

# SUPRA

Руководство по эксплуатации

МУЛЬТИВАРКА  
MCS-5240



## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим Вас за приобретение мультиварки SUPRA. Пожалуйста, внимательно изучите настоящее Руководство. Оно содержит важные указания по безопасной эксплуатации мультиварки и по уходу за ней. Побойтесь о сохранности настоящего «Руководства по эксплуатации» и, если мультиварка перейдет к другому хозяину, передайте его вместе с прибором.

SUPRA — ПРОФЕССИОНАЛ НА ВАШЕЙ КУХНЕ!

Хотите узнать больше? Посетите наш сайт:

[WWW.SUPRA.RU](http://WWW.SUPRA.RU).

и профильные ресурсы:

[WWW.VARIMVARIM.RU](http://WWW.VARIMVARIM.RU)

[WWW.YOUTUBE.COM/MULTIVARIM](http://WWW.YOUTUBE.COM/MULTIVARIM)

На сайте представлен широкий выбор рецептов блюд (включая видеоролики), адаптированных нашими шеф-поварами под каждую предлагаемую модель мультиварки. Здесь вы можете получить консультацию онлайн, а также заказать продукцию SUPRA и оригинальные аксессуары к ней в нашем интернет-магазине.

Служба поддержки пользователей SUPRA в России: 8-800- 100-333-1 (звонок по России бесплатный).

## Содержание

|                                                      |    |
|------------------------------------------------------|----|
| Правила эксплуатации и техники безопасности.....     | 3  |
| Устройство мультиварки.....                          | 5  |
| Панель управления.....                               | 6  |
| Перед первым использованием.....                     | 6  |
| Процесс приготовления.....                           | 6  |
| Чистка и уход.....                                   | 10 |
| Возможные неисправности и способы их устранения..... | 10 |

## ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Данный электроприбор предназначен только для бытового применения.

Запрещается использовать мультиварку вне помещений.

Перед подключением мультиварки проверьте, соответствует ли рабочее напряжение и мощность устройства (указана в данном руководстве и на корпусе мультиварки) напряжению в электросети и мощности электрической розетки.



Используйте для подключения розетку с заземляющим контактом. Плотнo вставляйте вилку в розетку. Регулярно проверяйте чистоту вилки. В случае загрязнения протирайте её чистой тканью.

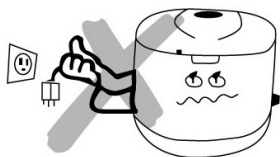
Запрещается использовать для подключения удлинители, тройники и другие подобные переходники.

Розетка подключения должна находиться в непосредственной близости от мультиварки, чтобы в случае необходимости можно было немедленно её отключить.

Размещайте прибор на ровной сухой и устойчивой поверхности вдали от источников тепла, вроде плиты, батареи отопления и т.п.

Не ставьте на мультиварку какие-либо предметы. Со всех сторон к ней должен быть обеспечен доступ воздуха для вентиляции.

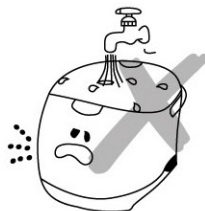
При отключении от электросети не тяните за кабель питания, беритесь за вилку.



Не трогайте прибор или кабель питания мокрыми руками, когда прибор работает, а также при включении и отключении от электросети.

Следите, чтобы сетевой кабель не касался острых кромок и горячих поверхностей. Не натягивайте кабель питания, не перекручивайте и ни на что не наматывайте его.

Чтобы избежать поражения электрическим током и возгорания, не погружайте мультиварку, сетевой кабель и вилку в воду или другие жидкости. Запрещается мыть прибор под краном или разбрызгивать на него воду.



Если прибор всё-таки упал в воду:

- не касайтесь корпуса мультиварки и воды;
- немедленно отсоедините сетевой кабель от электросети, только после этого можно достать прибор из воды;
- обратитесь в авторизованный сервисный центр для проверки или ремонта мультиварки.

