗВОДИТЕЛЕ, ИМПОРТЕРЕ

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.

Гарантийное и послегарантийное обслуживание осуществляется генеральным сервисным центром ООО «Ларина-Сервис», г. Краснодар. Тел.: 8 (861) 2–600–900.

Срок годности и дата производства указаны в руководстве пользователя.

Плов

Ингредиенты:

Свинина – 400–500 г, либо курица – 800–900 г

Лук репчатый – 2 шт.

Растительное масло – 3 ст. л.

Морковь – 2 шт.

Рис – 3 мерных стаканчика

Вода или бульон – 2/2,5 мерных стаканчика

Соль – по вкусу

Специи – по вкусу

Способ приготовления:

На дно чаши мультиварки налить масло. Добавить нарезанную небольшими кусочками курицу или свинину. Затем добавить лук и морковь, нарезанные соломкой или кубиками. Рис тщательно промыть водой. Положить рис в чашу мультиварки. Налить воду или бульон. Добавить соль и специи по вкусу. Выбрать режим «Плов». Нажать кнопку «Старт» для начала приготовления.

Полезный совет:

Существуют два вида плова: азиатский и европейский. В азиатском плове основные специи – зира, барбарис; в европейском – паприка, черный перец и различные травы.



Овощи на пару

Ингредиенты:

Зеленая стручковая фасоль – 500 г

Луковица среднего размера – 2 шт.

Морковь среднего размера – 2 шт.

Картофель – 1 шт.

Оливковое или подсолнечное масло

Соль – по вкусу

Специи – по вкусу

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 «Пароварка» 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.



Цветная капуста на пару

Ингредиенты:

Капуста цветная – 1 шт. (средняя)

Сметана 10% жирности – 200 г

Укроп – 1 пучок

Сельдерей – 3 шт.

Соль – 1 ч. л.

Вода – 1 л

Способ приготовления:

Разделить вилок цветной капусты на соцветия. Мелко нарезать укроп, сельдерей. Смешать укроп, сельдерей, цветную капусту. Добавить сметану и одну чайную ложку соли. В чашу мультиварки налить воду, установить пароварку.

В контейнер выложить овощную смесь. Выбрать режим «Пароварка» и установить таймер на 15 минут. Перед подачей блюдо можно полить смесью толченого чеснока и укропа. Получится еще вкуснее.

Полезный совет:

Цветную капусту лучше тушить в молоке.



Манты

Ингредиенты:

Баранина – 1,4 кг

Сало – 50 г

Лук репчатый – 3,5 шт.

Яйцо куриное – 1 шт.

Мука – 2,5 мерного стаканчика

Вода – 0,5 мерного стаканчика

Соль – по вкусу

Перец черный молотый – по вкусу

Хмели-сунели – по вкусу

Способ приготовления:

Тесто: смешать яйцо, воду, пол чайной ложки соли и постепенно добавлять муку. Замесить упругое тесто, пока оно полностью не перестанет липнуть к рукам. Оставить настояться. Мелко нарезать мясо, лук и сало ножом. Затем смешать все ингредиенты вместе, добавив приправу хмели-сунели, соль и перец по вкусу. Тесто скрутить в колбаски, нарезать их кусочками и раскатать из них лепешки. На каждую лепешку положить по одной столовой ложке фарша. Скрепить уголки и обмакнуть нижнюю часть мантов в масло, перед тем как их выложить в мультиварку.

Выбрать программу «Пароварка». Установить время приготовления – 40 минут. По истечении данного времени, манты в мультиварке будут готовы.

Полезный совет:

Хмели-сунели – это ароматная смесь изумительно сочетающаяся с блюдами из птицы и другими мясными блюдами.



Куриные ножки под лимонным соусом

Ингредиенты:

Куриные ножки – 8 шт.

Морковь – 2 шт.

Зеленая фасоль – 100 г

Лук репчатый – 1 шт.

Лавровый лист – 2 шт.

Сок 2-х лимонов

Оливковое или подсолнечное масло – 1/2 мерного стаканчика

Соль – по вкусу

Петрушка или другая зелень – по вкусу

Способ приготовления:

Тонко нарезать лук и морковь. Налить оливковое масло в чашу мультиварки. Добавить куриные ножки. Выбрать режим «Обжарка» и установить таймер на 20 минут. Нажать кнопку «Старт» для начала приготовления. Через 10 минут, после появления золотой корочки, вынуть ножки и отложить. В чашу мультиварки добавить нарезанную морковь, зеленую фасоль, чеснок, тонко нарезанный лук, петрушку и лавровый лист. Продолжить приготовление. Добавить отложенные ранее куриные ножки, приправленные лимонным соком. Выбрать режим «Подогрев» и установить таймер на 20 минут. Нажать кнопку «Старт» для начала приготовления.

