РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

SUPRA

SUPRA 2.0 – техника нового поколения

Пароварка

SSC-345

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 ПАРОВАРКИ 8
ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ 8
ПОРЯДОК ЭКСПЛУАТАЦИИ 9
ПОЛЕЗНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ 10
ЗАЩИТНОЕ ВЫКЛЮЧЕНИЕ 11
ЧИСТКА И УХОД 11
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ 13
ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ 14
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ 14
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 15
ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ 15
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 16

НАЗНАЧЕНИЕ

Пароварка электрическая предназначена для приготовления пищи, например, овощей, мяса, рыбы и риса на пару без потери полезных веществ с максимальным сохранением полезных свойств продуктов. Пароварка позволяет приготовить вкусную и полезную пищу с сохранением всех необходимых витаминов и микроэлементов, так как отсутствует процесс жарки, и блюда готовятся исключительно на пару. Пароварка будет особенно актуальна для людей, ведущих здоровый образ жизни, диабетиков, страдающих ожирением или заболеваниями сердечно-сосудистой системы.

Изделие предназначено для использования в бытовых условиях внутри помещений.

Запрещается использование пароварки в ресторанах, барах, кафе, столовых и других точках общественного питания.

Промышленное, коммерческое, лабораторное или любое другое нецелевое использование пароварки, а также ее применение для нагрева любых непищевых продуктов 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

Меры безопасности, содержащиеся в данном руководстве, не охватывают все возможные ситуации, которые могут возникнуть в процессе эксплуатации прибора. При работе с устройством пользователь должен руководствоваться соображениями здравого смысла, быть осторожным и внимательным.

Пароварка предназначена для 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:

- Достаньте прибор из упаковки и уберите упаковочные материалы подальше от детей.
- Убедитесь, что характеристики вашей электросети (напряжение и максимальная мощность) соответствуют указанным на маркировке изделия.
- При перемещении устройства из прохладного помещения в теплое и наоборот распакуйте его перед началом эксплуатации и подождите 1-2 часа, не включая.
- Розетка электропитания должна находиться в непосредственной близости от пароварки, чтобы в случае необходимости можно было немедленно отключить прибор от электросети.
- При подключении прибора к электросети не рекомендуется использовать

удлинитель, однако если это необходимо, убедитесь, что удлинитель рассчитан на потребляемую мощность прибора.

- При подключении устройства к электрической сети не используйте переходники и разветвители.
- 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.
- Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не передавливался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели или горячими поверхностями. Запрещается ставить на шнур питания тяжелые предметы. Не допускайте повреждения изоляции сетевого шнура.
- 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 поломке прибора, травмам и повреждению имущества. Кроме того, это лишит вас права на гарантийное обслуживание.
- Устанавливайте и храните пароварку и ее детали вдали от источников тепла (например, кухонной плиты, отопительных приборов, печей или каминов). Запрещается подвергать пароварку или ее детали воздействию температуры свыше 90°С. Не ставьте пароварку вблизи источников открытого огня. Предохраняйте прибор от прямых солнечных лучей и ударов об острые углы.
- Устанавливайте прибор на ровную, сухую, устойчивую и термостойкую поверхность, размер поверхности должен быть не менее площади основания пароварки. Запрещается устанавливать пароварку на воспламеняющиеся поверхности (например, на деревянный стол или скатерть). Не подкладывайте под пароварку газеты, полотенца и другие мягкие материалы. Они могут перекрыть воздухозаборные отверстия и привести к перегреву пароварки, выходу ее из строя или явиться источниками возгорания. Запрещается использовать пароварку на стеклянных столах или другой стеклянной мебели. Не следует устанавливать пароварку у края стола.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола. Дети или домашние животные могут потянуть за шнур и опрокинуть на себя горячую пароварку.
- Запрещается накрывать прибор или чем-либо блокировать вентиляционные отверстия прибора во время его работы.

