

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

SUPRA

SUPRA 2.0 – техника нового поколения



*Электрическая печь с грилем
и конвекцией*
MTS-6505

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой SUPRA.

Мы рады предложить Вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением изделия нашей фирмы.

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним.

Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства, используйте его в качестве справочного материала при дальнейшем использовании прибора.

СОДЕРЖАНИЕ

НАЗНАЧЕНИЕ.....	4
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.....	4
КОМПЛЕКТАЦИЯ.....	7
УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРОПЕЧИ	8
ВЫБОР РЕЖИМА РАБОТЫ ВЕРТЕЛА И КОНВЕКЦИИ.....	8
ВЫБОР РЕЖИМА РАБОТЫ НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ ПЕЧИ.....	8
УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	9
ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ.....	9
ЗАПЕКАНИЕ В КАМЕРЕ ПЕЧИ.....	10
ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ	11
ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ВЕРТЕЛЕ	11
ЧИСТКА И УХОД	12
ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ	13
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ	13
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	13
ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ	14
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	14

НАЗНАЧЕНИЕ

Электропечь предназначена только для приготовления и разогрева пищи в бытовых условиях внутри помещений и может применяться:

- в квартирах, загородных домах;
- жильцами в гостиничных номерах, отелях и других местах, предназначенных для проживания;
- в жилых местах, предназначенных для ночлега и завтрака;
- в пунктах питания сотрудников магазинов, офисов, фермерских хозяйств и других подразделений.

Электропечь не предназначена для промышленного и коммерческого применения. Не допускается использование электропечи в точках общественного питания, ресторанах, барах, кафе и столовых.

Промышленное, коммерческое или любое другое нецелевое использование, а также обработка в электропечи пищевых продуктов, использование ее для сушки белья, бумаги, других непищевых продуктов или для стерилизации будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этих случаях исключаются какие-либо претензии по гарантии.

Производитель не несет ответственности за любые повреждения и ущерб, возникшие в результате использования аппарата не по назначению или с нарушением правил эксплуатации.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Электропечь предназначена для подогрева и приготовления пищи в домашних условиях, внутри помещения, при нормальной температуре и влажности воздуха. Прибор не предназначен для использования вне помещений.

Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с изложенными здесь мерами безопасности и придерживайтесь их во время использования прибора:

- Убедитесь, что характеристики вашей электросети (напряжение и максимальная мощность) соответствуют указанным на маркировке изделия.
- Электропечь должна быть заземлена. В случае какого-либо замыкания заземление снижает риск поражения электрическим током, т.к. ток будет отведен по заземленному проводу. В данном приборе используется заземляющий сетевой провод и вилка с заземляющим контактом. Вилка подсоединяется к розетке, которая должна быть установлена и заземлена соответствующим образом. Если вы не можете подключить прибор к соответствующей розетке, обратитесь к специалисту-электрику. Не пытайтесь самостоятельно переделать вилку.
- Розетка должна находиться в непосредственной близости от печи, чтобы в случае необходимости можно было немедленно отключить печь от электросети.
- При подключении прибора к электросети не рекомендуется использовать удлинитель, однако если это необходимо, убедитесь, что удлинитель

рассчитан на потребляемую мощность прибора и **обеспечивает надежное заземление.**

- При подключении устройства к электрической сети не используйте переходники.
- Для дополнительной защиты в цепи питания целесообразно установить устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным током срабатывания, не превышающим 30 мА. Для правильной установки УЗО обратитесь к специалисту.
- Данный прибор требуется подключать в электрическую цепь рассчитанную на энергопотребление не менее 12 А. Чтобы избежать перегрузки сети при использовании данного прибора, не допускайте одновременной его работы в одной и той же электрической цепи с другими приборами с большой потребляемой мощностью.
- Запрещается управлять включением и выключением прибора с помощью внешнего таймера, устройства дистанционного управления или регуляции мощности.
- Рекомендуется регулярно чистить вилку питания от пыли, т.к. скопление пыли может привести к возникновению конденсата и последующему возгоранию.
- Запрещается использовать неисправный прибор, в том числе с поврежденным сетевым шнуром или вилкой. Если поврежден сетевой шнур, для его замены обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Запрещается разбирать, вносить изменения в конструкцию или ремонтировать прибор самостоятельно. В случае возникновения неисправностей

следует обращаться только в авторизованные сервисные центры.

