

# SUPRA

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



КОФЕВАРКА

**CMS-1020**



## 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 от 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.

### ПРИМЕЧАНИЕ:

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

## ОГЛАВЛЕНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ .....	4
КОМПЛЕКТАЦИЯ.....	5
УСТРОЙСТВО ПРИБОРА.....	5
ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	6
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭСПРЕССО .....	6
ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАПУЧИНО И ДРУГИХ ВИДОВ КОФЕ С МОЛОКОМ .....	7
ВИДЫ КОФЕЙНЫХ НАПИТКОВ.....	8
ЧИСТКА ПРИБОРА .....	9
УДАЛЕНИЕ НАКИПИ .....	9
УСТРАНЕНИЕ ПРОСТЫХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	11
ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ .....	13
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ .....	13
ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ .....	14

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Кофеварка разработана исключительно для бытового применения и должна быть использована строго по назначению. Кофеварка не предназначена для промышленного и коммерческого использования.

Соблюдайте следующие рекомендации по безопасности использования прибора:

- Перед использованием прибора убедитесь, что характеристики вашей электросети соответствуют указанным на маркировке изделия. Кофеварка должна быть подключена к электрической розетке с заземлением.
- При подключении к электросети и во время работы запрещается прикасаться к вилке и шнуру питания мокрыми руками.
- Перед отключением от электросети отключите все рабочие режимы выключателями на корпусе.
- При отключении прибора от электросети не тяните за шнур или корпус прибора, беритесь только за вилку.
- Не допускайте, чтобы шнур питания соприкасался с горячими поверхностями или острыми предметами.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола. Дети или домашние животные могут потянуть за шнур и опрокинуть на себя емкость с горячей водой.
- Запрещается использовать неисправный прибор, в том числе с поврежденным сетевым шнуром, вилкой или неправильно функционирующей.
- Если кофеварка неисправна, не пытайтесь отремонтировать ее самостоятельно. Запрещается разбирать, вносить изменения в конструкцию или пытаться чинить прибор самостоятельно.
- В случае возникновения неисправностей следует обращаться в авторизованные сервисные центры. Неквалифицированный ремонт снимает прибор с

гарантийного обслуживания.

- Во избежание поражения электрическим током запрещается использовать прибор в помещениях с высокой влажностью (например, в ванной), в непосредственной близости от душа, ванны, умывальника, кухонной раковины, других емкостей с водой или источников влаги.
- Запрещается погружать сетевой шнур, вилку или само устройство в воду или другую жидкость.
- Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Не ставьте прибор рядом с источниками тепла (электрической или газовой плитой), не ставьте его на плиту или в духовку.
- Запрещается использовать аксессуары, не входящие в комплектацию прибора.
- Выключайте устройство из сети тогда, когда оно не используется, а также во время сборки или разборки.
- Перед чисткой отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.
- Для приготовления кофе следует использовать свежую чистую питьевую воду комнатной температуры.
- Запрещается включать кофеварку, если в резервуаре нет воды.
- Запрещается открывать крышку резервуара для воды во время работы прибора.
- Запрещается отсоединять рожок во время приготовления кофе. Дождитесь окончания процесса и подождите еще не менее 10 секунд. При отсоединении рожка будьте осторожны, чтобы не обжечься, поскольку металлические части очень горячие во время и сразу после окончания приготовления. Берите рожок только за ручку.
- Во время работы прибор может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора, чтобы избежать ожогов. При необходимости используйте прихватки или рукавицы.
- Приготовленный кофе очень горячий. Будьте осторожны, чтобы не пролить горячий кофе и не

обжечься.

- Во время приготовления кофе будьте внимательны, чтобы не обжечься горячим паром.

- Не следует устанавливать кофеварку вблизи от стен и мебели. Выходящий пар и тепло могут вызвать их обесцвечивание и деформацию.

- Запрещается оставлять работающий прибор без присмотра.

- Когда кофеварка не используется, переводите переключатель режимов в положение «OFF».

- Храните прибор в недоступном для детей месте. Не позволяйте детям использовать прибор 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.

Несоблюдение мер предосторожности и безопасности может привести к порче прибора, травмам, ожогам, поражению электрическим током, короткому замыканию или пожару.

