

NORMANN

Руководство по эксплуатации

Кухонный комбайн

AFP-961 / AFP-963 / AFP-965



EAC

Данное устройство соответствует всем требуемым стандартам безопасности и гигиены Таможенного союза

СИМВОЛЫ НА ПРИБОРЕ И ДАННЫЕ НА ЗАВОДСКОЙ ТАБЛИЧКЕ	
	Перед использованием комбайна внимательно прочтите и ознакомьтесь со всей прилагаемой информацией по технике безопасности и Инструкцией по эксплуатации. Сохраняйте всю прилагаемую документацию для дальнейшего использования и передавайте прибор только вместе с этой документацией.
	В целях защиты окружающей среды: разделите картонные коробки и пластиковые пакеты и выбросьте их в соответствующие мусорные баки. Использованный прибор следует доставить в специальные пункты сбора из-за опасных компонентов, которые могут повлиять на окружающую среду. Не выбрасывайте этот прибор вместе с бытовыми отходами.
	Прибор соответствует классу II защиты от поражения электрическим током и снабжен двойной изоляцией, подключение к сети с заземляющим проводником не требуется.
	<p>A. Параметры сети B. Торговая марка C. Номер модели D. Мощность ном./макс. E. Артикул F. Арт.СЦ G. Серийный номер</p>

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Спасибо за приобретение кухонного комбайна NORMANN!

Внимание! Проверьте наличие в руководстве по эксплуатации гарантийного талона, отсутствие механических повреждений.

Убедитесь, что в гарантийной карте поставлены: штамп магазина, дата продажи и подпись продавца.

В связи с постоянным совершенствованием конструкции, возможны небольшие отличия между приобретенным Вами кухонным комбайном и иллюстрациями, приведенными в руководстве по эксплуатации.

Будьте осторожны!

Прежде чем пользоваться кухонным комбайном, внимательно изучите данное Руководство по эксплуатации. Если возникают вопросы по его работе, всегда обращайтесь к данному Руководству.

ПРАВИЛА ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями, или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.

- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Не позволяйте детям использовать прибор без присмотра.
- Упаковочные материалы следует хранить в недоступном для детей месте. Не позволяйте детям играть с упаковочными материалами. Игры с упаковочными материалами несут опасность удушья.
- Перед первым применением прибора убедитесь в том, что данные на устройстве соответствуют напряжению Вашей эл. сети.
- Никогда не пользуйтесь прибором в непосредственной близости ванны, душа или бассейна.
- Ни в коем случае не следует пользоваться аксессуарами, которые не поставляются вместе с этим прибором или не предназначены для этого изделия.
- Не ставьте прибор на подоконник.
- Убедитесь в том, что сетевой провод и вилка сетевого провода не могут во время пользования прибором попасть в контакт с водой.
- Прибор ставьте обязательно на ровную, сухую поверхность.
- Внутрь прибора не лейте воду или другие жидкости.
- Необходимо всегда отключать кухонный комбайн от питания, если он оставлен без присмотра, и перед сборкой, разборкой или чисткой.
- Данный прибор предназначен для использования исключительно в бытовых целях и сконструирован для приготовления обычного количества продуктов.
- Прибором не пользуйтесь в промышленной среде или вне помещения!
- В близости прибора не пользуйтесь аэрозольным баллоном.
- Если прибором не будете пользоваться, отсоедините его от розетки эл. сети и храните вне предела досягаемости детей.
- Не ставьте прибор на электрическую или газовую плиту, или непосредственно в их близости. Прибор не помещайте вблизи открытого огня, приборов или оснащений, являющимися источниками тепла.
- Не пользуйтесь поврежденным прибором, прибором с поврежденным сетевым проводом, или поврежденной вилкой сетевого провода.
- При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
- Ни в коем случае не проводите ремонт прибора сами. Не проводите на приборе какие-либо изменения, так как это может привести к получению травмы от удара эл. током! Любое вмешательство в конструкцию прибора во время действия срока гарантии может привести к риску потери потребителем права на гарантийный ремонт.
- Не кладите сетевой провод прибора в близости горячих поверхностей, или возле острых предметов. Не кладите тяжелые предметы на сетевой провод. Провод положите так, чтобы на него невозможно было наступить или зацепиться ногой. Следите за тем, чтобы сетевой провод не висел через край стола или не прикасался к горячей поверхности.
- Не отсоединяйте прибор от сетевой розетки выдергиванием за сетевой провод, так как это может привести к повреждению сетевого провода/сетевой розетки. Провод от розетки следует отсоединять осторожно за вилку сетевого провода.
- Не пользуйтесь прибором в других целях, для которых он не предназначен.
- Неправильное использование прибора является источником потенциальных травм.

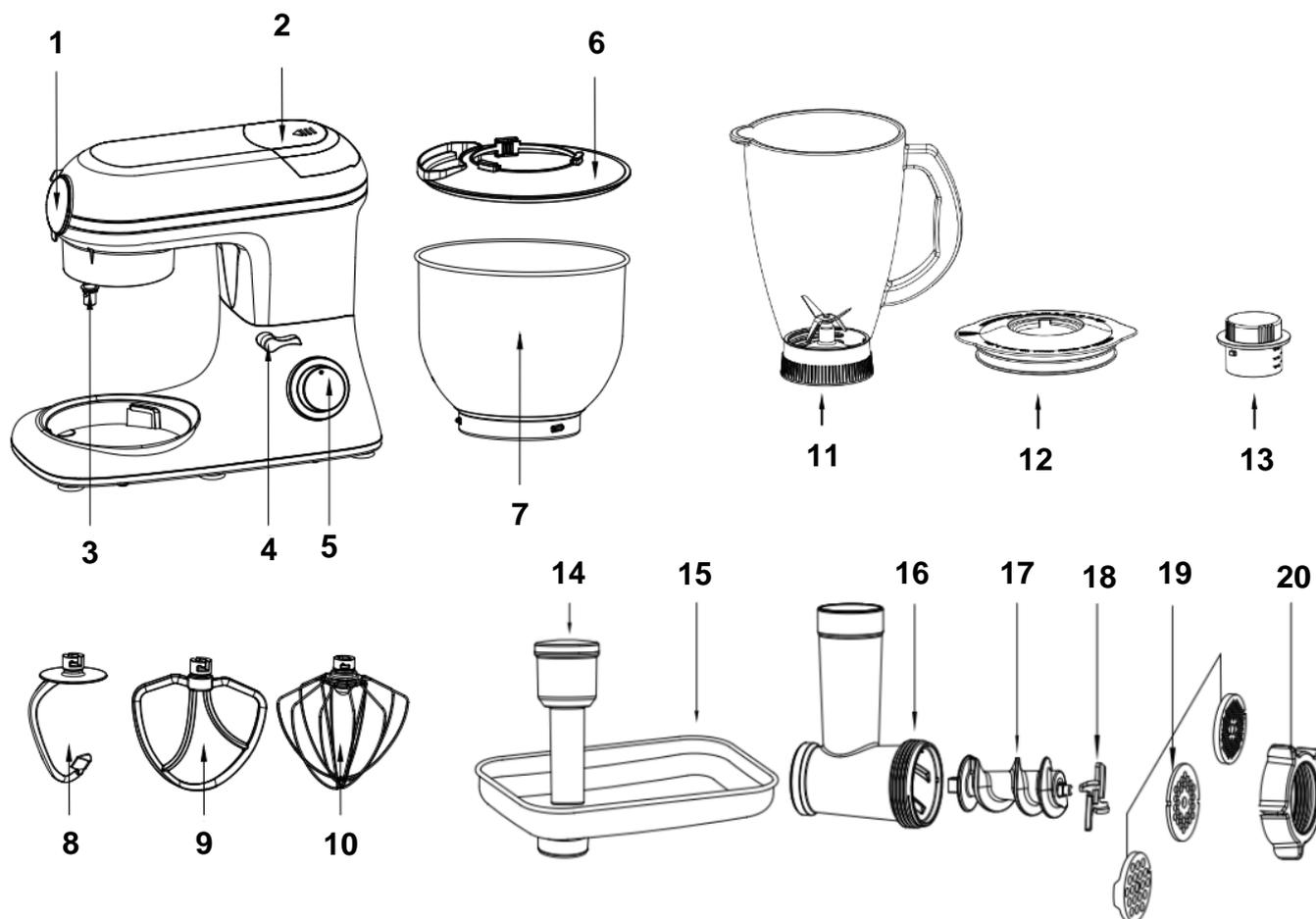
- Перед присоединением/заменой насадок или их отсоединением, убедитесь в том, что прибор выключен и отсоединен от сетевой розетки.
- Пока держатель для ножей, насадка для взбивания или измельчения не будут тщательно присоединены к валу, то прибор ни в коем случае не следует включать. Не включайте прибор вхолостую. Неправильное применение прибора может неблагоприятно повлиять на срок его службы.
- Во время работы прибора не суйте пальцы рук в мясорубку, блендер или овощерезку.
- В мясорубку, блендер или овощерезку не суйте другие предметы, кроме продуктов, которые хотите переработать.
- Горячие продукты перерабатывайте в небольших порциях - грозит опасность разбрызгивания и переполнение продуктов. Слишком горячие продукты, перед их переработкой, оставьте обязательно остыть хотя бы до температуры 60 °С.
- Никогда не пользуйтесь кухонным комбайном для перемешивания продуктов на раскаленной плите или газовой плите.
- Продолжительность непрерывной работы прибора 1 минута. После 1 минуты работы необходимо хотя бы на 2 минуты сделать паузу.
- Во время применения кухонного комбайна для перемешивания липких или твердых продуктов, рекомендуем сделать паузу на 1 - 2 минуты после 20 - 30 секунд работы.

