

RU Руководство по эксплуатации



Мини-печи

Руководство по эксплуатации

JO EB37M

JO EW37M

JO EB48M

JO EW48M



Содержание

Технические характеристики	3
Важная информация о безопасности.....	5
Установка	9
Монтаж.....	10
Эксплуатация.	11
Детали и аксессуары.....	12
Контрольная панель	15
Использование функций мини-печи	16
Заквашивание йогурта.....	17
Очистка и хранение.....	18
Устранение неполадок.....	19
Таблица приготовления	20
Утилизация отходов	22

Благодарим Вас за покупку прибора Jacky's.

Перед использованием внимательно ознакомьтесь с прилагаемой инструкцией и сохраните ее для дальнейшего использования.

Технические характеристики

	37 л	48 л
Напряжение тока/частота	220-240 В / 50-60 Гц	220-240 В / 50-60 Гц
Общее потребление электроэнергии	1400 В	1600 В
Наружные размеры (ширина x высота x глубина)	505 x 373 x 325 мм	590 x 464,6 x 330 мм
Внутреннее освещение	18 Вт	18 Вт
Мощность плат	1500-1000/1000-800 Вт	1500-1000/1000-800 Вт
Класс и категория IP	КЛАСС 1 P20	КЛАСС 1 P20



Для улучшения качества продукции могут быть внесены изменения в технические характеристики без предварительного уведомления.



Картинки, содержащиеся в руководстве, схематичны и могут не соответствовать вашему продукту один в один.



Значения, заявленные на маркировках на изделии или в других печатных документах, прилагаемых к комплекту поставки, получены в лабораторных условиях и согласовываются с соответствующими стандартами. Эти значения могут изменяться в зависимости от условий эксплуатации.



Используйте мини-печь в заземленной розетке с предохранителем не менее 16А.

Символы и описания:

В руководстве пользователя содержатся следующие символы.



Важная информация и полезные советы по использованию



Предупреждение о ситуациях опасных для жизни и имущества



Предупреждение о риске поражения электрическим током




Предупреждение об опасности пожара



Защита от горячих поверхностей


Важная информация по технике безопасности

Мы хотим, чтобы вы получили максимальную пользу от приобретенного вами изделия, произведенного на современных заводах и прошедшего строгий контроль качества. Поэтому перед использованием изделия внимательно прочитайте руководство по эксплуатации и сохраните его в качестве справочного источника. Если вы передадите изделие кому-то другому, также отдайте и руководство.

1. Внутри прибора расположен термостат, необходимо использовать только соответствующий термостат.
2. Данное устройство **НЕ ДОЛЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ** людьми с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или отсутствием опыта и знаний, если они не находятся под наблюдением ответственного лица, или им не даны правильные инструкции по использованию устройства. Не **ОСТАВЛЯЙТЕ** прибор без присмотра в присутствии детей или домашних животных. Любой, кто не полностью прочитал и не понял все инструкции по эксплуатации и технике безопасности, содержащиеся в данном руководстве, не имеет права включать или чистить данное устройство.
3. Дети в возрасте 8 лет и старше могут пользоваться этим устройством под наблюдением взрослых или после получения инструкций по использованию. Дети не должны играть с прибором.
4. Держите прибор и кабель в месте недоступном для детей младше 8 лет.
5. Ваша печь **НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНА** для работы через внешний таймер или автономную систему дистанционного управления.
6. Это устройство предназначено только для обычного домашнего использования. Оно не предназначено для использования в коммерческих или розничных условиях. Если эта печь используется не по назначению или используется в профессиональных или полупрофессиональных целях или не в соответствии с инструкциями в руководстве пользователя, гарантия будет аннулирована, и производитель не будет нести ответственность за любой ущерб.
7.  **Предупреждение- Горячие поверхности**
Этот символ указывает на то, что поверхность может сильно нагреваться во время работы. Не снимайте предупреждающую метку с этим символом. Не прикасайтесь к горячей поверхности. Используйте ручку.
8. **ВСЕГДА** размещайте устройство на ровной, термостойкой поверхности. Мини-печь предназначена только для эксплуатации на столешнице. Не **ЭКСПЛУАТИРУЙТЕ** мини-печь на неровных поверхностях. Не **ЭКСПЛУАТИРУЙТЕ**

