

NORMANN

User Manual / Руководство По Эксплуатации / Manual De Instrucciones / Bedienungsanleitung / Návod K Použití / Használati Utasítás / Қолдану Нұсқаулығы / Rokasgrāmata / Instrukcijų Knygelė / Manual De Instrucțiuni

Model: AMC-524

GB	Multicooker	HU	Multi főzőedény
RU	Мультиварка	KZ	Мультіпісіргіш
ES	Robot de cocina	LV	Multivārāmais katls
DE	Multikocher	LT	Daugiafunkcinis puodas
CZ	Multifunkční parní hrnec	RO	Multicooker



EAC

RU

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим вас за то, что вы отдали предпочтение бытовой технике **NORMANN**.

Бытовая техника **NORMANN** производится по европейским стандартам и новейшим технологиям. **NORMANN** станет надежным и незаменимым помощником в Вашем доме на многие годы.

Мультиварка **NORMANN AMC-524** — современный многофункциональный прибор нового поколения для приготовления пищи. Используя передовые технологии в области бытовой техники для кухни, мы стремимся создать совершенное устройство, в котором экологичность, компактность, экономичность, простота и удобство использования гармонично сочетаются с принципами здорового рационального питания. Мы понимаем, что эти свойства все больше ценятся в современном динамичном мире.

Мультиварка - это универсальный кухонный прибор, в котором продукты готовятся без доступа кислорода, благодаря этому в них сохраняется больше витаминов и минеральных веществ, при этом сохраняется исходный вкус продуктов. Процесс приготовления продуктов полностью автоматизирован, в зависимости от выбранной программы вы можете готовить блюда из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, вегетарианские блюда, плов, десерты и выпечку, а также варить каши, супы, макароны.

Можете быть уверены: купив мультиварку **NORMANN AMC-524**, вы сделали решительный шаг в сторону улучшения качества вашей жизни, постоянно радуя вас разнообразной и полезной пищей.

Встроенный микрокомпьютер, дисплей, модный изысканный дизайн, легкость и удобство в применении. Режимы приготовления - рис, каша, выпечка, тушение, жарка, йогурт, приготовление на пару, функция сохранения и поддержания оптимальной температуры блюда, функция отсрочки времени приготовления. Возможность самостоятельно устанавливать время приготовления.

Мультиварка также существенно сэкономит время, проводимое вами на кухне. Кроме того, она поможет освободить пространство, совмещая в себе функции плиты, духового шкафа, яйцеварки, пароварки, рисоварки, кашеварки и другой кухонной техники. Чтобы вы могли быстрее освоить технику приготовления в мультиварке, в дополнение к данному руководству мы подготовили для вас информативную и красочно иллюстрированную книгу, которая включает множество разнообразных рецептов. Все они разработаны нашими поварами специально для данной модели и содержат точные инструкции по составу и подготовке ингредиентов, выбору автоматической программы или установке требуемых параметров. Руководствуясь нашей кулинарной книгой или следуя собственной фантазии, в мультиварке **NORMANN AMC-524** вы сможете создавать практически любое блюдо - от самых простых до кулинарных шедевров. Даже если вы никогда не умели готовить, с нашей мультиваркой это делать легко и просто! При этом ваша еда будет действительно вкусной и по-настоящему здоровой!

NORMANN - ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ПОМОЩНИК НА ВАШЕЙ КУХНЕ!

ВНИМАНИЕ!

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Пожалуйста, внимательно прочтите руководство перед тем, как приступить к эксплуатации мультиварки. Сохраняйте инструкцию, она может понадобиться Вам в будущем. При покупке мультиварки соблюдайте следующие правила:

1. Проверьте комплектность товара.
2. Убедитесь в отсутствии механических повреждений на изделиях, входящих в комплект поставки.
3. Сохраняйте товарный (кассовый) чек и гарантийный талон на изделие до конца гарантийного срока эксплуатации. Данная мультиварка изготовлена в соответствии с современными технологиями. Она обладает изящным дизайном, является удобной и безопасной в использовании.

Важно! Мультиварку, приобретенную в холодное время, во избежание выхода из строя, до включения в электросеть необходимо выдержать не менее четырех часов при комнатной температуре.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мультиварка **NORMANN AMC-524** – многофункциональный прибор в котором реализовано 24 автоматические программы, которые позволяют жарить, варить каши, супы, плов, овощи, мясо, рыбу, готовит на пару, тушить, выпекать, готовить десерты и много другого.

Возможности мультиварки дополняют функции отложенного старта и подогрева готовых блюд.