ВНИМАНИЕ! Ножи блендера очень острые! Ни в коем случае не прикасайтесь к ним во время работы прибора и будьте осторожны при опорожнении чаши и в ходе чистки!

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

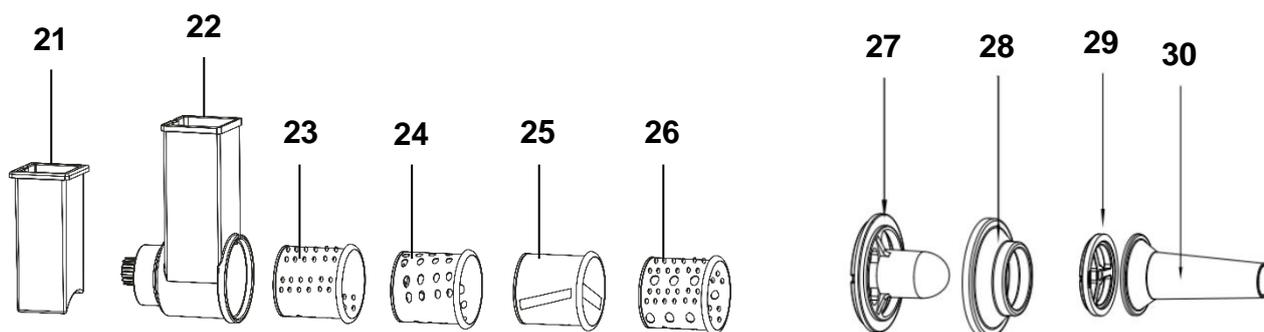
МОДЕЛЬ	AFP-961	AFP-963	AFP-965
Артикул	N16017-1	N16017-2	N16017-3
Параметры сети	220-240 В~, 50-60 Гц		
Класс защиты	II		
Максимальная мощность (при блокировке вала)	2000 Вт		
Номинальная мощность	1500 Вт		
Количество скоростей	6 + импульсный режим		
Объем чаши миксера	7 л		
Объем чаши блендера	1.5 л		
ФУНКЦИИ			
Мясорубка	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Миксер	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Блендер	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Овощерезка	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
ДОП. НАСАДКИ			
Насадка для приготовления колбас	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Насадка для приготовления кеббе	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Фигурная насадка для приготовления печенья	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Насадки для приготовления макарон	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
КОМПЛЕКТАЦИЯ			
Мясорубка в сборе	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Решетки для мясорубки 3 шт.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Насадка-крюк для теста	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Насадка для замешивания	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Насадка-венчик	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Чаша миксера с крышкой	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Чаша блендера с крышкой и мерным колпачком	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Корпус овощерезки с толкателем	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Комплект насадок для овощерезки 4 шт.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Отделитель желтка	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Силиконовая лопатка	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

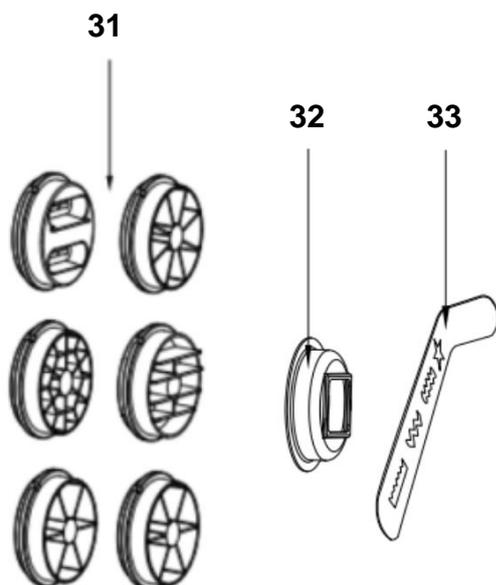
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



- 1. Посадочное место мясорубки;
- 2. Посадочное место чаши блендера;
- 3. Шпindelь для установки насадок;
- 4. Рычаг замка моторной части;
- 5. Ручка регулятора скорости;
- 6. Крышка чаши миксера;
- 7. Чаша миксера;
- 8. Насадка-крюк для теста;
- 9. Насадка для замешивания;
- 10. Насадка-венчик;

- 11. Чаша блендера;
- 12. Крышка блендера;
- 13. Мерный колпачок;
- 14. Толкатель;
- 15. Загрузочный лоток;
- 16. Загрузочная горловина (корпус мясорубки);
- 17. Шнек;
- 18. Режущий нож мясорубки;
- 19. Решетка мясорубки (3, 5, 7 мм);
- 20. Прижимная гайка;





21. Толкатель овощерезки;
22. Загрузочная горловина овощерезки (корпусу овощерезки);
23. Мелкая терка;
24. Крупная терка;
25. Насадка для шинковки;
26. Насадка для драников;
27. Опора для насадки **28**;
28. Насадка для приготовления кеббе;
29. Опора для насадки **30** и **32**;
30. Насадка для приготовления колбас;
31. Насадки для приготовления макарон;
32. База для насадки **33**;
33. Фигурная насадка для приготовления печенья.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Перед первым применением удалите все упаковочные материалы, включая рекламные наклейки. Необходимо прибор и аксессуары тщательно помыть в горячей воде с добавлением моющего средства, предназначенного для кухонной посуды, и после этого ополоснуть питьевой водой. Протрите прибор влажной тканью, после чего просушите его.

ВНИМАНИЕ! При сборке и разборке мясорубки, установке и снятии чаши блендера, а также смене насадок миксера и овощерезки не прикладывайте чрезмерного усилия. Все процедуры рекомендуется проводить в защитных перчатках.