- Запрещается включать прибор в местах, где распыляются аэрозоли, используются легко воспламеняющиеся газы, жидкости или их пары, присутствует запах газа.
- Обеспечивайте свободное пространство вокруг пароварки во время ее работы не менее 10 см со всех сторон, чтобы обеспечить достаточную вентиляцию.
- Устройство должно работать на безопасном расстоянии (30 см) от легковоспламеняющихся предметов, таких как мебель, занавески, и т. д.
- Запрещено эксплуатировать пароварку внутри кухонного шкафа.
- Во избежание поражения электрическим током запрещается использовать прибор в помещениях с высокой влажностью воздуха (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 корпус прибора водой или разбрызгивать не него воду, т.к. даже случайная капля воды, попавшая на электрические элементы, может привести к утечке тока и замыканию.
- Не используйте и не храните устройство в местах, где оно может упасть в воду. Если устройство упало в воду, немедленно извлеките сетевую вилку из электрической розетки, и только после этого можно достать прибор из воды.
- Во время работы прибора его не следует перемещать.
- Никогда не тяните и не переносите прибор, держа его за шнур питания.
- Перед тем как отключить пароварку от электросети, выключите ее кнопкой включения/выключения или регуляторами на панели управления.
- Выключайте устройство из сети тогда, когда оно не используется, а также во время сборки, разборки или чистки.
- При отключении прибора от электросети не тяните за шнур, беритесь за вилку шнура питания.
- Использование для пароварки любых дополнительных аксессуаров, кроме рекомендованных производителем может привести возникновению пожара, поражению электрическим током или к получению телесных повреждений.
- Никогда не используйте пароварку без необходимого количества воды. Перед включением пароварки убедитесь, что в резервуаре достаточно воды.
- Чаши пароварки не предназначены для использования в микроволновых печах, а также в духовках.
- Будьте осторожны, чтобы не обжечься при извлечении из пароварки горячей пищи. При необходимости используйте прихватки.
- Запрещается снимать крышку во время работы прибора.
- Корпус прибора во время работы сильно нагревается, не прикасайтесь к нему, пока он не остынет, чтобы избежать ожогов.

- После приготовления пищи, когда из пароварки ещё выделяется пар, будьте осторожны при снятии верхней крышки и перемещении чаш.
- Храните прибор в недоступном для детей месте.
- Не позволяйте детям использовать пароварку без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с ней и не оставляйте маленьких детей вблизи пароварки без присмотра.
- 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.

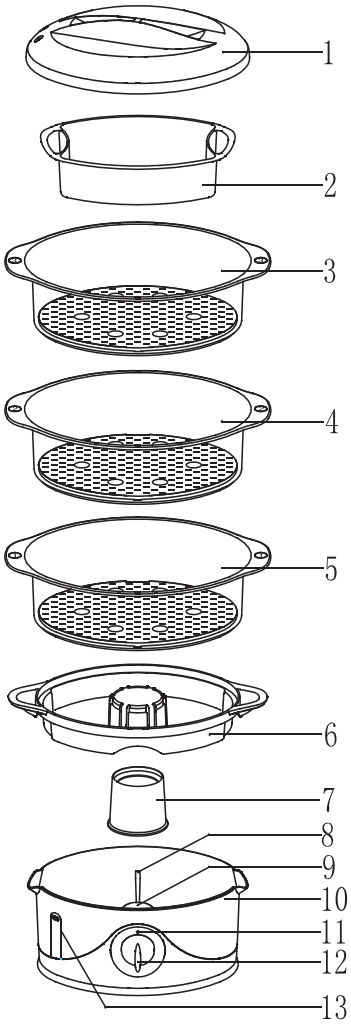
Несоблюдение мер безопасности может привести к поражению электрическим током, травмам и пожару. Кроме того, повреждения прибора, возникшие в результате ненадлежащего использования пароварки, не подлежат гарантийному ремонту.