Запрещается использовать неисправный прибор, в том числе с поврежденным сетевым кабелем или вилкой. Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать мультиварку. При возникновении неполадок обращайтесь в авторизованный сервисный центр.



Всегда отключайте устройство от электросети перед разборкой и чисткой или если вы ее не используете.

Не позволяйте детям использовать мультиварку без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с ней и не оставляйте маленьких детей вблизи мультиварки без присмотра.

Данный прибор не предназначен для пользования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, с недостатком знаний или опыта, если за ними не присматривают лица, ответственные за их безопасность, или им не были даны подробные разъяснения по работе с прибором.

Перед каждым использованием мультиварки убедитесь, что нагревательный элемент, внутренняя часть корпуса и наружная поверхность кастрюли чистые и сухие.

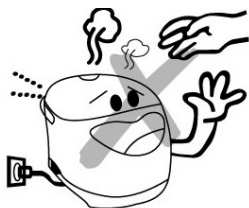


Запрещается включать прибор, если в него не установлена кастрюля.



Запрещается передвигать или поднимать мультиварку за ручку во время её работы.

Не подносите близко лицо или руки к отверстиям для выхода пара на верхней крышке. Будьте аккуратны, чтобы не обжечься паром, когда открываете крышку.



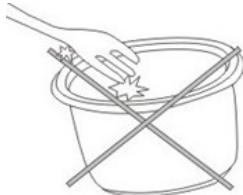
Также имейте в виду, что во время работы мультиварки её внешняя поверхность может сильно нагреваться.

Не оставляйте мультиварку включенной без присмотра.

Не закрывайте отверстия для выхода пара кухонным полотенцем и другими предметами, чтобы избежать перегрева, деформации и изменения цвета прибора.



Для перемешивания продуктов и т.п. используйте только лопатку или суповую ложку, идущие в комплекте с прибором, чтобы уберечь антипригарную внутреннюю поверхность кастрюли от повреждений.



Запрещается ставить кастрюлю на открытый огонь.



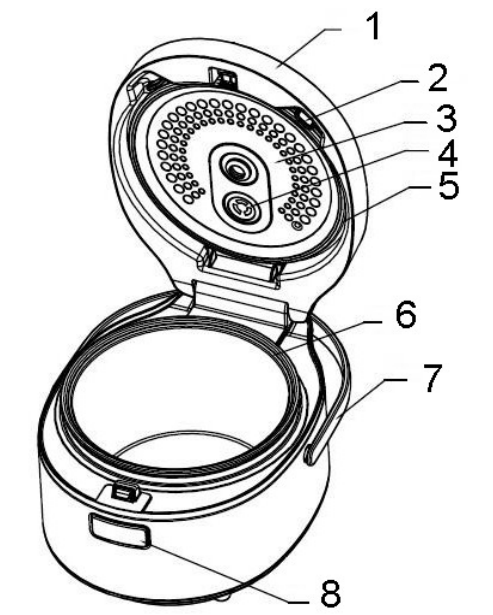
Не используйте с мультиваркой аксессуары или запчасти другого производителя, в т.ч. кастрюли. Использование аксессуаров, не входящих в комплект мультиварки может привести к её поломке и потере гарантии на устройство.

Не следует готовить в мультиварке кислые или щелочные продукты, т.к. это может вызвать повреждение антипригарного покрытия и коррозию кастрюли.

*Примечание:*

*Все рисунки в данном руководстве приведены для наглядности, реальное изделие может отличаться от изображения.*

## УСТРОЙСТВО МУЛЬТИВАРКИ



- 1 – Крышка
- 2 – Защелки внутреннего вкладыша
- 3 – Внутренний вкладыш
- 4 – Съёмный паровой клапан
- 5 – Уплотнитель вкладыша
- 6 – Кастрюля
- 7 – Ручка
- 8 – Замок

