РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

SUPRA

SUPRA 2.0 – техника нового поколения

Электрическая печь с грилем и конфорками

MTS-3340

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.
Пожалуйста, внимательно изучите настоящее Руководство. Оно содержит важные указания по безопасности, эксплуатации микроволновой печи и по уходу за ней. Позаботьтесь о сохранности настоящего «Руководства по эксплуатации» и 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 НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ ПЕЧИ 8
РЕГУЛИРОВКА НАГРЕВА КОНФОРОК 9
ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ 9
ЗАПЕКАНИЕ В КАМЕРЕ ПЕЧИ 10
ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ 11
ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ВЕРТЕЛЕ 11
ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА КОНФОРКАХ 12
ЧИСТКА И УХОД 12
ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ 13
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ 13
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 13
ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ 14
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 14

НАЗНАЧЕНИЕ

Электропечь печь 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 непищевых 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 предосторожности и строго 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 16 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 регулировки 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 не 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.
- Перед подключением печи к электросети или отключением от нее переведите переключатель режимов работы печи в положение ☐ , а регуляторы нагрева конфорок в положение MIN.
- 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 или на ее конфорках масло в открытой посуде, 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.
- Запрещается перемещать электропечь, если на ней или в ней стоит какая-либо посуда.
- Запрещается разогревать на конфорках электропечи пустую кастрюлю или сковороду.
- Запрещается включать пустые конфорки электропечи.
- 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.

ВНИМАНИЕ:

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».

Для моделей электрических печей с конфорками, во время эксплуатации допускается потемнение или изменение цвета эмали вокруг конфорок (нагревательных элементов) расположенных сверху электропечи.

Причиной может являться перегрев конфорки, возникший при отсутствии посуды для приготовления (сковороды, кастрюли и т.п.) во время работы конфорки. Чем дольше конфорка находится включенной без посуды, тем сильнее может быть изменение цвета эмали. Изменение цвета эмали не является дефектом, это есть результат эксплуатации изделия и на работоспособность или безопасность электропечи не влияет.

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.

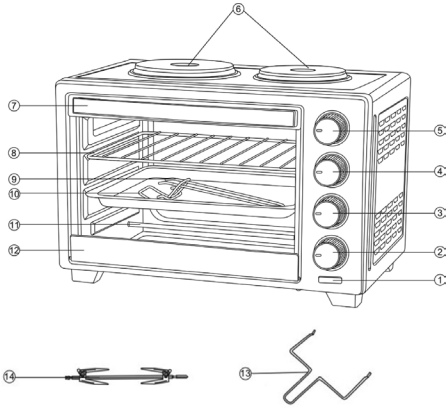
КОМПЛЕКТАЦИЯ

Электропечь – 1
Решетка– 1
Поддон для запекания – 1
Ухват – 1
Круглый поддон для пиццы – 1
Вертел – 1
Держатель для вертела – 1
Руководство по эксплуатации – 1
Гарантийный талон – 1

УСТРОЙСТВО ЭЛЕКТРОПЕЧИ

ПРИМЕЧАНИЕ:

Все изображения в данном руководстве приведены в качестве примеров, реальное изделие может отличаться от изображения.



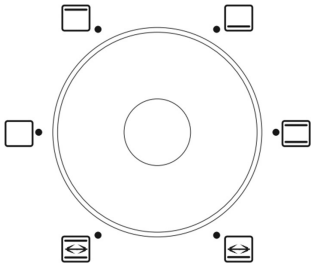
1. Индикатор работы печи
2. Переключатель режимов работы печи
3. Регулятор температуры
4. Регулятор нагрева малой конфорки с индикатором ее нагрева
5. Регулятор нагрева большой конфорки с индикатором ее нагрева
6. Большая и малая конфорки
7. Ручка дверцы
8. Решетка
9. Поддон
10. Ухват для поддона
11. Нагревательные элементы
12. Дверца печи
13. Держатель для вертела
14. Вертел

ВНИМАНИЕ:

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

ВЫБОР РЕЖИМА РАБОТЫ НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ ПЕЧИ

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



Положения переключателя соответствуют следующим режимам печи:

– печь выключена;

– работает верхний нагревательный элемент;

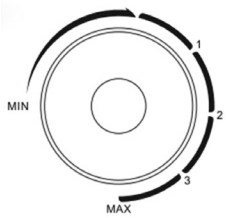
– работает нижний нагревательный элемент;

– работают оба нагревательных элемента;

– работает нижний нагревательный элемент и вращается вертел;

– работают оба нагревательных элемента и вращается вертел.

РЕГУЛИРОВКА НАГРЕВА КОНФОРОК



Чтобы включить и установить нужную степень нагрева большой или малой конфорки, поворачивайте регулятор нагрева нужной конфорки по часовой стрелке. Положение «1» соответствует слабому нагреву, положение «2» – среднему, положение «3» – сильному, а положение MAX – максимальному. Во время нагрева конфорки рядом с соответствующим регулятором загорается индикатор нагрева конфорки.