Производитель не несет ответственности за любые последствия, возникшие вследствие неправильного использования прибора, использования его не по назначению и в случае нарушения изложенных выше мер предосторожности и безопасности.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Пароварка в сборе
Чаша для круп
Руководство по эксплуатации
Гарантийный талон (в инструкции)

УСТРОЙСТВО ПАРОВАРКИ



1. Крышка
2. Чаша для круп
3. Верхняя чаша (№3)
4. Средняя чаша (№2)
5. Нижняя чаша (№1)
6. Поддон для сбора жидкости
7. Разделительная трубка
8. Отметка максимального уровня воды
9. Нагревательный элемент
10. Резервуар для воды
11. Индикатор питания
12. Ручка таймера
13. Внешний индикатор уровня воды

ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Извлеките прибор из упаковки, убедитесь, что все ее части находятся в хорошем состоянии и не имеют повреждений. Перед началом использования удалите с поверхностей прибора все наклейки кроме наклейки с названием модели и серийным номером. Отсутствие серийного номера на изделии лишает вас права на гарантийное обслуживание.
- Тщательно вымойте все съемные части пароварки водой с мягким моющим средством. Затем прополосните их чистой водой и вытрите насухо.
- Протрите поверхности прибора слегка влажной тканью.
- Установите прибор на ровную устойчивую термостойкую поверхность, оставив вокруг пароварки свободное пространство не менее 10 см для обеспечения нормальной вентиляции и отвода тепла.
- Соберите пароварку в соответствии с рисунком выше. Налейте в резервуар для воды чистую холодную водопроводную воду. Ничего не кладите в чаши.
- Подключите пароварку к электрической розетке.
- Ручкой таймера установите время 30 минут. Пароварка начнет работу.
- Когда установленное время истечет, отключите пароварку от электросети.

Слейте воду и ополосните съемные части пароварки. Протрите внутреннюю поверхность резервуара для воды.

- Во время первого включения из прибора может выходить слабый дым и запах из-за того, что с внутренних компонентов испаряется смазка. Через несколько минут это пройдет. При появлении черного дыма при эксплуатации прибора следует немедленно отсоединить его от розетки и обратиться в сервисный центр.

ПОРЯДОК ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Поместите пароварку на ровную устойчивую поверхность.
- Установите разделительную трубку в резервуар на нагревательный элемент широкой частью вниз.
- Наполните резервуар для воды чистой холодной водопроводной водой в достаточном количестве. Запрещается добавлять в воду приправы, масла, ароматизаторы и другие добавки, запрещается наполнять резервуар любыми другими жидкостями. Убедитесь в том, что уровень воды не выше максимального уровня и не ниже минимального, соответствующие обозначения имеются внутри резервуара для воды. Если парообразование прекратится до того, как блюдо приготовится, потребуется долить воды.
- Установите на корпус пароварки поддон для сбора жидкости. Во время приготовления сок из продуктов будет попадать в поддон, не смешиваясь с чистой водой в резервуаре.

ПРИМЕЧАНИЕ:
Никогда не используйте прибор без поддона для сбора жидкости.

- Положите продукты в чаши.
- Поместите одну или несколько паровых чаш на поддон для сбора жидкости. Убедитесь, что чаши установлены правильно и не шатаются.
  - Вам не обязательно использовать все 3 паровые чаши.
  - Паровые чаши пронумерованы: верхняя паровая чаша — № 3, средняя — № 2, нижняя — № 1.
  - Устанавливайте паровые чаши только в следующем порядке (снизу вверх): паровая чаша 1, паровая чаша 2, паровая чаша 3.
- Накройте верхнюю чашу крышкой.

ПРИМЕЧАНИЕ:
Если крышка не полностью закрыта или вообще не установлена, пища не будет приготовлена должным образом.

- Подключите пароварку к электрической розетке.
- Ручной таймера установите необходимое время приготовления. Загорится индикатор питания. Через некоторое время начнется парообразование.
- Во время работы пароварки производится горячий пар. Не касайтесь прибора и не подносите руки и лицо к крышке, чтобы не обжечься. На внутренних поверхностях чаш может образовываться конденсат, что абсолютно нормально.
- В большинстве случаев воды в резервуаре должно быть достаточно для приготовления продуктов. Тем не менее, если требуется длительное

время приготовления, необходимо добавить воды, чтобы обеспечить дальнейшее парообразование. Воду можно добавлять не разбирая пароварку, а просто наливая ее через поддон для сбора жидкости.