Кухонный комбайн отлично подходит для приготовления фарша, нарезки и шинковки овощей и фруктов, взбивания, приготовления теста и пюре, смешивания, а также для приготовления эмульсий.

Функция импульсного режима

Данная функция предназначена для кратковременного ускорения обычного режима работы комбайна и используется в конце приготовления блюда для скорейшего и качественного завершения работы. Режим кратковременного включения позволяет быстро превратить в пюре особо мягкие и нежные продукты. Также импульсный режим применяется для быстрого и равномерного измельчения твердых продуктов. Для работы в импульсном режиме переведёте и удерживайте не более 1-2 сек. ручку регулятора скорости в положении "P".

Внимание! Такой режим не является штатным, так как мотор испытывает большие нагрузки и при длительной работе выйдет из строя.

Защита от перегрузок

Данный прибор оснащен защитой от перегрузок: при перегреве прибор автоматически отключается.

Если в процессе работы сработала система автоотключения:

- Отключите прибор от сети и дайте ему остыть в течение 10 минут.
- Затем снова подключите прибор к электросети и начните работу.

КАК ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ МИКСЕРОМ

ВНИМАНИЕ! Всегда выключайте прибор перед установкой или снятием насадок миксера, чаши и крышки, а также перед откидыванием моторного отсека.



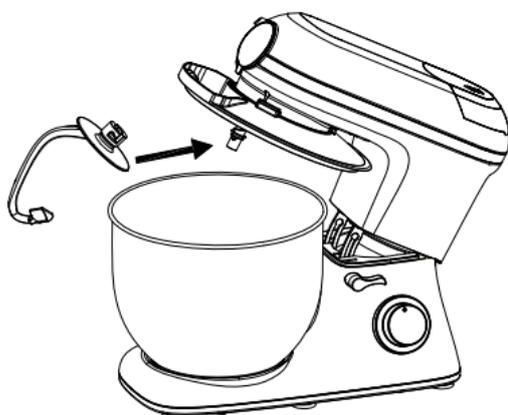
№1



№2



№3



№4



№5



№6

1. Откиньте моторный отсек, повернув рукоятку (4) вниз по часовой стрелке. Поднимите моторный отсек вверх до его фиксации.
2. Присоедините крышку чаши миксера (6) к моторному отсеку (Шаг 1) и поверните по часовой стрелке (Шаг 2), чтобы закрепить её.
3. Установите чашу миксера (7) на подставку (Шаг 1) и поверните ее по часовой стрелке до фиксации (Шаг 2).
4. Установите одну из трех насадок - крюк для теста (8), насадка для замешивания (9) или венчик (10) на шпindel (3).
5. Поверните выбранную насадку против часовой стрелки для её фиксации.

После выполнения вышеперечисленных действий в чашу миксера можно положить необходимые ингредиенты.

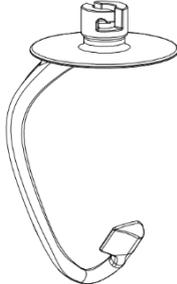
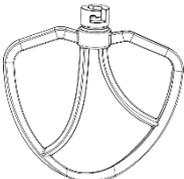
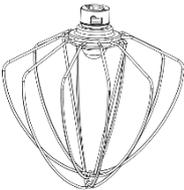
ВНИМАНИЕ! Не превышайте количество ингредиентов, подлежащих смешиванию или взбиванию – их общий вес не должен превышать 1,5 кг.

6. Поверните рукоятку (4) вниз по часовой стрелке и опустите моторный отсек.
7. Включите прибор в сеть и установите желаемый уровень скорости с помощью ручки регулятора скорости (5).

8. Для включения импульсного режима (кратковременного ускорения работы комбайна) поверните и удерживайте ручку регулятора скорости (5) в положении «Р». Как только Вы отпустите ручку, она автоматически вернется в положение «0» и комбайн выключится.
9. После завершения перемешивания переведите ручку регулятора скорости (5) на «0», и затем выньте вилку из сетевой розетки.
10. Поверните рукоятку (4) по часовой стрелке, чтобы разблокировать и откинуть моторный отсек.
11. Снимите чашу миксера (7) повернув её против часовой стрелки.
12. Выложите смесь из чаши миксера при помощи лопатки.
13. Очистите детали в соответствии с указаниями в разделе «ОЧИСТКА».

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫБОРУ СКОРОСТИ И ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕШИВАНИЯ

ПОМНИТЕ! При использовании насадки крюка для замешивания теста максимальная загрузка чаши не должна превышать 1,5 кг.

Насадка	Скорость	Время (мин)	Вид смеси
Крюк для теста 	1-3	3-5	Дрожжевое тесто, сдобное тесто, лапшовое тесто, слоеное тесто и т.п.
Насадка для замешивания 	2-4	3-10	Песочное тесто, заварное тесто и т.п.
Венчик 	5-6	3-10	Сливки, яичный белок, блинное тесто, бисквитное тесто, вафельное тесто и т.п.

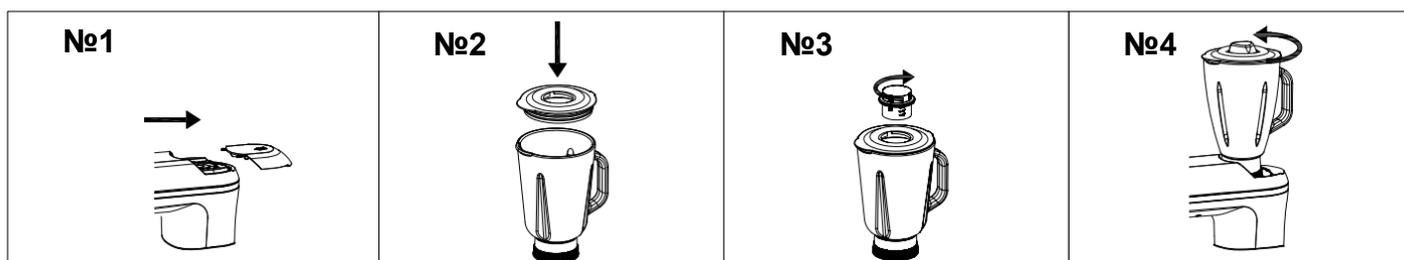
КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ БЛЕНДЕРОМ

Блендер предназначен для измельчения продуктов и создания из них различных смесей. Он подходит для приготовления супов, соусов, молочных коктейлей, детского питания, овощей, напитков, десертов, пюре и т.д.

ПОМНИТЕ! Перед использованием блендера особенно плотные ингредиенты следует порезать на более мелкие кусочки.

ВНИМАНИЕ!

- Подключайте прибор к электрической сети только перед непосредственным использованием, после загрузки продуктов в блендер.
- Перед началом работы убедитесь, что блендер правильно установлен, и крышка надежно закрыта.
- После приготовления, отключите прибор от электрической сети и отсоедините блендер от корпуса устройства.
- Не загружайте в блендер продукты температурой выше 80 °С.
- Не заливайте в блендер жидкость, превышающую по объему 1.5л.
- Надежно располагайте крышку на блендере.
- Не снимайте блендер или крышку во время его работы.
- Запрещена непрерывная работа блендера более 3 минут подряд.



