

SUPRA

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
МУЛЬТИВАРКА

MCS-4511



- Объём чаши – 5 л
- Мощность 670 Вт
- Максимальный вес выпечки 900 г
- Антипригарное внутреннее покрытие съемной чаши
- Программируемый таймер с ЖК дисплеем
- 8 программ автоприготовления с индикацией
- Возможность выпекать кексы, готовить тушеные блюда, супы, каши и суши
- Возможность приготовления блюд на пару

СОДЕРЖАНИЕ

Меры безопасности и предосторожности	3
Устройство прибора	6
Панель управления.....	7
Установка текущего времени.....	9
Процесс приготовления	10
Подготовка к приготовлению.....	10
Приготовление риса.....	11
Приготовление каши и супа.....	12
Приготовление пирога	13
Приготовление на пару.....	14
Приготовление коричневого риса	14
Подогрев холодного риса	14
Поддержание тепла.....	15
Установка таймера	15
Отключение электропитания	16
Чистка и уход.....	16
Возможные неисправности и способы их устранения.....	20
Технические характеристики	22

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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

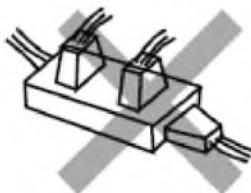
Перед первым использованием данного прибора внимательно прочтите настоящее руководство по эксплуатации и сохраните его для использования в качестве справочного материала в будущем.

Перед использованием убедитесь, что напряжение вашей сети 220-240 В ~ 50/60 Гц.

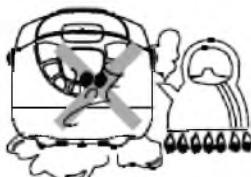
Используйте розетку с заземлением. Плотно вставляйте вилку в розетку.

Не используйте с прибором аксессуары или запчасти другого производителя.

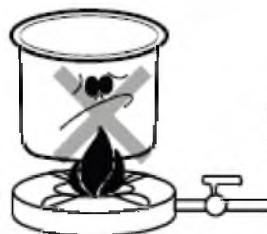
Во время приготовления используйте только лопатку, идущую в комплекте с прибором, чтобы уберечь поверхность внутреннего резервуара от повреждений.



Запрещается подключать к одной розетке другие приборы кроме этого одновременно.



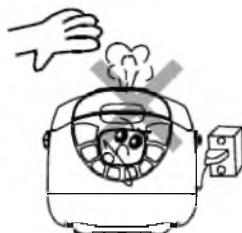
Размещайте прибор на ровную сухую устойчивую поверхность вдали от источников тепла.



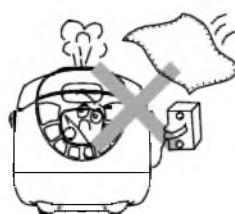
Запрещается ставить внутренний резервуар на открытый огонь.



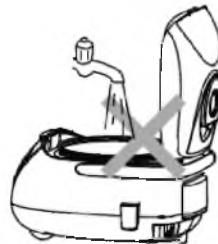
Держите прибор подальше от детей во избежание опасности в результате неправильной работы с прибором. Дети могут пользоваться прибором только под присмотром родителей. Не разрешайте им играть с прибором.



Не подносите близко лицо или руки к отверстиям для выхода пара на верхней крышке.

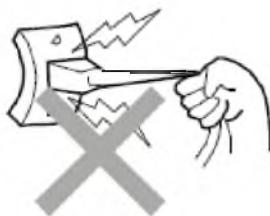


Не закрывайте отверстия для выхода пара кухонным полотенцем и другими предметами, чтобы избежать деформации и изменения цвета прибора.



Запрещается погружать прибор в воду или другие жидкости.
Если вы не используете прибор, отключите его от электросети.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Не тяните за шнур питания, беритесь за вилку.