- Когда установленное время приготовления завершится, пароварка прекратит работу автоматически, при этом погаснет индикатор питания. Отключите ее от электросети. Подождите, пока прибор остынет, и аккуратно снимите крышку. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром. При необходимости используйте прихватки при перемещении чаш. Поддон для сбора жидкости обычно остается горячим дольше других частей пароварки, будьте внимательны при его извлечении.
- Приятного аппетита!

ПОЛЕЗНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Общие рекомендации

- Не кладите слишком много продуктов сразу, чтобы не перекрыть все отверстия в чашах. Расположите продукты с достаточным расстоянием между ними для обеспечения максимального потока пара.
- Разместите яйца на подставках для яиц, чтобы их было удобно готовить на пару.
- Возможно одновременное приготовление различных блюд в разных чашах. Убедитесь, что ароматы готовящейся пищи подходят друг к другу, так как выделяющиеся при приготовлении сок и жир могут испортить другие блюда.
- Всегда кладите мясо и птицу в нижнюю паровую чашу, чтобы сок от сырого или частично приготовленного мяса или птицы не капал на другие продукты.
- Приготовление пищи в верхней чаше обычно занимает немного больше времени, чем в нижних.
- Поместите более крупные куски продуктов и продукты, требующие более длительного времени приготовления, в нижнюю паровую чашу.
- Если объем продуктов для двух блюд сильно отличается, рекомендуется большее количество продуктов класть в нижнюю чашу.
- Если время приготовления для двух блюд немного отличается, рекомендуется в нижнюю чашу класть те продукты, которым требуется большее время приготовления.
- Если вы хотите готовить на пару продукты, требующие разного времени приготовления, начните готовить только в чаше 1 тот продукт, который требует самого длительного времени. Установите регулятор времени приготовления на время, которое вы рассчитаете, вычтя самое короткое время приготовления из самого длительного. Когда приготовление закончится, осторожно снимите крышку, используя прихватки, и поставьте чашу 2 с другими ингредиентами, накройте чашу крышкой и установите регулятор времени приготовления на более короткое время.
- При приготовлении значительного количества продуктов в середине приготовления рекомендуется снять крышку и перемешать продукты

ложкой с длинной ручкой, надев на руку прихватку.

Приготовление овощей

- Нарежьте толстые и твердые кочаны брокколи, белокочанной или цветной капусты.
- Не готовьте долго зеленые овощи, т.к. они быстро теряют свой цвет.
- Солите овощи после того, как они приготовятся.
- Нет необходимости размораживать овощи перед приготовлением.
- Для улучшения аромата овощей в процессе приготовления добавьте к ним пряные травы.
- Чтобы определить степень готовности овощей, прокалывайте их ножом или вилкой.

Овощи	Количество	Примерное время приготовления
Картофель	900 г	40 мин
Морковь	550 г	40 мин

ПРИМЕЧАНИЕ:
Время приготовления, указанное в этой таблице и таблицах ниже, является приблизительным. Вы можете изменять его зависимости от своих личных предпочтений.

Приготовление мяса и птицы

- Перед приготовлением в пароварке мясо и птицу следует разморозить.
- При приготовлении мяса или птицы в пароварке жир стекает вниз в поддон. Поэтому рекомендуется готовить постные кусочки, предварительно обрезав весь жир.
- Для улучшения аромата мяса или птицы в процессе приготовления добавьте к ним пряные травы.
- Чтобы определить степень готовности мяса или птицы, прокалывайте их ножом или отрезайте небольшие кусочки.

Продукты	Тип	Количество	Примерное время приготовления
Курица	Филе без костей	550 г	40 мин

Приготовление рыбы и морепродуктов

- Рыбу следует готовить до тех пор, пока она не посветлеет и мясо станет легко отделять от костей.
- Можно не размораживать рыбу перед приготовлением в пароварке, если она была очищена и разделана до заморозки.