Важная информация по технике безопасности

устройство в закрытом помещении или под подвесными шкафами. Для предотвращения материального ущерба, причиненного выделяемым во время работы паром, требуется надлежащее пространство и вентиляция. Никогда не эксплуатируйте устройство вблизи легковоспламеняющихся материалов, таких как бумажные полотенца, шторы или пластиковые тарелки. Не позволяйте кабелю свисать с края стола или столешницы или касаться горячих поверхностей.

9. **ВНИМАНИЕ ГОРЯЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ:** Это устройство производит избыточное тепло и пар во время использования. Необходимо принять соответствующие меры для предотвращения риска травм, пожаров и ущерба имуществу.
10. Не кладите под устройство никаких подложек. Если вам нужно разместить его на подложке, примите меры, чтобы устройство не соскользнуло с этой подложки.
11. При приготовлении пищи не ставьте прибор у стены или вблизи других приборов. Оставьте не менее 13 см свободного места спереди, сзади, по бокам и сверху. Ничего не **КЛАДИТЕ** на устройство.
12. **НЕ УСТАНАВЛИВАЙТЕ** устройство на поверхность плиты.
13. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Чтобы снизить риск поражения электрическим током, готовьте только с использованием прилагаемой посуды, противней, решёток и т. д.
14. Использование дополнительных аксессуаров, не рекомендованных производителем устройства, может привести к травмам.
15.  Для вашей безопасности не используйте мини-печь без установки ножек.
16. **НИКОГДА** не используйте розетку под столешницей.
17. **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ** устройство на улице.
18. **НЕ ВКЛЮЧАЙТЕ** устройство, если кабель или штекер повреждены. Если устройство начинает выходить из строя во время использования, немедленно отсоедините провод от источника питания. **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ НЕИСПРАВНОЕ УСТРОЙСТВО И НЕ ПЫТАЙТЕСЬ ЕГО ОТРЕМОНТИРОВАТЬ.** Обратитесь за помощью в службу поддержки клиентов.
19. Когда мини-печь не используется, а также перед очисткой отсоедините устройство от розетки. Дайте устройству остыть перед установкой или извлечением деталей.
НИКОГДА не погружайте корпус в воду. Если устройство уронили или случайно погрузили в воду, немедленно отключите его от сетевой розетки. Не дотрагивайтесь до жидкости, если устройство подключено к сети и погружено в воду. Не погружайте и не промывайте шнуры или вилки в воде или других жидкостях.

Важная информация по технике безопасности

20. Наружные поверхности устройства могут нагреваться во время использования. Используйте кухонные прихватки при работе с горячими поверхностями и компонентами.
21. ВСЕГДА отключайте устройство после использования.
22. С КРАЙНЕЙ ОСТОРОЖНОСТЬЮ следует обращаться с устройством, в котором находится горячее масло или другие горячие жидкости.
23. БУДЬТЕ КРАЙНЕ ОСТОРОЖНЫ при извлечении противней.
24. Не ЧИСТИТЕ прибор металлической губкой для посуды. Ее частички могут оторваться от основания и соприкоснуться с электрическими деталями, что может привести к поражению электрическим током. Используйте неметаллические чистящие губки.
25. Запрещается помещать в устройство слишком крупные пищевые продукты или металлическую посуду, так как это может привести к возгоранию или поражению электрическим током.
26. При использовании посуды из материала, отличного от металла или стекла, следует ПРОЯВЛЯТЬ ОСОБУЮ ОСТОРОЖНОСТЬ.
27. Не храните в этом устройстве какие-либо предметы, кроме аксессуаров, рекомендованных производителем.
28. Не кладите в устройство ни один из этих материалов: бумага, картон, пластик.
29. Не накрывайте поддон для крошек или другие части прибора металлической фольгой, так как это может привести к перегреву прибора.

ВАЖНО

- Когда поддон для крошек заполнен более чем наполовину, нужно удалить из него все остатки пищи. Никогда не ставьте поддон для крошек (или любой другой аксессуар) непосредственно на обогреватель.