### Аксессуары: Мерный стакан



### Кабель питания



### Стаканы для йогурта



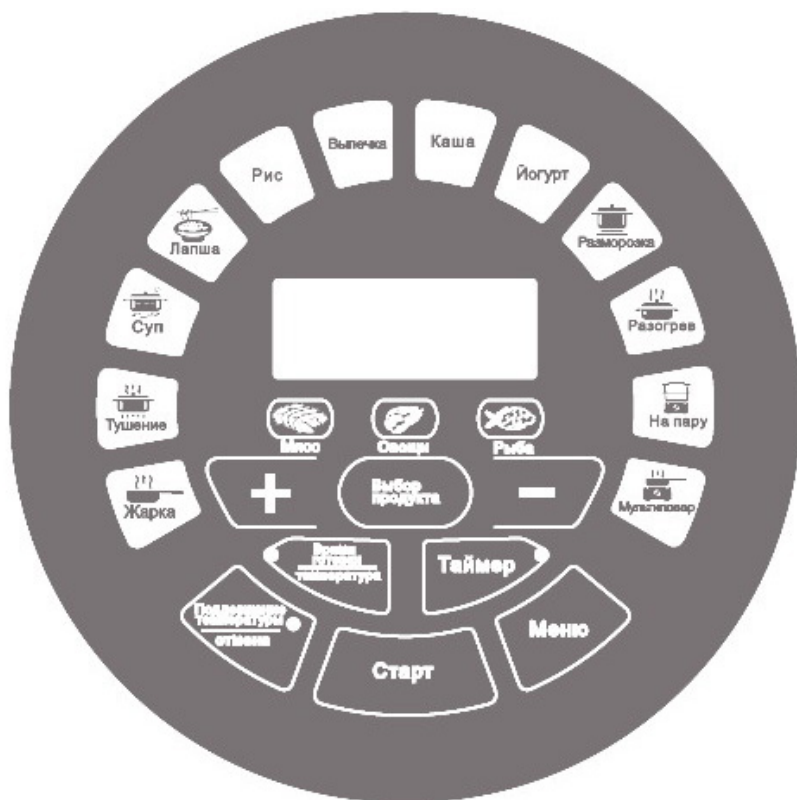
### Лопатка



### Контейнер пароварка



## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед первым использованием мультиварки внимательно прочитайте настоящее руководство по эксплуатации, обращая особое внимание на пункт «Правила эксплуатации и техники безопасности».

Убедитесь, что все комплектующие имеются в наличии и в исправном состоянии.

Убедите упаковочные материалы подальше от детей.

Промойте паровой клапан и аксессуары теплой водой с мягким моющим средством.

Извлеките кастрюлю и промойте ее теплой водой с мягким моющим средством. Обязательно высушите кастрюлю перед тем, как установить ее обратно.

Протрите корпус мультиварки слегка влажной тканью.

## ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

### Подготовка к приготовлению

1. Отмерьте необходимое количество продукта с помощью мерного стакана. Промывайте продукты в другой посуде. Не используйте для этого кастрюлю мультиварки, чтобы не повредить антипригарное покрытие.
2. Переложите продукты в кастрюлю мультиварки. Добавьте необходимое количество воды в кастрюлю. Например, при приготовлении риса и других круп рекомендуется соблюдать пропорцию: 1 часть крупы к 1-3 частям воды. Максимально можно приготавливать 10 мерных стаканов крупы, не превышайте это количество. Распределите продукты по дну кастрюли равномерно.

3. Вытрите насухо наружное дно и стенки кастрюли, а затем поместите её внутрь мультиварки, осторожно поворачивая немного влево и вправо.

**! Важно убедиться, что дно кастрюли плотно установлено на нагревательную поверхность.**

#### **ВНИМАНИЕ:**

Между кастрюлей и нагревательной поверхностью не должно быть никаких посторонних предметов, в том числе крупинки продукта и т.п.

4. Закройте крышку прибора, если обратное не оговорено в рецепте приготовления. Если крышка будет закрыта недостаточно плотно, это может сказаться на результатах приготовления.
5. Подсоедините один конец кабеля питания к разъёму мультиварки, а другой подключите к электрической розетке.