ЗАЩИТНОЕ ВЫКЛЮЧЕНИЕ

При включении пароварки, когда в резервуаре нет воды, срабатывает защитное выключение. Если это произошло, отключите прибор от электросети и дайте ему остыть в течение приблизительно 10 минут. После этого залейте в резервуар достаточное количество воды и можете приступать к приготовлению.

ЧИСТКА И УХОД

Пароварку следует чистить после каждого приготовления.
Отсоедините вилку прибора от розетки.
Перед чисткой дайте прибору остыть.
Вылейте оставшуюся воду из резервуара для воды.

Протрите внутреннюю поверхность резервуара для воды тканью, смоченной в теплой воде с небольшим количеством моющего средства. Затем протрите резервуар для воды чистой влажной тканью. Дайте резервуару полностью высохнуть.
Протрите внешнюю поверхность основания пароварки чистой влажной тканью, затем дайте основанию высохнуть.
Вымойте крышку и чаши, а также поддон для сбора жидкости с применением мягких моющих средств. Допустимо мыть их в посудомоечной машине, но это может отрицательно отразиться на внешнем виде деталей.
Не используйте абразивные губки, абразивные чистящие средства, органические растворители и агрессивные химикаты, содержащие растворитель, бензин или ацетон.

Очистка от накипи

Через 2-3 месяца регулярного использования (суммарно около 15 часов работы) в резервуаре для воды и непосредственно на нагревательном элементе может образоваться накипь. Количество накипи зависит от жесткости используемой воды.
Для того, чтобы продлить срок службы пароварки и увеличить эффективность ее работы, необходимо регулярно проводить очистку от накипи.
1. Наполните резервуар для воды водой до максимальной отметки, добавьте 8% уксусной кислоты (не используйте винный уксус). Сверху установите поддон и чаши, а потом накройте крышкой.

ВНИМАНИЕ:
Запрещается использовать какие-либо другие химические средства или специальные средства от накипи.

2. Подключите пароварку к электросети. Ручкой таймера установите 25 минут. Пароварка начнет работу.

ВНИМАНИЕ:
Если в процессе очистки уксус начнет выплескиваться, отключите пароварку от электросети и переведите регулятор времени в положение OFF. Слегка уменьшите количество уксуса.

3. Когда очистка завершится, раздастся звуковой сигнал и прибор выключится. Отсоедините вилку шнура питания от розетки и дайте пароварке остыть. Затем слейте воду с уксусом.
4. Несколько раз промойте съемные части пароварки проточной водой. Промойте внутреннюю поверхность резервуара для воды для удаления запаха уксуса. Дайте всем деталям высохнуть. Если в резервуаре для воды все еще осталась накипь, повторите процедуру.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

При возникновении неисправности воспользуйтесь рекомендациями в таблице ниже. Если неисправность не устраняется, не пытайтесь самостоятельно чинить прибор, а обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Неисправности	**Возможные причины**	**Способы устранения**
Пароварка не работает.	Отсутствует питание.	Убедитесь, что вилка прибора подключена к розетке, контакт надежный, розетка исправна.
	Нет воды в резервуаре.	Налейте воду в резервуар для воды.
	Не начато приготовление.	Установите время приготовления ручкой таймера, чтобы начать приготовление.
Еда приготовилась не полностью.	Чаши были переполнены.	Загружайте в чаши меньшие порции.
		Распределяйте продукты так, чтобы между ними мог проходить горячий пар.
	Было установлено слишком короткое время приготовления.	Устанавливайте более длительное время приготовления.
	Продукты разного размера, разного типа.	Некоторые продукты могут требовать более длительного приготовления.
Пароварка не нагревается как следует.	Образовалось много накипи.	Проведите очистку от накипи.