Важная информация по технике безопасности

СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ – ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Никогда ничего не кладите на устройство.
- Никогда не закрывайте вентиляционные отверстия на верхней, задней и боковой сторонах мини-печи.
- Всегда надевайте прихватки, когда вынимаете из устройства что-нибудь горячее.
- Никогда не кладите ничего на дверцу, если дверца открыта.
- Не оставляйте дверцу открытой надолго.
- Прежде чем закрыть дверцу всегда проверяйте, чтобы ничего не выступало из устройства.
- Всегда закрывайте дверцу медленно. Никогда не хлопайте дверцей. Всегда держите ручку дверцы, когда открываете и закрываете дверцу.
- **Срок эксплуатации настоящего прибора 10 (десять) лет.**

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Подключение шнура питания

- Подключите шнур питания к отдельной розетке. К одной розетке нельзя подключать никакие другие устройства. Подключение других устройств к розетке приведет к перегрузке цепи.
- Не используйте удлинитель с этим прибором.
- Сначала отключите прибор, а затем выньте вилку из розетки.

Электрическая мощность

Если электрическая цепь перегружена другими устройствами, любое дополнительное устройство может работать неправильно. Его нужно подключать к отдельной электрической цепи.



Опасность пожара из-за продуктов, не пригодных для гриля

Готовьте на гриле только те продукты, которые пригодны для интенсивного жарения на огне. Не кладите еду слишком близко к задней поверхности мини-печи. Это самая теплая зона, и жирная пища может загореться.

Установка

Перед использованием прибора



Необходимо подготовить место, где будет размещено изделие и его монтаж.



Перед установкой изделия проверьте наличие повреждений на нём. Не устанавливайте устройство, если оно повреждено. Поврежденные изделия представляют опасность для вашей безопасности.

Подключение к сети



Прибор обязательно нужно использовать только с заземленной линией!

Производитель не несет ответственности за любые повреждения, которые могут возникнуть при использовании без заземления!



Шнур питания нельзя сдавливать, сгибать, заземлять или касаться горячих частей изделия. Если электрический провод поврежден, его должен заменить квалифицированный электрик.

- Данные сетевого питания должны совпадать с данными, указанными на регистрационной этикетке устройства. Регистрационная этикетка находится на обратной стороне изделия.
- Соединительный кабель изделия должен соответствовать спецификациям и потреблению электроэнергии, см. раздел *Технические характеристики, страница 3*.
- После установки штекер должен находиться в легкодоступном положении.
- Гарантия на изделие начинается только после правильной установки.



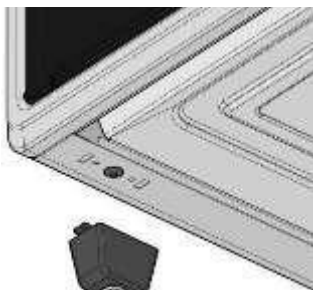
Перед началом любых работ по электромонтажу, пожалуйста, отключите изделие от сети.

Монтаж



1: Неподвижный зажим

2: Подвижный зажим



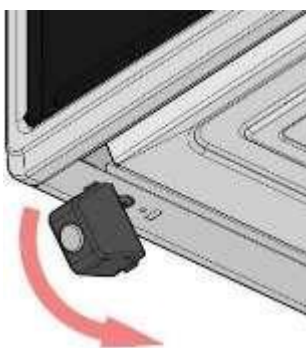
ШАГ-1

Выровняйте пластиковые детали опоры, как показано на рисунке.



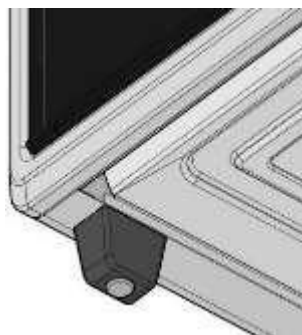
ШАГ-2

Сначала вставьте неподвижные зажимы, независимо от направления.



ШАГ-3

Затем вставьте подвижный зажим, приложив небольшое усилие.



