

CENTEK®



**РУКОВОДСТВО
ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ**

ПАРОВАРКА СТ-1457

МОЩНОСТЬ • КАЧЕСТВО • ДИЗАЙН

СОДЕРЖАНИЕ

1. Меры безопасности
2. Технические характеристики
3. Комплектность
4. Описание прибора
5. Порядок работы
6. Уход за прибором
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 случаях использования прибора не по прямому назначению и при несоблюдении правил и условий, указанных в настоящей инструкции, а также в случае попыток неквалифицированного ремонта прибора.

Если вы желаете передать прибор для использования другому лицу, пожалуйста, передавайте его вместе с настоящей инструкцией.

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

1. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

1. Внимательно ознакомьтесь с данным руководством до начала эксплуатации.
2. Сохраняйте настоящее руководство.
3. Перед подключением прибора к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики). Не используйте переходники во избежание возникновения пожара. Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора. Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление.
4. Запрещается использовать принадлежности и запасные части других из-

готовителей. В случае использования таких деталей гарантия изготовителя аннулируется.

5. Запрещается использовать прибор при повреждении сетевого шнура, вилки и других частей прибора.
6. При повреждении сетевого шнура его необходимо заменить. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за вилку, а не за провод. Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами. Случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком.
7. Во время первого использования может появиться легкий неприятный запах, который исчезнет после нескольких использований, что объясняется возможным наличием остатков масел и других веществ на внутренних поверхностях и нагревательных элементах.
8. Будьте внимательны, во время использования прибора его корпус, чаши, чаша-рисоварка и крышка могут быть очень горячими. Используйте специальные прихватки или рукавицы, чтобы извлечь посуду. Будьте осторожны при открывании крышки, опасайтесь горячего пара.
9. Не наклоняйтесь над прибором и остерегайтесь попадания горячего пара на лицо, руки и другие части тела.
10. Возможен выброс пара. Не помещайте прибор рядом с занавесками, под полками или стенными шкафчиками, а также поблизости от любых предметов, которые могут быть повреждены выбросом пара.
11. Не накрывайте прибор и не размещайте ничего на его поверхности.
12. После использования отключите вилку от электросети и проследите, чтобы она не находилась непосредственно на пароварке, вблизи огня или воды.
13. Не позволяйте детям играть с прибором. Не оставляйте прибор без присмотра.
14. Запрещается погружать базовый блок прибора в воду или помещать его под струю воды!
15. Лицам с пониженным восприятием органов чувств или душевнобольным, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями, ни в коем случае нельзя использовать бытовой прибор самостоятельно!
16. Если появился дым, выключите прибор, затем отсоедините его от электрической сети.
17. Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

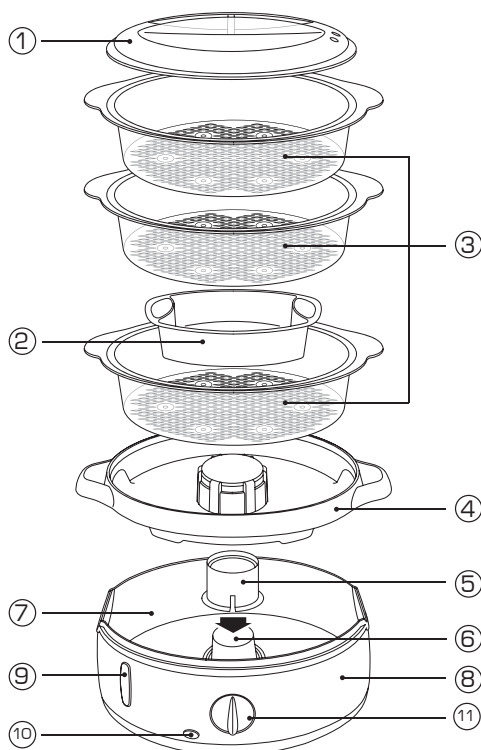
- максимальный объем: 9 л;
- максимальная мощность: 800 Вт;
- номинальное напряжение: 220 – 240 В ~ 50 Гц;
- механическое управление;
- таймер на 60 минут;
- длина сетевого шнура: 1 м.

3. КОМПЛЕКТНОСТЬ

- Базовый блок – 1 шт.;
- Чаша – 3 шт.;
- Чаша-рисоварка – 1 шт.;
- Поддон – 1 шт.;
- Крышка – 1 шт.;
- Трубка для пара – 1 шт.;
- Руководство по эксплуатации – 1 шт.