Неквалифицированный ремонт может привести к неисправности прибора, травмам и повреждению имущества. Кроме того, это лишит вас права гарантийного обслуживания.

- Во избежание поражения электрическим током запрещается использовать прибор в помещениях с высокой влажностью (например, в ванной комнате, в сырых подвальных помещениях), в непосредственной близости от душа, ванны, умывальника, кухонной раковины, бассейна, других емкостей с водой или источников влаги.
- Запрещается работать с прибором мокрыми руками.
- Запрещается погружать сетевой шнур, вилку или само устройство в воду или другую жидкость.
- Запрещается мыть прибор водой или разбрызгивать на него воду, в особенности на нагревательные элементы, т.к. даже случайная капля воды, попавшая на электрические элементы, может привести к утечке тока и замыканию.
- Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался, не перегибался, не передавливался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели или горячими поверхностями. Не допускайте повреждения изоляции сетевого шнура.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола. Дети или домашние животные могут потянуть за шнур, уронить разогретую печь или опрокинуть на себя емкость с горячей пищей.

- Устанавливайте электропечь на ровную устойчивую термостойкую поверхность.
- Для обеспечения нормальной вентиляции и отвода тепла, оставляйте вокруг электропечи свободное пространство не менее 10 см со всех сторон.
- Запрещается класть что-либо на печь, когда она работает.
- Выключайте устройство из сети тогда, когда оно не используется, а также во время сборки, разборки или чистки.
- Перед отключением печи от электросети переведите ручку таймера в положение «0».
- При отключении прибора от электросети не тяните за шнур, беритесь за вилку шнура питания.
- Перед чисткой отключите прибор от электросети и дайте ему полностью остыть.
- Во время работы электропечь может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора, чтобы избежать ожогов. При необходимости используйте прихватки или рукавицы.
- Чтобы достать поддон (решетку) с горячими продуктами, используйте ухват или рукавицы, чтобы не обжечься.
- Следите, чтобы на горячее стекло дверцы не попадала вода, т.к. в этом случае стекло может треснуть.
- Запрещается готовить в печи слишком крупные продукты, продукты в вакуумной упаковке, в картонной или пластиковой упаковке/посуде, в противном случае возможно возгорание.
- Следите, чтобы приготавливаемые продукты не соприкасались с нагревательными элементами печи.
- Запрещается разогревать в печи масло, т.к. это может привести к возгоранию.
- Для выпекания в электропечи допустимо использовать только специальную бумагу, бумажные формы или рукава для запекания. При этом во избежание возможности возгорания обязательно убедитесь, что края бумаги, бумажной формы или рукава находятся на достаточном удалении от нагревательного элемента. Ни в коем случае не допускайте, чтобы края бумаги, бумажной формы или рукава для запекания касались нагревательного элемента.
- Запрещается чем-либо накрывать работающую электропечь.
- Запрещается использование любых аксессуаров, кроме рекомендованных производителем.
- Не допускайте, чтобы работающая электропечь соприкасалась с воспламеняющимися материалами, занавесками и т.п.
- Запрещается оставлять работающий прибор без присмотра.
- Храните прибор в недоступном для детей месте.
- Не позволяйте детям использовать электропечь без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с прибором.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями (включая детей), а также людьми, не имеющими достаточных знаний

и опыта работы с электронными приборами, если за ними не присматривают лица, ответственные за их безопасность.

- В дверце печи используется закаленное стекло. Оно обладает повышенной прочностью по сравнению с обычным стеклом. Но закаленное стекло может лопнуть при появлении глубоких царапин на его поверхности или при ударах по краям и особенно по углам стекла. Будьте внимательны. Не царапайте стекло и избегайте ударов по углам стекла.

Несоблюдение мер по безопасности может привести к поражению электрическим током, травмам и пожару.

Во избежание образования потемнения, коррозии или ржавчины на корпусе изделия или внутри камеры для приготовления пищи необходимо соблюдать правила эксплуатации, приведенные в данной инструкции. Обратите особое внимание на пункты инструкции «Назначение», «Чистка и уход», «Транспортировка и хранение».