ШАГ-4

Используйте, пожалуйста, опоры вместе с наконечниками на них.

Эксплуатация мини-печи

Первая эксплуатация

- Удалите все упаковочные материалы.
- Перед первым использованием вымойте аксессуары вручную. Затем протрите внешнюю и внутреннюю части устройства теплой влажной тканью с мягким моющим средством.
- Затем разогрейте пустую мини-печь с открытой дверцей в течение 10 минут.
ВНИМАНИЕ: При первом использовании устройство может выделять дым или издавать горелый запах из-за масел, используемых для покрытия и защиты нагревательных элементов.
- В самом конце протрите устройство влажной тканью.

Включение мини-печи

- Выберите режим, в котором вы хотите приготовить еду.
- Установите таймер на нужное время или в ручное положение (значок часов).
- После того, как вы установите нужную температуру, ваша мини-печь начнет работать.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если термостат и кнопка управления включены, но время не установлено, ваша мини-печь не включится.

Детали и Аксессуары



6*



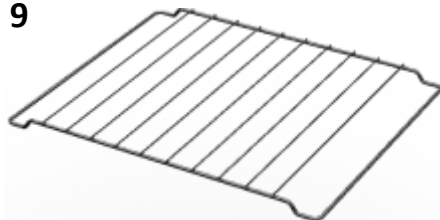
7



8*



9



(*): Опциональная функция.

10



Детали и Аксессуары

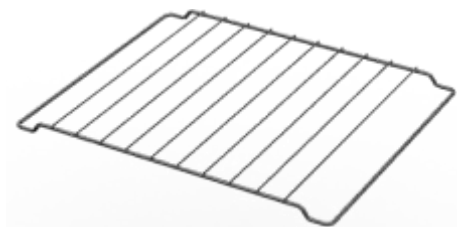
Примечание: Распакуйте всё содержимое. Снимите прозрачную или синюю защитную пленку со всех аксессуаров.

Комплектация зависит от модели.

1. **Плита с конфорками:** Это нагревательный элемент. Не трогать голыми руками во время работы.
 2. **Ручка дверцы:** Всегда используйте ручку и не прикасайтесь к стеклянной двери. В процессе приготовления стеклянная крышка может сильно нагреться и стать причиной ожогов.
 3. **Стеклянная дверца:** Прочное закаленное стекло удерживает тепло внутри и помогает равномерно распределять тепло по пище. Никогда не готовьте, если дверца открыта.
 4. **Панель управления:** Здесь находятся кнопки управления.
 5. **Опоры духовки:** Не включайте духовку без ножек.
 6. **Круглый противень:** Используйте на решетке, входящей в комплект поставки изделия.
 7. **Квадратный противень:** Используйте его, поместив на необходимый ярус духовки.
 8. **Поддон для крошек:** Поместите его ниже яруса готовящейся еды. Когда вы готовите сочную пищу, поддон для крошек может быть заполнен. Опорожняйте поддон для крошек, когда он заполнен более чем наполовину.
- Чтобы опорожнить поддон для крошек во время приготовления:** Надев кухонные прихватки, откройте дверцу и осторожно извлеките поддон для крошек из прибора. Опорожните поддон для крошек и вставьте его обратно в прибор. Закройте дверцу, чтобы закончить цикл приготовления.
- (Опционален, может отсутствовать в вашем изделии.)
9. **Проволочная решетка:** Используйте для хлеба, рогаликов и круглого противня.
 10. **Вертел для цыпленка** (Опционален, может отсутствовать в вашем изделии.)