Полезный совет:

Чтобы максимально сохранить витамины, следует избегать соприкосновения овощей и фруктов с металлом (кастрюли, терки, мясорубка, металлические чашки), лучше использовать более щадящую посуду.



Свиное филе под сливовым соусом

Ингредиенты:

Филе из свинины – 400–450 г

Лук репчатый – 12 шт. (небольших)

Сливовое повидло – 10 г

Шампиньоны – 50 г

Коньяк или виноградный бренди – 1/2 мерного стаканчика

Оливковое или подсолнечное масло – 1/3 мерного стаканчика

Соль и перец – по вкусу

Розмарин

Способ приготовления:

Приправить филе солью, перцем и поместить в чашу мультиварки. Налить оливкового масла. Выбрать режим «Обжарка» и установить таймер на 20 минут. Нажать кнопку «Старт» для начала приготовления. Через 3 минуты добавить оставшиеся ингредиенты. Если предпочтение отдается жареной пище, то следует еще раз выбрать режим «Обжарка». Установить таймер на 25 минут и завершить приготовление. После того как филе немного остынет, нарезать его на кусочки. Все оставшееся содержимое измельчить через мясорубку для получения соуса.

Полезный совет:

Хорошей альтернативой коньяку могут послужить кальвадос и арманьяк.



Медальоны из говядины

Ингредиенты:

Вырезка говяжья – 900/1000 г

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 – по вкусу

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 «Обжарка». 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 «Обжарка». 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 г

Морковь – 60 г

Мясной фарш – 150 г

Пенне (вид макарон) можно выбрать другие – 250 г

Помидоры (прокрученные через мясорубку) – 2 мерных стаканчика

Оливковое или подсолнечное масло – 1/4 мерного стаканчика

Вода – 1/4 мерного стаканчика

Соль – по вкусу

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 «Обжарка». Установить таймер на 15 минут. Нажать кнопку «Старт» для начала приготовления. Через 8 минут добавить помидоры и продолжить приготовление в режиме «Обжарка» в течение 7 минут. Добавить пенне и воды. Выбрать в меню режим «Паста». 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.



Паста «Болоньезе»

Ингредиенты:

Оливковое масло – 1 ст. л

Лук репчатый – 1 шт.

Морковь – 1 шт.

Стебель сельдерея – 1 шт.

Шампиньоны – 300–400 г

Измельченные томаты в собственном соку (можно заменить свежими помидорами и томатным соком) – 250 мл

Специи – по вкусу

Чеснок – 1 зубчик

Паста (макароны) – 250 г

Вода – 270 мл

Сыр пармезан

Способ приготовления:

Мелко нарезать лук и стебель сельдерея. Морковь натереть на терке. Грибы нарезать пластинами. Поместить в мультиварку лук, морковь, сельдерей, грибы и полить маслом. Выбрать в меню режим «Обжарка». Нажать кнопку «Старт» для начала приготовления. Добавить томатное пюре, чеснок, соль, перец, специи. Повторно выбрать в меню режим «Обжарка». Установить таймер на 10 минут. Нажать кнопку «Старт» для начала приготовления. Положить макароны и налить воды. Выбрать в меню режим «Паста». Нажать кнопку «Старт» для начала приготовления. Перед подачей к столу посыпать тертым пармезаном.

Полезный совет:

Лучший болоньезе – насыщенный, мясной и томатный – достаточно густой, чтобы полностью покрыть макароны.



Лапша в сливочном соусе

Ингредиенты:

Плоская лапша – 250 г

Грибы – 150 г

Бекон или ветчина – 150 г

Оливковое или подсолнечное масло – 1/2 мерного стаканчика

Соя – 1/2 мерного стаканчика

Сливки – 250 г

Вода – 1 мерный стаканчик

Способ приготовления:

Грибы, бекон или ветчину нарезать кусочками. Налить в чашу мультиварки масло, добавить грибы, ветчину. Выбрать в меню режим «Обжарка». Установить таймер на 15 минут. Нажать кнопку «Старт» для начала приготовления. Через 10 минут добавить сливки, сою и перемешать. Добавить воду. Выбрать в меню режим «Паста».

Нажать кнопку «Старт» для начала приготовления.

Полезный совет:

Нельзя нагревать до кипения соус, заправленный сливочным маслом, так как это разрушает эмульсию масла с другими продуктами.