### **Приготовление риса и других круп**

Отмерьте необходимое количество риса с помощью мерной чашки. В одной мерной чашке содержится 180мл (150гр риса). Переложите рис в чашу для приготовления и залейте водой в соответствии с отметками на внутренней части чаши для приготовления, в зависимости от количества мерных чашек риса, которое вы желаете приготовить. Цифры от 4 до 10 показывают, до какой отметки нужно наливать воду. Например, если Вы хотите приготовить 4 мерные чашки риса, то Вам нужно залить их водой до отметки 4.

Вы можете наливать воду до уровня отличного от рекомендованного, в соответствии с Вашим вкусом, но никогда не наливайте воду выше максимальной отметки на шкале чаши.

Последовательно нажимая кнопку **Меню** на панели управления, выберите режим Рис (во время нажатия кнопки **Меню** будут последовательно загораться индикаторы различных режимов приготовления).

Нажмите кнопку **Старт**, чтобы начать приготовление.

По окончании приготовления мультиварка перейдет в режим поддержания тепла, при этом на дисплее будет надпись **bb**.

*Примечание: Время приготовления в данном режиме зависит от совокупности различных факторов, таких, как: свойства риса, объем риса, напряжение электросети, комнатная температура и т.п. По умолчанию время приготовления в данном режиме около 45 минут.*

### **Программы приготовления.**

Данная модель мультиварки позволяет готовить продукты в 12 автоматических режимах. Выбрать режим можно, нажимая кнопку **Меню** на панели управления.

Во время нажатия кнопки **Меню** будут последовательно загораться индикаторы различных режимов приготовления.

В некоторых режимах (**Жарка, Тушение, Суп, Разогрев, На пару и Мультиповар**) возможна более точная автоматическая настройка рабочих режимов приготовления для различных видов продукта.

После выбора одной из этих программ нажмите кнопку **Выбор продукта** для выбора одного из трёх вариантов: **Мясо, Овощи, Рыба**.

*Примечание: в остальных программах приготовления выбор продукта не предусмотрен.*

### **Настройка автоматических программ приготовления**

Вы можете изменить стандартное время приготовления. Для этого после выбора режима, но перед нажатием кнопки **Старт** нажмите кнопку **Время готовки/температура** и установите нужное время кнопками **+** и **-**.

Возможные пределы установки времени режима можно посмотреть в разделе «Таблица режимов приготовления».

Рекомендуется перемешать продукт в течение 30 минут после окончания приготовления, чтобы он не слипся.

#### **Жарка**

Данная программа подходит для жарки мяса, курицы, овощей, а так же позволяет приготовить жаренку для супа.

#### **Тушение**

Данная программа подходит для приготовления овощного рагу, соусов, подлив, тушения мяса, а также, для приготовления варенья.

#### **Суп**

Данная программа предназначена для приготовления супов. Вы можете приготовить овощные, крем-супы и супы-пюре. Во время приготовления можно открывать крышку мультиварки, перемешивать и добавлять продукты и специи.

#### **Лапша**

Данная программа предназначена для варки макаронных изделий и т.п.

Рекомендуется закладывать продукты в уже закипевшую воду или молоко.

## Выпечка

Данная программа предназначена для приготовления различных кексов, шарлоток, бисквитов, манников и т.д..

**ВАЖНО!** Не замешивайте тесто в кастрюле мультиварки, это может повредить ее поверхность или привести к деформации.

Перед тем как выложить тесто смажьте дно кастрюли маслом.

## Каша

Данная программа подходит для приготовления каш. Рекомендуется соблюдать пропорцию крупа/вода в пределах 1/3-1/5

## Йогурт

Используя данную программу, Вы можете приготовить вкусный и полезный йогурт для всей семьи.

## Разморозка

Данная программа предназначена для бережного размораживания продуктов.

Поместите продукты в кастрюлю, поместив их в пластиковый пакет и завернув, например, в полотенце, чтобы не повредить антипригарное покрытие кастрюли.