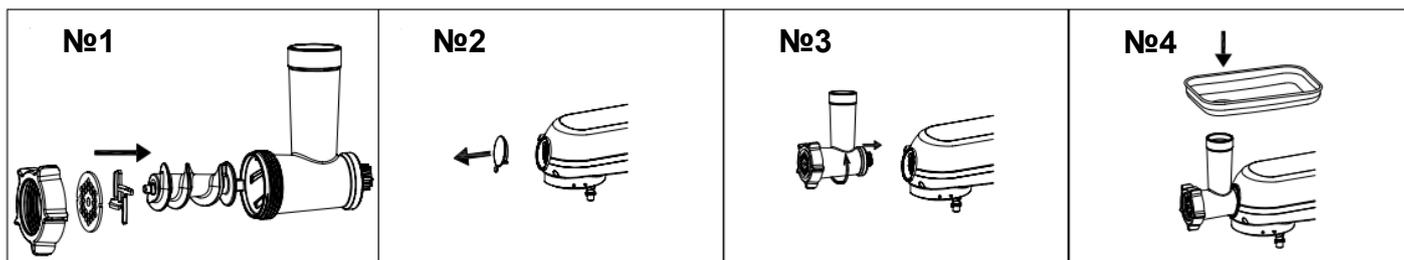
1. Снимите заглушку с посадочного места для чаши блендера (2) на корпусе комбайна.
2. Загрузите в чашу блендера (11) нужные ингредиенты, плотно закройте чашу крышкой (12).
3. Вставьте мерный колпачок (13) в крышку чаши и поверните по часовой стрелке для его фиксации.
4. Установите чашу блендера (11) на посадочное место (2) и зафиксируйте её, повернув против часовой стрелки до упора.
5. Включите прибор в сеть и переведите ручку регулятора скорости (5) в положение «6».
6. Для включения импульсного режима (кратковременного ускорения работы комбайна) поверните и удерживайте ручку регулятора скорости в положении «Р». Как только Вы отпустите ручку, она автоматически вернется в положение «0» и комбайн выключится.
7. После завершения работы блендера переведите ручку регулятора скорости (5) на «0», и затем выньте вилку из сетевой розетки.
8. Снимите чашу блендера (11) повернув её против часовой стрелки.
9. Вылейте содержимое блендера в нужную посуду.
10. Очистите детали в соответствии с указаниями в разделе «ОЧИСТКА».

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РАБОТЕ С БЛЕНДЕРОМ

- При измельчении плодов, обязательно удаляйте из них сердцевину, косточки и кожицу.
- Не превышайте максимальную вместимость блендера – 1,5 литра.
- Используйте регулятор скорости на уровне 4-6.
- Не используйте блендер непрерывно более 3 минут подряд.
- Общее время работы прибора в режиме блендера не должно превышать 15 минут.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ МЯСОРУБКОЙ

ВНИМАНИЕ! Не запускайте прибор, не собрав полностью мясорубку.



1. Для сборки мясорубки установите режущий нож (18) на посадочное место шнека (17), выберите решетку с отверстиями нужного диаметра (19). При установке решетки с ножом и шнеком в корпус мясорубки (16), выемки на диске должны войти в соответствующие пазы корпуса (16). Затяните конструкцию прижимной гайкой (20).
2. Снимите защитную крышку с посадочного места мясорубки (1).
3. Нажмите кнопку замка, расположенную слева от посадочного места (1), и подсоедините корпус собранной мясорубки (16) к валу комбайна. Поверните корпус против часовой стрелки для фиксации.
4. Совместите отверстие загрузочного лотка (15) с подающим отверстием загрузочной горловины (16) и установите его на корпус мясорубки.
5. Поместите контейнер для фарша на выходе из мясорубки. Очистите мясо от костей и сухожилий и нарежьте его ломтиками. Ширина ломтиков не должна превышать входное отверстие загрузочного лотка (15).
6. Включите прибор в сеть и переведите ручку регулятора скорости (5) в положение «4-6».
7. Выложите мясо на лоток (15) и поочередно загружайте ломтики в отверстие для подачи.

ВНИМАНИЕ! При подаче мяса в мясорубку используйте толкатель (14). Не засовывайте пальцы в отверстие для подачи мяса.

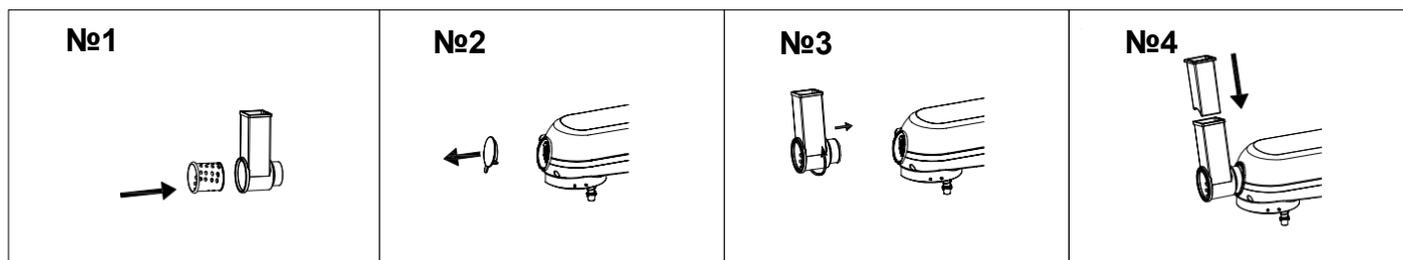
8. После завершения работы мясорубки переведите ручку регулятора скорости (5) на «0», и затем выньте вилку из сетевой розетки.
9. Чтобы отсоединить мясорубку, нажмите кнопку фиксатора, расположенную слева от посадочного места (1), поверните корпус мясорубки (16) по часовой стрелке и отсоедините его от комбайна.
10. Очистите детали в соответствии с указаниями в разделе «ОЧИСТКА».

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РАБОТЕ С МЯСОРУБКОЙ

- Используйте регулятор скорости на уровне 4~6.
- Не используйте мясорубку непрерывно более 5 минут.
- В течение 5 минут мясорубка может произвести до 3 кг фарша.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ОВОЩЕРЕЗКОЙ

ВНИМАНИЕ! Не запускайте прибор, не собрав полностью овощерезку.



1. Для сборки овощерезки, установите одно из насадок - мелкую (23) или крупную (24) терку, шинковку (25), насадку для драников (26) в корпус овощерезки (22).
2. Снимите защитную крышку с посадочного места мясорубки (1).
3. Нажмите кнопку замка, расположенную слева от посадочного места (1), и подсоедините корпус собранной овощерезки (22) к валу комбайна. Поверните корпус против часовой стрелки для фиксации.
4. Поместите подходящую емкость под выходным отверстием корпуса овощерезки. Нарезьте картофель или другие овощи на кусочки, подходит по размеру для входного отверстия корпуса овощерезки.
5. Включите прибор в сеть и переведите ручку регулятора скорости (5) в положение «3-5». Поочередно загружайте нарезанные овощи в отверстие для подачи.

ВНИМАНИЕ! При подаче овощей в овощерезку используйте толкатель (21). Не засовывайте пальцы в отверстие для подачи в корпусе овощерезки.