Параметры	Значение
Номинальное напряжение	220 – 240 В
Номинальная частота тока	50 Гц
Максимальная потребляемая мощность	900 Вт
Объем чаши	5 литров

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией прибора во избежание поломок при использовании. Неправильное обращение может привести к поломке изделия, нанести материальный ущерб или причинить вред здоровью пользователя.
- Перед началом работы убедитесь, что внутри прибора нет упаковочных материалов и других посторонних предметов, наличие которых может привести к повреждениям прибора или возгоранию. Если на основании изделия есть наклейки – снимите их.
- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия параметрам электросети.
- Не включайте мультиварку в розетку одновременно с другими электроприборами.
- Не выключайте прибор из сети во время работы!
- Не включайте прибор в сеть без съемной чаши, а также не включайте с пустой чашей!
- Не тяните за шнур питания, не перекручивайте и не обматывайте его вокруг прибора.
- Используйте мультиварку только для приготовления продуктов. Ни в коем случае не сушите в ней одежду, бумагу или другие предметы.
- 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.
- Используйте прибор вдали от детей.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не используйте прибор, если поврежден шнур или штепсельная вилка, а также, если поврежден или неисправен сам прибор. Отнесите его в сервисный центр. Ремонт прибора должен осуществляться только в авторизованном сервисном центре. Не ремонтируйте прибор самостоятельно.
- Во избежание удара электрическим током не погружайте корпус прибора в воду или другие жидкости. Если он все же попал в воду, ни в коем случае не притрагивайтесь к корпусу, а немедленно отключите его от электросети.
- Не допускайте свисания электрического шнура с края стола или над горячими поверхностями.
- Отключайте прибор от сети, если Вы им не пользуетесь, а также перед чисткой.
- Не используйте прибор в целях, не предусмотренных инструкцией. Не использовать вне помещений.

- Будьте предельно внимательны, если рядом с работающим прибором находятся дети.
- При работе корпус, кастрюля и крышка устройства нагреваются. Не прикасайтесь к горячим поверхностям голыми руками. Используйте специальные прихватки.
- Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.
- Во время работы мультиварки через отверстие, расположенное на крышке прибора выходит пар, поэтому будьте осторожны и не наклоняйтесь близко к устройству.
- Не накрывайте мультиварку кухонным полотенцем, не ставьте посторонние предметы на крышку прибора. Отверстие выхода пара прибора будет заблокировано, что приведет к поломке устройства.
- Не используйте мультиварку вблизи штор, полок, кухонных шкафов и других предметов, которые могут быть повреждены паром.
- Будьте внимательны — при открытии крышки и извлечении кастрюли по окончании работы мультиварки может вырваться струя горячего пара.
- Готовьте блюда только в съемной кастрюле мультиварки!
- Не выкладывайте продукты непосредственно на дно прибора.
- Выньте съемную кастрюлю, положите все необходимые ингредиенты, затем установите кастрюлю в мультиварку.
- Перед приготовлением плотно закрывайте крышку изделия. Если крышка будет закрыта недостаточно плотно и герметично, это повлияет на вкус и качество приготовленной пищи. Не нагревайте и не используйте съемную кастрюлю для приготовления блюд вне мультиварки. Это может привести к повреждению специального покрытия кастрюли.
- Перед использованием убедитесь, что между нагревательной поверхностью мультиварки и съемной кастрюлей нет посторонних предметов.
- Следите за чистотой нагревательной поверхности и съемной кастрюли. Любые загрязнения могут привести к повреждению прибора. Важно! Корпус мультиварки, съемная кастрюля и нагревательная поверхность всегда должны оставаться сухими и чистыми!
- Не заменяйте кастрюлю другим контейнером или емкостью.
- Не используйте металлические предметы, которые могут поцарапать чашу. Покрытие, нанесенное на поверхность чаши, может постепенно стираться, поэтому необходимо использовать ее бережно.
- При помещении кастрюли в мультиварку проследите, чтобы она была сухой и чистой.
- Не начинайте приготовление пока не убедитесь, что съемная кастрюля мультиварки вставлена в прибор правильно до конца.
- Уровень воды и ингредиентов в съемной кастрюле не должен превышать отметку максимально допустимого уровня шкалы, расположенной на внутренней поверхности кастрюли. Не используйте для приготовления в мультиварке горячую воду.
- Не лейте воду в саму мультиварку! Это может привести к повреждению устройства или поражению электрическим током.
- Перед приготовлением плотно закройте крышку прибора. Если крышка будет закрыта недостаточно плотно, нарушится герметичность, что может повлиять на вкус и качество приготовленного блюда.
- Выкладывая ингредиенты, наливая воду в съемную кастрюлю мультиварки, следите за тем, чтобы дно и внешние стенки кастрюли оставались сухими и чистыми.
- Во избежание повреждения покрытия при работе со съемной кастрюлей устройства используйте входящие в комплект аксессуары, или пластиковые/деревянные кухонные приборы.
- Не наливайте в кастрюлю уксус. Это может повредить специальное покрытие.
- Во время работы не оставляйте ложки внутри съемной кастрюли.
- Спустя некоторое время после эксплуатации кастрюля прибора может поменять цвет – это нормальное явление, связанное с тем, что поверхность кастрюли контактирует с водой и моющими средствами.
- Используйте и храните прибор в недоступном для детей месте.
- Выключайте устройство из розетки после использования, а также перед чисткой. Перед перемещением, проведением чистки или иных действий по уходу дайте устройству остыть.