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

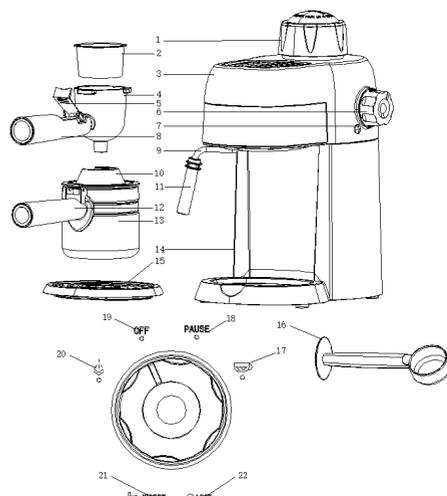
## КОМПЛЕКТАЦИЯ

Откройте коробку и убедитесь, что все комплектующие имеются в наличии в исправном состоянии:

- кофеварка;
- ёмкость для кофе;
- лоток для сбора капель;
- чашка фильтра («рожок»);
- фильтр;

- мерная ложка;
- руководство по эксплуатации;
- гарантийный талон.

## УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



1. Крышка резервуара для воды
2. Фильтр
3. Верхняя крышка кофеварки
4. Чашка фильтра («рожок») с ручкой
5. Прижимная пластина
6. Переключатель режимов
7. Индикатор
8. Ручка рожка
9. Трубка подачи пара
10. Крышка ёмкости для кофе
11. Насадка-капучинатор
12. Ручка ёмкости для кофе
13. Ёмкость для кофе
14. Корпус кофеварки
15. Лоток для сбора капель со съёмной решёткой
16. Мерная ложка с термометром

17.  - режим приготовления кофе
18. PAUSE – режим приостановки приготовления
19.  – режим подачи пара для вспенивания молока
20.  OFF – кофеварка выключена
21. INSERT – отметка, где вставлять рожок
22. LOCK – отметка, где рожок зафиксирован.

## ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

Достаньте прибор и все его детали из коробки и убедитесь, что все имеется в наличии в исправном состоянии. Удалите все упаковочные материалы и наклейки (кроме маркировки с указанием модели и характеристик прибора).

Протрите корпус слегка влажной тканью, а затем вытрите насухо.

Вымойте все съемные детали с мягким моющим средством, а затем просушите.

Полностью соберите кофеварку. Убедитесь, что сетчатый фильтр зафиксирован в рожке. Поставьте ёмкость для кофе на съёмную решётку.

Выполните два-три полных цикла приготовления эспрессо, описанные ниже, но при этом не кладите кофе в рожок. Используйте только воду, чтобы промыть внутреннюю систему прибора и подготовить его к эксплуатации.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭСПРЕССО

1. Убедитесь, что прибор отключен от электросети и переключатель режимов находится в положении OFF («Выключено»).
2. Снимите крышку резервуара для воды, поворачивая ее против часовой стрелки.
3. С помощью ёмкости для кофе наполните резервуар чистой водой не ниже минимальной и не выше максимальной отметки. Если вы нальете воды выше максимальной отметки, она начнет

вытекать через трубку подачи пара.

*ПРИМЕЧАНИЕ:*

*На ёмкости для кофе имеется шкала, где минимальная отметка соответствует объёму воды на две чашки кофе, а максимальная – на четыре чашки.*

4. Закройте резервуар крышкой, поворачивая ее по часовой стрелке.

5. Вставьте металлический сетчатый фильтр в рожок и закрепите его внутри. Положите внутрь кофе с помощью мерной ложки. На каждую чашку кофе кладите одну ложку молотого кофе с горкой. Плотное, но без чрезмерных усилий утрамбуйте кофе темпером. Внутри сетчатого фильтра также имеются отметки, соответствующие количеству молотого кофе для приготовления 2 и 4 чашек. Не кладите кофе выше отметки на 4 чашки.

*ПРИМЕЧАНИЕ:*

*Для приготовления кофе с помощью кофеварки используйте кофе среднего помола.*



6. Закрепите рожок на кофеварке. Убедитесь, что трубочка на рожке выровнена относительно паза под бойлером, и вставьте рожок со стороны отметки «INSERT» («ВСТАВИТЬ»), затем поверните рожок против часовой стрелки до отметки «LOCK» («ЗАКРЕПИТЬ»).

7. Поставьте на решетку под рожком ёмкость для кофе.

8. Подключите вилку питания кофеварки к электрической розетке.

9. Переведите переключатель режимов в положение , чтобы начать приготовление кофе. После этого загорится индикатор и кофеварка начнет разогреваться. Примерно через две минуты кофе начнет вытекать в емкость для кофе.

10. Когда необходимое количество кофе будет готово, поверните переключатель режимов в положение  OFF, после этого индикатор погаснет,

приготовление кофе завершится.

11. Если вы хотите более горячий кофе, поверните переключатель в положение PAUSE («ПАУЗА»), чтобы приостановить приготовление. Через две минуты, снова поверните переключатель в положение .

