РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

SUPRA

SUPRA 2.0 – техника нового поколения



Аэрогриль

GS-7630 black/white

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение аэрогриля SUPRA. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением изделия нашей фирмы. Перед началом эксплуатации прибора просим Вас внимательно прочитать настоящее Руководство. Оно содержит важные указания по безопасной эксплуатации аэрогриля и по уходу за ним. Особое внимание обратите на раздел «Меры безопасности и предосторожности». После прочтения «Руководства по эксплуатации» сохраните его для использования в дальнейшем.

СОДЕРЖАНИЕ

НАЗНАЧЕНИЕ 3
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ 3
КОМПЛЕКТАЦИЯ 6
УСТРОЙСТВО АЭРОГРИЛЯ 6
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ 6
ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ 7
ЭКСПЛУАТАЦИЯ 7
ПАРАМЕТРЫ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 10
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ 12
ЧИСТКА И УХОД 12
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ 14
ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ 16
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ 16
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 16
ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ 17
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 17

НАЗНАЧЕНИЕ

Аэрогриль представляет собой многофункциональный прибор, предназначенный для приготовления или разогрева пищи в бытовых условиях, и может применяться в квартирах, загородных домах или в других подобных условиях непромышленной и некоммерческой эксплуатации. Используйте аэрогриль только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве.

Аэрогриль не предназначен для промышленного и коммерческого применения. Не допускается использование аэрогриля в точках общественного питания, ресторанах, барах, кафе и столовых. Промышленное, коммерческое или любое другое нецелевое использование аэрогриля, использование его для сушки белья, бумаги, а также обработка в нем любых непищевых продуктов будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия.

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

Аэрогриль предназначен 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.

• Электрическая безопасность прибора гарантирована лишь в том случае, если он подключен к системе защитного заземления, смонтированной по всем правилам. В данном приборе используется заземляющий сетевой провод и вилка с заземляющим контактом. Вилка подсоединяется к розетке, которая должна быть правильно заземлена. Если вы не можете подключить прибор к соответствующей розетке, обратитесь к специалисту-электрику. Не пытайтесь самостоятельно переделать вилку или розетку.

• Розетка должна находиться в непосредственной близости от аэрогриля, чтобы в случае необходимости можно было немедленно отключить прибор от электросети.

• При подключении устройства к электрической сети не используйте переходники.

• 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.

• 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 10 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 или устройства дистанционного управления.

• 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 сам прибор или сетевой шнур, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

• Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался, не перегибался, не пережимался, 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 разогретый аэрогриль или опрокинуть на себя емкость с горячей пищей.

• Запрещается разбирать, вносить изменения в конструкцию или ремонтировать прибор самостоятельно. В случае возникновения неисправностей следует обращаться только в авторизованные сервисные центры.

Поврежденные детали должны быть заменены только на оригинальные запасные части.

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

• Запрещается использование любых аксессуаров, кроме рекомендованных производителем.

• 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, 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 во избежание поражения электрическим током.

• 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.

• Не ставьте и не роняйте устройство в воду или другие жидкости. Если устройство упало в воду, немедленно отключите его от электрической розетки. Не трогайте и не доставайте его из воды, пока оно подключено к сети электропитания.

• Устанавливайте аэрогриль на ровную устойчивую термостойкую поверхность. Во избежание появления пятен на столешнице или ее обесцвечивания

рекомендуется использовать аэрогриль на термостойком коврике или подставке.

• Используйте устройство в местах с хорошей вентиляцией.

• Для обеспечения нормальной вентиляции и отвода тепла, оставляйте вокруг аэрогриля свободное пространство не менее 10 см со всех сторон. Запрещается перекрывать вентиляционные отверстия на корпусе прибора.

• Запрещается класть что-либо на работающий аэрогриль.

• Во избежание ожога не приближайте лицо или руки к вентиляционным отверстиям работающего прибора.

• Не устанавливайте и не используйте аэрогриль вблизи предметов, подверженных тепловой деформации.

• Во избежание возгорания запрещается размещать устройство рядом с занавесками, шторами или другими воспламеняющимися материалами.

• Запрещается устанавливать аэрогриль рядом с источниками сильного тепла (внутри или на верхней части нагретой духовки, рядом с электрической или газовой плитой, отопительными приборами и т.п.).