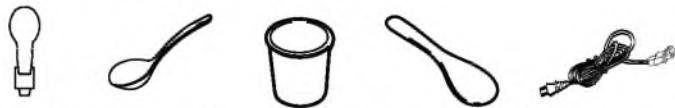
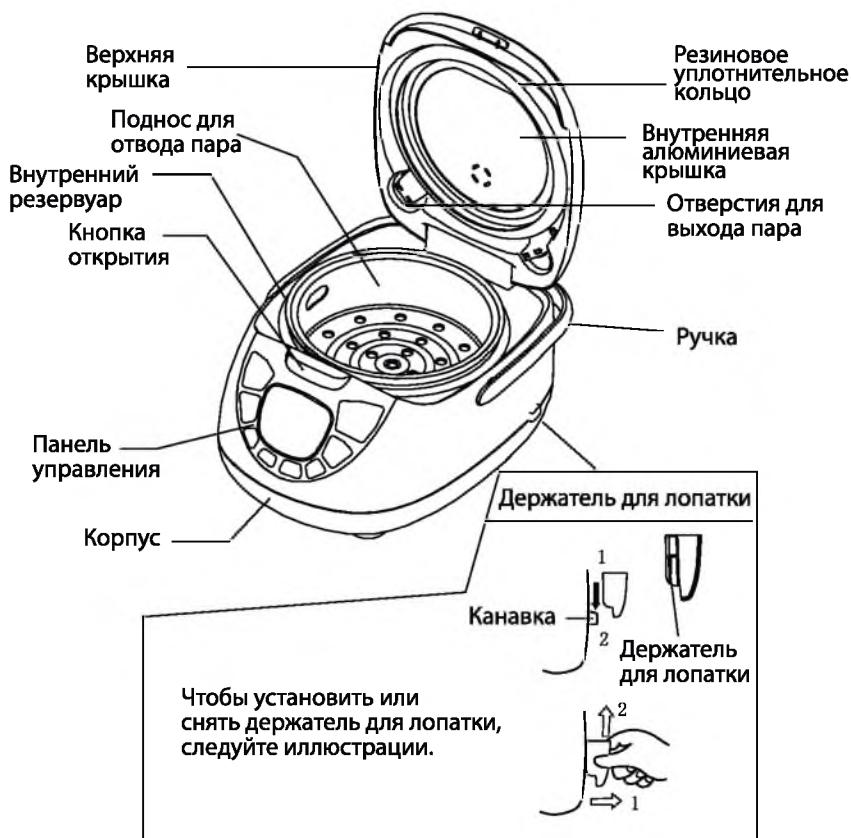
Запрещается перекручивать или перегибать шнур питания.

Если шнур питания прибора поврежден, не используйте прибор, обратитесь в авторизованный сервисный центр за ремонтом.

Если на дисплее высвечивается <5E>, нажмите кнопку ВЫКЛ, чтобы перейти в режим ожидания, а затем снова выполните нужные установки.

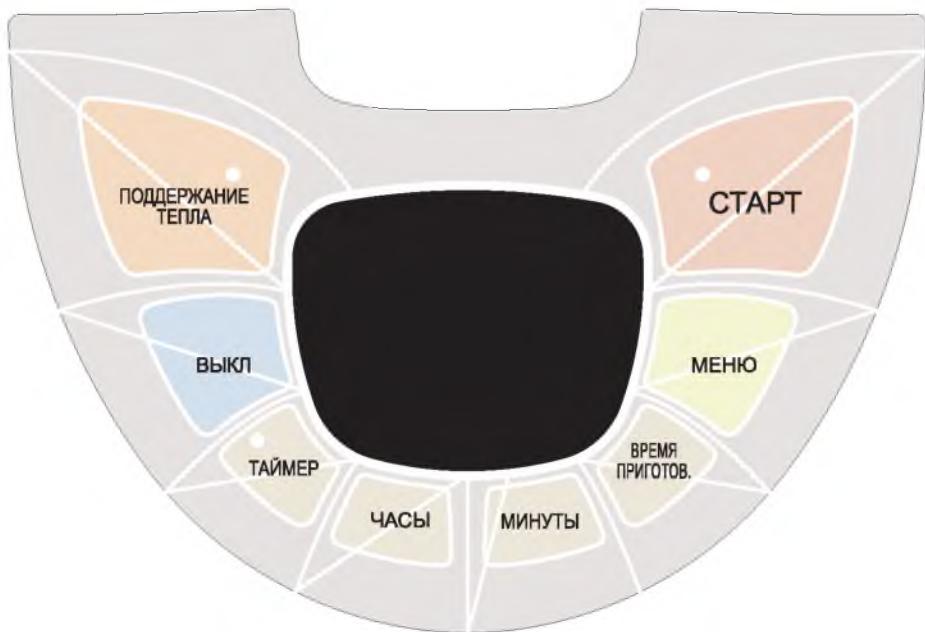
Данный прибор не предназначен для пользования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, с недостатком знания или опыта, если за ними не присматривают лица, ответственные за их безопасность, или им не были даны подробные разъяснения по работе с прибором.