По окончании приготовления поверните регулятор использовавшейся конфорки против часовой стрелки в положение MIN, чтобы ее выключить.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Камера печи и конфорки работают независимо друг от друга и могут использоваться одновременно. Но имейте в виду, что потребляемая при этом мощность становится очень большой!

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 переключатель режимов находится в положении ▢. Подключите вилку сетевого шнура к электрической розетке. Ничего не кладите в камеру печи. Переведите переключатель режимов работы печи в положение ▭, чтобы включить работу обоих нагревательных элементов. Переведите регулятор температуры в максимальное положение. Дайте печи поработать 10-15 минут, после чего переведите переключатель режимов работы печи в положение ▢.

Поверните регулятор нагрева малой конфорки в положение MAX и прокалите ее в течение 3-5 минут. Выключите конфорку, повернув регулятор ее нагрева в положение MIN.

Аналогичным образом прокалите большую конфорку.

При первом включении печи может появиться небольшое количество дыма или запах горелого. Это нормально. Через некоторое время печь очистится и будет готова к работе.

ЗАПЕКАНИЕ В КАМЕРЕ ПЕЧИ

1. Убедитесь, что переключатель режимов работы печи находится в положении ☐ . 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 печи, и разогрейте печь на протяжении 10-15 минут.
3. Положите продукты в емкость и поставьте на решетку. Если вы будете запекать продукты прямо на решетке, установите под нее поддон. Если вы будете запекать продукты в поддоне, решетку в камеру печи устанавливать не нужно.
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 этому продукты не должны касаться верхнего нагревательного элемента.
5. Регулятором температуры установите нужную температуру.
6. Выберите режим работы нагревательных элементов переключателем режимов работы печи. 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. Печь начнет приготовление, при этом загорится индикатор работы на панели управления и лампа подсветки камеры печи.
8. В середине приготовления рекомендуется перевернуть продукты.
9. Чтобы проверить степень готовности продуктов или достать их из печи, откройте дверцу и выдвиньте поддон с помощью ухвата, поставляемого в комплекте.
10. По окончании приготовления переведите переключатель режимов работы в положение ☐ .
11. Затем отключите печь от электросети.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

1. Убедитесь, что переключатель режимов работы печи находится в положении ☐ . 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. Оставьте дверцу приоткрытой.
4. Регулятором температуры установите 250°C.
5. Переключателем режимов работы печи выберите режим работы верхнего нагревательного элемента ⊓ .
6. Печь начнет приготовление, при этом загорится индикатор работы 6. печи.
7. По окончании приготовления переведите переключатель режимов работы печи в положение ☐ . Затем отключите печь от электросети.
8. Откройте полностью дверцу и выдвиньте поддон или решетку с помощью ухвата.
9. Положите готовые продукты на разделочную доску или на блюдо.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ВЕРТЕЛЕ

1. Убедитесь, что переключатель режимов работы печи находится в положении ☐ . Подключите вилку питания к электрической розетке.
2. Для получения хорошего результата рекомендуется предварительно разогреть печь. Для этого переведите переключатель режимов работы печи в положение ⊟ , чтобы включить работу обоих нагревательных элементов. Дайте печи поработать в этом режиме в течение 15 минут.
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 выберите режим: ⇄ – работают нижний нагревательный элемент и вертел, или ⇄ – работают оба нагревательных элемента и вертел.
10. Печь начнет приготовление, при этом загорится индикатор работы на панели управления и лампа в камере.
11. Когда цыпленок будет готов, переведите переключатель режимов работы печи в положение ☐ . Затем отключите печь от электросети.
12. 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.

13. 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.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА КОНФОРКАХ

1. Подключите вилку питания к электрической розетке.
2. Поставьте кастрюлю, сковороду или другую подобную посуду на большую и/или малую конфорку.
3. Регулятором нагрева нужной конфорки установите подходящий режим. Положение «1» соответствует слабому нагреву, положение «2» – среднему, положение «3» – сильному, а положение MAX – максимальному.
4. Во время нагрева конфорки загорается индикатор нагрева данной конфорки. В ходе приготовления индикатор нагрева конфорки время от времени гаснет, что означает что конфорка достигла установленной степени нагрева.
5. По окончании приготовления поверните регулятор использовавшейся конфорки против часовой стрелки в положение MIN, чтобы ее выключить.

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°С и не выше +40°С, 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/EC.

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 камеры печи: 1800 Вт
Объем камеры печи: 33 л
Максимальная потребляемая мощность конфорок:
большой конфорки: 1000 Вт
малой конфорки: 600 Вт
Регулировка температуры камеры: 100°С - 250°С
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: КНР, Гонконг, Сентрал, 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

* *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.*

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.

SUPRA

SUPRA 2.0 – техника нового поколения

www.supra.ru