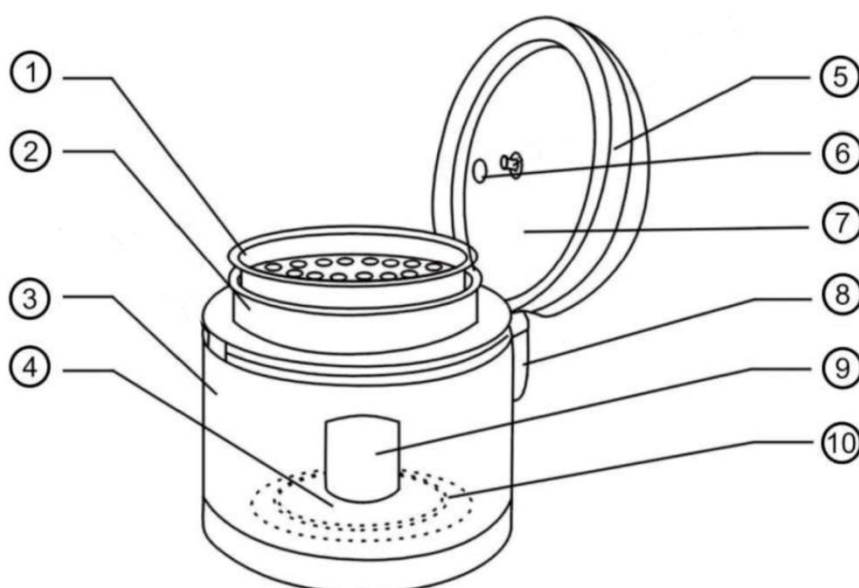
- Если не используете прибор, выключите его из сети. Выключая прибор, не тяните за шнур питания, аккуратно выньте вилку из розетки.
- По окончании приготовления дайте мультиварке остыть в течение 15 минут перед следующим включением.
- Не вставляйте металлические или другие предметы в выпускной клапан или любые другие детали изделия. Берегите лицо и руки от пара, выходящего из клапана.
- Внимание! Во время работы прибор нагревается! В случае необходимости контакта с мультиваркой во время ее работы, используйте кухонные рукавицы или прихватки. Не эксплуатируйте прибор влажными руками.
- Прибор предназначен только для домашнего использования.
- Сохраните данную инструкцию.
- При использовании удлинителя, убедитесь, что максимально допустимая мощность кабеля соответствует мощности прибора.
- Руководствуйтесь рецептами приготовления.

ВНИМАНИЕ! Никогда не извлекайте продукты из мультиварки острыми предметами, которые могут повредить покрытие.

ВНИМАНИЕ! Во время первого включения мультиварка может издавать неприятный запах гари или дым. Это нормальное явление и связано с выгоранием заводского масла! Производитель оставляет за собой право без дополнительного уведомления вносить незначительные изменения в конструкцию изделия, кардинально не влияющие на его безопасность, работоспособность и функциональность.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

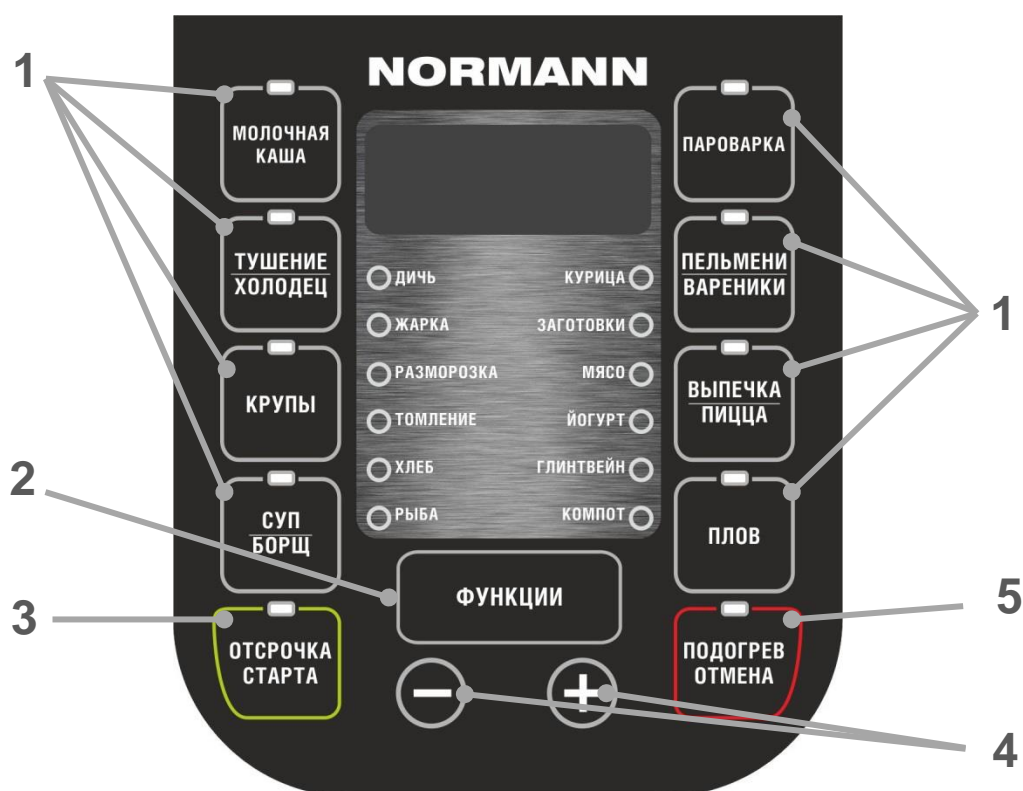
1. Контейнер для приготовления на пару.
2. Съёмная чаша.
3. Корпус мультиварки.
4. Датчик контроля температуры.
5. Корпус крышки.
6. Отверстие выхода пара.
7. Крышка.
8. Устройство для сбора конденсата.
9. Панель управления.
10. Нагревательный элемент.