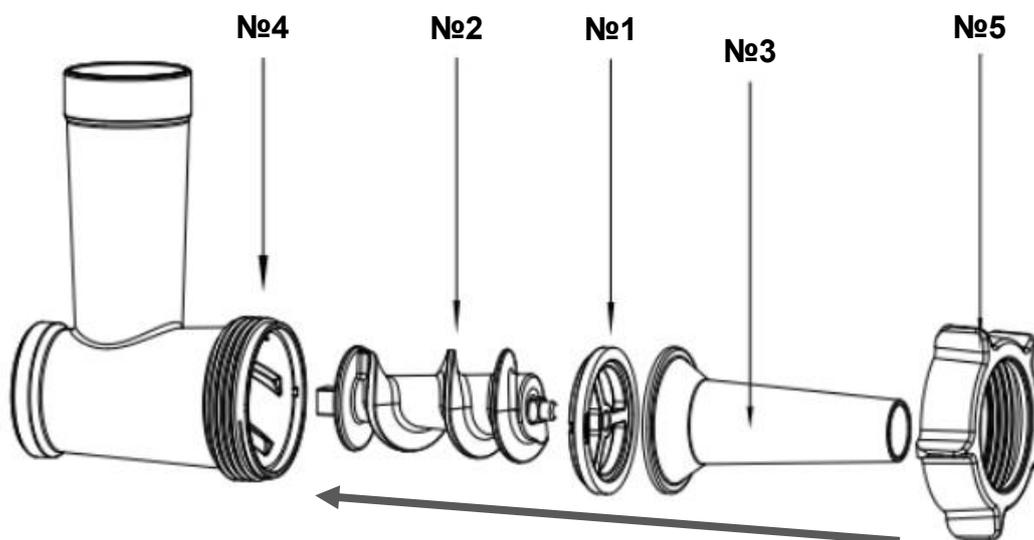
6. После завершения работы овощерезки переведите ручку регулятора скорости (5) на «0», и затем выньте вилку из сетевой розетки.
7. Чтобы отсоединить овощерезку, нажмите кнопку фиксатора, расположенную слева от посадочного места (1), поверните корпус овощерезки (22) по часовой стрелке и отсоедините его от комбайна.
8. Очистите детали в соответствии с указаниями в разделе «ОЧИСТКА».

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РАБОТЕ С ОВОЩЕРЕЗКОЙ

- Нарезьте твёрдые продукты длинными полосками и пропустите через горловину овощерезки. Воспользуйтесь толкателем, чтобы прижать кусочки овощей к ножам овощерезки.
- При работе комбайна с установленной овощерезкой скорость вращения не должна превышать «5».
- После 5 минут работы необходимо сделать паузу длительностью не менее 15 минут для охлаждения мотора.

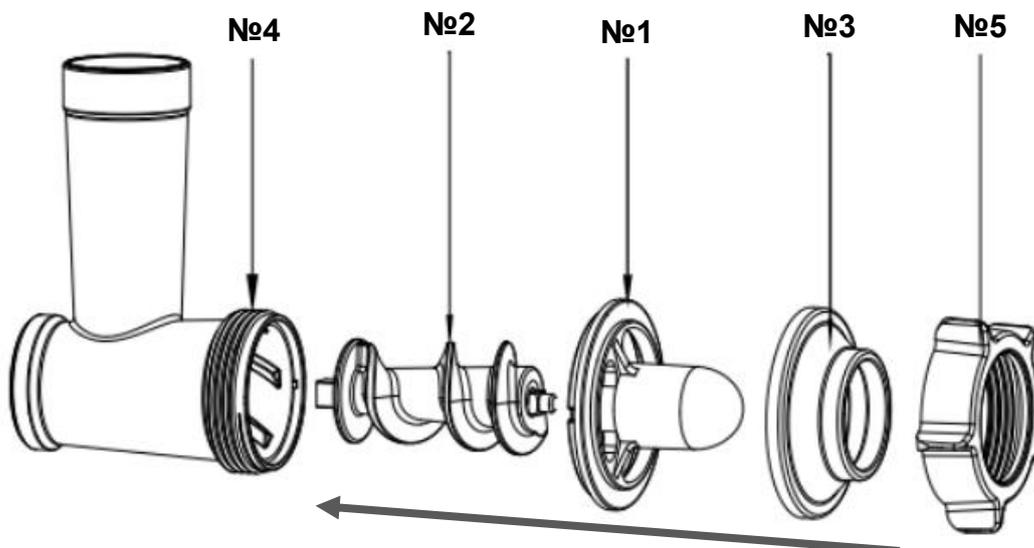
КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ НАСАДКОЙ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОЛБАС И КЕББЕ

Установка насадки для приготовления колбас



1. Установите опорную насадку (29) на посадочное место шнека (17).
2. Приложите насадку для приготовления колбас (30) к опорной насадке (29) и установите всю конструкцию в корпус мясорубки (16).
3. Затяните зажимную гайку (20) на корпусе мясорубки (16) для фиксации насадки для приготовления колбас (30).

Установка насадки для приготовления кеббе



1. Установите опорную насадку (27) на посадочное место шнека (17).
2. Приложите насадку для приготовления кеббе (28) к опорной насадке (27) и установите всю конструкцию в корпус мясорубки (16).
3. Затяните зажимную гайку (20) на корпусе мясорубки (16) для фиксации насадки для приготовления кеббе (30).

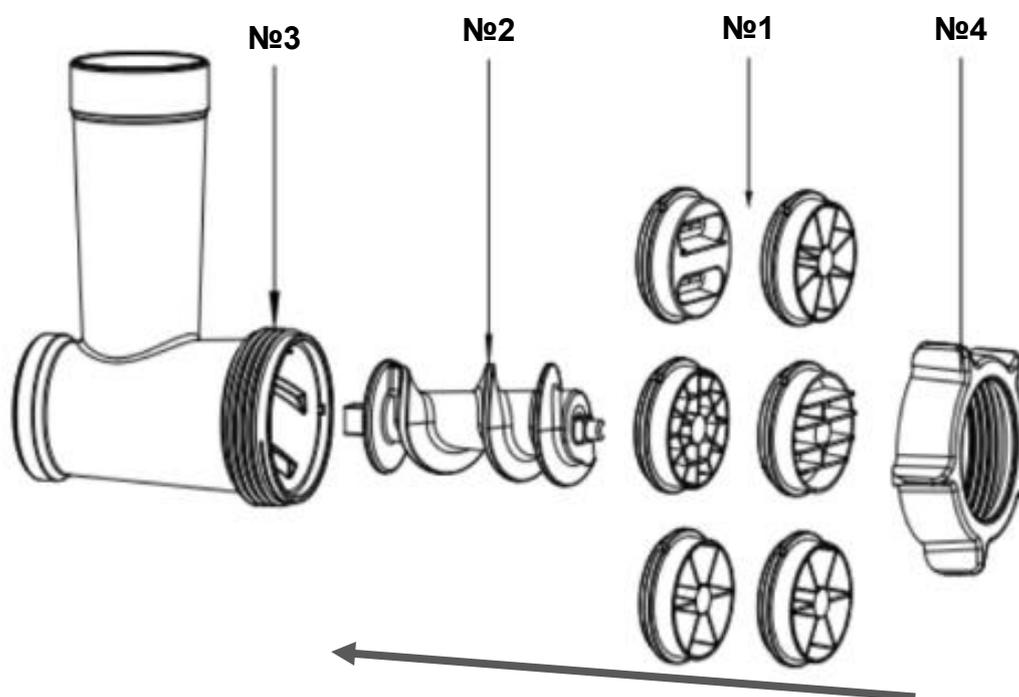
4. Для установки и снятия корпуса мясорубки (16) в сборе с насадкой для приготовления колбас (30) или с насадкой для приготовления кеббе (28) на комбайн, следуйте указаниям в разделе «КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ МЯСОРУБКОЙ», пункты: 2, 3, 8, 9.
5. По завершению работы очистите детали в соответствии с указаниями в разделе «ОЧИСТКА».