• Следите, чтобы приготавливаемые продукты не соприкасались с конструкционными элементами гриля и с нагревательными элементами.

• Запрещается готовить в гриле слишком крупные продукты, продукты в вакуумной упаковке, в картонной или пластиковой упаковке/посуде, в противном случае возможно возгорание.

• ***Запрещается разогревать в аэрогриле масло или жидкости, т.к. это может привести к возгоранию и травмам!***

• В случае возгорания запрещается тушить аэрогриль водой. Отключите прибор от электросети, при возможности накройте и потушите пламя мокрым полотенцем.

• Аэрогриль не предназначен для кипячения воды.

• Запрещается перемещать аэрогриль с места на место во время его работы, а также когда он наполнен горячими продуктами.

• Выключайте устройство из сети тогда, когда оно не используется, а также во время сборки, разборки или чистки.

• Перед отключением аэрогриля от электросети дождитесь завершения его работы или выключите прибор кнопками панели управления.

• При отключении прибора от электросети не тяните за шнур, беритесь за вилку.

• Перед чисткой отключите прибор от электросети и дайте ему полностью остыть в течение 30 минут.

• Во время работы аэрогриль может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора, чтобы избежать ожогов. При необходимости используйте прихватки или рукавицы.

• Запрещается оставлять работающий прибор без присмотра.

• Храните прибор в недоступном для детей месте.

• Не позволяйте детям использовать аэрогриль без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с прибором.

• Данный прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями (включая маленьких детей), а также людьми, не имеющими достаточных знаний и опыта работы с электронными приборами, если

за ними не присматривают лица, ответственные за их безопасность.

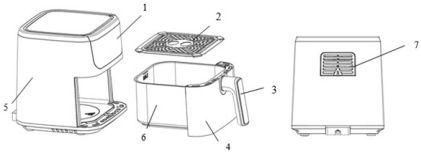
Несоблюдение мер по безопасности может привести к поражению электрическим током, травмам и пожару. Кроме того, повреждения прибора, возникшие в результате ненадлежащего использования аэрогриля, снимают его с гарантийного обслуживания.

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

КОМПЛЕКТАЦИЯ

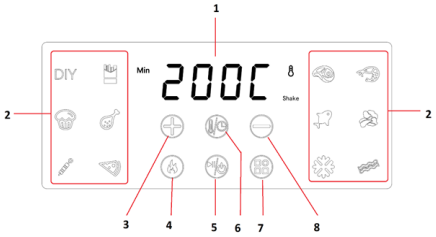
Откройте коробку и убедитесь, что все комплектующие имеются в наличии в исправном состоянии:
- аэрогриль в сборе;
- книга рецептов;
- бумага для выпечки;
- руководство по эксплуатации;
- гарантийный талон.

УСТРОЙСТВО АЭРОГРИЛЯ



1. Сенсорная панель управления
2. Решетка с антипригарным покрытием
3. Ручка чаши
4. Внешняя крышка чаши
5. Корпус прибора
6. Чаша с антипригарным покрытием
7. Вентиляционные отверстия

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Дисплей
2. Индикаторы программ приготовления.

3. Кнопка увеличения температуры/времени приготовления. Краткое нажатие изменяет параметр на один шаг. Для быстрого изменения параметра нажмите и удерживайте кнопку.

4. Кнопка выбора режима разогрева продуктов (200°C, 15 минут)

5. Кнопка включения/выключения прибора (продолжительное нажатие) /

начала или приостановки приготовлени (ткое нажатие)

6. Кнопка выбора параметра настройки: температуры или времени приготовления. При последовательном нажатии кнопки рядом с дисплеем

загорается индикатор
(режим установки температуры)

или Min (режим установки времени). Выбранный параметр можно изменять кнопками и .

7. Кнопка выбора программы приготовления. Последовательно нажимайте кнопку для выбора подходящей программы приготовления. Для всех программ приготовления установлены значения температуры и времени приготовления по умолчанию, но температура и время могут быть изменены в соответствии с персональными предпочтениями.

8. Кнопка уменьшения температуры/времени приготовления. Краткое нажатие изменяет параметр на один шаг. Для быстрого изменения параметра нажмите и удерживайте кнопку.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Извлеките аэрогриль из упаковки. Снимите с поверхности прибора все наклейки кроме наклейки с указанием модели и серийного номера. Отсутствие серийного номера на изделии лишает вас права на гарантийное обслуживание.