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ (входят в комплект поставки)

1. Корзина для фритюра
2. Мерный стакан
3. Ложка для риса
4. Ложка для супа
5. Книга рецептов
6. Шнур питания

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Клавиши быстрого выбора программ
2. Клавиша «Функции» для выбора программ
3. Клавиша «Отсрочка старта»
4. Клавиши «+» и «-» для изменения программы / задания времени
5. Клавиша «Подогрев/отмена»

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

1. Осторожно выньте изделие из коробки, снимите упаковочные материалы. Выньте все аксессуары и инструкцию по эксплуатации.
2. Протрите корпус устройства влажной тканью. Откройте верхнюю крышку, нажав на кнопку открытия. Достаньте и промойте съемную чашу теплой мыльной водой и тщательно просушите. При первом использовании возможно появление постороннего запаха, что не является следствием неисправности прибора. В этом случае проведите очистку прибора согласно разделу «Чистка и хранение».
3. Во избежание неприятного привкуса перед первым использованием рекомендуем добавить в кастрюлю 1 литр воды и 1 порезанный лимон. После этого включите режим «Компот». После окончания программы еще раз промойте съемную чашу.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Внимательно прочитайте инструкцию и следуйте инструкциям.

Откройте верхнюю крышку, нажав на кнопку открытия.

Перед приготовлением внутренняя и внешняя части мультиварки должны быть чистыми, убедитесь также, что между внутренней кастрюлей и нагревательной поверхностью нет посторонних предметов.

- Установите внутреннюю чашу в мультиварку.
- Слегка поворачивая кастрюлю, убедитесь, что кастрюля плотно касается нагревательной пластины.
- Включите мультиварку в розетку. Не подключайте прибор к розетке, если не выполнены вышеуказанные рекомендации.

Внимание!

Запрещено использование прибора при любой неисправности. Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.

Запрещено использование без продуктов во внутренней чаше.

ВЫБОР ПРОГРАММЫ

1. С помощью кнопки «Функции» или с помощью кнопок программ, можно выбрать программу работы, которая лучше всего подходит Вашим желаниям. Общую характеристику времени работы и температурных режимов программ можно прочитать ниже.
2. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту, положите в чашу. Следите за тем, что бы все ингредиенты были равномерно распределены по чаше.
3. Вставьте чашу в корпус, немного проверните ее, убедитесь, что она плотно села и соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Выберите необходимую программу приготовления с помощью кнопки «Функции» или кнопок программ.
5. Установите время приготовления, согласно рецепту (см. раздел «Время приготовления в разных программах»).

ВНИМАНИЕ! Если вы прекратили ввод установок больше чем на 5 секунд, программа будет автоматически запущена с введенными параметрами. При необходимости отмените выполнение программы нажатием кнопки «Подогрев/Отмена» и повторите программирование с начала.

6. Через 5 секунд после окончания введения данных начнётся выполнение программы приготовления. На дисплее будет отображаться время, которое осталось до окончания работы.
7. После окончания программы приготовления прозвучит звуковой сигнал и погаснет индикатор выбранной программы. Автоматически включится автоподогрев и загорится индикатор кнопки «Подогрев/Отмена». На дисплее будет отображаться прямой отсчёт режима работы.
8. Для прерывания процесса приготовления, отмены введённой программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».

ОПИСАНИЕ ПРОГРАММ

Программа **МОЛОЧНАЯ КАША** предназначена для приготовления молочных каш из разных видов групп.

Программа **ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ** предназначена для тушения мяса, птицы, морепродуктов, а так же приготовления холодца.

Программа **КРУПЫ** предназначена для приготовления сыпучих гарниров из различных круп.

Программа **СУП/БОРЩ** предназначена для варки борща, бульонов, супов, крем-супов и супов-пюре.

Программа **ПАРОВАРКА** предназначена для приготовления диетических и детских блюд, парового мяса, рыбы, котлет и гарниров, а так же для варки овощей для гарниров и салатов.

Программа **ПЕЛЬМЕНИ/ВАРЕНИКИ** предназначена для приготовления пельменей, вареников и других подобных блюд.

Программа **ВЫПЕЧКА/ПИЦЦА** предназначена для приготовления кексов, бисквитов, сырных и овощных запеканок, омлетов, пиццы, пирогов и тортов.

Программа **ПЛОВ** предназначена для приготовления плова из мяса, курицы, рыбы и морепродуктов.

Программа **ДИЧЬ** предназначена для приготовления птицы.

Программа **ЖАРКА** предназначена для приготовления стейков, бифштексов, отбивных и рыбы.

Программа **РАЗМОРОЗКА** предназначена для разморозки мяса, рыбы и морепродуктов.