12. Ваш кофе готов. Возьмите ёмкость для кофе за ручку и перелейте кофе в чашку или чашки.

## ВНИМАНИЕ:

**Не оставляйте кофеварку без присмотра во время приготовления кофе. В процессе варки кофе может потребоваться ваше участие.**

13. Перед тем как снять рожок или открыть крышку резервуара для воды, убедитесь, что давление в резервуаре спало. Для этого нужно перевести переключатель режимов в положение OFF («Выключено») и подождать, пока выйдет оставшийся пар. После этого подождите ещё некоторое время, чтобы кофеварка остыла, и только затем можете отсоединить рожок или открыть крышку.

14. Отсоедините кофеварку от электросети. Снимите рожок, повернув его по часовой стрелке, и выбросьте кофейную гущу из фильтра. Подождите, пока все детали остынут, и промойте их под краном.

## ВНИМАНИЕ:

**Кофеварка не может работать непрерывно. Если вам нужно приготовить еще кофе, сделайте паузу минимум на три минуты после выпуска пара.**

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАПУЧИНО И ДРУГИХ ВИДОВ КОФЕ С МОЛОКОМ

Для того чтобы получить капучино или другой вид кофе с молоком (см. раздел «Виды кофейных напитков»), нужно приготовить чашку эспрессо, а затем сверху добавить вспененное молоко.

1. Приготовьте эспрессо. Используйте чашку, достаточно большую, чтобы туда поместилось еще и вспененное молоко.

2. Переведите переключатель режимов в положение OFF («Выключено»), чтобы выпустить оставшийся пар.

3. Откройте крышку резервуара для воды и налейте в него воду до максимальной отметки, затем закройте крышку.

4. Налейте стакан или другую ёмкость диаметром не менее  $70 \pm 5$  мм примерно 100 мл молока (на каждую чашку). Рекомендуется использовать цельное молоко из холодильника. Молоко не должно быть горячим! При выборе ёмкости учитывайте, что молоко увеличится в объеме в два-три раза.

5. Переведите переключатель режимов в положение , чтобы включить подачу пара. После этого загорится индикатор и кофеварка начнет разогреваться. Примерно через две минуты из трубки для подачи пара начнет выходить пар.

## ВНИМАНИЕ:

**Не касайтесь трубки подачи пара и не подносите руки к отверстию подачи пара, чтобы не обжечься.**

6. Погрузите трубку для пара в молоко на глубину примерно 2 см. Перемещайте ёмкость с молоком вверх-вниз, чтобы приготовить пенку. Не вынимайте трубку на поверхность во время приготовления пенки.

7. Когда нужный результат будет достигнут, переведите переключатель режимов в положение OFF («Выключено») и уберите стакан с молоком.

8. Перелейте молочную пенку в чашку с готовым эспрессо – капучино готов! Добавьте сахар по вкусу и при желании насыпьте какао-порошка сверху на молочную пенку.

9. Сразу по окончании приготовления вспененного молока, когда вы перевели переключатель режимов в положение OFF, кофеварка выпустит

оставшийся пар из насадки-капучинатора. После этого сразу же протрите влажной губкой отверстие выхода пара. При этом будьте осторожны, чтобы не обжечься.

## ПРИМЕЧАНИЯ:

*Оставшуюся воду можно использовать для приготовления другой порции эспрессо.*

*Перед повторным приготовлением кофе рекомендуется дать кофеварке полностью остыть, в противном случае вкус эспрессо может отдавать горелым.*

*Если вода не нужна, ее можно слить после того, как кофеварка остынет, открутив крышку резервуара, или вы можете слить воду через рожок, для этого переведите переключатель режимов в положение*



## ВИДЫ КОФЕЙНЫХ НАПИТКОВ

Все виды кофейных напитков делаются на основе эспрессо. При добавлении молока, молочной пенки, взбитых сливок, шоколадного сиропа и других ингредиентов можно придать напитку другой вкус и аромат.



## Эспрессо

Эспрессо имеет крепкий ярко выраженный вкус оригинального кофе. Эспрессо сохраняет свой аромат и при смешивании с молоком и другими ингредиентами. Является основой для приготовления различных кофейных напитков.

## Капучино

Для приготовления капучино сначала нужно приготовить порцию эспрессо, а затем с помощью функции подачи пара вспенить холодное молоко в отдельной емкости и так же с помощью пара нагреть его до 66°C.

Поверх готового эспрессо нужно аккуратно налить простое горячее молоко, а затем вспененное молоко. Каждый из этих компонентов составляет 1/3 от объема.

В капучино можно добавить сахар, молотую корицу и какао порошок.