## Разогрев

Используйте данную программу для разогрева готовых блюд.

## Приготовление на пару

Используйте данную программу и контейнер-пароварку для приготовления полезных блюд на пару.

В кастрюлю для приготовления налейте 1л воды, сверху установите контейнер-пароварку с продуктами и закройте крышку.

## Мультиповар

Используйте данный режим для приготовления Ваших любимых блюд, данный режим подходит, для жарки, варки мяса, приготовления соусов, и т.д.

Положите все ингредиенты в кастрюлю мультиварки.

Последовательно нажимая кнопку **Меню** на панели управления, выберите режим Мультиповар (во время нажатия кнопки **Меню** будут последовательно загораться индикаторы различных режимов приготовления).

Вы можете изменить стандартное время приготовления. Для этого нажмите кнопку **Время готовки/температура** и установите нужное время кнопками **+** и **-**.

Вы можете изменить стандартную температуру приготовления. Для этого после выбора режима и установки времени приготовления нажмите кнопку **Время готовки/температура** ещё раз и установите нужную температуру кнопками **+** и **-**.

Чтобы отменить выбранный ранее режим или выключить мультиварку нажмите кнопку **Поддержание температуры/Отмена**.

Нажмите кнопку **Старт**, чтобы начать приготовление. Загорится индикатор **Старт**, и мультиварка начнет приготовление в выбранном режиме.

## Функция таймера

Если Вам необходимо отложить время приготовления блюда на определенный срок, используйте функцию отложенного старта.

Для этого, после выбора программы приготовления нажмите кнопку **Таймер** и установите необходимое Вам время до начала приготовления блюда кнопками **+** и **-**.

Затем нажмите кнопку **Старт**.

Максимальное время отложенного старта 24 часа.

Не рекомендуется устанавливать слишком большое время таймера (более 12 часов), т.к. продукты могут испортиться, потерять внешний вид и т.п.

## Функция поддержания тепла и выключение мультиварки

После окончания приготовления в большинстве режимов мультиварка перейдет в режим поддержания температуры, при этом на дисплее будет отображаться **bb**.

Температура будет поддерживаться в течение 24 часов.

Выключить работающую функцию поддержания температуры можно нажав кнопку **Поддержание температуры/Отмена**.

Функцию поддержания температуры можно включить, например, с целью подогрева остывшего блюда, нажав кнопку **Поддержание температуры/Отмена**. При этом мультиварка перейдет в режим поддержания температуры, температура будет поддерживаться на уровне 60-65°C, в течение 24 часов.

## ТАБЛИЦА РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

|    | Программа   | Время приготовления по умолчанию | Варианты установки времени приготовления | Температура                                              | Поддержание температуры |
|----|-------------|----------------------------------|------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-------------------------|
| 1  | Жарка       | Свинина 25 минут                 | 5 минут-3 часа                           | 155-160°                                                 | Нет                     |
|    |             | Овощи 10 минут                   |                                          |                                                          |                         |
|    |             | Рыба 20 минут                    |                                          |                                                          |                         |
| 2  | Тушение     | Свинина 70 минут                 | 5 минут-3 часа                           | 95-98°                                                   | Да                      |
|    |             | Овощи 35 минут                   |                                          |                                                          |                         |
|    |             | Рыба 50 минут                    |                                          |                                                          |                         |
| 3  | Суп         | Свинина 90 минут                 | 5 минут-3 часа                           | 93-96°                                                   | Да                      |
|    |             | Овощи 45 минут                   |                                          |                                                          |                         |
|    |             | Рыба 75 минут                    |                                          |                                                          |                         |
| 4  | Лепешки     | 35 минут                         | 5 минут-3 часа                           | 95-99°                                                   | Да                      |
| 5  | Рис         | автоматически (около 1 часа)     | -----                                    | 115-130°                                                 | Да                      |
| 6  | Выпечка     | автоматически (около 1 часа)     | -----                                    | 130-135°                                                 | Да                      |
| 7  | Каша        | 30 минут                         | 5 минут-3 часа                           | 93-97°                                                   | Да                      |
| 8  | Йогурт      | 3 часа                           | 6-12 часов                               | 35-38°                                                   | Нет                     |
| 9  | Разморозка  | 25 минут                         | 5 минут-3 часа                           | 65-70°                                                   | Да                      |
| 10 | Разогрев    | Свинина 25 минут                 | 5 минут-3 часа                           | 100-105°                                                 | Да                      |
|    |             | Овощи 10 минут                   |                                          |                                                          |                         |
|    |             | Рыба 15 минут                    |                                          |                                                          |                         |
| 11 | На пару     | Свинина 30 минут.                | 5 минут-3 часа                           | 96-99°                                                   | Да                      |
|    |             | Овощи 15 минут                   |                                          |                                                          |                         |
|    |             | Рыба 25 минут                    |                                          |                                                          |                         |
| 12 | Мультиповар | Свинина 50 минут                 | 5 минут-3 часа                           | Настраивается в диапазоне 35-160° (предустановка - 100°) | Да                      |
|    |             | Овощи 30 минут                   |                                          |                                                          |                         |
|    |             | Рыба 40 минут                    |                                          |                                                          |                         |