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РАБОТЕ С НАСАДКАМИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОЛБАС И КЕББЕ

- Используйте регулятор скорости (5) на уровне 3-6.
- Не используйте прибор непрерывно более 5 минут подряд
- После 5 минут работы необходимо сделать паузу длительностью не менее 15 минут для охлаждения мотора.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ НАСАДКАМИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МАКАРОН

Установка насадок для приготовления макарон



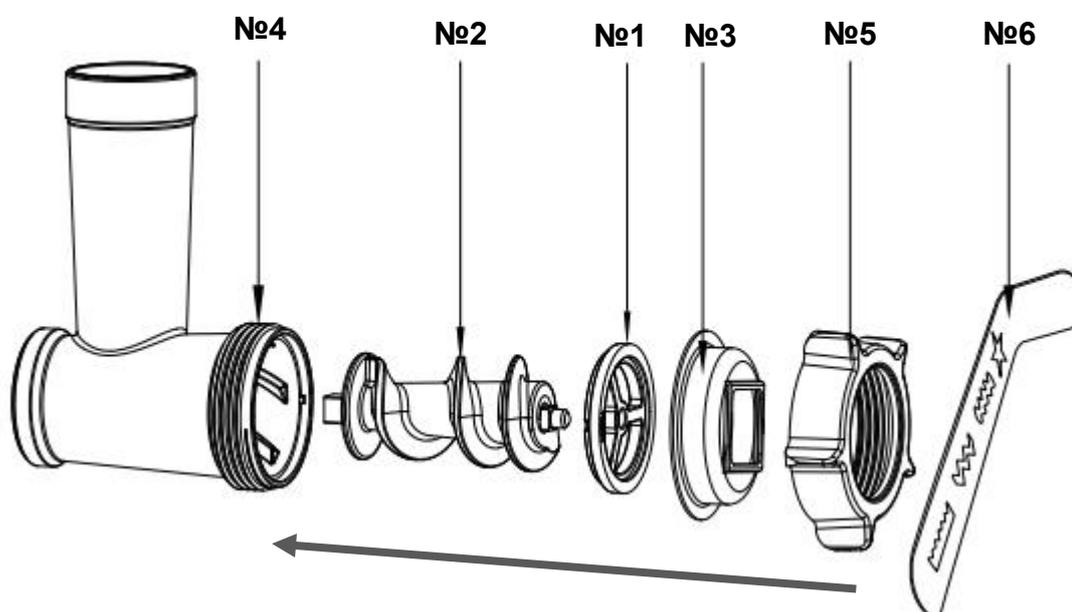
1. Установите одну из насадок для приготовления макарон (31) на посадочное место шнека (17).
2. Установите конструкцию из шнека и насадки в корпус мясорубки (16).
3. Затяните зажимную гайку (20) на корпусе мясорубки (16) для фиксации насадки для приготовления макарон (31).
4. Для установки и снятия корпуса мясорубки (16) в сборе с насадкой для приготовления макарон (31), следуйте указаниям в разделе «КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ МЯСОРУБКОЙ», пункты: 2, 3, 8, 9.
5. По завершению работы очистите детали в соответствии с указаниями в разделе «ОЧИСТКА».

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РАБОТЕ С НАСАДКАМИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МАКАРОН

- Используйте регулятор скорости (5) на уровне 3-6.
- Не используйте прибор непрерывно более 10 минут подряд.
- После 10 минут работы необходимо сделать паузу длительностью не менее 30 минут для охлаждения мотора.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ НАСАДКОЙ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЕЧЕНЬЯ

Установка насадки для приготовления печенья



1. Установите опорную насадку (29) на посадочное место шнека (17).
2. Приложите базу для фигурной насадки (32) к опорной насадке (29) и установите всю конструкцию в корпус мясорубки (16).
3. Затяните зажимную гайку (20) на корпусе мясорубки (16) для фиксации базы фигурной насадки для печенья (32).
4. Вставьте фигурную насадку для приготовления печенья (33) в переднюю прорезь базы (32).
5. Перемести фигурную насадку (33) влево или право для выбора необходимой формы печенья.
6. Для установки и снятия корпуса мясорубки (16) в сборе с базой (32) и фигурной насадкой (33), следуйте указаниям в разделе «КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ МЯСОРУБКОЙ», пункты: 2, 3, 8, 9.
7. По завершению работы очистите детали в соответствии с указаниями в разделе «ОЧИСТКА».

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РАБОТЕ С ФИГУРНОЙ НАСАДКОЙ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЕЧЕНЬЯ

- Используйте регулятор скорости (5) на уровне 3-6.
- Не используйте прибор непрерывно более 10 минут подряд.
- После 10 минут работы необходимо сделать паузу длительностью не менее 30 минут для охлаждения мотора.

ОЧИСТКА

ВНИМАНИЕ! Никогда не погружайте прибор в воду, чтобы предотвратить попадание воды в его корпус, во избежание короткого замыкания, поражения электрическим током, ржавчины и других неисправностей.

Перед очисткой прибор обязательно выключите и отсоедините его от розетки электрической сети. Корпус агрегата, посадочное место мясорубки, посадочное место чаши блендера, а также шпindel для установки насадок миксера вытрите слегка увлажненной тряпкой. Не используйте мокрые тряпки для протирания прибора.

Для очистки прибора и его аксессуаров не применяйте абразивные моющие средства, бензин или разбавители.

Удалите остатки продуктов со всех деталей и насадок. Вымойте все детали, соприкасавшиеся с продуктами теплой водой с моющим средством. Не используйте слишком горячую воду (более 50°C) для мытья металлических частей, не мойте металлические части в посудомоечной машине. Это может ускорить окисление металла.

После очистки дайте всем деталям прибора высохнуть.

Вы можете использовать оливковое масло для нанесения на поверхность металлических деталей и аксессуаров, чтобы обеспечить их сохранность и избежать окисления.

Когда прибор не используется, вы можете накрыть ее упаковочным пакетом и поместить в сухое место.

ДИАГНОСТИКА НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Кухонный комбайн не включается	Вилка шнура питания не вставлена в розетку электросети	Вставьте вилку в розетку электросети
	В розетке электросети отсутствует напряжение	Подключите устройство к исправной розетке
	Чаша или крышка чаши не установлены до щелчка	Установите чашу/крышку чаши до щелчка, чтобы сработал предохранительный механизм
Во время работы появился запах	Некоторые части устройства покрыты защитной смазкой	После нескольких включений запах исчезнет
Устройство перегрелось	Время непрерывной работы превышено	Сократите время работы в соответствии с данным руководством
Во время работы усилилась вибрация устройства	Продукты нарезаны достаточно крупно	Нарежьте продукты на более мелкие части

ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

Устройство рекомендуется транспортировать упакованным в тару крытым транспортом любого вида, обеспечивающим сохранность устройства, в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта.

При транспортировке должна быть исключена возможность перемещения изделия внутри транспортных средств. Не допускается попадание воды на упаковку и/или изделие.

Перед хранением устройства обязательно произведите его очистку и дайте ему полностью высохнуть. Хранить прибор следует в сухом закрытом помещении, в недоступном для детей месте, с температурой воздуха от +10°C до + 40°C, вдали от отопительных устройств, исключив попадание прямых солнечных лучей и влаги.

УТИЛИЗАЦИЯ

ИНСТРУКЦИИ ПО УТИЛИЗАЦИИ ИСПОЛЬЗОВАННОГО УПАКОВОЧНОГО МАТЕРИАЛА

Упаковочный материал необходимо утилизировать только в специально отведенных местах для сбора мусора.

ИНСТРУКЦИИ ПО УТИЛИЗАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ



Данное обозначение на изделии или на оригинальной документации к нему означает, что отработавшее электрическое и электронное оборудование не следует выбрасывать вместе с обычными бытовыми отходами. Следует передать его в специализированные центры сбора отходов для утилизации и повторной переработки. Кроме того, в некоторых странах Европейского Союза отработавшие изделия можно вернуть по месту приобретения при покупке аналогичного нового продукта. Правильная утилизация данного изделия позволит сохранить ценные природные ресурсы и предотвратить вредное воздействие на окружающую среду. Дополнительную информацию можно получить, обратившись в местную информационную службу или в центр сбора и утилизации отходов. В соответствии с местным законодательством, неправильная утилизация отходов данного типа может повлечь за собой наложение штрафа.