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



Аксессуары: держатель для лопатки, мерная ложка, мерный стакан, лопатка, шнур питания.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



ЖК экран

Подсоедините устройство к сети электропитания, и на дисплее отобразится текущее время и набор меню.

Кнопка МЕНЮ

Кнопка **МЕНЮ** позволяет выбрать различные режимы приготовления.

Включите прибор в сеть и последовательно нажимайте кнопку **МЕНЮ**, пока рядом с нужным вам меню не появится значок ▲/▼.



Кнопка СТАРТ

После подключения прибора в сеть и выбора меню нажмите кнопку **СТАРТ**, чтобы устройство начало приготовление, при этом загорится индикатор работы.

Кнопка ТАЙМЕР

С помощью этой кнопки вы можете установить время окончания работы прибора.

Нажмите кнопку **ТАЙМЕР**, а затем установите нужное вам время, нажимая кнопки **ЧАСЫ** и **МИНУТЫ**.

Данная функция доступна только для меню **Коричневый**.

Кнопка ВРЕМЯ ПРИГОВЛЕНИЯ

С помощью этой кнопки вы можете установить время приготовления блюда от 1 до 4 часов.

Данная функция доступна только для меню **Каша**, **Суп**, **Пароварка**.

Нажмите кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОВЛЕНИЯ**, и на дисплее отобразится время приготовления.

С помощью кнопок **ЧАСЫ** и **МИНУТЫ** установите нужное вам время: нажимайте кнопку **ЧАСЫ**, чтобы увеличить время на час: 1 -> 2 -> 3 -> 4; нажимайте кнопку **МИНУТЫ**, чтобы увеличить время на минуту: 00 -> 01 -> 02 -> ... -> 59 -> 00.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Кнопки ЧАСЫ и МИНУТЫ

1. Установка текущего времени

С помощью кнопок **ЧАСЫ** и **МИНУТЫ**, установите текущее время. Затем, если в течение 5 секунд вы не будете нажимать кнопки, показатели часов/минут перестанут мигать и установленное время будет сохранено.

2. Время окончания работы

Нажмите кнопку **ТАЙМЕР**, а затем с помощью кнопок **ЧАСЫ** и **МИНУТЫ** установите время окончания работы.

3. Время приготовления

Нажмите кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**, а затем с помощью кнопок **ЧАСЫ** и **МИНУТЫ** установите время приготовления.

Кнопка ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА

В режиме ожидания нажмите эту кнопку, тогда по окончанию программ **Каша**, **Суп**, **Коричневый**, **Пароварка**, **Подогрев**, **Обычный** и **Быстрый** загорится индикатор поддержания тепла.

Кнопка ВЫКЛ

Нажмите кнопку **ВЫКЛ**, чтобы отменить все сделанные установки.

УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ

Например, вам нужно установить текущее время: 9:40.

Нажмите кнопку **ЧАСЫ** или **МИНУТЫ**, чтобы перейти к установке времени, при этом показатели часов/минут начнут мигать.

Последовательно нажмайтe кнопку **ЧАСЫ**, чтобы увеличивать время на час: 0 -> 1 -> 2 -> ... -> 23 -> 0, чтобы на экране отобразилось «09».

Последовательно нажмайтe кнопку **МИНУТЫ**, чтобы увеличивать время на минуту: 00 -> 01 -> 02 -> 03 -> ... -> 59 -> 00, чтобы на экране отобразилось «40».

Не нажмайтe никакие кнопки в течение 5 секунд, и время будет сохранено автоматически.

Примечания:

Время можно установить после подключения прибора в сеть.

