



CEN TEK[®]
CENTURY TECHNOLOGIES



РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ВАФЕЛЬНИЦА
CEN TEK CT-1450

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, импортёре

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.

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

1. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

1. Внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством до начала эксплуатации.
2. Сохраняйте настоящее руководство.
3. Убедитесь, что напряжение питания, указанное на приборе, соответствует напряжению в сети электроснабжения.
4. Запрещается использовать принадлежности и запасные части других изготовителей. В случае использования таких деталей гарантия изготовителя аннулируется.
5. Запрещается пользоваться прибором при повреждениях сетевого шнура, вилки и других частей прибора.
6. При повреждении сетевого шнура его необходимо заменить силами изготовителя или авторизованного сервисного центра во избежание несчастных случаев.
7. Не используйте прибор вне помещений.
8. После окончания использования немедленно отсоединяйте прибор от розетки электропитания.
9. Не прокладывайте сетевой шнур и не кладите сам прибор в местах с повышенной влажностью, на горячих поверхностях, вблизи тепловыделяющих приборов или открытого пламени.
10. Не используйте устройство, если оно упало с высоты или на устройство попала влага.
11. Размещайте устройство на ровной устойчивой теплостойкой поверхности так, чтобы доступ к электрической розетке был свободным.
12. Используйте устройство в местах с хорошей вентиляцией. Во избежание возгорания не размещайте устройство рядом с занавесками или шторами и не накрывайте его во время работы.
13. Будьте осторожны: во время работы корпус прибора сильно нагревается, не дотрагивайтесь до горячих поверхностей.
14. Остерегайтесь выхода пара из зазоров между рабочими формами, соблюдайте осторожность, во избежание ожогов не подносите руки и не располагайте другие открытые участки тела близко к краям рабочих форм.
15. Категорически запрещается использование данного устройства детьми.
16. Никогда не извлекайте продукты из вафельницы острыми предметами, так как они могут повредить антипригарное покрытие рабочих форм.
17. Не перемещайте прибор, пока он полностью не остыл.

18. Если прибор не используется, следите за тем, что бы он был выключен!
19. Не пользуйтесь устройством в непосредственной близости от кухонной раковины, не подвергайте его воздействию влаги.
20. Не допускайте свисания сетевого шнура со стола, а также его контакта с горячими поверхностями или острыми кромками кухонной мебели.
21. Всякий раз отключайте устройство от сети перед чисткой, а также в том случае, если вы им не пользуетесь.
22. Используйте прибор только по прямому назначению во избежание несчастных случаев.
23. Данный прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими или умственными возможностями, детьми, а также лицами, не имеющими достаточного опыта использования подобных приборов без соответствующего инструктажа и наблюдения со стороны лиц, ответственных за их безопасность.

ВНИМАНИЕ!

Никогда не извлекайте продукты из вафельницы острыми предметами, так как они могут повредить антипригарное покрытие рабочих форм.

Во избежание удара электрическим током не погружайте сетевой шнур, сетевую вилку или сам прибор в воду или любые другие жидкости. Если это произошло, НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ к прибору, немедленно отключите его от электросети, и только после этого можно достать прибор из воды. Обратитесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр для проверки или ремонта прибора.

2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Автозамок
2. Индикатор включения в сеть
3. Индикатор готовности
4. Нижняя форма
5. Верхняя форма
6. Дополнительная антипригарная форма Waffle
7. Дополнительная антипригарная форма Waffle 2
8. Кнопка смены форм

3. КОМПЛЕКТНОСТЬ

- Вафельница
- Руководство пользователя
- 6 дополнительных форм с антипригарным покрытием

4. ПОРЯДОК РАБОТЫ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

После транспортировки или хранения устройства при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.

1. Перед включением убедитесь, что напряжение электрической сети соответствует напряжению, указанному на корпусе устройства.
2. Протрите антипригарное покрытие рабочих форм влажной тканью или губкой, после чего вытрите его насухо.
3. Перед использованием прибора в первый раз нанесите небольшое количество растительного масла на антипригарное покрытие рабочих форм, распределите его по всей поверхности, излишки удалите бумажной салфеткой. Закройте прибор, вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку, при этом загорится индикатор.
4. Через 5–10 минут извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки.
5. Дождитесь полного остывания рабочих форм и удалите остатки растительного масла.

Примечание: При первом использовании прибора нагревательные элементы обгорают, при этом может появиться специфический запах – это нормальное явление и дефектом не является.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ВАФЕЛЬНИЦЫ

1. Слегка смажьте растительным маслом антипригарное покрытие рабочих форм.

2. Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку, при этом загорится индикатор включения в сеть.
3. При достижении заданной температуры загорится индикатор готовности, теперь можно приступать к выпечке вафель или тостов.
4. Поднимите верхнюю крышку, взявшись за ручку.
5. Осторожно налейте требуемое количество заранее приготовленного жидкого теста в нижнюю форму.
6. Опустите верхнюю форму и сожмите формы для равномерного распределения теста.
7. Примерно через 2–3 минуты проверьте готовность вафель, приподняв верхнюю форму за ручку. Если вафли не готовы, закройте вафельницу и подождите еще некоторое время.
8. После того, как тесто приобретет золотистый цвет, аккуратно извлеките готовые вафли, используя пластиковую или деревянную лопаточку.
9. Завершив выпечку вафель отключите прибор от электрической сети, вынув вилку сетевого шнура из электрической розетки. Оставьте прибор открытым и дайте ему остыть.
10. Для того, чтобы сменить форму, отодвиньте кнопку смены форм (8), снимите форму и вставьте новую. Щелчок информирует о том, что пластина вставлена верно.



Форма Waffle

Данная форма идеально подходит для выпекания венских вафель.



Форма Waffle 2

Используйте данную форму для выпекания мелкозернистых тонких вафель, а также в качестве вафельного рожка для мороженого.

ВНИМАНИЕ!

При превышении необходимого количества теста будет невозможно полностью сомкнуть верхнюю и нижнюю формы, в этом случае необходимо удалить излишки теста и полностью сомкнуть формы.

Во время работы индикатор будет периодически загораться и гаснуть, сигнализируя о том, поддержи-

вается ли заданная температура рабочих форм. Вынимайте вафли сразу после приготовления, при длительном нахождении вафель во включенном приборе может произойти их возгорание. Не используйте острые или металлические предметы (ножи, металлические лопаточки и т.п.), чтобы вынуть вафли из формы, так как это может привести к повреждению антипригарного покрытия форм.

Примечание: Время приготовления вафель может меняться в зависимости от используемых ингредиентов.

Убирать прибор на хранение можно только после полного остывания!

5. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

1. Отключите вафельницу, вынув вилку сетевого шнура из электрической розетки.
2. Дайте прибору полностью остыть, для этого рекомендуется поднять верхнюю форму.
3. Удалите остатки теста, протрите антипригарную поверхность влажной тканью, при необходимости используя мягкое моющее средство, а затем вытрите насухо.
4. Для удаления остатков теста используйте мягкую щетку.
5. Перед тем как убрать прибор на хранение, выполните чистку устройства. Не используйте для чистки абразивные вещества или металлические мочалки, так как они могут повредить внутреннюю антипригарную или внешнюю поверхности прибора.
6. Смотайте шнур питания.
7. Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

Внимание! Во избежание удара электрическим током не погружайте устройство в воду или другие жидкости.

6. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- напряжение питания 220 – 240В ~ 50 Гц
- максимальная мощность 800 Вт
- длина сетевого шнура 0,8 м

7. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ, УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА

Защита окружающей среды

Упаковка, сам прибор сделаны из материалов, которые могут быть использованы повторно.

По возможности, при утилизации выбрасывайте их в контейнер, предназначенный для повторно 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, 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). 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 и на сайте

www.centek.ru.

Продукция имеет сертификат соответствия:
№ ТС RU С–СН.АЛ16.В.07968 от 15.12.2015



Продукция сертифицирована и соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам.

9. ИНФОРМАЦИЯ О ПРОИЗВОДИТЕЛЕ

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

РЕЦЕПТЫ

БЕЛЬГИЙСКИЕ ВАФЛИ

125 гр. сливочного масла
75 гр. сахара (песок)
1 пакет ванильного сахара
3 яйца
250 гр. пшеничной муки
Соль по вкусу
250 мл молока
125 мл минеральной воды
1/4 ч. л. разрыхлителя

Отделите белки от желтков. Белки хорошо взбейте. Масло, сахар, ванилин, желтки и соль взбейте до растворения сахара.

Смешайте муку и разрыхлитель для теста, влейте в муку молоко и добавьте масляно-сахарную массу.

После этого добавьте минеральную воду и взбитые белки. Все хорошо перемешайте.

При подаче можно посыпать корицей и сахарной пудрой.