Повреждения прибора, возникшие в результате ненадлежащего использования электропечи, снимают ее с гарантийного обслуживания.

Производитель не несет ответственности за любые последствия, возникшие вследствие неправильного использования прибора, использования его не по назначению или несоблюдения мер предосторожности и безопасности.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Электропечь – 1

Решетка – 1

Поддон для запекания – 1

Ухват – 1

Вертел – 1

Держатель для вертела – 1

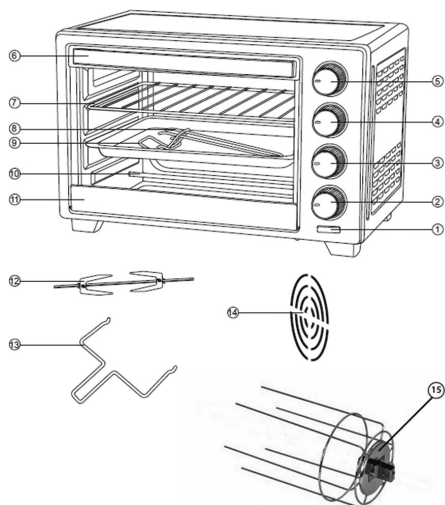
Круглый поддон для пиццы – 1

Насадка для шашлыка/кебаба – 1

Руководство по эксплуатации – 1

Гарантийный талон – 1

УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРОПЕЧИ



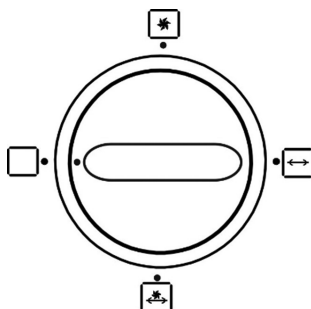
1. Индикатор работы
2. Ручка таймера
3. Переключатель режимов работы нагревательных элементов печи
4. Регулятор температуры
5. Переключатель режимов работы вертела и конвекции
6. Ручка дверцы
7. Решетка
8. Поддон
9. Ухват для поддона
10. Нагревательные элементы
11. Дверца печи
12. Вертел
13. Держатель для вертела
14. Решетка вентилятора конвекции (на боковой стенке камеры)
15. Насадка для шашлыка/кебаба

ВНИМАНИЕ:

Стеклопанель дверцы достаточно тяжелая, во время открытия удерживайте ее за ручку, пока полностью не опустите. Не допускайте, чтобы дверца падала вниз.

ВЫБОР РЕЖИМА РАБОТЫ ВЕРТЕЛА И КОНВЕКЦИИ

Выбор режима работы вертела и конвекции в печи осуществляется с помощью переключателя (5).

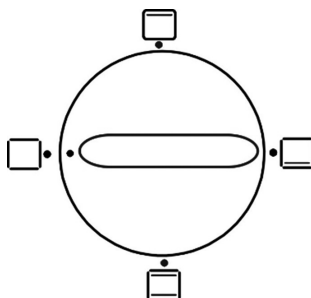


Положения переключателя соответствуют следующим режимам:

1. ☐ – вертел и конвекция выключены;
2. ☒ – включена конвекция;
3. ☒ – работает вертел;
4. ☒ – работает вертел и включена конвекция.

ВЫБОР РЕЖИМА РАБОТЫ НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ ПЕЧИ

Выбор режима работы печи осуществляется с помощью переключателя (3).

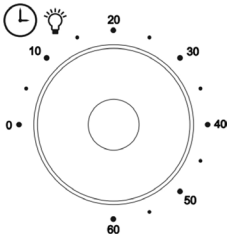


Положения переключателя соответствуют следующим режимам работы нагревательных элементов:

1.  – выключено;
2.  – работает верхний нагревательный элемент;
3.  – работает нижний нагревательный элемент;
4.  – работают оба нагревательных элемента.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Время приготовления устанавливается с помощью ручки таймера (2).



Поворачивая ручку по часовой стрелке, установите нужное время приготовления. На панели управления печкой загорится индикатор работы, а в камере печи загорится лампочка подсветки.