4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

1. Крышка
2. Чаша-рисоварка
3. Чаши
4. Поддон
5. Трубка для пара
6. Нагревательный элемент
7. Резервуар для воды
8. Базовый блок
9. Окно уровня воды
10. Индикатор работы
11. Таймер



5. ПОРЯДОК РАБОТЫ

Промойте все съемные детали теплой мыльной водой, как следует сполосните и просушите.

СБОРКА

1. Разместите паровую трубку (5) вокруг нагревательного элемента (6), так чтобы нагревательный элемент оказался в центре.

2. Установите поддон на базовый блок. Поддон имеет лишь одно положение установки, дающее доступ к панели управления. Поддон препятствует попаданию конденсата и пищевых соков на нагревательный элемент или в резервуар для воды.
3. Ручки чаши пронумерованы цифрами 1, 2 и 3. Вы можете использовать 1, 2 или 3 чаши одновременно.
 - а) Установите чашу 1 сверху на поддон. Положите продукты в чашу.
 - б) Установите чашу 2 сверху на чашу 1. Положите продукты в чашу.
 - в) Установите чашу 3 сверху на чашу 2. Положите продукты в чашу.
 - г) Закройте крышкой.

НАПОЛНЕНИЕ

1. Заполните резервуар для воды до максимального уровня (1,2 л). Этого количества воды хватит на 60 минут, что вполне достаточно для приготовления большинства продуктов.
2. Ничего не добавляйте в воду. Приправы, маринады и пр. следует добавлять в продукты, но не в воду, предназначенную для парообразования. Добавки не будут выходить вместе с паром, а останутся в резервуаре, что может привести к разрушению его поверхностей и к повреждению нагревательного элемента.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Вставьте вилку в розетку.
2. Поверните таймер по часовой стрелке, установив необходимое время. Не пытайтесь повернуть его против часовой стрелки – так Вы можете сломать таймер.
3. Включится индикатор работы.
4. Пар начнет заполнять чаши.
5. Когда таймер вернется в положение «0», раздастся звонок, и пароварка выключится.
6. Для экстренной остановки прибора его необходимо отключить от розетки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА

1. Насыпьте рис и налейте воду в чашу–рисоварку в пропорциях, указанных в инструкции на упаковке риса.
2. Поместите чашу–рисоварку в нижнюю паровую чашу.
3. Накройте чашу крышкой.
4. Рис готовится от 15 до 20 минут, в зависимости от сорта, количества и личных предпочтений.
5. Готовьте рис по своему вкусу. При необходимости измените время приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если Вы поставите рис под другими продуктами, с них может стечь сок, что изменит вкус и аромат риса, а избыток жидкости сделает его слишком разваристым.

ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Отключите прибор от электросети.
2. Положите крышку на тарелку или поднос.
3. Извлеките чаши и поставьте их на тарелки или подносы.
4. Осторожно извлеките поддон – его горячее содержимое может привести к ожогу при попадании на кожу.
5. Слейте воду в резервуаре через один из сливных носиков сбоку.

ВНИМАНИЕ!

Предельно осторожно вынимайте паровые чаши. Никогда не вынимайте все чаши сразу. Снимайте чаши по одной, начиная с верхней. Используйте прихватки или рукавицы во избежание ожогов от горячего пара.

ДОБАВЛЕНИЕ ВОДЫ

Если вода в приборе полностью выкипит, термостат отключит питание элемента. Лампочка погаснет, но таймер продолжит работу. Термостат будет периодически включаться и выключаться до тех пор, пока вы не добавите воды, или пока таймер не вернется в положение «0» и выключится.

1. Отключите базовый блок от сети, дайте ему остыть несколько минут, затем долейте в резервуар воды и вновь запустите устройство.
2. Рассчитывая необходимое время, примите во внимание уже прошедшее время готовки на пару и добавьте еще некоторое время, поскольку процесс готовки не прекращается сразу же после того, как выкипит вся вода.

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В таблице приведены продукты, которые начинают готовить после заливания холодной воды. Наполните резервуар холодной водой, добавьте продукты и установите таймер согласно таблице.