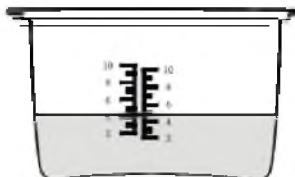
Для подтверждения установленного времени нажмите кнопку **СТАРТ**, для отмены и возврата к предыдущему времени нажмите кнопку **ВЫКЛ**.

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подготовка к приготовлению



Отмерьте необходимое количество риса с помощью мерного стакана. В одном мерном стакане содержится 180 мл (приблизительно 150 г риса). Промойте рис в другой емкости, не используйте для этого внутренний резервуар, чтобы не повредить антипригарное покрытие или не деформировать резервуар.

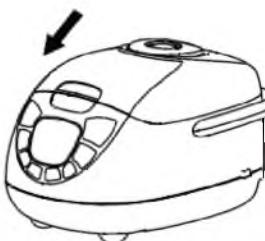


Переложите рис во внутренний резервуар и добавьте воды до нужной отметки на внутренней стороне резервуара. Вы можете изменять уровень воды в соответствии с вашими потребностями, но никогда не наливайте воду выше максимальной отметки.

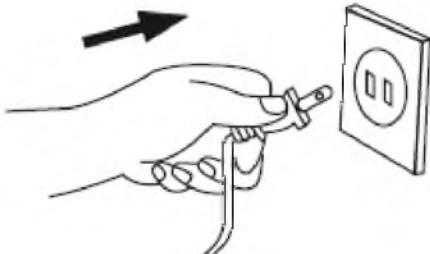
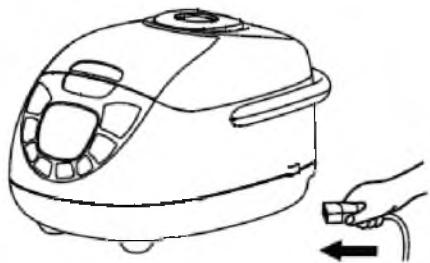


Вытрите насухо внутренний резервуар, а затем поместите его внутрь устройства, осторожно поверните его влево и вправо, чтобы убедиться, что внутренний резервуар плотно установлен на нагревательную поверхность.

- Между внутренним резервуаром и нагревательной поверхностью не должно быть никаких предметов (крупинок риса и т.п.).
- Распределяйте рис по дну резервуара равномерно.



Установите алюминиевую крышку и убедитесь, что она закрыта. Затем плотно до щелка закройте верхнюю крышку прибора. Если верхняя крышка будет закрыта недостаточно плотно, это негативно скажется на результатах приготовления.



Подсоедините один конец шнура питания к прибору, а вилку вставьте в электрическую розетку. На ЖК дисплее отобразится текущее время и выбор меню. Прибор будет находиться в режиме ожидания.

Приготовление риса

1. Нажмите кнопку МЕНЮ, чтобы выбрать режим.

Различия между меню **Обычный** и **Быстрый**

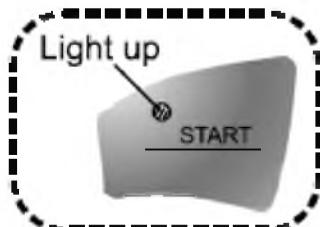
Меню **Обычный** подходит для приготовления различного количества риса. Рекомендуется готовить в этом режиме большое количество риса. На выполнение программы затрачивается 40-50 минут.

Меню **Быстрый** подходит для быстрого приготовления. Рекомендуется готовить в этом режиме небольшое или среднее количество риса. По окончанию программы прибор перейдет в режим поддержания тепла. Также данное меню подходит для тушения или приготовления на пару. На выполнение программы затрачивается 30-40 минут.

Примечание:

Время приготовления зависит от разных факторов, данная информация является справочной.

2. Нажмите кнопку СТАРТ, чтобы перейти в режим приготовления. При этом загорится индикатор работы прибора, а на дисплее отобразится текущее время.



3. По окончанию приготовления перейдите в режим поддержания тепла. Чтобы рис не об разовывал комков, не оставляйте рис в режиме поддержания тепла более 30 минут.
4. Чтобы завершить работу прибора, нажмите кнопку **ВЫКЛ** и отсоедините шнур питания от розетки.