После того как время установлено, ручка начинает автоматически медленно поворачиваться против часовой стрелки. Когда установленное время истечет, приготовление завершится, индикатор работы и лампочка в камере печи погаснут и печь подаст звуковой сигнал.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Извлеките печь из упаковки. Удалите всё из камеры печи. Удалите все упаковочные материалы. Снимите с поверхности печи и дверцы все наклейки, кроме этикетки с указанием модели и серийного номера. Отсутствие серийного номера на изделии лишает вас права на гарантийное обслуживание. Вымойте все аксессуары

водой с мягким моющим средством и вытрите насухо. Протрите поверхности прибора слегка влажной тканью и дайте ему полностью высохнуть.

Убедитесь, что все переключатели режимов находятся в положении , а ручка таймера в положении «0». Подключите вилку сетевого шнура к электрической розетке. Ничего не кладите в камеру печи. Переведите переключатель режимов работы нагревательных элементов в положение , чтобы включить работу обоих нагревательных элементов. Переведите регулятор температуры в максимальное положение. Ручкой таймера установите время 10-15 минут.

При первом включении печи может появиться небольшое количество дыма или запах горелого. Это нормально. Через 5-10 минут печь очистится и будет готова к работе.

ЗАПЕКАНИЕ В КАМЕРЕ ПЕЧИ

1. Убедитесь, что все переключатели режимов находятся в положении , а ручка таймера в положении «0». Подключите вилку питания к электрической розетке.
2. Для получения хорошего результата рекомендуется предварительно разогреть печь. Для этого переведите регулятор температуры в положение 250°C, включите работу обоих нагревательных элементов переключателем режимов работы нагревательных элементов, установите время таймера 10-15 минут и разогрейте печь.
3. Подготовьте продукты по рецепту и положите их в поддон или на решетку, в последнем случае потребуются установить под решеткой поддон для сбора крошек и жира.
4. Установите решетку и (или) поддон на держатели. Вы можете устанавливать поддон и (или) решетку на разные уровни в зависимости от размера продуктов и временем приготовления. Размещайте продукты так, чтобы они располагались как можно ближе к используемому нагревательному элементу, при этом продукты не должны касаться верхнего нагревательного элемента.
5. Регулятором температуры установите нужную температуру.
6. Выберите режим работы нагревательных элементов переключателем режимов их работы. Переведите переключатель в положение , чтобы включить работу только нижнего нагревательного элемента, или переведите переключатель в положение , чтобы включить работу только верхнего нагревательного элемента, или переведите переключатель режимов работы печи в положение , чтобы включить работу обоих нагревательных элементов.
7. При желании вы можете также включить конвекцию, для этого переведите переключатель режимов работы вертела и конвекции в положение .
8. Ручкой таймера установите нужное время приготовления.
9. Печь начнет приготовление, при этом загорится индикатор работы на панели управления и лампа подсветки камеры печи.
10. В середине приготовления рекомендуется перевернуть продукты.
11. Чтобы проверить степень готовности продуктов, откройте дверцу и выдвиньте поддон с помощью ухвата, поставляемого в комплекте.
12. По истечении установленного времени приготовления индикатор работы и лампочка в камере печи погаснут и печь подаст звуковой сигнал.
13. Если нужно остановить процесс приготовления до истечения установленного времени таймера, то переведите ручку таймера в положение «0».
14. По окончании приготовления переведите переключатели режимов работы нагревательных элементов и вертела/конвекции в положение .
15. Затем отключите печь от электросети.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

1. Убедитесь, что все переключатели режимов находятся в положении , а ручка таймера в положении «0». Подключите вилку питания к электрической розетке.
2. Положите продукты на решетку и установите ее на верхние или средние держатели. Ниже установите поддон. Продукты должны располагаться как можно ближе к верхнему нагревательному элементу, но не касаться его.
3. Переключателем режимов работы установите режим гриля:  - работает верхний нагревательный элемент.
4. Регулятором температуры установите температуру 200-250°C.
5. Ручкой таймера установите время приготовления. Загорится индикатор работы на панели управления, лампа в камере, и печь начнет приготовление.
6. Во время приготовления на гриле рекомендуется включить конвекцию, для этого переведите переключатель режимов работы вертела и конвекции в положение .
7. В середине приготовления рекомендуется перевернуть продукты.
8. По истечении установленного времени приготовления индикатор работы и лампочка в камере печи погаснут и печь подаст звуковой сигнал.
9. Если нужно остановить процесс приготовления до истечения установленного времени таймера, то переведите ручку таймера в положение «0».
10. По окончании приготовления переведите переключатель режимов работы нагревательных элементов