Для предприятий стран ЕС

Для получения информации о правильной утилизации электрического или электронного оборудования обратитесь в пункт розничной или оптовой продажи.

Утилизация оборудования в других странах, не входящих в состав ЕС.

Данный символ действителен на территории Европейского Союза. Для получения информации об утилизации данного продукта обратитесь в местную справочную службу или по месту его приобретения. Данное изделие соответствует требованиям ЕС по электромагнитной совместимости и электробезопасности.

Данный продукт соответствует всем соответствующим основным стандартам ЕС.

Мы оставляем за собой право изменять текст руководства, конструкцию или технические характеристики изделий без предварительного уведомления.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Гарантийный срок эксплуатации изделия составляет 12 месяцев со дня продажи конечному покупателю.

Производитель-изготовитель: ECO GROUP HONG KONG LIMITED, UNIT 617, 6/F, 131-132 CONNAUGHT ROAD WEST, SOLO WORKSHOPS, HONG KONG, на заводе-изготовителе в Китае (Адрес – промышленный парк Цзянцзюньмао 27, район Лонг-Ганг, Шэньчжэнь, Китай) для NORMANN (Швеция).

Импортеры в Республике Беларусь: ООО «ТД Комплект», 220103, г. Минск, ул. Кнорина 50, к. 302А, Тел.: +375 (17) 511-33-33. ООО «Инструменткомплект Борисов», 222518, г. Борисов, ул. Демина, д.16. Тел.: +375 (177) 72-00-00.

Импортер в Российской Федерации: ООО «Садовая техника и инструменты», 105082, г. Москва, ул. Большая почтовая, дом 40, строение 1, этаж 3, комната 7А.

Импортер в Республике Казахстан: ТОО «ECO Group Kazakhstan (ЭКО Групп Казахстан)», г. Алматы, Турксибский р-н, ул. Бекмаханова, 92А. Тел.: +7 (771) 760-02-76.

Срок службы изделия – 5 лет при его правильной эксплуатации.

Дата изготовления указана на упаковке.

По истечении срока службы необходимо произвести техническое обслуживание квалифицированными специалистами в сервисной службе за счет владельца, с удалением продуктов износа и пыли.

Использование изделия по истечении срока службы допускается только в случае его соответствия требованиям безопасности данного руководства.

В случае если изделие не соответствует требованиям безопасности, его необходимо утилизировать.

Изделие не относится к обычным бытовым отходам. В случае утилизации необходимо доставить его к месту приема соответствующих отходов.

Дефекты сборки изделия, допущенные по вине изготовителя, устраняются бесплатно после проведения сервисным центром диагностики изделия.

ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ПРИ СОБЛЮДЕНИИ СЛЕДУЮЩИХ УСЛОВИЙ:

1. Имеется в наличии товарный или кассовый чек и гарантийный талон с указанием в нем заводского (серийного) номера изделия, даты продажи, подписи покупателя, штампа торгового предприятия.
2. Предоставление неисправного изделия в чистом виде.
3. Гарантийный ремонт производится только в течение срока, указанного в данном гарантийном талоне.

ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ НЕ ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ:

1. При неправильном и нечетком заполнении гарантийного талона;
2. На изделие, у которого не разборчив или изменен серийный номер;
3. На последствия самостоятельного ремонта, разборки, чистки и смазки изделия в гарантийный период (не требуемых по инструкции эксплуатации), о чем свидетельствует, например, заломы на шлицевых частях крепежа корпусных деталей;
4. На изделие, которое эксплуатировалось с нарушениями инструкции по эксплуатации или не по назначению;
5. На повреждения, дефекты, вызванные внешними механическими воздействиями, воздействием агрессивных средств и высоких температур или иных внешних факторов, таких как дождь, снег, повышенная влажность и др.;
6. На неисправности, вызванные попаданием в изделие инородных тел, небрежным или плохим уходом, повлекшим за собой выход из строя изделия;
7. На неисправности, возникшие вследствие перегрузки изделия, которые повлекли за собой выход из строя двигателя или другие узлы и детали.
8. На естественный износ изделия и комплектующих в результате интенсивного использования;
9. На такие виды работ, как регулировка, чистка, смазка и прочий уход, относящиеся к техническому обслуживанию изделия.
10. Предметом гарантии не является неполная комплектация изделия, которая могла быть обнаружена при продаже изделия.
11. Выход из строя деталей в результате кратковременного блокирования при работе.

АДРЕСА СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ

Модель	Арт.СЦ
AFP-961	AFP-961.01
AFP-963	AFP-963.01
AFP-965	AFP-965.01

Сервисные центры в Республике Беларусь.
Горячая телефонная линия импортера: +375 (44) 554-05-12, +375 (29) 532-26-62.

Полный актуальный список сервисных центров смотрите на сайте

Республика Беларусь	Российская Федерация	другие страны
		
remont.tools.by/address	remont.tools.by/services/ru	remont.tools.by/services/other

Минск, ул. Машиностроителей, 29А, +375 (17) 33-66-556, +375 (29) 325-85-38 (+Viber). Режим работы для физических лиц: пн-пт 9:00-19:00. ООО "Ремонт инструмента" **Брест**, ул. Краснознаменная, 8, +375 (29) 168-20-72, +375 (29) 820-07-06. ООО "Ремонт инструмента" **Витебск**, ул. Двинская, 31, +375(212)65-73-24, +375 (29) 168-40-14. **Гомель**, ул. Карбышева, 9, +375 (44) 492-51-63, +375(25)743-35-19. ООО "Ремонт инструмента" **Гродно**, ул. Гаспадарчая, 23а, +375 (152) 43-63-68, +375 (29) 169-94-02. ООО "Ремонт инструмента" **Могилев**, ул. Вишневецкого, 8А, к. 1-3, +375 (222) 709-877, +375 (29) 170-33-94. ООО "Ремонт инструмента"

Адреса сервисных центров в Российской Федерации. Горячая телефонная линия импортера: +7 (495) 748-50-80. WhatsApp, Telegram, Viber: +375 (44) 554-05-12.