Примечание:

Мультиварка оборудована памятью: в следующий раз она будет повторять последнюю операцию.



Приготовление каши и супа

1. Подготовьте необходимые продукты (см. подраздел «Подготовка к приготовлению»). Налейте воды во внутренний резервуар до нужной отметки.
2. Подсоедините прибор в сеть, нажмите кнопку **МЕНЮ** и выберите меню Каша или Суп.
3. По окончанию приготовления каши или супа нажмите кнопку **ВЫКЛ**.

Вы можете установить время приготовления каши или супа от 30 минут до 4 часов. Рассмотрим пример приготовления рисовой каши в течение 4 часов.

1. Положите промытый рис во внутренний резервуар прибора.
2. Налейте воды до нужной отметки.
3. Последовательно нажимайте кнопку **МЕНЮ**, чтобы выбрать меню Каша.
4. Нажмите кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**, на экране появится время: «1:00». Три раза нажмите кнопку **ЧАСЫ**, чтобы увеличить время на три часа, на экране время изменится на «4:00».
5. Нажмите кнопку **СТАРТ**, загорится индикатор работы прибора. Чтобы узнать, сколько времени осталось до окончания программы, нажмите и удерживайте кнопку **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**. Когда вы отпустите кнопку, прибор снова будет показывать текущее время.
6. По окончанию приготовления нажмите кнопку **ВЫКЛ** и отсоедините шнур питания от розетки. Перемешайте готовую кашу лопаткой.

Примечание:

При работе с меню Каша и Суп функция поддержания тепла недоступна, индикатор под-

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

держания тепла будет мигать. Кашу нужно есть сразу, чтобы она не склеилась.

Приготовление пирога

Ингредиенты (рецепт 1): мука – 250 г, яйцо – 2 шт., вода – 100 г, сахар – 50 г, сливочное масло – около 5 г.

Ингредиенты (рецепт 2): мука – 500 г, яйцо – 4 шт., вода – 200 г, сахар – 100 г, сливочное масло – около 10 г.

Примечания:

1. Соблюдайте указанную пропорцию.
2. Не кладите муки больше 500 г.
3. Не кладите слишком много сахара, иначе нижняя часть пирога будет слишком темной.

1. Взбейте яйца в отдельной емкости, добавьте сахар и размешайте его со взбитыми яйцами.
2. Добавьте в емкость воду (3/4 от необходимого количества) и размешивайте получившуюся смесь, пока сахар не растворится, при этом доливайте оставшуюся воду (1/4 от необходимого количества).
3. Добавьте туда же муку. Равномерно перемешайте ее с яйцами, водой и сахаром. Добавьте немного растопленного сливочного масла.
4. Смажьте дно внутреннего резервуара сливочным маслом, а поверх вылейте подготовленную смесь.
5. Установите резервуар в мультиварку.
6. Подсоедините прибор в сеть, нажмите кнопку МЕНЮ и выберите меню Пирог.
7. Нажмите кнопку СТАРТ, загорится индикатор работы прибора. Мультиварка перейдет в режим приготовления пирога, а на ЖК дисплее будет отображаться текущее время.
8. По окончанию программы прибор перейдет в режим поддержания тепла. Выполнение программы занимает около часа.

Приготовление на пару

1. Налейте во внутренний резервуар 3 мерных стакана воды. Количество воды зависит от количества приготавливаемой пищи.
2. Во внутренний резервуар установите решетку для приготовления на пару и положите на нее продукты.
3. Установите резервуар в мультиварку.
4. Подсоедините прибор в сеть, нажмите кнопку **МЕНЮ** и выберите меню Пароварка.
5. Нажмите кнопку **СТАРТ**, загорится индикатор работы прибора. Мультиварка перейдет в режим приготовления на пару.
6. По окончанию программы прибор перейдет в режим поддержания тепла.

Приготовление коричневого риса

1. Подготовьте необходимые продукты (см. подраздел «Подготовка к приготовлению»).
2. Подсоедините прибор в сеть, нажмите кнопку **МЕНЮ** и выберите меню Коричневый.
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**, загорится индикатор работы прибора. Мультиварка перейдет в режим приготовления коричневого риса.
4. Когда раздастся звуковой сигнал, добавьте во внутренний резервуар овощи и закройте верхнюю крышку.
5. По окончанию программы прибор перейдет в режим поддержания тепла, при этом загорится индикатор поддержания тепла.