и переключатель режимов работы вертела и конвекции в положение . Затем отключите печь от электросети.

11. Откройте полностью дверцу и выдвиньте решетку и поддон с помощью ухвата.
12. Положите готовые продукты на разделочную доску или на блюдо.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ВЕРТЕЛЕ

1. Убедитесь, что все переключатели режимов находятся в положении , а ручка таймера в положении «0». Подключите вилку питания к электрической розетке.
2. Для получения хорошего результата рекомендуется предварительно разогреть печь. Для этого переведите переключатель режимов работы нагревательных элементов в положение , чтобы включить работу обоих нагревательных элементов, ручкой таймера установите время 10-15 минут и дайте печи прогреться перед началом приготовления.
3. Установите поддон на нижние держатели.
4. Снимите зубцы с одной стороны стержня вертела.
5. Наденьте цыпленка на стержень вертела и подвиньте его к центру.
6. Наденьте на стержень снятые зубцы и зафиксируйте зубцы на стержне вертела с обеих сторон цыпленка так, чтобы цыпленок располагался по центру вертела.
7. Вставьте острый конец стержня вертела в разъем привода, а квадратный конец положите на опору на противоположной стенке камеры печи.
8. Регулятором температуры установите 250°C.

9. Переключателем режимов работы нагревательных элементов выберите режим:  – работает верхний нагревательный элемент, или  – работают оба нагревательных элемента.
10. Переведите переключатель режимов работы вертела и конвекции в положение , чтобы включить вертел, или в положение , чтобы включить одновременно вертел и конвекцию.
11. Ручкой таймера установите нужное время приготовления.
12. Печь начнет приготовление, при этом загорится индикатор работы на панели управления и лампа в камере.
13. По истечении установленного времени приготовления индикатор работы и лампочка в камере печи погаснут и печь подаст звуковой сигнал.
14. Если нужно остановить процесс приготовления до истечения установленного времени таймера, то переведите ручку таймера в положение «0».
15. Когда цыпленок будет готов, переведите ручку таймера в положение «0», а переключатель режимов работы нагревательных элементов и переключатель режимов работы вертела и конвекции - в положение . Затем отключите печь от электросети.
16. Чтобы извлечь вертел с цыпленком, используйте держатель вертела, поставляемый в комплекте. Убедитесь, что крючки держателя ровно удерживают вертел по обе стороны, затем приподнимите тот конец стержня вертела, который лежит на опоре, и аккуратно достаньте другой конец вертела из отверстия привода.
17. Положите готового цыпленка на разделочную доску или на блюдо и удалите из него стержень вертела.

ВНИМАНИЕ:

Вес цыпленка для приготовления на вертеле не должен превышать 2,5 кг.

18. Для приготовления шашлыка/кебаба используйте специальную насадку для шашлыка/кебаба. Снимите зубцы для приготовления цыпленка со стержня вертела и закрепите на стержне насадку для шашлыка/кебаба. Нанижите на шампуры насадки куски шашлыка, кебабы, сосиски и т.п. Установка вертела с шашлычницей идентична установке вертела с цыпленком.

ЧИСТКА И УХОД

Производите очистку печи сразу после каждого приготовления.

Перед чисткой электропечи отключите ее от электросети и дайте ей остыть.

Протрите внутренние и внешние поверхности чистой слегка влажной тканью.

Не допускайте попадания влаги на нагревательные элементы.

Не используйте абразивные чистящие средства, агрессивные химические растворители, а также острые предметы, чтобы не повредить поверхности электропечи. Не применяйте аэрозоли для чистки стекла.