Возьмитесь за ручку чаши и извлеките ее из аэрогриля.

Тщательно вымойте чашу и решетку водой с мягким моющим средством, сполосните чистой водой и вытрите насухо.

Протрите поверхности корпуса слегка влажной тканью.

Поставьте аэрогриль на ровную устойчивую термостойкую горизонтальную поверхность.

Установите чашу с решеткой в аэрогриль.

Подключите вилку питания к прибору, затем включите прибор и дайте ему поработать в течение 10-15 минут на максимальной температуре, чтобы остатки смазки улетучились. При первом включении может появиться незначительный запах или дым, которые через несколько минут должны прекратиться.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Поставьте прибор на ровную, устойчивую, термостойкую поверхность на достаточном расстоянии от источников сильного тепла или влаги, а также легко воспламеняющихся предметов.

2. Извлеките чашу из аэрогриля, взявшись за ручку, установите на дно чаши решетку и положите на решетку продукты. Аэрогриль готовит продукты с помощью горячего воздуха, поэтому не следует наливать в чашу растительное масло или другие жиры для жарки.

3. Задвиньте чашу внутрь прибора.

ВНИМАНИЕ:

Запрещается готовить в чаше без решетки!

Кладите продукты в аэрогриль в чашу так, чтобы не допускать контакта продуктов с нагревательными элементами.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Задвигайте чашу до конца, в противном случае аэрогриль не будет работать

и после включения не загорится индикация дисплея.

4. Подключите вилку питания к электрической розетке. После этого загорится индикатор питания.
5. Нажмите и 3 секунды удерживайте кнопку включения/выключения, чтобы включить прибор. После этого на дисплее отобразятся настройки температуры и времени приготовления по умолчанию: 180°C и 15 мин.
6. Последовательно нажимайте кнопку выбора программы приготовления , чтобы выбрать нужную программу. Или, чтобы выбрать программу разогрева, нажмите кнопку . После выбора нужной программы на дисплее отобразятся настройки по умолчанию для данной программы.
7. Чтобы изменить температуру приготовления, нажимайте кнопку

для перехода в режим настройки температуры. Рядом с дисплеем должен загореться индикатор температуры , затем кнопками и установите нужную температуру. Температура регулируется в диапазоне от 80°C до 200°C. Каждое нажатие кнопки или изменяет температуру на 5 градусов. Чтобы быстро изменять значение температуры, нажмите и удерживайте кнопку или .

8. Чтобы изменить время приготовления, нажимайте кнопку

для перехода в режим настройки времени. Рядом с дисплеем должен загореться индикатор **Min** , затем кнопками и установите нужное время. Время приготовления регулируется в диапазоне от 1 минуты до 60 минут. Каждое нажатие кнопки или изменяет время на одну минуту. Чтобы быстро изменять значение времени, нажмите и удерживайте кнопку или .

ПРИМЕЧАНИЕ:
Если продукты и аэрогриль холодные, добавьте к времени приготовления 3 минуты на разогрев. Вы также можете предварительно разогреть прибор без продуктов в течение примерно 4 минут.

9. Кратко нажмите кнопку , чтобы начать приготовление.
10. Во время приготовления кратко нажмите кнопку , чтобы приостановить или продолжить приготовление.
11. Некоторые продукты необходимо перевернуть в середине процесса приготовления. В ряде программ приготовления аэрогриль напоминает о необходимости перевернуть или встряхнуть продукты: он подает три звуковых сигнала, также загорается индикатор **Shake** (Встряхните). Для этого извлеките чашу из прибора, взявшись за ручку и переверните продукты вилкой или щипцами или потрясите чашу (при извлечении чаши двигатель и лампа аэрогриля автоматически выключаются). Задвиньте чашу обратно, и аэрогриль автоматически продолжит приготовление.
12. Когда установленное время приготовления истечет, аэрогриль подаст звуковые сигналы, а на дисплее начнет мигать индикация «END» («Готово»). Вентилятор продолжит работать

еще 20 секунд, затем аэрогриль выключится автоматически.