Сливочно–креветочный суп

Ингредиенты:

Креветки очищенные замороженные – 300 г

Картофель – 100 г

Лук репчатый – 80 г

Кукуруза сладкая консервированная – 80 г

Чеснок – 2 зубчика

Масло сливочное – 15 г

Сливки 20% – 200 мл

Вода – 0,5 л

Соль – по вкусу

Специи – по вкусу

Способ приготовления:

Картофель нарезать мелкими кубиками, лук и чеснок измельчить, из банки с кукурузой слить консервную жидкость. Отложить сливки в сторону, а прочие ингредиенты сложить в чашу для мультиварки, залить водой. Присыпать солью и специями, хорошенько перемешать. Закрыть крышку и выбрать режим «Суп». Таймер установить на 1 час 10 минут. Когда суп полностью приготовится в мультиварке, перелить его в емкость, добавить сливки и взбить блендером. Подавать к столу можно украсив суп ломтиками лайма и красной икрой.

Полезный совет:

Перед тем, как начать варить, креветки можно обжарить с овощами (лук, морковь, кто любит – помидор).



Суп с рыбными консервами

Ингредиенты:

Рыбные консервы (лосось, горбуша, сайра и т.д.)

Вода – 1,5 л

Картофель – 2 шт.

Морковь – 1 шт.

Лук – 1 шт.

Соль – по вкусу

Перец – по вкусу

Способ приготовления:

Все овощи предварительно следует тщательно помыть водой и при необходимости почистить. Нарезать картофель, морковь и лук. Поместить все ингредиенты в чашу мультиварки. Выбрать в меню режим «Пароварка». Установить таймер на 15–20 минут. Нажать кнопку «Старт» для начала приготовления.

Полезный совет:

Любые рыбные консервы продаются уже в готовом к употреблению состоянии и не требуют длительной тепловой обработки. Именно поэтому, чтобы они не разваривались и не распадались, их добавляют в самом конце приготовления супа. Существует еще один нюанс: рыбные консервы достаточно соленые и содержат немалое количество специй. Поэтому суп лучше солить в конце приготовления, после добавления консервов.



Каша рисовая с молоком

Ингредиенты:

Рис круглый – 1 мерный стаканчик

Молоко – 4 мерных стаканчика

Соль – по вкусу

Сахар – по вкусу

Масло сливочное – 25 г

Способ приготовления:

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

Макаронеры – 150 г

Соль – по вкусу

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 закипит, добавить макароны и приправы. Дождаться окончания времени приготовления.

Полезный совет:

Когда вода начнет закипать, сначала посолите воду, а затем опустите в нее макароны.



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 г

Шафран – по вкусу

Вода – 2 мерных стаканчика

Рис – 2 мерных стаканчика

Соль – по вкусу

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 «Рис» или «Паста». Нажать кнопку «Старт» для начала приготовления.

Полезный совет:

Вода является важным ингредиентом в приготовлении ризотто. Так как она составляет 99% вкуса конечного продукта. Собственно, она и есть бульон. Лучший бульон для ризотто – куриный.



Йогурт

Ингредиенты:

Молоко (чем выше процент жирности, тем лучше) – 500 мл

Йогурт без добавок – 50–100 мл

Сахар или мед – 3 ч. л.

Способ приготовления:

Все ингредиенты должны быть комнатной температуры!!! Для получения наилучшего результата лучше использовать только натуральное домашнее молоко. На дно чаши поместить небольшое полотенце или тканевую салфетку. Положите все ингредиенты в чашу мультиварки. Залить водой так, чтобы до края емкости для йогурта оставалось 1.5 см. Выбрать режим «Йогурт». Нажать кнопку «Старт» для начала приготовления. После приготовления поместить в холодильник на пару часов.

Полезный совет: Фрукты, варенье, шоколад и другие сладости лучше добавлять непосредственно перед едой.



Испанский омлет с картофелем

Ингредиенты:

Картофель – 450 г

Яйца – 5 шт.

Оливковое или подсолнечное масло – 1/2 мерного стаканчика

Лук репчатый – 1 шт.

Соль – 1/2 ч. л.

Способ приготовления:

Картофель и лук помыть водой и почистить. Тонко нарезать. Лук лучше нарезать тонкими полукольцами. В чашу мультиварки поместить картошку, оливковое масло и лук. Выбрать в меню режим «Обжарка». Установить таймер на 30 минут. Нажать кнопку «Старт». Перемешивать каждые 8 минут. Добавить взбитые яйца и очень аккуратно перемешать. Выбрать в меню режим «Обжарка». Установить таймер на 10 минут. Нажать кнопку «Старт» для начала приготовления.