Примечание:

Данное меню подходит для приготовления небольшого и среднего количества риса: менее 5 мерных стаканов.

Подогрев холодного риса

1. Положите холодный рис во внутренний резервуар и перемешайте.
2. Подсоедините прибор в сеть, нажмите кнопку **МЕНЮ** и выберите меню Подогрев.
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**, загорится индикатор работы прибора. Мультиварка перейдет в режим подогрева.
4. По окончанию программы прибор перейдет в режим поддержания тепла.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Примечания:

1. Перед началом подогрева долейте во внутренний резервуар воды, чтобы рис получился менее сухим.
2. Убедитесь, что рис хорошо перемешан. Если рис образовал комки, он может подгореть или спечься.
3. По окончанию подогрева перемешайте рис, чтобы он не склеился.
4. Если вы будете несколько раз подряд использовать меню Подогрев, рис может подгореть или склеиться. Если вы подогреваете большое количество риса, он подогреется в меньшей степени. Максимальное количество риса для подогрева должно быть менее отметки «5» уровня воды.

Поддержание тепла

1. Подготовьте продукты (см. подраздел «Подготовка к приготовлению»).
2. Подсоедините прибор в сеть, нажмите кнопку **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА**, загорится индикатор поддержания тепла, прибор перейдет в режим поддержания тепла.
3. Время поддержания тепла устанавливается в часах: 0 -> 1 -> 2 -> 3 -> ... -> 24. Мультиварка может поддерживать продукты в тепле до 24 часов, при большем времени результаты будут неудовлетворительными.
4. Чтобы избежать образования комков, периодически помешивайте рис.
5. Для выключения прибора нажмите кнопку **ВЫКЛ** и отсоедините его от сети.

Установка таймера

Функция таймера доступна только для меню Коричневый.

Рассмотрим следующий пример. Вы хотите, чтобы приготовление завершилось в 11.30.

1. Выполните подготовку к приготовлению.
2. Включите прибор в сеть, нажмите кнопку **МЕНЮ**, чтобы выбрать меню приготовления.
3. Нажмите кнопку **ТАЙМЕР**, и на дисплее отобразится время окончания приготовления.
4. Установите время «11.30», нажимая кнопки **ЧАСЫ** и **МИНУТЫ**.
5. Нажмите кнопку **СТАРТ**, при этом загорится индикатор таймера, а индикатор работы прибора будет мигать. На дисплее будет отображаться текущее время. После начала процесса приготовления индикатор таймера погаснет, а индикатор работы загорится. Нажмите и удерживайте кнопку **ТАЙМЕР** во время приготовления, и на дисплее отобразится время окончания. Когда вы отпустите кнопку **ТАЙМЕР**, на дисплее снова будет отображаться текущее время.

Отключение электропитания

Если электропитание было отключено менее чем на 2 часа, то при включении электропитания прибор возобновит свою работу: процесс приготовление или поддержание тепла, установленное время таймера будет сохранено. Если электропитание было отключено более чем на 2 часа, то потребуется выполнить установки заново.

Примечания:

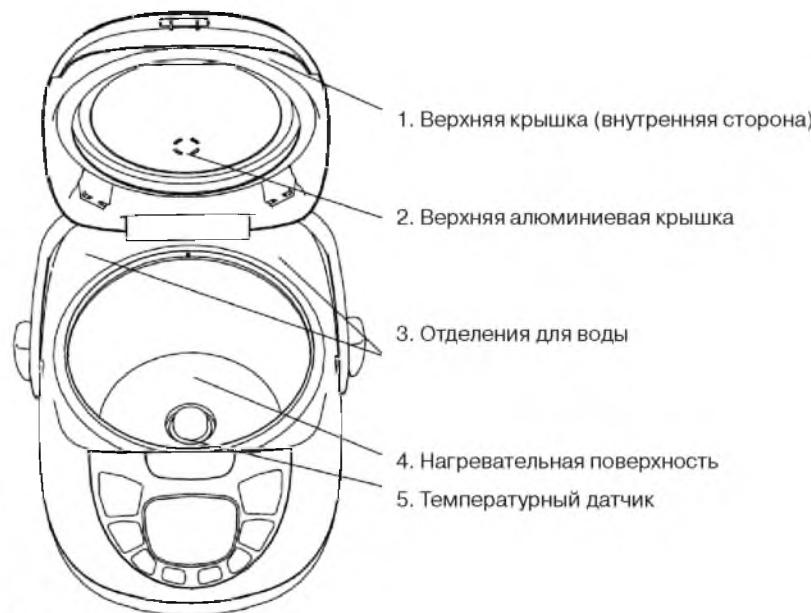
При длительном отключении электропитания, результаты приготовления ухудшаются.

При длительном отключении электропитания, требуется заново устанавливать время.

ЧИСТКА И УХОД

Перед чисткой всегда отключайте прибор от сети.

После приготовления следует провести чистку прибора мягким моющим средством, иначе прибор будет издавать запах.

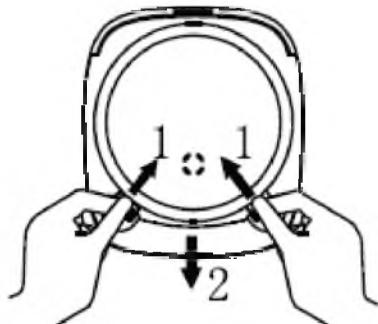


РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

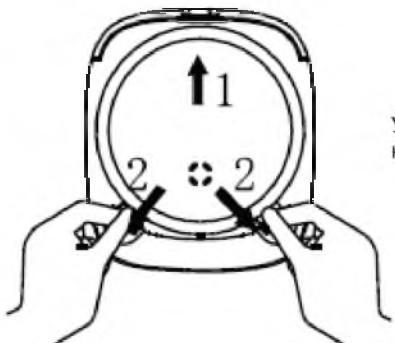
Корпус прибора и верхняя крышка

Чистите корпус прибора и верхнюю крышку чистой влажной тканью.

Внутренняя алюминиевая крышка



Нажмите на крепления по стрелкам «1», а затем снимите крышку по стрелке «2». После этого проведите чистку крышки.



Установите крышку в крепление по стрелке «1», а затем нажмите на нее по стрелкам «2», чтобы закрепить.

Отделения для воды

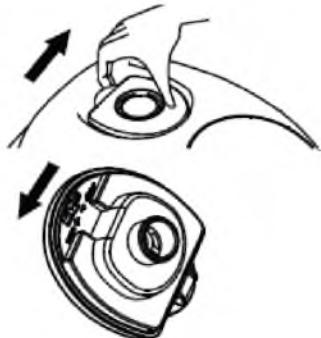
Иногда в них может скапливаться вода. Вытрите ее тканью.

Нагревательная поверхность

Иногда к нагревательной поверхности могут прилипнуть крупинки риса и другие частицы, что негативно сказывается на приготовлении. Почистите нагревательную поверхность на ждачной бумагой #320 и мягкой сухой тканью.

Паровой клапан

Для чистки парового клапана выполните следующие действия:



1. Снимите паровой клапан с верхней крышки.
2. Переведите задвижку крепления парового клапана в положение по стрелке «open» так, чтобы открыть паровой клапан по направлению вверх. Паровой затвор при открытии клапана находится сверху.
3. Извлеките уплотнительное кольцо из парового затвора и почистите его. При этом кольцо запрещается скручивать или вытягивать.

Для установки парового клапана выполните следующие действия:



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Установите уплотнительное кольцо в канавку на паровом затворе и выровняйте его. Установите паровой затвор на крышку парового клапана.

Опустите крышку парового клапана на его основание и переведите задвижку крепления по стрелке «close», так чтобы крепление закрылось. При этом вы должны услышать щелчок.

Правильно установите паровой клапан в отверстие на верхней крышке прибора.

Внутренний резервуар

При использовании прибора, чтобы избежать повреждения внутренней поверхности, используйте лопатку, идущую в комплекте с прибором.