13. Возьмитесь за ручку и извлеките чашу с продуктами из аэрогриля. Поставьте чашу на термостойкую поверхность и убедитесь, что продукты готовы. Если продукты еще не готовы, задвиньте чашу в аэрогриль и настройте приготовление еще в течение несколько минут.

14. Когда продукты приготовятся, достаньте чашу и переложите продукты на тарелку или в миску с помощью вилки или щипцов. Будьте осторожны при перекладывании крупных кусочков, при необходимости используйте две пары щипцов.

15. По окончании приготовлении одной порции продуктов аэрогриль сразу же готов к приготовлению следующей порции.

16. Чтобы выключить аэрогриль, нажмите и удерживайте кнопку  .

ПАРАМЕТРЫ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В таблице ниже приведены типовые значения времени и температуры приготовления для различных программ. В зависимости от свойств продуктов, температуры и других условий в помещении, рецепта, размера и формы кусочков время и температура могут быть изменены.

Индикатор	Программа приготовления	Мин.-макс. вес	Рекомендуемое время приготовления	Температура приготовления по умолчанию	Напоминание перевернуть продукты
	Свой рецепт	/	15	200°C	+
	Кекс	100-300 г	10-15 мин	160°C	–
	Шашлычки, жареное мясо	100-300 г	12-18 мин	200°C	+
	Креветки	100-300 г	12-15 мин	180°C	+
	Овощи	100-300 г	15-18 мин	160°C	+
	Бекон	100-300 г	8-11 мин	200°C	+
	Замороженный картофель фри	400-500 г	19-23 мин	200°C	+
	Куриные ножки	300-600 г	20-25 мин	200°C	+
	Пицца	15-20 см	10-20 мин	170°C	–
	Стейки	500-600 г	15-25 мин	180°C	+

	Рыба	100-400 г	10-20 мин	200°C	+
	Размораживание	300-500 г	18-25	80°C	+
	Разогрев	300-500 г	10	200°C	–
/	По умолчанию	300-500 г	15	180°C	+

ПРИМЕЧАНИЯ:

• Список и параметры программ приготовления приведены в информационных целях. Они могут меняться в различных версиях аэрогрилей.

• Указанные в таблице время и температура могут меняться пользователем в зависимости от количества и свойств продуктов.

• Если вы начинаете приготовление, когда аэрогриль еще холодный, добавьте ко времени приготовления еще 3 минуты для разогрева аэрогриля. При приготовлении повторных порций время на разогрев добавлять не нужно.

• Картофель фри в середине приготовления следует обязательно хорошо встряхнуть.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

• Приготовление маленьких порций требует меньше времени, чем приготовление больших порций, при этом уменьшение или увеличение объема продуктов потребует лишь незначительного сокращения или увеличения времени приготовления.

• Чтобы продукты готовились равномерно, нарезайте их на кусочки одинакового размера.

• Старайтесь распределять продукты в чаше так, чтобы они не лежали слоями друг на друге. Если продуктов много, лучше приготовить их в несколько заходов.

• Кладите в чашу сухие продукты, чтобы они приобретали золотистую корочку, а во время приготовления не образовывался дым.

• Некоторые сухие продукты следует сбрызнуть маслом или нанести масло кисточкой. При сбрызгивании масло распределяется более равномерно.

• Для равномерной прожарки переворачивайте продукты, или перемешивайте маленькие кусочки в процессе приготовления, или меняйте местами лотки с продуктами.

• Чтобы картофель фри или другие овощи были более хрустящими, убедитесь, что они сухие, затем добавьте к ним немного растительного масла и встряхните, готовьте картофель и другие овощи сразу или в течение несколько минут после добавления масла.

• Не рекомендуется готовить в аэрогриле слишком жирные продукты, например сосиски или сардельки.

• При приготовлении жирных продуктов, во избежание появления дыма, между приготовлением двух порций следует сливать жир из чаши.

• Те снеки, которые предназначены для приготовления в духовке, обычно так же могут быть приготовлены и в аэрогриле.

• Большинство замороженных полуфабрикатов предназначены для приготовления без добавления масла.

• Если вы хотите приготовить выпечку с начинкой, используйте покупное тесто, оно требует меньше времени приготовления по сравнению с домашним тестом.

• При запекании кексов, запеканок и выпечки с начинкой используйте формы для запекания, которые следует ставить на решетку лотка.