## ЧИСТКА И УХОД

Перед чисткой всегда отключайте прибор от электросети и давайте ему остыть.

Запрещается для очистки использовать растворители, бензин, спирт и другие агрессивные вещества.

Чистку прибора следует производить сразу по окончании каждого приготовления.

### Корпус прибора и верхняя крышка

Чистите корпус прибора и верхнюю крышку чистой влажной тканью.

### Кастрюля

Извлеките кастрюлю из мультиварки, промойте ее чистой водой с использованием средства для мытья посуды, а затем вытрите насухо мягкой тканью.

#### ВНИМАНИЕ:

Запрещается использовать металлические щетки, острые предметы, абразивные средства, растворители или кислоты для очистки корпуса мультиварки и кастрюли, чтобы не повредить их поверхность.

Рекомендуется использовать только мягкие моющие средства.

#### ПРИМЕЧАНИЕ:

*В результате длительной эксплуатации кастрюли в некоторых местах внутреннее покрытие может отслаиваться. Это не представляет угрозы для вашего здоровья и совершенно безопасно.*

### Аксессуары

Промойте аксессуары чистой водой с использованием средства для мытья посуды, а затем вытрите насухо мягкой тканью.

### Нагревательная поверхность

Иногда к нагревательной поверхности могут прилипнуть крупинки риса и другие частицы, что негативно сказывается на результатах приготовления. Перед началом приготовления убедитесь в чистоте нагревательной поверхности и дна кастрюли.

В случае сильного загрязнения почистите нагревательную поверхность мелкой наждачной бумагой (например, № 320), а затем мягкой сухой тканью или обратитесь в сервисный центр.

### Паровой клапан

Регулярно проводите чистку парового клапана, в противном случае это негативно скажется на его работоспособности и на результатах приготовления. Промойте его чистой водой с использованием средства для мытья посуды, а затем вытрите насухо мягкой тканью.

### Хранение мультиварки

Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от сети.

Выполните все пункты раздела «Чистка»

Храните мультиварку в прохладном, темном и сухом месте, желательно, в оригинальной упаковке.

## ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

При возникновении неисправности попробуйте устранить ее, воспользовавшись рекомендациями из таблицы ниже. Если неисправность не удастся устранить, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

| Неисправность                                                                  | Причина                                                                                                      | Способ устранения                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Нагревательная поверхность не нагревается, индикаторы на панели не загораются. | 1. На схему мультиварки не подается питание.<br>2. Сбой в работе схемы.<br>3. Вышел из строя кабель питания. | 1. Убедитесь, что мультиварка подключена к розетке электросети, контакты розетки исправны, в электросети есть питание.<br>2, 3. Обратитесь в сервисный центр. |
| Не загораются индикаторы на панели, нагревательная поверхность не нагревается. | Сбой в работе схемы мультиварки.                                                                             | Обратитесь в сервисный центр.                                                                                                                                 |
| Нагревательная поверхность не нагревается, загораются индикаторы на панели.    | 1. Сгорели компоненты нагревательной поверхности.<br>2. Сбой в работе схемы мультиварки.                     | Обратитесь в сервисный центр.                                                                                                                                 |