Астрахань, ул. 5-я Литейная, д.30, 8 (989) 791-00-11. ИП Киревнина Е.В. **Барнаул**, ул. 1-я Западная, 50, +7 (962) 814-60-44. ООО ЮМА. **Белгород**, ул. Есенина, 8, 8 (980) 384-53-23, ООО «Техно». **Белгород**, ул. Студенческая, 28, офис 29, 8 (4722) 41-73-75. ООО «Спектр-сервис». **Бор**, пер. Полевой, 2, оф.13, +7 (908) 161-99-51, ИП Заболотный С.В. **Боровичи**, ул. Ленинградская, 27, +7 (921) 020-17-17, ИП Чернышенко Р.А. **Боровичи**, ул. Ленинградская, 40, 8 (81664) 4-48-27.ИП Кульчев В.Б. **Брянск**, ул. Флотская, 99А, 8 (919) 190-94-67, ИП Тимошкин С.Н. **Великий Новгород**, ул. Большая Санкт-Петербургская, 39, стр.11. 8 (8162) 332-043. ООО «РемСервис». **Великий Новгород**, ул. Большая Санкт-Петербургская, 9, стр.11, +7 (8162) 50-00-38, +7 (8162) 60-10-61, ООО «Аква драйв». **Владимир**, ул. Куйбышева, 26, 8 (930) 745-54-65. ИП Позволев И.К. **Волгоград**, ул. Борьбы, 5, +7 (906) 169-80-36. ИП Синицкий В. В. **Волгоград**, ул. Электродесовская, 55, +7 (8442) 46-10-07, ООО «Торгово-сервисный центр "Нижняя Волга-ППК"» **Вологда**, ул. Ярославская, 30, 8 (8172) 71-64-53. СЦ «Бываловский». **Воронеж**, ул. Беговая, 205, оф. 209, 8 (473) 333-0-331. ИП Русин А.А. **Грозный**, ул. Старосунженская, 20, +7 (928) 478-88-40, ИП Садулаев М.С. **Димитровград**, ул. Гоголя, д. 28, 8-84235-72698. ИП Шубин В.Н. **Елец**, Московское шоссе 18к, +7 (906) 594-81-45. Сервисный центр "Партнер". **Ессентуки**, ул. Боргустанское шоссе, 19, 8 (909) 750-32-48, 8 (938) 300-98-97, ИП Астахов А.Е. **Иваново**, ул. Станко, 1, 8 (4932) 45-21-08, 45-21-09. Сервисный центр «ЗУБИЛО Центр». **Иваново**, ул. Станкостроителей, 1Г, 8 (4932) 59-22-44 ИП Стецкий Д.Л. **Казань**, ул. Техническая, 27, 8 (960) 04-888-35; 8 (843) 25-888-35; 8-9-656-097-097, Р-Сервис. **Казань**, ул. Ярмашева, 51, 8 (987) 296-84-84. ООО «Стэки». **Калуга**, ул. Дзержинского, 58, 2, 8 (4842) 57-58-46; 8 (4842) 79-50-60. ООО «ЗВОХ». **Кириши**, пр. Победы, 20, стр. 1., +7-911-127-16-31, ООО «Техно-Сервис». **Киров**, д. Шубино, ул. Тихая, 6, +7 (912) 369-83-54, ИП Мошонкин А.С. **Кострома**, ул. Магистральная, 37, 8 (4942) 53-12-03. ИП Проворов О.В. **Кострома**, ул. Смирнова Юрия, 28 А, корпус 3, +7 (903) 895-03-73, +7 (4942) 30-21-09, ИП Ржаницын И.А. **Краснодар**, ул. Российская, 388 офиса 5, 8 (918) 188-52-68. ИП Чепиков А.И. **Краснодар**, ул. Уральская, 134Б, 8 (918) 368-11-90, ИП Зайцев А.С. **Красноярск**, ул. Академика Вавилова, д.1, стр. 50, склад 10, +7 (391) 2-728-768, +7 (923) 294-95-87. ИП Артюченко Е.И. **Кузнецк**, ул. Калинина, 214 маг. «Спецтехника», +7 (937) 424-04-17, ИП Кисурич А.Д. **Курган**, ул. Коли Мяготина, 155-13, +7 (3522) 46-55-33, ИП Кокорин И.С. **Курск**, ул. Александра Невского, 13-В, корп. 2, 8 (4712) 44-60-44. ООО «Дядько». **Липецк**, ул. Мичурина, 46, 8(474) 40-10-72; 8 (952) 598-08-24. ИП Соболев Г.Ю. **Липецк**, ул. Студеновская, 126, +7 (4742) 56-92-00. Сервисный центр «Арсенал». **Лиски**, ул. Коммунистическая, 5, +7 (952) 753-27-35, ИП Мсхаки Махмоуд. **Лиски**, ул. Коммунистическая, 54, +7 (47391) 4-29-79, ИП Ирхина Л.В. **Москва**, ул. Касимовская вл26, эт. 7 пом. 411, 8 (495) 150-57-49 (доб. 666), 8 (926) 769-30-11, ООО «Олливер». Московская обл., Можайский г.о, д. Язевое, 64, 8 (916) 345-46-34. ИП Беркут С.В. **Нижневартовск**, ул. Северная, 39, стр. 8, +7 (3466) 56-57-56, ООО «СВ-АС». **Новосибирск**, ул. Электрозаводская, 2/2, оф. 20, 8 (913) 928-78-86. ИП Картышев А.А. **Новосибирск**, ул. Волочаевская, 64 к1, (383) 325-11-49. ИП Ванеева Г.М. **Окуловка**, ул. М. Маклая, 41, +7 (81657) 2-13-61, ИП Карышев А.Е. **Омск**, ул. Заводская, д. 1, 8 (983) 563-33-23, 8 (983) 563-33-83. ООО «СЕРВИС-ПРЕМИУМ». **Оренбург**, ул. 16 линия, 2а, +7 (3532) 45-80-55, ИП Гамов Д.А. **Оренбург**, пр-т. Дзержинского, 2а, 8 (3532) 56-11-44. ООО «Технодром». **Орехово-Зуево**, ул. Ленина, 111, +7 (926) 828-58-16. ИП Потапкин И.В. **Орёл**, ул. Городская, 98-б, +7(4862)71-48-80, 8(4862)71-48-81. ИП Рыбаков И.А. **Пенза**, ул. Перспективная, 1, +7 (8412) 205-540. ИП Загоруйко Е.В. **Петрозаводск**, ул. Полова, 7, 8 (8142) 59-22-02. ИП Федотов Н.Г. **Ростов-на-Дону**, пер. Крепостной 181/3, (863) 266-61-01, 266-61-05, 288-95-97, ИП Писарев С.А. **Рыбинск**, ул. Плеханова, 17, +7 (930) 118-73-01, ИП Тихомирова С.А. **Самара**, ул. Гастелло, 35а, 8 (846) 206-04-64. ООО «ВСС». **Самара**, Совхозный проезд, д. 28, 1 этаж, комната № 10, 8 (846) 214-01-76. ООО «Салмет». **Самара**, ул. Товарная, 70, 8 (846) 931-24-63. ООО «Самара Техсервис». **Санкт-Петербург**, ул. Чернышевского, 15, 8 (812) 572-30-20. ООО «ЭДС». **Саранск**, ул. Строительная, д. 11/1 оф. 101, 8 (927) 276-32-96. ООО «ПРОФИ М». **Саратов**, ул. Гвардейская, 2а, (8452) 53-13-61. ИП Наконечных М.В. **Симферополь**, ул. Аральская, 71/88, 8 (978) 704-69-72. ИП Мерида В.И. **Сочи**, ул.Луначарского 24, 8 (918) 408-94-88, ИП Егоров Д.А. **Старый Оскол**, пр-т Алексея Угарова, 9А, +7 (920) 555 34 89, ООО «Стимул». **Тольятти**, ул. Громовой 33, 8 (917) 123-00-10, ЭКО-ТЕХНИКА. **Томск**, ул. Герцена, 76, 8 (382) 226-44-62, ИП Карпова Н.А. **Тула**, Одоевское шоссе, 78 оф. 1, 8 (4872) 39-23-96. ООО «Инструмент–Сервис». **Тула**, ул. Павшинский мост, 2, 8 (920) 274-71-77. ИП Романов Р.А. **Тюмень**, 2 км. Старотобольского тракта, 8, стр. 97, +7 (922) 260-02-70, +7 (932) 470-64-83, ИП Долгатов Р.Ф. **Уфа**, пр-т Октября,д.23/5, +7 (987) 098 43 01, ООО «Согласие». **Уфа**, ул. Трамвайная, 15а, 8 (347) 298-5-222, УфаГаз. **Чебоксары**, Марпосадское шоссе, 9, 8 (8352) 38-02-22. ООО «Новый свет». **Череповец**, Гоголя, 54а, 8 (8202) 28-14-84. ИП Ермолаев Д.И. **Ярославль**, ул. Чкалова, 2, ТД «Эстет» 8 (4252) 79-58-01. ИП Клиническая Е.В.



view all user
manuals at
mymanual.info



NORMANN