Детали и Аксессуары

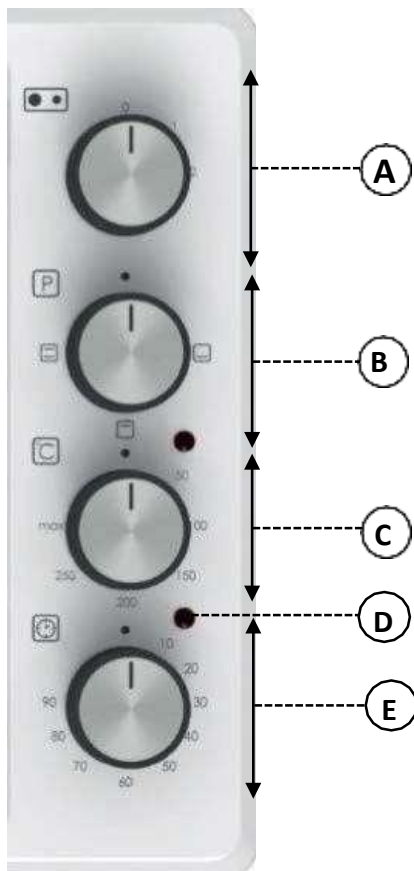
4я полка
3я полка
2я полка
1я
полка



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Проволочная решетка должна быть размещена на полке, как на рисунке.

Панель



А. Кнопка управления плитой: Используйте для желаемой настройки тепла.

В. Функциональная кнопка: Используйте для регулировки режима приготовления.

С. Кнопка регулировки температуры: Используйте для установки желаемой температуры приготовления.

Д. Сигнальная лампочка: Когда установлен режим приготовления и таймер, загорится свет. Он выключится, когда внутренняя часть мини-печи достигнет заданной температуры. Это нормально, что он мигает во время приготовления.


Е. Таймер: Используйте его, чтобы установить желаемое время приготовления. Диапазон настройки времени составляет от 1 до 90 минут.

Использование функций

	Нижний нагрев Нагревает только снизу. Вы можете приготовить блюда с хрустящей корочкой снизу и мягкие сверху. Подходит для пиццы и других блюд, которые желательно подрумянить снизу.
	Верхний нагрев Нагревает только сверху. Вы можете приготовить глазированную выпечку и другие блюда, которые желательно подрумянить сверху.
	Верхний и нижний нагрев Пища будет нагреваться снизу и сверху одновременно. Вы можете приготовить слоеные пирожные, воздушную выпечку, хрустящие пироги или вкусные запеканки. Используйте только один поддон.
	Верхний и нижний нагрев с турбовентилятором (*) Нижний нагреватель и верхний нагреватель работают вместе с турбодвигателем. С помощью турбодвигателя обеспечивается более равномерный нагрев. Можно приготовить мягкие пирожные, пироги или вкусные запеканки. Используйте только один поддон.
	Размораживание(*) Помогает быстро разморозить замороженные продукты, экономя время. Поместите замороженную пищу на средний ярус на проволочную решетку. Добавьте противень на нижнюю полку, чтобы собрать воду, которая будет стекать во время размораживания.
	Верхний нагрев + вертел для курицы(*) Можно приготовить мягкое мясо, используя только верхний нагрев. Рекомендуется использовать поддон для капель или обычный противень. Максимальный вес курицы – 2 кг.
	Гриль и вертел для курицы (*) Благодаря функции гриля можно приготовить мягкое жареное мясо, сильно нагревая его только сверху. Рекомендуется использовать поддон для капель или обычный противень.
	Гриль (*) Мясо быстро обжаривается на сильном огне, а внутри остается сочным. Можно готовить такие продукты, как мясо, курица, рыба. Рекомендуется использовать поддон для капель или обычный противень.
	Гриль и турбовентилятор(*) Используется для гриля на большем количестве продуктов за счет балансировки распределения температуры в мини-печи.
	Нижний нагрев и турбовентилятор (*) Нижний нагрев и турбовентилятор работают вместе. Благодаря равномерному распределению горячего воздуха в мини-печи нижняя часть таких изделий, как лаваш, лучше пропекается и становится хрустящей.

(*): Опционально

Заквашивание йогурта

Предварительно разогрейте пустую мини-печь в течение 10 минут, выбрав режим йогурта . Для заквашивания прокипятите свежее молоко в течение 10-15 минут. Для процесса кипячения рекомендуется использовать стальную кастрюлю. Затем охладите его до температуры заквашивания (45°C - 50°C).

СОВЕТ: Если молоко недостаточно теплое, оно не заквасится, если молоко слишком горячее, йогурт получится кислым.

Когда молоко достигло нужной температуры, добавьте йогурт комнатной температуры и слегка перемешайте.