Поддон, решетку и детали вертела вымойте проточной водой с применением мягкого моющего средства. Запрещается мыть любые комплектующие электропечи в посудомоечной машине.

Перед тем, как снова использовать печь или убрать ее на хранение, убедитесь, что все ее детали полностью высохли.

ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Транспортировку приборов проводят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида.
- При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку. Прибор должен быть надежно зафиксирован в упаковке. Оберегайте прибор от ударов и падения. Упаковка с прибором должна быть надежно зафиксирована стропами, ремнями или сеткой во избежание ее перемещений во время транспортировки.
- Во время погрузочно-разгрузочных работ устройство не должно подвергаться ударам, падениям и воздействию атмосферных осадков.
- При транспортировке недопустимо нарушение целостности упаковки, воздействие на прибор прямых солнечных лучей, механических и химических факторов, влаги, агрессивных жидкостей, резких перепадов температуры и влажности.
- Перед тем, как убрать прибор на хранение проведите полную чистку и дайте высохнуть всем деталям.
- Приборы необходимо хранить в закрытом сухом и чистом помещении при температуре окружающего воздуха не ниже 0°C и не выше +40°C, с относительной влажностью не выше 80% и отсутствии в окружающей среде паров кислот, щелочей и других агрессивных примесей, отрицательно влияющих на материалы приборов.

БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ



Ваше устройство спроектировано и изготовлено из высококачественных материалов и компонентов, которые можно утилизировать и использовать повторно.

Если товар имеет символ с зачеркнутым мусорным ящиком на колесах, это означает, что товар соответствует Европейской директиве 2002/96/ЕС.

Ознакомьтесь с местной системой раздельного сбора электрических и электронных товаров. Соблюдайте местные правила.

Утилизируйте старые устройства отдельно от бытовых отходов. Правильная утилизация вашего товара позволит предотвратить возможные отрицательные последствия для окружающей среды и здоровья людей.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания: ~220-240 В, 50 Гц
 Максимальная потребляемая мощность: 2350 Вт
 Объем камеры печи: 65 л
 Регулировка температуры: 100°C - 250°C
 Регулировка таймера: до 60 минут
 Класс электробезопасности: Класс I

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию прибора без дополнительного уведомления об этих изменениях.

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ



Товар сертифицирован.

Товар соответствует требованиям нормативных документов:

ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»;

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники»

При отсутствии копии нового сертификата в коробке спрашивайте копию у продавца.

Полную информацию о сертификате соответствия вы можете получить у продавца или на сайте: www.supra.ru

Изготовитель: МУЛЬТИГУДЗ ПРОДАКШН ЛИМИТЕД, адрес: KHP, Гонконг, Централ, Дэ Ву роуд 136, БОК Груп Лайф Эшуаранс Тауэр, 15/Ф. Сделано в Китае.

Manufacturer: MULTIGOODS PRODUCTION LIMITED 15/F BOC GROUP LIFE ASSURANCE TOWER 136 DES VOEUX RD CENTRAL HONG KONG. Made in China.

Импортер/организация, уполномоченная на принятие претензий на территории России: ООО «СЕРВИС-ВИП». 144009, Московская область, г. Электросталь, ул. Корнеева, д. 6Б, оф. 203

Дата производства указана на упаковке или изделии.

Срок службы изделия – 3 года.

Гарантийный срок – 1 год.

Гарантийное обслуживание осуществляется согласно прилагаемому гарантийному талону.

Гарантийный талон и инструкция по эксплуатации являются неотъемлемыми частями данного изделия.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Благодарим вас за приобретение продукции **Supra**. Мы рады предложить вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением изделия от нашей фирмы. В случае если ваше изделие марки **Supra** будет нуждаться в техническом обслуживании, просим вас обращаться в один из авторизованных сервисных центров (далее – АСЦ). С полным списком АСЦ и их точными адресами вы можете ознакомиться на сайте supra.ru.

* Данные могут быть изменены в связи со сменой изготовителя, продавца, производственного филиала, импортера в РФ. В случае изменения данных актуальная информация указывается на дополнительной наклейке, размещенной на упаковке изделия.

SUPRA

SUPRA 2.0 – техника нового поколения

www.supra.ru