Продукты (свежие)	Примечание	Время (минуты)
Брокколи	Разделить на веточки размером 1–2 см	13–15
Зеленая фасоль	Равномерно распределить по чаше	13–15
Морковь	Нарезать ломтиками толщиной около 0,5 см	17–19
Капуста	Нашинковать или нарубить мелкими кусочками	11–13
Спаржа	Равномерно распределить по чаше	11–13
Цукини	Нарезать ломтиками толщиной около 0,5 см	9–11
Брюссельская капуста	Целиком (примерно 2 см в диаметре)	13–15
Цветная капуста	Разделить на веточки размером 1–2 см	15–17
Сахарная кукуруза	Целый початок	17–21
Картофель	Молодой картофель или зрелый картофель ломтиками толщиной 1–2 см	21–23

В таблице приведены продукты, которые начинают готовить после подачи пара. Уложите продукты в чашу/чаши и накройте крышкой, но не ставьте чаши на поддон до тех пор, пока не пойдет пар. После подачи пара возьмите прихватки или рукавицы, осторожно поместите чашу/чаши с продуктами на поддон и установите время приготовления.

Продукты (свежие)	Примечание	Время (минуты)
Вареные яйца	Всмятку / в мешочек / вкрутую / полная готовность	5-6/7-8/ 9-10/11-12
Яйца пашот	Поместить в формочку или небольшую миску	5-6
Куриная грудка	Нарезать тонкими слоями или кубиками по 1-2 см / филе	12-14 / 25-30
Лосось / круглая рыба	Треска, пикша и т. д.	18-25
Мясо	Стейки из красного мяса	60-90
Рыбные стейки	Тунец, меч-рыба и т. д.	25-30
Мидии	В середине приготовления помешать	8-10
Королевские креветки	Удалить панцирь. Подержать креветки на пару в течение 3-5 минут или до полной готовности. В середине приготовления помешать	

РЕКОМЕНДАЦИИ И СОВЕТЫ

Не беспокойтесь о том, что блюдо может быть переваренным – варка на пару является относительно мягким способом готовки.

- Чтобы обеспечить циркуляцию пара:
 - а) Не размещайте продукты в чаше слишком плотно.
 - б) По возможности располагайте продукты в один слой.
 - в) Оставляйте просветы между кусочками.
 - г) Укладывая продукты слоями, оставляйте в каждом слое промежутки между кусочками, чтобы обеспечить циркуляцию пара между слоями.
- Следите за тем, чтобы в смотровом окне всегда был виден уровень воды.
- Никогда не снимайте крышку во время работы пароварки.
- Выкладывайте продукты в один слой.
- Нарезка продуктов на одинаковые куски обеспечивает более равномерную обработку паром.
- При долгом приготовлении помешайте продукты в середине цикла для более равномерной обработки паром.
- Продукты, которые требуют больше времени для приготовления, следует поместить в нижние чаши.
- Продукты, которые требуют более слабой обработки паром или меньше времени для приготовления, следует поместить в верхние чаши.
- Наиболее подходящее время для приготовления ваших любимых продуктов или сочетаний продуктов определяется опытным путем.
- Для приготовления продуктов в соусе или в жидкости используйте чашу-рисоварку.
- С птицы или рыбы может капать сок, передавая запахи. Во избежание этого заворачивайте куски мяса в фольгу.

- Не используйте уже раскрытые мидии. Пропаривайте до полного раскрытия, нераскрывшиеся выбрасывайте.
- Готовьте мясо, птицу и продукты их переработки (фарш, рубленые бифштексы и т. д.) до тех пор, пока выделяемый сок не станет прозрачным. Готовьте рыбу до тех пор, пока мякоть не станет полностью матовой.
- Листовые овощи должны готовиться минимальное время, чтобы оставаться свежими и хрустящими. Процесс готовки овощей можно остановить путем их погружения в ледяную воду.

6. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

1. Отключите прибор и дайте ему остыть перед чисткой или хранением.
 2. Вытрите наружную и внутреннюю поверхность блока влажной тряпкой.
 3. Съемные детали можно мыть в посудомоечной машине.
- Экстремальная среда внутри прибора может влиять на покрытие. Повреждения могут быть только внешними, не влияющими на работу прибора.

УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

Со временем на пароварке могут образоваться минеральные отложения, которые ухудшают ее работу. Рекомендуется удалять эту накипь каждые 3 месяца.

1. Приготовьте примерно 1 литр раствора для удаления накипи, следуя инструкциям производителя. Залейте раствор в резервуар для воды.
2. Установите паровую трубку, поддон, одну чашу и крышку.
3. Включите пароварку на 25 минут.
4. Отсоедините прибор от сети и дайте ему полностью остыть.
5. Вылейте раствор для удаления накипи.
6. Повторите шаги 1—4, используя только воду. Повторяйте до полного удаления всех следов раствора для удаления накипи.
7. Вымойте все съемные части теплой мыльной водой или в посудомоечной машине на верхней решетке.