## Латте

Слово «латте» в переводе на русский означает «молоко». Напиток латте состоит из эспрессо и горячего молока в пропорции 1:6.

Сначала следует приготовить эспрессо, а затем влить в чашку горячее молоко. Молоко вливать следует одновременно с двух сторон чашки. Классический вариант латте состоит только из эспрессо и горячего молока, без добавления вспененного молока.

## Эспрессо макиато

Для приготовления макиато нужно сделать эспрессо, а затем сверху добавить небольшое количество молочной пенки.

## Латте макиато

При приготовлении латте макиато кофе вливают в чашку с горячим молоком. Сначала нужно приготовить горячее молоко с пенкой в стакане. А затем приготовить порцию эспрессо и влить ее в стакан с молоком. В зависимости от техники можно получить два контрастных слоя: темный слой кофе внизу и светлый слой молока наверху.

## Мокка

В состав мокка входят эспрессо, горячее молоко с пенкой (в соотношении 1:1) и шоколадный сироп. Каждый из этих компонентов составляет 1/3 от объема стакана.

Вы можете вливать шоколадный сироп по краю, тогда он будет иметь вид водопада.

## Кон панна

Для приготовления кон панна к порции эспрессо добавьте взбитые сливки.

Кроме того, в напиток можно добавить различные виды сиропа, вино, мёд, соевое молоко.

## Вкусы и ароматы кофе

Вкус и аромат кофе зависит от сорта кофейных зерен. Ниже приводится таблица со справочной информацией, которая может помочь вам при выборе кофе.

Кислый вкус	Мокка, Гавайский кислый кофе, Мексика, Гватемала, высокогорье Коста-Рики, Килиманджаро, Колумбия, Зимбабве, Эль-Сальвадор, молодые зерна из влажных регионов Западного полушария
Горький вкус	Ява, Меделлин, Богота, Ангола, Конго, Уганда
Сладкий вкус	Колумбия, зрелые бобы из Венесуэлы, Килиманджаро, Мокка, Гватемала, Мексика, Кения, Гаити, Ямайка
Нейтральный вкус	Бразилия, Сальвадор, низина Коста-Рики, Венесуэла, Гондурас, Куба
Пряный аромат и мягкий вкус	Колумбия, Мокка, Ямайка, Гватемала, Коста-Рика

## ЧИСТКА ПРИБОРА

Чистку прибора следует проводить после каждого использования.

1. После окончания работы отключите прибор от электросети и дайте ему полностью остыть.
2. Отсоедините рожок, повернув его по часовой стрелке, выбросьте кофейную гущу из фильтра.
3. Вымойте емкость для кофе, решетку поддона, рожок и фильтр под краном с применением мягкого моющего средства, сполосните и вытрите насухо.
4. Протрите корпус кофеварки слегка влажной тканью.

## УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

Чтобы кофеварка могла эффективно работать, все ее внутренние трубки сохранялись чистыми, а вкус и аромат кофе был на высоте, следует проводить очистку прибора от накипи каждые 2-3 месяца.

1. Наполните резервуар для воды чистой водой со средством для удаления накипи в кофеварках в пропорции 4:1 до максимальной отметки. (Пропорция может быть другой, если это указано в инструкции производителя средства для удаления накипи. Вы также можете использовать пищевую лимонную кислоту, в этом случае пропорция будет 100:3).
2. Вставьте металлический сетчатый фильтр в рожок. Не насыпая кофе, закрепите рожок на кофеварке.
3. Установите на решетку под рожком емкость для кофе.
4. Переведите переключатель режимов в положение  , после этого загорится индикатор. Подождите пока в емкости для кофе окажется объем двух чашек. Затем переведите переключатель режимов в положение OFF («Выключено») и подождите 5 секунд.

5. Переведите переключатель режимов в положение . Подождите примерно 2 минуты, пока кофеварка производит пар, затем переведите переключатель режимов в положение  «Выключено») и подождите не менее 15 минут, чтобы минеральные отложения растворились.
6. Затем переведите переключатель режимов в положение  чтобы вся оставшаяся вода со средством для накипи перетекла в ёмкость для кофе.
7. После этого наполните резервуар чистой водой до максимальной отметки и выполните программу приготовления эспрессо (без кофе) и капучино, повторив шаги 4-5, только не нужно ждать 15 минут после подачи пара.
8. Повторите шаг 7 еще минимум три раза, чтобы очистить внутренние трубки кофеварки от накипи и средства от накипи.