|                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Продукт плохо приготовлен или время приготовления слишком большое.</p> | <p>1. Неправильная пропорция продукта и воды.</p> <p>2. Загрязнена нагревательная поверхность.</p> <p>3. Кастрюля мультиварки наклонена в одну сторону.</p> <p>4. Между нагревательной поверхностью и кастрюлей попали посторонние предметы.</p> <p>5. Дно кастрюли деформировано.</p> <p>6. Сбой в работе схемы мультиварки.</p> | <p>1. Соблюдайте правильную пропорцию, или откорректируйте её. Уровень продуктов должен находиться выше минимальной и ниже максимальной отметки.</p> <p>2. Хорошо почистите поверхность нагревательной бумажной. В случае сильной деформации обратитесь в сервисный центр.</p> <p>3. Установите кастрюлю в мультиварке аккуратно и ровно.</p> <p>4. Протрите дно кастрюли снаружи нагревательной бумажной № 320.</p> <p>5, 6. Обратитесь в сервисный центр.</p> |
| <p>Каша вытекает за края кастрюли.</p>                                    | <p>1. Сбой в работе схемы мультиварки.</p> <p>2. Датчик температуры верхней крышки вышел из строя.</p> <p>3. Вода превышает максимальную отметку, либо слишком много воды добавляется во время приготовления.</p>                                                                                                                 | <p>1, 2. Обратитесь в сервисный центр.</p> <p>3. Наливайте воду не выше максимальной отметки и не добавляйте воду в процессе приготовления.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

## БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ



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

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

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

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

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания: 220В/50 Гц

Максимальная потребляемая мощность: 900Вт

Объем кастрюли: 5 л

Управление: микрокомпьютер

Габаритные размеры в упаковке: 335\*281\*261.5mm

Вес в упаковке: 4,5кг

## ИНФОРМАЦИЯ

### О СЕРТИФИКАЦИИ

Благодарим Вас за выбор техники SUPRA.

Компания-производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, дизайн и комплектацию товара без предварительного уведомления.



Дата производства: 11.2014

Срок службы изделия - 3 года

Гарантийный срок - 1 год

**Центральный авторизованный сервисный центр:** ООО «ВипСервис», 142704, г. Москва, поселение Мосрентген, поселок завода Мосрентген, улица Героя России Соломатина, дом 31.

**Список сервисных центров прилагается (см. вкладыш)**

Компания производитель оставляет за собой право, без предварительного уведомления, вносить изменения в список авторизованных сервисных центров, включая изменения адресов и телефонов существующих.

Адрес ближайшего СЦ вы можете также узнать по телефону горячей линии 8-800-100-3331 или на сайте [www.supra.ru](http://www.supra.ru), а также отправив запрос на [supra@supra.ru](mailto:supra@supra.ru)

### Производитель:

СУПРА ТЕХНОЛОДЖИС ЛИМИТЕД

Китай, Гонконг, Квинз Роуд Централ, 222, Кай Вонг Коммерсиал Билдинг, ЛГ2/Ф.,комната 2.

Сделано в Китае.

### Manufacturer:

Supra Technologies Limited

Room 2, LG2/F, Kai Wong Commercial Building, 222 Queen's Road Central, HK, China

Made in China.

Импортер/организация, уполномоченная на принятие претензий от покупателей на территории России: ООО «ВипСервис», 142704, г. Москва, поселение Мосрентген, поселок завода Мосрентген, улица Героя России Соломатина, дом 31.

**Единая справочная служба: 8-800-100-3331**

[www.supra.ru](http://www.supra.ru)