Для чистки внутреннего резервуара, извлеките его, промойте чистой водой с использованием средства для мытья посуды, а затем вытрите насухо мягкой тканью.

Примечания:

В результате длительного использования в некоторых местах внутренняя поверхность может отслаиваться. Это не представляет угрозы для вашего здоровья и совершенно безопасно.

Не используйте металлические щетки, абразивные средства, уксус, острые предметы для очистки корпуса или внутреннего резервуара, чтобы не повредить поверхность. Рекомендуется использовать мягкие моющие средства.

Аксессуары



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

ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Неисправность	Причина	Способ устранения
Нагревательная поверхность не нагревается, индикатор не загорается.	1. На печатную плату не подается питание. 2. Сбой в работе печатной платы. 3. Вышел из строя проводник. 4. Главная печатная плата вышла из строя.	1. Проверьте переключатель, розетку, предохранитель, шнур питания и вилку. 2. Обратитесь в сервисный центр.
Не загорается индикатор (нагревательная поверхность нагревается).	Сбой в работе печатной платы.	Обратитесь в сервисный центр.
Нагревательная поверхность не нагревается (индикатор горит).	1. Сбой в работе контроллера температуры. 2. Сгорели компоненты нагревательной поверхности. 3. Частично вышел из строя проводник. 4. Сбой в работе печатной платы.	Обратитесь в сервисный центр.
Рис плохо приготовлен или время приготовления слишком большое.	1. Недостаточное время для поддержания тепла. 2. Деформирована нагревательная поверхность. 3. Внутренний резервуар наклонен в одну сторону. 4. Между нагревательной поверхностью и внутренним резервуаром попали посторонние предметы. 5. Деформирован внутренний резервуар.	1. Установите время поддержания тепла правильно. 2. Хорошо почистите поверхность наждачной бумагой. 3. Установите внутренний резервуар ровно. 4. Протрите нагревательную поверхность наждачной бумагой #320. 5. Обратитесь в сервисный центр за заменой внутреннего резервуара. 6,7. Обратитесь в сервисный центр.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

	6. Сбой в работе печатной платы. 7. Сбои в работе контроллера температуры.	
Рис подгорает, прибор не переходит автоматически в режим поддержания тепла.	1. Сбои в работе контроллера температуры. 2. Сбой в работе печатной платы.	Обратитесь в сервисный центр.
Каша расплескивается.	1. Сбой в работе главной печатной платы. 2. Контроллер температуры верхней крышки вышел из строя. 3. В паровой клапан попал посторонний предмет. 4. Вода превышает максимальную отметку, либо слишком много воды добавляется во время приготовления. 5. Не закрыта верхняя крышка. 6. Ошибка в выборе меню.	1. Обратитесь в сервисный центр. 2. Проведите чистку парового клапана. 4. Закройте верхнюю крышку. 5. Убедитесь, что правильно выбираете меню.
При приготовлении риса или каши фаза закипания слишком долго не наступает.	1. Сбой в работе главной печатной платы. 2. Контроллер температуры верхней крышки вышел из строя.	Обратитесь в сервисный центр.

ЭКОЛОГИЧЕСКИ БЕЗОПАСНОЕ СНЯТИЕ С ЭКСПЛУАТАЦИИ



Вы можете помочь в защите окружающей среды. Пожалуйста, помните, что нужно соблюдать местные нормативные требования: сдавайте неработающие электроприборы в специальный центр утилизации.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания: 220-240 В ~ 50/60 Гц

Мощность: 670 Вт

Управление: микрокомпьютер

Объем внутреннего резервуара: 5 л

Частота тока 50 Гц

Вес: 3,9 кг

Габаритные размеры: 255 x 271 x 256 мм

Производитель: СУПРА ТЕХНОЛОДЖИ ЛИМИТЕД
Гон-Конг, Китай, 16/F, Винсоме Хом, ул. 73 Виндхам

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию прибора без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей».
Гарантийный срок - 1 год

Срок службы - 3 года

Произведено в Китае



Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в список Сервисных Центров, полная информация на www.supra.ru

Единая сервисная служба: тел. (495) 424-3701

E-mail: service@deltael.ru