Полезный совет:

Лучше воспользоваться небольшой тарелкой, чтобы извлечь блюдо из чаши.



Мясные шарики под грибным соусом

Ингредиенты:

Мясной фарш – 1 кг

Лук репчатый – 2 шт.

Грибы (на Ваш выбор) – 200 г

Белые грибы – 15 г

Коньяк или виноградный бренди – 1/2 мерного стаканчика (80 мл)

Бульон – 2 мерных стаканчика (320 мл)

Сливки – 1/4 мерного стаканчика (40 мл)

Оливковое или подсолнечное масло – 1/2 мерного стаканчика (80 мл)

Соль – по вкусу

Способ приготовления:

Положить белые грибы в воду на некоторое время. Сформировать небольшие шарики из фарша. Налить оливковое масло в чашу мультиварки и добавить туда мясные шарики. Выбрать режим «Обжарка». Установить таймер на 10 минут. Нажать кнопку «Старт» для начала приготовления. Завершив приготовление, вынуть мясные шарики и отложить в сторону. Измельчить через мясорубку грибы (на Ваш выбор), лук, белые грибы. Выбрать режим «Обжарка». Установить таймер на 10 минут. Нажать кнопку «Старт» для начала приготовления. Добавить коньяк или виноградный бренди, бульон и сливки. Можно добавить немного воды, если смесь получается очень густой. Выбрать режим «Обжарка». Установить таймер на 10 минут. Нажать кнопку «Старт» для начала приготовления.



Люля-кебаб из баранины

Ингредиенты:

Баранина (мякоть) – 350 г

Лук репчатый – 85 г

Масло растительное (подсолнечное) – 50 г

Соль – по вкусу

Специи – по вкусу

Способ приготовления:

Филе баранины промыть. Лук почистить и помыть в воде. Пропустить баранину и лук через мясорубку. Добавить соль и специи по вкусу. Тщательно все перемешать.

Из получившегося фарша сформировать четыре колбаски. Налить немного растительного масла в чашу мультиварки. Выложить туда колбаски. Закрыть крышку. Выбрать режим «Обжарка». Установить таймер на 15 минут.

Полезный совет:

Для более полного раскрытия аромата семена тмина стоит обжарить на сухой сковороде. Отваривая кислую капусту, добавьте немного семян тмина, и неприятный капустный запах исчезнет. Можно добавлять тмин в блюда из баранины и кролика, чтобы нейтрализовать запах.



Овощной пирог

Ингредиенты:

Сливки – 0,5 л

Яйца – 4 шт.

Тушеная зеленая стручковая фасоль – 250 г

Цветная капуста – 1/2 кочана среднего размера

Морковь – 3 шт. (тушеные)

Перец и соль – по вкусу

Масло сливочное

Способ приготовления:

Яйца взбить и добавить сливки. Положить масло в форму для выпекания диаметром около 18 см. Добавить цветную капусту. Следующим слоем добавить морковь и часть смеси из яиц и сливок. Далее добавить зеленую стручковую фасоль и оставшуюся часть смеси из яиц и сливок. Наполнить чашу мультиварки водой объемом равным 2 мерным стаканчикам. Установить пароварку и поставить на нее форму для запекания.

Выбрать в меню режим «Пароварка». Установить таймер на 50 минут.

Нажать кнопку «Старт» для начала приготовления.

Полезный совет:

Бобы содержат мало жира и в них совершенно отсутствует холестерин.



Пирог с грибами и луком–порей

Ингредиенты:

Яйца – 3 шт.

Грибы – 125 г

Лук–порей – 2 шт. (нарезанный кусочками)

Оливковое или подсолнечное масло – 1/2 мерного стаканчика

Соль – по вкусу

Способ приготовления:

Ингредиенты предварительно следует хорошо помыть водой и при необходимости почистить. Грибы мелко нарезать. В чашу мультиварки поместить оливковое масло, грибы и лук–порей. Выбрать в меню режим «Обжарка». Установить таймер на 15 минут. Нажать кнопку «Старт» для начала приготовления. В это время взбить яйца и далее смешать их с грибами и луком–порей, приготовленными в мультиварке. Смазать форму для выпекания диаметром около 18 см оливковым или подсолнечным маслом.

Наполнить чашу мультиварки 2 мерными стаканчиками воды и установить пароварку. Поставить форму для выпекания на пароварку. Выбрать в меню режим «Пароварка». Установить таймер на 25 минут. Нажать кнопку «Старт» для начала приготовления

Полезный совет:

Лук–порей гораздо нежнее обычного репчатого лука или лука–шалота, поэтому чаще всего его используют в тех блюдах, где нужен деликатный луковый вкус и аромат.