СОВЕТ: На 1 литр молока используйте 1 столовую ложку йогурта.

Поместите посуду со смесью на 1-ю полку предварительно разогретой мини-печи. Не накрывайте смесь крышкой. Закройте дверцу мини-печи и установите таймер на ручной режим. Оставьте смесь на закваску на 5 часов, ни в коем случае не открывайте дверцу. По истечении срока посуду с йогуртом можно доставать. Перед тем, как накрыть крышкой, оставьте смесь на полчаса, чтобы она достигла комнатной температуры. Затем её нужно закрыть крышкой и поставить в холодильник. Перед употреблением йогурта его нужно выдержать в холодильнике не менее 12 часов.

(Функция закваски йогурта является **опциональной**, ее может не быть в вашем издании.)

Очистка

Очищайте прибор после каждого использования. Отсоедините шнур питания от розетки и убедитесь, что устройство достаточно остыло перед очисткой.

1. Протрите внешнюю часть прибора теплой влажной тканью и мягким моющим средством.
2. Чтобы очистить дверцу, аккуратно вымойте обе стороны с помощью мягкой тряпки, смоченной в теплой воде с моющим средством. НЕ ПОГРУЖАЙТЕ прибор в воду и не мойте его в посудомоечной машине.
3. Очистите внутреннюю часть прибора неабразивной губкой, смоченной в теплой воде с мягким моющим средством. Не очищайте нагревательные змеевики, так как они хрупкие и могут сломаться. Затем тщательно протрите устройство чистой влажной тканью. Не оставляйте воду внутри прибора.
4. Некоторые моющие/ чистящие средства могут повредить поверхность. Не используйте абразивные моющие средства, чистящие порошки или острые предметы.
5. Чтобы легко удалить прилипшую пищу с аксессуаров, их следует замочить в теплой мыльной воде.
6. Пролитое масло и кислые вещества, такие как лимон, рекомендуется немедленно удалять.
7. Все другие виды обслуживания должны выполняться авторизованным сервисным центром.

Хранение

1. Отключите устройство и подождите, пока оно полностью остынет.
2. Убедитесь, что все компоненты чистые и сухие.
3. Поместите устройство в чистое и сухое место.

Лампа мини-печи (*)



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Чтобы избежать поражения электрическим током, перед заменой лампы отключите устройство от электричества и убедитесь, что устройство полностью остыло.

Снимите стеклянную защиту, повернув ее.

Затем снимите лампочку, установите новую лампу с такими же характеристиками. В конце установите стеклянную защиту на место.

Класс лампочки - галогенный вольфрам.

ПРИМЕЧАНИЕ: Не стоит долго смотреть на галогенную лампу.

(Опционально, может отсутствовать в вашем изделии.)

Устранение неполадок

Проблема	Причина проблемы	Решение
Прибор не работает	Устройство не подключено к розетке.	Подключите устройство к розетке.
	Таймер и регулятор температуры не включились.	Установите температуру и таймер.
	Устройство может быть подключено к общей розетке с другими устройствами.	Подключите устройство к отдельной электрической розетке.
Прибор не готовит	Устройство перегружено.	Для равномерного приготовления используйте не более двух ярусов.
	Установлена слишком низкая температура.	Увеличьте температуру.
Еда готовится неравномерно	Некоторые продукты необходимо переворачивать во время процесса приготовления.	Переверните продукты.
	Вы готовите одновременно продукты разного размера.	Готовьте продукты одинакового размера.
	Если используется более одного яруса, противни нужно менять.	Переставьте противни сверху вниз или наоборот.
Из устройства поступает белый дым	Использовано слишком много масла.	Протрите, чтобы удалить лишнее масло.
	В аксессуарах есть остатки масла от предыдущего приготовления пищи.	После каждого использования очищайте посуду и внутреннюю часть прибора.

Таблица приготовления

Информацию о продуктах, которые тестировали в лабораториях и определяли параметры приготовления, можно найти в таблице ниже. Время приготовления может варьироваться в зависимости от напряжения питания, типа продукта, количества и температуры. Еда, приготовленная с использованием этих значений, может не удовлетворить вас. Экспериментируя, вы можете выбирать разные значения, чтобы получить разнообразные вкусы и результаты, подходящие именно вам.