Приносим свои извинения, если комплект поставки, габариты, описание, технические характеристики, внешний вид или цвет товара оказались неточными. Производитель оставляет за собой право изменять эти параметры без предварительного уведомления, вследствие чего на момент приобретения конкретного товара они могут отличаться от указанных ранее.

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.

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, 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 3 года с даты производства при условии, 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 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 или на сайте **www.centek.ru**.

Продукция имеет сертификат соответствия:
№ TC RU C–CN.АБ93.В.03088 от 21.11.2017 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.

10. РЕЦЕПТЫ

ЧТО МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ В ПАРОВАРКЕ?

С помощью пароварки CENTEK Вы можете готовить практически все продукты, исключение составляют лишь макароны и бобовые, их проще и быстрее сварить в обычной кастрюле. Существует огромное множество рецептов, следуя которым можно приготовить в пароварке пельмени, мясо, рис, рыбу, котлеты, овощи и даже торты! В данном руководстве представлено несколько простых, но вкусных вариантов готовки в пароварке.

РЫБА С ОВОЩАМИ НА ПАРУ

Филе нежирной красной рыбы	700 г
Морковь	2 шт.
Красный болгарский перец	1 шт.
Лук репчатый	1 шт.
Чеснок.....	3 зубчика
Лимон.....	1/3 шт.
Соль, пряности	по вкусу

1. Рыбное филе разрежьте на порционные куски, маринуйте в лимонном соке 30–60 мин.
2. Очищенную морковь пошинкуйте крупной соломкой.
3. Красный болгарский перец, репчатый лук нарежьте полукольцами. Разрубите чеснок.
4. Чашу пароварки застелите фольгой.
5. На фольгу выложите слоями репчатый лук, морковь, красный болгарский перец, чеснок. Посолите, добавляя пряности.
6. На овощную подушку выложите рыбные кусочки. Посолите.
7. Закройте рыбу с овощами фольгой. Чтобы рыба с овощами на пару приготовилась быстрее края фольги можно оставить приоткрытыми.
8. Рыба с овощами в пароварке готовится 30–60 минут.
9. Время приготовления подбирается индивидуально. Зависит от мощности кухонного прибора, плотности упаковки ингредиентов в фольгу.
10. Подавайте готовое блюдо горячим или холодным с рубленой зеленью и овощными салатами.

КУРИЦА С ПОМИДОРАМИ И СЫРОМ

Филе куриной грудки	500 г
Свежие помидоры	3 шт.
Твердый сыр пониженной жирности	200 г
Чеснок	5 зубчиков
Соль, пряности	по вкусу

Маринады:

Лимон	1/3–1/2 шт.
Готовая горчица	2 ст. л.
Соевый соус	2 ст. л.
Различные маринады	по вкусу

1. Филе грудки тщательно промойте, нарежьте для мягкости продольными полосками поперек волокон толщиной 1,5 см.
2. По желанию замаринуйте полученные куриные полоски вариациями маринадов по вкусу на холоде 6 часов.
3. Перед приготовлением, при необходимости, маринованные кусочки посолите, добавьте пряности. При использовании пряных, подсолненных маринадов приправлять и досаливать мясо не следует.
4. Подготовленные к приготовлению свежие помидоры нарежьте кружочками, разрубите предварительно очищенный чеснок, твердый сыр натрите на крупной терке или нарежьте плоскими кусочками.
5. Подготовленные куриные кусочки выложите в чашу–рисоварку пароварки. Немаринованные кусочки подсолите.
6. Куриные кусочки посыпьте рубленым чесноком, поверх слоем выложите помидорные кружочки, затем сырные пластинки или соломку.
7. Курица с помидорами и сыром в пароварке готовится 40 минут.
8. Готовую курицу с помидорами и сыром подавайте горячей с рубленой зеленью, овощными салатами, диетическими гарнирами.