Программа **ТОМЛЕНИЕ** предназначена для приготовления насыщенных каш, томлёных супов, нежных рагу, пюре.

Программа **ХЛЕБ** предназначена для выпечки разных сортов хлеба.

Программа **РЫБА** предназначена для приготовления рыбы без использования жира.

Программа **КУРИЦА** предназначена для приготовления курицы тушкой или кусочками с добавлением овощей, других гарниров или соусов.

Программа **ЗАГОТОВКИ** предназначена для приготовления кабачковой или овощной икры, варенья, джемов.

Программа **МЯСО** предназначена для приготовления мяса с соусом, овощами или другими гарнирами.

Программа **ЙОГУРТ** предназначена для приготовления домашнего йогурта.

Программа **ГЛИНТВЕЙН** предназначена для приготовления глнтвейна.

Программа **КОМПОТ** предназначена для приготовления компотов и напитков.

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАЗЛИЧНЫХ ПРОГРАММ

Рекомендованное время приготовления продуктов на пару

Продукт	Вес / кол-во	Объём воды	Время приготовления
Филе свинины (кубиками 1,5*1,5 см.)	500 г	500 мл	30 минут
Филе говядины (кубиками 1,5*1,5 см.)	500 г	500 мл	30 минут
Филе баранины (кубиками 1,5*1,5 мм)	500 г	500 мл	30 минут
Филе курицы (кубиками 1,5*1,5 мм)	500 г	500 мл	30 минут
Фрикадельки	480 г / 8 шт.	500 мл	30 минут
Котлеты	360 г / 3 шт.	500 мл	30 минут
Рыба (филе)	500 г	500 мл	30 минут
Креветки салатные, очищенные, варёно-мороженные	500 г	500 мл	30 минут
Манты / хинкали	4 шт.	500 мл	30 минут
Картошка (кубиками 1,5*1,5 см.)	500 г	500 мл	30 минут
Морковь (кубиками 1,5*1,5 см.)	500 г	500 мл	30 минут
Свекла (кубиками 1,5*1,5 см.)	500 г	500 мл	30 минут
Овощи (замороженные)	500 г	500 мл	30 минут
Яйца на пару	3 шт.	500 мл	30 минут

Время приготовления на разных программах

Программы	Время приготовления	Диапазон времени и шаг изменения	Температура	Время подогрева
Молочная каша	40 минут	0:10-1:30 шаг 1 мин.	100°C	60 минут
Тушение / Холодец	60 минут	1:00-8:00 шаг 10 мин.	90°C	60 минут
Крупы	40 минут	0:40-2:00 шаг 5 мин.	105°C	60 минут
Суп / Борщ	50 минут	0:50-4:00 шаг 5 мин.	110°C	60 минут
Пароварка	20 минут	0:20-1:30 шаг 1 мин.	135°C	60 минут
Пельмени / Вареники	30 минут	0:30-0:50 шаг 1 мин.	135°C	Не включается автоматически
Выпечка / Пицца	45 минут	0:10-1:30 шаг 5 мин.	130°C	60 минут
Плов	50 минут	0:05-6:00 шаг 5 мин.	145°C	60 минут
Дичь	60 минут	1:30-5:00 шаг 10 мин.	145°C	60 минут
Жарка	10 минут	0:10-0:30 шаг 1 мин.	170°C	Не включается автоматически
Разморозка	45 минут	0:05-6:00 шаг 5 мин.	60°C	Не включается автоматически
Томление	300 минут	5:00-8:00 шаг 10 мин.	95°C	60 минут
Хлеб	40 минут	1:00-5:00 шаг 5 мин.	110°C	60 минут
Рыба	30 минут	0:05-2:00 шаг 5 мин.	140°C	Не включается автоматически
Курица	30 минут	0:10-4:00 шаг 5 мин.	140°C	Не включается автоматически
Заготовки	30 минут	0:30-2:30 шаг 5 мин.	135°C	Не включается автоматически
Мясо	50 минут	0:20-06:00 шаг 10 мин.	145°C	60 минут
Йогурт	360 минут	3:00-12:00 шаг 5 мин.	35°C	60 минут
Глинтвейн	60 минут	1:00-3:00 шаг 10 мин.	85°C	60 минут
Компот	40 минут	0:40-2:00 шаг 5 мин.	135°C	60 минут

ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В данной мультиварке предусмотрена возможность изменения времени приготовления, запрограммированного для каждой программы. Шаг изменения и возможный диапазон времени зависит от выбранной программы приготовления и указан в таблице выше.

Для изменения времени приготовления:

1. Выберите нужную программу приготовления. На дисплее для каждой программы будет отображаться запрограммированное по умолчанию время приготовления.
2. Нажимая кнопки «+» и «-» установите необходимое время работы для выбранной программы. При каждом нажатии кнопки время приготовления будет увеличиваться или уменьшаться с указанным в таблице шагом. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте кнопку. По достижению максимального или минимального значения настройки времени продолжится с исходного значения.
3. Для отмены сделанных установок следует нажать кнопку «Подогрев / Отмена», после чего необходимо ввести всю программу приготовления с начала.