ЧИСТКА И УХОД

Производите очистку аэрогриля сразу после каждого приготовления.

Перед чисткой аэрогриля отключите его от электросети и дайте ему остыть в течение 30 минут.

Запрещается использовать для очистки аэрогриля и его частей металлические или жесткие неметаллические щетки, абразивные средства, острые предметы, агрессивные химические растворители.

Чаша и внутренняя камера прибора имеют антипригарное покрытие, которое требует особо бережного обращения.

Вымойте чашу и решетку под краном с применением мягкого моющего средства. Запрещается мыть детали аэрогриля в посудомоечной машине.

Если продукты прилипли к чаше или решетке, замочите их в воде, чтобы через несколько минут вы могли легко их очистить.

Протрите внутреннюю камеру и корпус аэрогриля неабразивной губкой, смоченной в теплой воде с небольшим количеством мягкого моющего средства. После этого удалите остатки моющего средства губкой или тряпкой слегка смоченной чистой водой. Запрещается мыть корпус аэрогриля водой или разбрызгивать не него воду.

Очистите нагревательные элементы от остатков продуктов щеткой.

Перед тем как собрать аэрогриль, убедитесь, что все детали полностью сухие.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

Неисправности	Возможные причины	Способы устранения
Аэрогриль не работает.	Отсутствует питание.	Убедитесь, что вилка прибора подключена к розетке, контакт надежный, розетка исправна.
	Не начато приготовление.	Нажмите кнопку выбора программы приготовления, установите время и температуру, затем нажмите кнопку начала приготовления.
Еда не приготовилась.	Чаша была переполнена.	Загружайте в чашу меньшие порции.
	Была установлена слишком низкая температура.	Устанавливайте более высокую температуру.
	Было установлено слишком короткое время приготовления.	Устанавливайте более длительное время приготовления.
Продукты приготовлены неравномерно.	Продукты не были перевернуты.	Некоторые продукты нужно переворачивать в ходе приготовления.
Не получается задвинуть чашу внутрь аэрогриля.	Слишком много продуктов в чаше.	Кладите меньше продуктов.
	Решетка неправильно установлена.	Установите решетку на дно чаши и прижмите, чтобы решетка не могла двигаться по чаше.
Из аэрогриля выходит белый дым.	При приготовлении используется масло.	Вытрите излишки масла.
	В чаше или на решетке остался жир после прошлого использования.	Мойте чашу и решетку после каждого использования.

Картофель фри не прожарился.	Сорт картофеля неподходящий.	Используйте свежий плотный картофель.
	Картофель не был промыт.	Перед приготовлением промойте порезанный картофель, чтобы смыть крахмал.
	Картофель был влажный.	Нарежьте на палочки и промокните, чтобы убрать влагу.
Картофель фри или другие снеки после приготовления в аэрогриле не хрустят.	Вы использовали готовый картофель фри или другие снеки, предназначенные для приготовления в традиционной фритюрнице.	Используйте картофель фри или другие снеки, предназначенные для приготовления в духовке или печи, либо перед приготовлением смажьте картофель фри или другие снеки, которые у вас есть, растительным маслом.
	Слишком много воды и/или мало масла.	Нарежьте картофель на тонкие кусочки, чтобы после приготовления они были более хрустящими. Промойте и промокните порезанный картофель, чтобы удалить избыток влаги, затем сбрызните небольшим количеством растительного масла.
Если достать чашу из аэрогриля во время приготовления, он не останавливает работу.	Датчик положения чаши сломан или заблокирован.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

- Транспортирование приборов проводят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида.
- При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку.
- Транспортирование приборов должно исключать возможность непосредственного воздействия на них атмосферных осадков и агрессивных сред.
- Перед транспортированием или хранением аппарата произведите его очистку и тщательно высушите.
- Приборы хранятся в закрытом сухом и чистом помещении при температуре окружающего воздуха от 0°С до +40°С с относительной влажностью не выше 70% и отсутствии 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 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: 1500 Вт
Внутренний объем: 4,5 л
Таймер: от 1 до 60 минут
Регулируемая температура: 80°-200°
Размер аэрогриля: 35,5x26,5x29 см
Размеры чаши: 22x22x11,5 см
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