ПЛОВ

Пропаренный рис	500 г
Горох нут	100 г
Постное мясо (курица, говядина, индейка, баранина, свинина)	300 г
Морковь	2 шт.
Репчатый лук	1 шт.
Чеснок	3 головки
Лимон	1/3 шт.
Рафинированное оливковое масло	1 ч. л.
Соль	по вкусу
Черный, красный, чили, молотый перец	по вкусу
Кинза (кориандр), зира (кумин), куркума, барбарис	по щепотке

1. Нут тщательно промойте холодной водой, замочите на 6–8 часов.
2. Постное мясо нарежьте кусочками 2х2 см. Замаринуйте смесью сока лимона и рафинированного оливкового масла на 60 минут.
3. Промаринованные кусочки мяса наденьте на шампур, запекайте на решетке аэрогриля или духовке до золотистой корочки 20 минут. Можно мясные кусочки предварительно не запекать. Но с запеченными готовое блюдо получается вкуснее.
4. Морковь очистите, тонко порежьте соломкой или натрите на крупной терке. Нарежьте кольцами репчатый лук.

5. Пропаренный рис тщательно промойте холодной водой. Замачивать крупу не следует. Иначе рис разварится.
6. Выложите подготовленные рис, нут, морковь, лук на сплошной поддон, противень с мелкими отверстиями или корытце из фольги. Приложенная к пароварке чаша-рисоварка для приготовления не подходит.
7. Положите, добавьте пряности: перец, кинзу, зиру, куркуму, барбарис. Перемешайте.
8. Чеснок очистите от верхнего слоя шелухи, промойте, заройте головки в рис.
9. Добавьте предварительно запеченные кусочки мяса.
10. Плов в пароварке готовится 60 минут. После сигнала таймера проверьте готовность риса. При необходимости добавьте время.

ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА

Нежирный творог 200 г
 Яйцо 1 шт.
 Сахар или мед 1 ст. л.
 Соль, корица, кардамон, ваниль по вкусу

1. Тщательно перемешайте яйцо с сахаром (медом), пряностями, солью.
2. Добавьте творог. Перемешайте ингредиенты до однородной массы.
3. При желании, добавьте дополнительные ингредиенты (например, горсть грецких орехов и изюма).
4. Выложите творожную массу в форму. Крышкой форму не накрывайте.
5. Творожная запеканка в пароварке готовится 30 минут. После сигнала проверьте готовность. При необходимости добавьте время. Дайте остыть. Аккуратно выньте.
6. Готовое блюдо подавайте горячим или холодным на завтрак или десерт.

ОМЛЕТ

Яйца 5 шт.
 Молоко 1 стакан
 Соль по вкусу

1. Яйца тщательно помойте, обсушите, разбейте, добавьте молоко, соль.
2. Вилкой аккуратно перемешайте яйца, молоко, соль. Взбивайте осторожно, старайтесь сохранить структуру молекул белка. Чтобы омлет получился пышным, взбивать ингредиенты сильно не следует.
3. Количество ингредиентов блюда можно пропорционально увеличивать и уменьшать, исходя из требуемого количества порций.
4. Готовую омлетную смесь залейте в жаропрочную форму (стеклянную, керамическую, металлическую). Смазывать форму не обязательно. Закрывать форму крышкой не следует.

5. Поставьте жаропрочную форму с омлетной смесью в чашу пароварки.
6. Готовьте омлет в пароварке 15–20 минут. Время приготовления яичного блюда подбирается индивидуально: зависит от толщины омлетной смеси, мощности пароварки, электрической сети дома.
7. Подавайте готовое блюдо горячим с запеченными тостами из отрубного хлеба, смазанными нерафинированным оливковым маслом следуя знаменитой испанской традиции.

Разнообразный вкус, цвет и текстуру блюду придадут различные добавки и их сочетания. В омлетную смесь можно добавлять овощи, зелень, бобовые, зерновые, сухарики, пряности. Изменит вкус добавление к ингредиентам базового рецепта сметаны или сыра.

КОТЛЕТЫ

Постное мясо (филе говядины, свинины, курицы, индейки)	1 кг
Морковь	6 шт.
Репчатый лук	3 шт.
Чеснок	1 головка
Вода	100 мл
Овсяные хлопья быстрого приготовления	5 ст. л.
Пряности	по вкусу
Соль	по вкусу

1. Мясное филе тщательно промойте холодной водой.
2. Подготовьте, очистите овощи.
3. Подготовленные мясное филе, репчатый лук, морковь, чеснок порубите мясорубкой. Крупность терок подбирается индивидуально. Более мелкие позволяют получить самые нежные котлетки. Вместе с морковью для сочности, снижения калорийности, повышения усвояемости блюда можно добавить кабачки, тыкву равноценного объема. Тщательно перемешайте ингредиенты.
4. Добавьте по вкусу соль, холодную кипяченую воду, овсяные хлопья быстрого приготовления, по желанию пряности. Тщательно перемешайте фарш до однородной массы.
5. Дайте полученному мясному фаршу постоять 60 минут. Если фарш получился слишком густой, добавьте немного холодной кипяченой воды.
6. Руки смочите холодной водой и сформируйте котлетки. Выложите их в чашу пароварки.
7. Котлеты в пароварке готовятся 30 минут.
8. Время приготовления котлет в пароварки подбирается индивидуально: зависит от мощности пароварки и электрической сети дома.
9. Подавайте паровые котлеты горячими с легкими овощными салатами и диетическими гарнирами.