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 его полную чистку. Удалите остатки влаги из внутренних элементов конструкции и дайте высохнуть всем деталям.
- Для более компактного хранения сложите паровую емкость №1 в паровую емкость №2, затем поместите их в паровую емкость №3, разместите их на поддоне для сбора капель и закройте крышкой.
- 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 воздуха 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
Потребляемая мощность: 850 Вт
Объём чаш для приготовления: 9 л
Таймер: от 0 до 60 минут
Класс электробезопасности: Класс II

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.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНЫХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ

1. Срок гарантии составляет 12 месяцев.
2. Гарантийные обязательства действуют в рамках законодательства о защите прав потребителей и регулируются законодательством страны, на территории которой они предоставлены, и только при условии использования изделия исключительно для личных, семейных или домашних нужд. Гарантийные обязательства не распространяются на случаи использования товаров в целях осуществления предпринимательской деятельности либо в связи с приобретением товаров в целях удовлетворения потребностей предприятий, учреждений, организаций.
3. Гарантийные обязательства не распространяются на перечисленные ниже принадлежности изделия, если их замена предусмотрена конструкцией и не связана с разборкой изделия. Для всех видов изделий:
   - соединительные кабели, антенны и переходники для них, носители информации различных типов (аудио-, видеодиски, диски с программным обеспечением и драйверами, карты памяти), элементы питания;
   - чехлы, ремни, шнуры для переноски, монтажные приспособления, инструмент, документацию, прилагаемую к изделию.
4. Не подлежат гарантийному обслуживанию изделия с дефектами, возникшими вследствие:
   – неправильной транспортировки, установки или подключения изделия;
   – механических, тепловых и иных повреждений, возникших по причине неправильной эксплуатации с нарушением правил, изложенных в руководстве

по эксплуатации, небрежного обращения или несчастного случая;
- действия третьих лиц или непреодолимой силы (стихия, пожар, молния и т. д.);
- попадания внутрь посторонних предметов, жидкостей, насекомых;
- сильного загрязнения и запыления;
- повреждения животными;
- ремонта или внесения не санкционированных изготовителем конструктивных или схемотехнических изменений, как самостоятельно, так и неуполномоченными лицами;
- отклонения параметров электрических сетей от Государственных Технических Стандартов (ГОСТов);
- некорректного обновления программного обеспечения как самим пользователем, так и неуполномоченными лицами;
- использования изделия не по назначению, в промышленных или коммерческих целях.

5. Недостатки товара, обнаруженные в период срока службы, устраняются уполномоченными на это ремонтными организациями (АСЦ). В течение гарантийного срока устранение недостатков производится бесплатно при предъявлении оригинала заполненного гарантийного талона и документов, подтверждающих факт и дату заключения договора розничной купли-продажи (товарный, кассовый чек и т. п.). В случае отсутствия указанных документов гарантийный срок исчисляется со дня изготовления товара.
6. Изготовитель не несет ответственности за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный своей продукцией людям, домашним животным, имуществу в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил и условий эксплуатации, хранения, транспортировки или установки изделия; умышленных или неосторожных действий потребителя или третьих лиц.
7. Гарантия не включает в себя подключение, настройку, установку, монтаж и демонтаж оборудования, техническое и профилактическое обслуживание, замену расходных элементов (карт памяти, элементов питания, фильтров и пр.).
8. Изготовитель не несёт ответственности за пропажу и искажение данных на съемных носителей информации, используемых в изделии.

Все поля в гарантийном талоне (информация о продавце, подпись покупателя) должны быть заполнены!

Изделие	**Пароварка**		
Модель	**SSC-345**		
Серийный номер			
Версия		Дата производства	06.2025
Срок гарантии	**12 месяцев**	Дата продажи	V1E06
Фирма продавец			
Адрес фирмы продавца			
Телефон фирмы продавца			
Печать фирмы продавца		Подпись продавца	

Изделие проверено, укомплектовано согласно инструкции, механических повреждений не имеет.

Претензий нет. С условиями гарантийного обслуживания согласен.

SUPRA

SUPRA 2.0 – техника нового поколения

www.supra.ru