Продукты	Температура (°C)	Время приготовления (мин)	Функция
Кекс	170-190°C	30-40	Низ - Верх
Пицца	200 °C	15-20	Низ - Верх
Лепешка	200 °C	30-40	Низ - Верх
Цыпленок	Макс.	150	Верх
Цыпленок	Макс.	60	Гриль
Говядина	Макс.	25-35	Низ - Верх
Размораживание	-	-	Размораживание

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Перед приготовлением разогрейте духовку. В качестве времени предварительного нагрева можно принять время до первого отключения сигнальной лампы.

СОВЕТЫ:

Во время приготовления в мини-печи следует соблюдать осторожность.

Тот факт, что верхняя часть продукта готова, не означает, что внутренняя часть также пропеклась. За короткое время пища, приготовленная на сильном огне, высохнет. Чтобы внутренняя часть продуктов также пропеклась, их нужно дольше выпекать при низкой температуре.

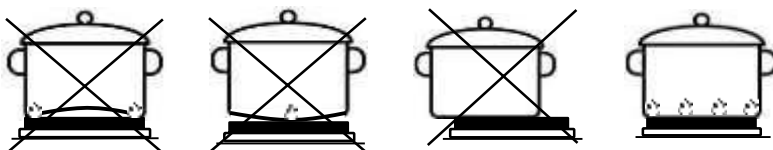
При выпекании кексов и другой выпечки мини-печь необходимо обязательно предварительно разогреть. Во время поднятия теста не следует открывать дверцу печи как минимум 20 минут. Чтобы проверить готовность выпечки, проткните ее зубочисткой, если зубочистка выходит чистой, значит, выпечка готова. Произвести контроль возможно после того, как прошло 3/4 времени приготовления.

-Учтите, что при **приготовлении красного мяса нельзя солить его в начале**, соль добавляют после того, как пройдет половина времени приготовления. Красное мясо сначала запекают на сильном огне, а к концу уменьшают температуру.

-При приготовлении белого мяса температура в течении всего срока приготовления должна быть низкой.

- **Мясо прижимают вилкой, чтобы понять, готово ли оно.** Если вилка легко входит в мясо, оно готово.

Правильное использование посуды:



Утилизация прибора, вышедшего из строя

Чтобы не навредить окружающей среде, правильно утилизируйте старые приборы.



■ На этом изделии имеется значок (AEEE), указывающий на то, что отходы электрического и электронного оборудования следует собирать отдельно. Это означает, что оборудование должно обрабатываться в соответствии с Директивой ЕС2002/96/ЕС по переработке или демонтажу с целью минимизации воздействия на окружающую среду.

1. Электронные изделия, не подвергшиеся контролируемому сбору отходов, представляют потенциальную опасность как для окружающей среды, так и для здоровья человека из-за содержащихся в них вредных веществ.
2. Вы можете проконсультироваться со своим авторизованным дилером или Муниципальным центром по сбору мусора о том, как он может утилизировать прибор.
3. Перед тем, как выбросить прибор в мусор, отсоедините вилку питания и сломайте замок крышки, если таковой имеется, чтобы дети не подвергались опасности.
4. Упаковочные материалы опасны для детей. Храните все упаковочные материалы в недоступном для детей месте.

ИНФОРМАЦИЯ ОБ УПАКОВКЕ

Упаковка изделия изготовлена из перерабатываемых материалов. Упаковка изделия не подлежит утилизации вместе с бытовыми отходами. Сдайте изделие в специализированные пункты сбора мусора.

Адрес производства: KAYSERİ SERBEST BÖLGESİ ANBAR SERBEST BOL.MAH.12.CAD.NO:7
MELİKGAZI/KAYSERİ/TURKIYE

Импортер: ООО «Смарт Дистрибьюшен»

Адрес импортера: 109052, г. Москва, Смирновская ул, дом № 25, строение 4

Сделано в Турции

Гарантийный срок 12 месяцев

Сайт: www.jackys.com.ru