## **УСТРАНЕНИЕ ПРОСТЫХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ**

При возникновении неполадок в работе кофеварки, попробуйте устранить их, воспользовавшись рекомендациями в таблице ниже. Если неисправность не устраняется, не пытайтесь разбирать и самостоятельно ремонтировать прибор, обратитесь в сервисный центр производителя.

<b>Неисправность</b>	<b>Причина</b>	<b>Решение</b>
Кофе вытекает из емкости для кофе. Металлические части варочной системы заржавели.	Ёмкость для кофе неправильно установлена.	Устанавливайте ёмкость для кофе так, чтобы приёмное отверстие в крышке ёмкости для кофе совпадало с отверстием рожка.
	В резервуар была налита вода выше максимальной отметки.	Не наливайте воду выше максимальной отметки.
	Использовалось средство для удаления накипи, не подходящее для кофеварки.	Используйте специальные средства для удаления накипи в кофеварках или лимонную кислоту.
Вода вытекает со дна кофеварки.	В лотке для сбора капель скопилось слишком много воды.	Слейте воду и вымойте лоток. Следите, чтобы в нем не скапливалось слишком много воды.
	Кофеварка неисправна.	Обратитесь в сервисный центр производителя.
Во время приготовления кофе кофеварка выпускает пар.	При возникновении избыточного давления в кофеварке (выше 5 бар) начинается его сброс.	Не является неисправностью.
	Кофе слишком мелкого помола.	Используйте кофе более среднего помола.
Вода вытекает сбоку от фильтра.	На краю фильтра есть немного молотого кофе.	Уберите лишний кофе с края фильтра.
	Кофе слишком мелкого помола.	Используйте кофе более среднего помола.
	Кофе был слишком плотно утрамбован.	Утрамбовывайте кофе с меньшим усилием (примерно 1,5 кг).
	Уплотнитель пришел в негодность.	Обратитесь в сервисный центр производителя.

Не удается зафиксировать рожок на кофеварке.	В фильтре слишком много кофе.	Не кладите кофе выше максимальной отметки.
	Рожок деформирован.	Обратитесь в сервисный центр производителя.
Кофе эспрессо имеет привкус кислоты или уксуса.	Не была проведена промывка после очистки кофеварки от накипи.	Выполняйте процедуру очистки от накипи полностью, включая последующую промывку кофеварки обычной чистой водой, как описано в разделе «Удаление накипи».
	Молотый кофе испортился из-за неправильных условий хранения.	Используйте свежий молотый кофе. Храните кофе в прохладном сухом месте. После открытия упаковки, следите, чтобы кофе хранился в герметичной таре, плотно его закрывайте. Рекомендуется хранить открытый кофе в холодильнике.
Кофеварка не работает.	Не подключено питание.	Убедитесь, что вилка питания подключена к розетке, контакт плотный и розетка исправна.
	Кофеварка неисправна.	Обратитесь в сервисный центр производителя.
Не получается вспенить молоко с помощью пара.	Отверстие трубки заблокировано.	Попробуйте устранить засор с помощью иглы.
	Проведите очистку от накипи.	
	Нет воды в резервуаре для воды.	Налейте в резервуар воду.
	Вы начинаете приготовление, когда вода недостаточно нагрелась.	Дождитесь, когда из трубки перестанут выходить капли и будет выходить только пар, и только после этого начинайте приготовление взбитого молока.
	Емкость с молоком слишком большая или имеет неподходящую форму.	Используйте узкую и высокую емкость.
	Молоко прокисло.	Используйте свежее цельное молоко. Допустимо использовать лишь чуть подкисшее молоко.

## 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.
- Транспортировка приборов должна исключать возможность непосредственного воздействия на них атмосферных осадков и агрессивных сред.
- 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  $-20^{\circ}\text{C}$  и не выше  $+50^{\circ}\text{C}$ , с относительной влажностью не выше 80% и отсутствию в окружающей среде кислотных и других паров, 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 колёсах, это означает, что товар соответствует Европейской директиве 2002/96/ЕС.

Ознакомьтесь с местной системой раздельного сбора товаров. Соблюдайте местные правила. Утилизируйте старые устройства отдельно от бытовых отходов. Правильная утилизация вашего товара позволит предотвратить возможные отрицательные последствия для окружающей среды и человеческого здоровья.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания:  $\sim 220\text{--}240\text{ В}$ , 50 Гц

Потребляемая мощность: 800 Вт

Объем резервуара для воды: 240 мл

Рабочее давление помпы: 3,5 бара

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».

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](http://www.Supra.ru).



Изготовитель: МУЛЬТИГУДЗ ПРОДАКШН ЛИМИТЕД,  
адрес: КНР, 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

\* 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.

**SUPRA**

**SUPRA.RU**