ВЕНСКИЕ ВАФЛИ

100 мл молока
250 гр. муки
1 ч.л. разрыхлителя
80 гр. сахара
2 яйца
100 гр. сливочного масла

В миску разбиваем 2 яйца, высыпав сахар и взбиваем. Добавляем растопленное сливочное масло и 1 чайную ложку разрыхлителя. Снова взбиваем. Затем добавляем муку и молоко, взбиваем до получения однородной воздушной массы. Разогреваем вафельницу и аккуратно вливаем необходимое количество теста в нижнюю форму. Выпекаем вафли в течение 5 минут.

ВАФЛИ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

2 ст сахарной пудры
1 ст молока
3 ст муки
ванильный сахар
1 пачка сливочного масла

Размягченное масло взбиваем миксером. Постепенно добавляем сахарную пудру и вливаем порционно молоко. Молоко должно быть комнатной температуры, чтобы тесто получилось гладким и однородным. Добавляем ванильный сахар или ванилин по вкусу и всыпаем муку. Слегка смажьте разогретую поверхность вафельницы и влейте необходимое количество теста. Выпекайте вафлю в течении 2–3 минут. Еще горячую вафлю скручиваем конусом. Сделать это можно при помощи бумажных салфеток или специального конуса для формовки вафель. Дайте вафле остыть.

Чтобы вафли долго сохранились хрустящими, после остывания сразу же сложите их в герметичный контейнер и храните в сухом месте.

ДОМАШНЯЯ ШАУРМА

лаваш
300 гр. куриного филе
1 свежий огурец и 1 помидор
200 гр. сыра
350 гр. свежих шампиньонов
1 луковица
майонез + кетчуп

Подготовьте начинку для шаурмы. Для этого необходимо очистить и нарезать тоненько луковицу, грибы пластинками — обжарить шампиньоны с луком до мягкости и испарения лишней воды. Куриное филе нарежьте тонкими брусочками и обжарьте до золотистого цвета. Нарежьте помидоры дольками, огурцы и сыр натрите на объемной терке. Выложите на лист лаваша начинку и сделайте плотный конвертик. Слегка смажьте маслом поверхность вафельницы-гриль, выложите готовые конвертики и готовьте около 4 минут с каждой стороны.

КЛАССИЧЕСКИЙ ПАНИНИ

400 гр итальянского хлеба Чиабатта
4 ч л зернистой горчицы
4 ч л бальзамического уксуса
200 гр. тонких ломтиков сыра Моцарелла
12 листочков базилика
200 гр. тонких ломтиков ветчины
2 консервированных красных перца
1 помидор

Разрежьте хлеб пополам вдоль, намажьте нижнюю половину горчицей, верхнюю — уксусом. На нижнюю половину выложить моцареллу, базилик, ветчину и порезанные кольцами перец и помидор. Накройте верхней половиной хлеба.

Слегка смажьте маслом поверхность вафельницы-гриль, выложите панини. Накройте гриль и готовьте около 3 минут на каждой стороне. Разрезать панини на 6 частей.

КУБИНСКИЙ СЭНДВИЧ–ГРИЛЬ

450 гр. кусок свиной вырезки
225 гр. нарезанной ветчины
110 гр. нарезанного тонкими ломтиками швейцарского сыра
1 буханка длинного мягкого хлеба
1/4 ст. плюс 1 ст. л. столовой горчицы
8 ломтиков маринованных огурцов (нарезанных вдоль)
2 ст. л. маринада
2 маленьких натертых зубка чеснока
Соль и молотый черный перец
2 ст. л. растопленного сливочного масла
1/4 ст. майонеза
2 ст. л. оливкового масла

Разрежьте свиную вырезку пополам поперек, чтобы получилось 2 куска длиной 13 см. В середине каждого куска сделайте вертикальный надрез, примерно на 3/4. Раскройте куски мяса, выложите их разрезом вниз на кусок пищевой пленки, накройте другим куском и молотком для мяса слегка отбейте свинину до толщины 1 см.

В плотный пластиковый пакет объемом 1–4 л. положите свинину, 1/4 ст. горчицы, оливковое масло, маринад от огурцов и чеснок. Закройте пакет и вотрите маринад в мясо. Дайте постоять при комнатной температуре 30 минут.

Когда свинина промаринуется, переложите ее на тарелку, стряхнув излишки маринада. Обильно посыпьте свинину с обеих сторон солью и перцем и обжарьте ее с каждой стороны до состояния золотистой корочки. Нарезьте мясо поперек волокон на куски толщиной 0,3 см., слегка посолите и поперчите.