СЕНТЕНТШЕК

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

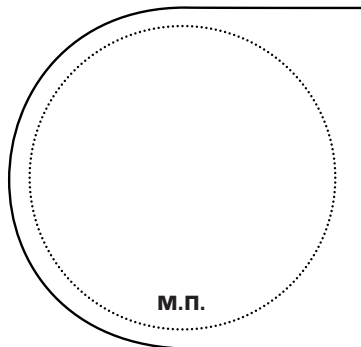
--

Печать продающей организации

--

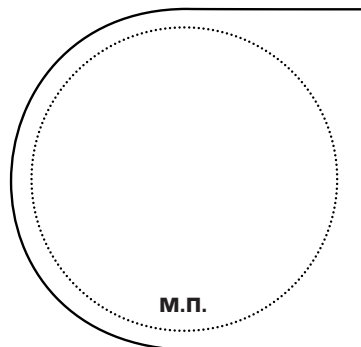
CENTEK®

Данные отрывные купоны заполняются представителем фирмы-продавца



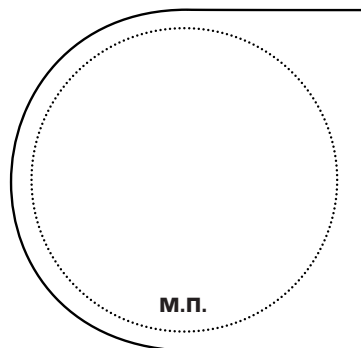
КУПОН №3

ИЗДЕЛИЕ	
МОДЕЛЬ	
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР №	
ДАТА ПРОДАЖИ	
ФИРМА- ПРОДАВЕЦ	



КУПОН №2

ИЗДЕЛИЕ	
МОДЕЛЬ	
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР №	
ДАТА ПРОДАЖИ	
ФИРМА- ПРОДАВЕЦ	



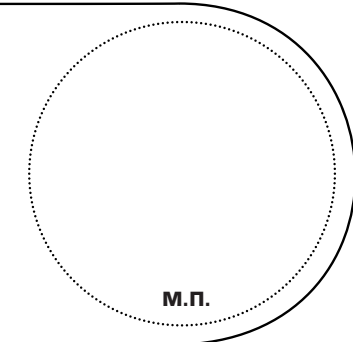
КУПОН №1

ИЗДЕЛИЕ	
МОДЕЛЬ	
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР №	
ДАТА ПРОДАЖИ	
ФИРМА- ПРОДАВЕЦ	

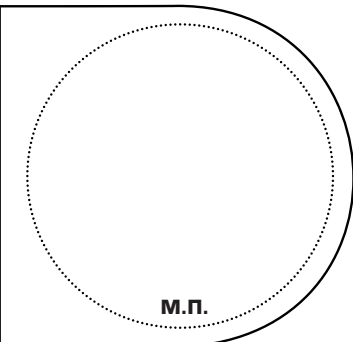
CENTEK®

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

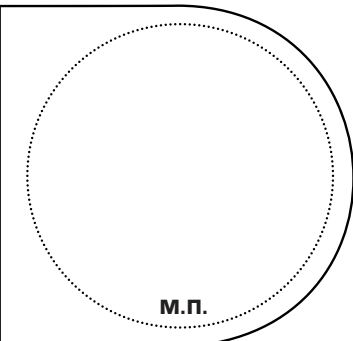
КУПОН №3	
МОДЕЛЬ	
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР №	
ДАТА ПОСТУПЛЕНИЯ В РЕМОНТ	
ДАТА ВЫДАЧИ	
ВИД РЕМОНТА	



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



КУПОН №1	
МОДЕЛЬ	
СЕРИЙНЫЙ НОМЕР №	
ДАТА ПОСТУПЛЕНИЯ В РЕМОНТ	
ДАТА ВЫДАЧИ	
ВИД РЕМОНТА	



УВАЖАЕМЫЙ ПОТРЕБИТЕЛЬ!

Благодарим Вас за 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.: 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 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.

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