К
Ш
Т
Л
Ш
С

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

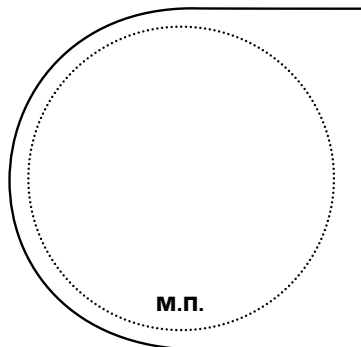
ФИО и телефон покупателя

Подпись продавца

Печать продающей организации

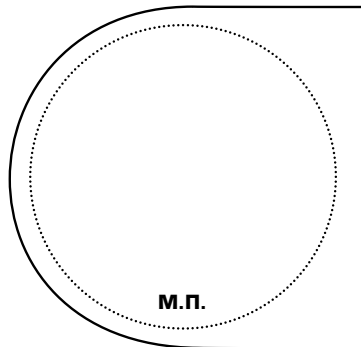
СЕНТЕК

Данные отрывные купоны заполняются представителем фирмы-продавца



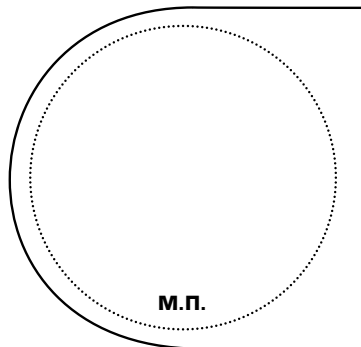
КУПОН №3

ИЗДЕЛИЕ	
МОДЕЛЬ	
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР №	
ДАТА ПРОДАЖИ	
ФИРМА- ПРОДАВЕЦ	



КУПОН №2

ИЗДЕЛИЕ	
МОДЕЛЬ	
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР №	
ДАТА ПРОДАЖИ	
ФИРМА- ПРОДАВЕЦ	



КУПОН №1

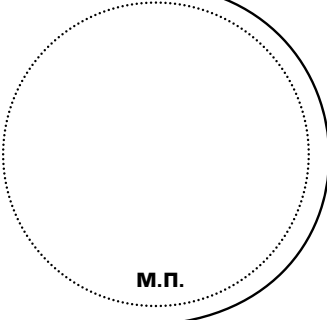
ИЗДЕЛИЕ	
МОДЕЛЬ	
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР №	
ДАТА ПРОДАЖИ	
ФИРМА- ПРОДАВЕЦ	

CENTEK

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

КУПОН №3

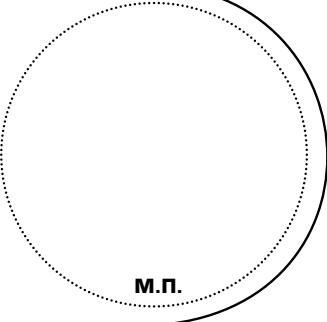
МОДЕЛЬ	
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР №	
ДАТА ПОСТУПЛЕНИЯ В РЕМОНТ	
ДАТА ВЫДАЧИ	
ВИД РЕМОНТА	



М.П.

КУПОН №2

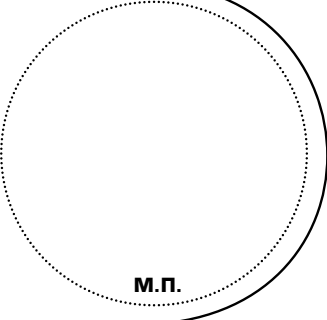
МОДЕЛЬ	
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР №	
ДАТА ПОСТУПЛЕНИЯ В РЕМОНТ	
ДАТА ВЫДАЧИ	
ВИД РЕМОНТА	



М.П.

КУПОН №1

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



М.П.

УВАЖАЕМЫЙ ПОТРЕБИТЕЛЬ!

Благодарим Вас за выбор техники ТМ «Centek» и гарантируем высокое качество работы прибора приобретенного Вами 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 обязатель-

ство по бесплатному устранению всех неисправностей, возникших по вине производителя.

Гарантийный ремонт может быть произведен в авторизованном сервисном центре изготовителя ООО «Ларина-Сервис», находящемся по адресу: г. Краснодар, ул. Демуса, 14.

Тел.: 8 (861) 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 батареями;
- 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.

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

МОЩНОСТЬ • КАЧЕСТВО • ДИЗАЙН