Смажьте хлеб снаружи сливочным маслом, положите половинки срезом вверх. Смешайте оставшуюся столовую ложку горчицы с майонезом и намажьте этой смесью обе стороны хлеба.

Выложите ветчину, маринованные огурцы, свинину и швейцарский сыр на одну половину хлеба. Накройте другой половиной.

Положите сэндвич на гриль и плотно накройте его верхней формой. Жарьте на гриле 5 минут, переверните сэндвич, снова зажмите обе формы и готовьте еще примерно 5 минут. Разверните сэндвич, разрежьте на 4 части и сразу же подавайте.

СЭНДВИЧ НА ГРИЛЕ С СЫРОМ И ЯБЛОКАМИ

1 зеленое яблоко
8 кусочков цельнозернового хлеба
240 гр сыра чеддер
Масло оливковое

Разогрейте поверхность вафельницы–гриль. Нарежьте сыр на 8 тоненьких кусочка. Яблоко тонко нарежьте. На рабочую поверхность выложите 4 кусочка хлеба, на каждый положите по кусочку сыра, затем слой яблок, затем вновь слой сыра и накройте все оставшимся хлебом. Сбрызните с обеих сторон оливковым маслом и выложите на гриль. Жарьте примерно в течение 5 минут, перевернув 1 раз, пока сэндвичи не подрумянятся и сыр не расплавится. Переложите на доску и разрежьте пополам.

СЭНДВИЧ С СЕМГОЙ И АВОКАДО

1 французский багет
150 гр слабосоленой семги
1 авокадо
Масло оливковое

Разрежьте сбоку французский багет, но не до конца. Авокадо и семгу нарежьте тоненькими пластиночками. Выложите авокадо и семгу внутрь багета.

Выложите сэндвич на разогретую слегка смазанную оливковым маслом поверхность вафельницы–гриль и обжарьте его в течение 3 минут. Переверните сэндвич и обжарьте снова в течение 2 минут.



Гарантийный талон № _____

Талон действителен при наличии всех штампов и отметок

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

Заполняется фирмой–продавцом

Изделие	
Модель	
Серийный номер	
Дата продажи	
Фирма–продавец	

Юридический адрес фирмы–продавца

ФИО и телефон покупателя

Подпись продавца

--

Печать продающей организации

--

Данные отрывные купоны заполняются представителем фирмы-продавца

КУПОН №3		
 М.П.	ИЗДЕЛИЕ	
	МОДЕЛЬ	
	СЕРИЙНЫЙ НОМЕР №	
	ДАТА ПРОДАЖИ	
	ФИРМА- ПРОДАВЕЦ	

КУПОН №2		
 М.П.	ИЗДЕЛИЕ	
	МОДЕЛЬ	
	СЕРИЙНЫЙ НОМЕР №	
	ДАТА ПРОДАЖИ	
	ФИРМА- ПРОДАВЕЦ	

КУПОН №1		
 М.П.	ИЗДЕЛИЕ	
	МОДЕЛЬ	
	СЕРИЙНЫЙ НОМЕР №	
	ДАТА ПРОДАЖИ	
	ФИРМА- ПРОДАВЕЦ	

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;
- выход из строя перечисленных ниже принадлежностей изделия, если их замена предусмотрена конструкцией и не связана с разборкой изделия:

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

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

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

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

6. Производитель не несет ответственности за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный продукцией «Centek», людям, домашним животным, имуществу потребителя и (или) иных третьих лиц в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил и условий эксплуатации, установки из-

делия; умышленных и (или) неосторожных действий (бездействий) потребителя и (или) иных третьих лиц, действия обстоятельств непреодолимой силы.

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

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

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



CEN TEK®

CENTURY TECHNOLOGIES

СТ-1324

МУЛЬТИ-БЛЕНДЕР

- Мощность 800 Вт
- Импульсный режим работы
- 2 дополнительных стакана
- Нескользящие ножки
- Подходит для измельчения льда, орехов, замороженных фруктов, кофе и специй
- 2 герметичные крышки



КНИГА РЕЦЕПТОВ В ПОДАРОК

СТ-1111

МИКСЕР

- 7 скоростей
- Мощность 170 Вт
- Хромированные насадки для взбивания яиц и крема
- Хромированные насадки для замешивания теста
- Переключатель скоростей
- Рычаг освобождения насадок
- Длина шнура 1,35 м



2 ПАРЫ СЪЕМНЫХ НАСАДОК

МОЩНОСТЬ · КАЧЕСТВО · ДИЗАЙН

WWW.CEN TEK.RU