ВАЖНО! Во время ручной установки времени приготовления учитывайте возможный диапазон времени и шаг установки, предусмотренный выбранной вами программой приготовления, согласно таблице режимов приготовления.

ФУНКЦИЯ «ОТСРОЧКА СТАРТА»

Эта функция позволяет отложить начало выполнения программы приготовления в интервале от 5 минут до 24 часов с шагом настройки в 5 минут.

1. Нажмите кнопку «Отсрочка старта». Загорится индикатор кнопки, индикатор времени начнет мигать.
2. Нажимая кнопку «Отсрочка старта» установите время, через которое должна быть запущена программа приготовления. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте кнопку. По достижению максимального значения установка времени продолжится с исходного значения.
3. Для отмены сделанных установок следует нажать кнопку «Подогрев/Отмена», после чего необходимо ввести всю программу приготовления с начала.

ВАЖНО!

При установке времени отсрочки старта помните, что время работы программы не входит в выбранный промежуток.

Не рекомендуется устанавливать большой интервал времени для отсроченного старта, если в рецепте в качестве ингредиентов используются молочные или другие продукты, которые быстро портятся (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и другие).

Функция «Отсрочка старта» доступна для функции разогрева блюд.

В программе «Жарка» функция «Отсрочка старта» недоступна.

В случае кратковременного отключения электроэнергии все настройки мультиварки будут сброшены, прибор перейдет в режим ожидания.

ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

После окончания приготовления автоматически работает функция «Подогрев» (поддержание температуры). Эта функция поддерживает температуру готового блюда в пределах 75-80 °С в течение 24 часов. Для отмены нажмите кнопку «Подогрев / Отмена» один раз, индикатор погаснет.

При необходимости подогреть приготовленную пищу повторно, необходимо нажать кнопку «Подогрев / Отмена» один раз, при этом загорится индикатор.

ВАЖНО!

Если дисплей отображает (88:88) – подогрев выключен, если (--:--) – подогрев работает.

ПОДОГРЕВ

Данную мультиварку можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого:

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус мультиварки. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку «Подогрев/Отмена». Включится функция разогрева, прибор разогреет блюдо до 75-80°C, и данная температура будет поддерживаться в течение 24 часов.
4. При необходимости функцию разогрева можно выключить, нажав кнопку «Подогрев/Отмена» (индикатор кнопки погаснет).

ВЫЯВЛЕНИЕ ОШИБОК

Если не удалось приготовить какое-нибудь блюдо или прибор функционирует не корректно, возможно Вы допустили одну из следующих ошибок:

1. Слишком много ингредиентов или воды.
2. Неправильно выбран режим.
3. Внутренняя чаша прибора деформирована.
4. Для приготовления использована горячая вода.
5. Нагревательный элемент или дно съемной чаши загрязнены.
6. Во время приготовления мультиварка была выключена из сети.
7. Отверстия для выхода пара заблокировано.
8. Установлено слишком большое время отложенного старта.
9. Крышка прибора закрыта не до конца.
10. Внутри прибора остатки пищи.
11. Слишком длительная работа мультиварки в режиме поддержания температуры.
12. Была использована грязная съемная чаша.

ДИАГНОСТИКА НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Описание неполадки		Причины	Устранение
Электрический нагревательный элемент не греется		Сетевой шнур подсоединен не правильно	Убедитесь в исправности розетки. Проверьте состояние сетевого шнура и его подключение.
		Неисправна панель питания	Обратитесь в сервисный центр для проведения соответствующего ремонта.
		Провод панели питания неверно подключён.	
		Неисправна панель управления основной монтажной платы	
Электрический нагревательный элемент перегревается		Неисправна панель управления основной монтажной платы	Обратитесь в сервисный центр для проведения соответствующего ремонта.
Электрический нагревательный элемент не греется	Горит индикатор	Некоторые элементы электрического нагревательного элемента перегорели	Обратитесь в сервисный центр для проведения соответствующего ремонта.
		Некоторые проводники монтажной платы оборваны	

Еда пригорела или неправильно приготовлена	Неисправна панель управления	Обратитесь в сервисный центр для проведения соответствующего ремонта.
	Не соблюдено соотношение ингредиентов и воды	Подберите соответствующее соотношение ингредиентов и воды.
Еда не доварена	Процесс варки не достаточно продолжителен	Увеличьте время процесса варки.
	Неисправен датчик	Обратитесь в сервисный центр для проведения соответствующего ремонта.
Во время готовки жидкость не закипает	Неисправна панель управления	Обратитесь в сервисный центр для проведения соответствующего ремонта.
	Неисправен датчик	
Системные ошибки E1, E2, E3	Выход из строя электронной платы/нагревательного элемента или крышка неплотно закрыта	Закройте крышку. Если проблема не устраняется - обратитесь в сервисный центр для проведения соответствующего ремонта.

ЧИСТКА, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

Устройство следует регулярно чистить и удалять с поверхности любые остатки пищи. Перед очисткой отключите мультиварку и отключите ее от электросети.

Дайте устройству полностью остыть. Протрите панель управления, внешнюю и внутреннюю поверхности влажной тканью с моющим средством, после чего вытрите насухо. Вымойте кастрюлю теплой водой с моющим средством и вытрите насухо. Желательно мыть кастрюлю сразу после приготовления пищи. Можно мыть кастрюлю в посудомоечной машине. Не используйте агрессивные вещества или абразивные материалы. Запрещается промывать корпус мультиварки под проточной водой, это может вывести из строя электроприбор.

Очистка устройства для сбора конденсата.

Устройство для сбора конденсата предназначено для сбора капель конденсата при открывании крышки. Его необходимо очищать после каждого использования. Осторожно вытащите его, потянув на себя и вниз. После очистки установите устройство для сбора конденсата на место.

Очистка клапана выпуска пара. Осторожно снимите выпускной клапан, потянув его вверх и качая влево-вправо, при этом не прикладывайте значительного усилия. Разберите его на две части, поворачивая нижнюю часть против часовой стрелки и тщательно промойте его под проточной водой, после чего тщательно просушите, соберите в обратной последовательности и установите на место. Очистка выпускного клапана необходимо делать после каждого использования прибора.

Важно! Перед очисткой съемной чаши выньте ее из прибора.

Используйте средство для мытья посуды, мягкую губку для очистки съемной чаши, ложки для риса, мерного стаканчика, поддона пароварки, входящих в комплект устройства.

Если остатки пищи прилипли к чаше, перед мытьем замочите ее. Хорошо промойте, вытрите и просушите все части прибора. Следите за чистотой мультиварки и всех ее составляющих. Перед использованием и хранением убедитесь, чтоб все части прибора чистые и сухие.

Рекомендуется хранить устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

Транспортировать мультиварку допускается любым видом крытого транспорта, исключив возможность механических повреждений при ударах или падениях.

УТИЛИЗАЦИЯ



Данный знак означает: по окончании срока эксплуатации электроприбора не выбрасывайте его вместе с обычными бытовыми отходами, а передайте в официальный пункт сбора на утилизацию. Таким образом, Вы сможете сохранить окружающую среду.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Гарантийный срок эксплуатации изделия составляет 12 месяцев со дня продажи конечному покупателю. Производитель-изготовитель Skipfire Limited Romanou, 2, TLAIS TOWER, 6th floor, office 601, P.C.1070, Nicosia, Сyprus, на заводе-изготовителе в Китае Гуандонг Меиман Групп Жухаи Электрикал Аплианс Ко., ЛТД для NORMANN (Швеция).

Импортер в Беларуси: ООО «ТД Комплект», Республика Беларусь, 220103, г. Минск, ул.Кнорина 50, к. 302А, Тел.: 375 17 290 90 90

Импортер в России: ООО «Садовая техника и инструменты», Российская Федерация, 107076, г.Москва, пер. Колодезный, 14, пом XIII, к. 41.

Телефон для обращений потребителей в Республике Казахстан: +7 778 8540843

Дата изготовления указана на изделии.

Срок службы изделия - 3 года при его правильной эксплуатации.

По истечении срока службы необходимо произвести техническое обслуживание квалифицированными специалистами в сервисной службе NORMANN 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.

Адреса сервисных центров в Республике Беларусь:

Название организации	Населенный пункт	Адрес	Телефон
ООО "Ремонт инструмента"	г. Минск	ул. Машиностроителей, 29а	(017) 290 90 90, (029) 325 85 38, (029) 855 90 90
ООО "Ремонт инструмента"	г. Брест	ул. Краснознаменная, 8	(029) 820 07 06, (029) 168 20 72
ООО "Ремонт инструмента"	г. Витебск	ул. Двинская, 31	(0212) 65 73 24, (029) 168 40 14
ООО "Ремонт инструмента"	г. Гродно	ул. Господарчая, 23А (Горького, 95)	(029) 169 94 02, (0152) 43 63 68
ООО "Ремонт инструмента"	г. Гомель	ул. Карбышева, 9	(044) 492 51 63, (025) 743 35 19
ООО "Ремонт инструмента"	г. Могилев	ул. Вишневецкого, 8а	(0222) 285 285, (029) 170 33 94
Актуальный список и схемы проезда: www.remont.tools.by			

Адреса сервисных центров в Российской Федерации:

Название организации	Населенный пункт	Адрес	Телефон
ИП Полежаева Е.В.	Астрахань	ул. 5-я Линейная, 30	8 (8512) 59-97-00
ООО "Электротехцентр"	Брянск	пер. Metallистов д. 4 А	8 (4832) 57-18-76
ООО "Стэки"	Казань	пр. Ямашева, 51(за ТЦ «7Я»)	8 (843) 200-95-72
ООО "ЗВОХ"	Калуга	ул. Дзержинского, д. 58, 2	8 (4842) 57-58-46
ИП Гусев И.С.	Киров	Калужская обл. г.Киров пер. Базарный д.2	8 (48456) 5-49-87
Славянский дом	Клинцы	ул. Займищенская, дом № 15А	8 (483) 364-16-81
ООО "Деком"	Курск	ул. Ленина, 12	8 (4712) 51-20 10
ГК Энтузиаст	Москва	ул. 1-я Энтузиастов, 12	8 (495) 783-02-02
Славянский дом	Новозыбков	ул. Коммунистическая, дом № 8	8 (483) 364-16-81
Лесоторговая база	Орел	ул. Городская, дом № 98	8 (4862) 71-48-03
ООО "Евро Сервис"	Санкт-Петербург	г. Красное село пр. Ленина, 75 (вход со двора)	8 (812) 214-18-74
ООО "ЭДС"	Санкт-Петербург	ул. Черняховского, 15	8 (812) 572-30-20
Славянский дом	Унеча	ул. Залинейная, дом № 1	8 (483) 512-49-33
ИП Новиков В.В.	Калуга	ул. Салтыкова-Щедрина, д.91	8 (4842) 57-57-02
ИП Туркина И.А.	Ногинск	ул. Рабочая, д. 42	8 (916) 627-73-48
ООО Сервис 68	Тамбов	ул. Пионерская, д.22	8 (4752) 42-22-68
ИП Анисимов И.В.	Нерехта	Костромская обл. г. Нерехта ул. Орджоникидзе д.12	8 (49431) 7-53-63
ООО Новый свет	Чебоксары	Марпосадское шоссе 9	8 (8352) 38-02-22
ИП Каблицкий	Тверь	ул. Дарвина д.10	8 (904) 026-95-30
ООО Стройторг Поволжье	Саратов	ул. 4-я Окольная д.15А	8 (8452) 46-97-11
ГК "СервисИнструмент"	Московская обл. Ступинский р-он, пгт Михнево	ул. Астафьевская ,49	8 (985) 898-34-01
ИП Проворов О.В.	Кострома	ул. Магистральная д.37	8 (4942) 53-12-03
ИП Соболев Г.Ю.	Липецк	ул. Мичурина д.46	8 (4742) 40-10-72, 8 (952) 598-08-24
ИП Загоруйко Е.В.	Пенза	ул. Перспективная д.1	8 (8412) 205-540
Актуальный список и схемы проезда: www.stiooo.ru/services			

CERTIFICATE OF GUARANTEE / ГАРАНТИЙНАЯ КАРТА

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

При покупке изделия требуйте его проверки в Вашем присутствии и заполнения гарантийного талона (штамп торгующей организации, дата продажи и подпись продавца).

Без предоставления гарантийного талона или при его неправильном заполнении претензии по качеству не принимаются, и гарантийный ремонт не производится.

Гарантийный талон следует предъявлять при любом обращении в сервисный центр в течение всего срока гарантии. Изделие принимается на сервисное обслуживание только полностью комплектным. Гарантийный срок исчисляется с момента продажи покупателю. Просим Вас также сохранять документы, подтверждающие дату покупки изделия (товарный или кассовый чек).

Условием бесплатного гарантийного обслуживания Вашего изделия является его правильная эксплуатация, не выходящая за рамки личных бытовых нужд, в соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации изделия, отсутствие механических повреждений и последствий небрежного обращения с изделием.

Гарантия распространяется на все производственные и конструктивные дефекты, кроме случаев, описанных ниже, выявленные в течение гарантийного срока. В этот период дефектные детали, кроме указанных в разделе «Гарантия не распространяется», подлежат бесплатной замене либо ремонту в гарантийном сервисном центре.

Изделие в сервисный центр должно быть предоставлено в чистом виде.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА МОГУТ БЫТЬ ЧАСТИЧНО ИЛИ ПОЛНОСТЬЮ ОТОЗВАНЫ В СЛЕДУЮЩИХ СЛУЧАЯХ:

1. Неисправности, вызванные форс-мажорными обстоятельствами.
2. Неисправности, вызванные использованием изделия в целях, выходящих за рамки личных бытовых нужд (т.е. в промышленных или коммерческих целях).
3. Дефекты, вызванные перегрузкой, неправильной эксплуатацией, проникновением жидкостей, пыли, попаданием посторонних предметов внутрь изделия.
4. Изделия, подвергавшиеся ремонту вне уполномоченных сервисных центров или гарантийных мастерских.
5. Повреждения, явившиеся следствием внесения изменений в конструкцию изделия самим пользователем или неквалифицированной заменой его комплектующих.
6. Нарушение требований руководства по эксплуатации.
7. Неправильная установка напряжения питающей сети (если это требуется).
8. Внесение технических изменений.
9. Механические повреждения, в том числе вследствие небрежного обращения, неправильной транспортировки и хранения, падения изделия.
10. Повреждения по вине домашних животных и грызунов.
11. В гарантийном талоне отсутствует штамп торгующей организации, дата продажи, данные покупателя, серийный номер.
12. Заводской номер на изделии уничтожен или нечитаем.

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НА РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И АКСЕССУАРЫ*

*пульты, фильтры, ножи, сетки, мешки, насадки, щетки, шланги и т.д.

Product / Изделие:

Мультиварка

Model / Модель:

AMC-524

Serial / Серийный номер:

Date of buying / Дата продажи:

D D M M Y Y Y Y

Seller / Продавец:

Stamp / Штамп

Signature / Подпись

Buyer/Покупатель:

Name / Ф.И.О.

**Изделие получил новым, рабочим,
с условиями гарантии обязуюсь ознакомиться:**

Signature / Подпись

NORMANN

