

NORMANN

AAF-312



EN User manual – Air fryer

KZ Пайдаланушы нұсқаулығы – Ауа қуырғыш

RU Руководство по эксплуатации – Аэрогриль

SYMBOLS / СИМВОЛДАР / СИМВОЛЫ



A1



A2



A3

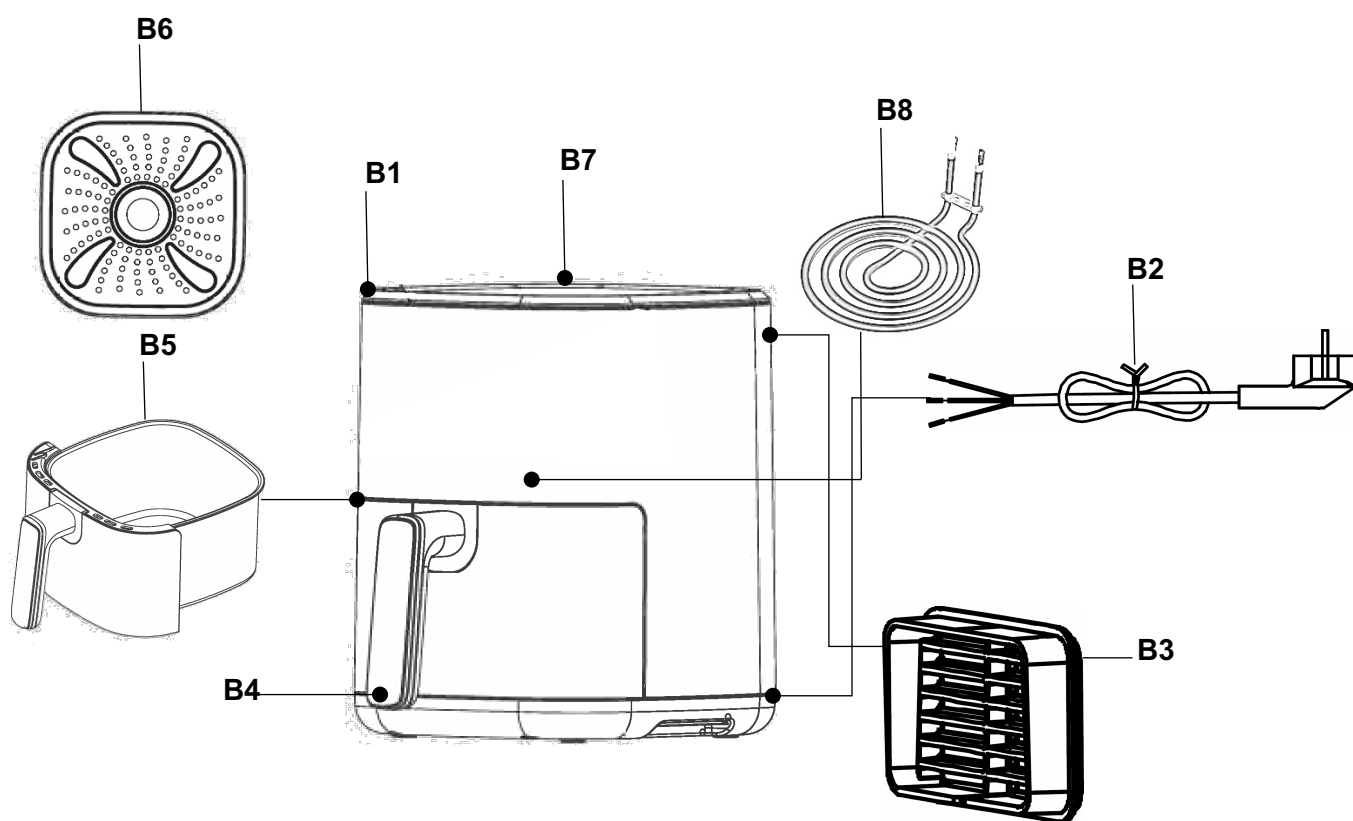


A4

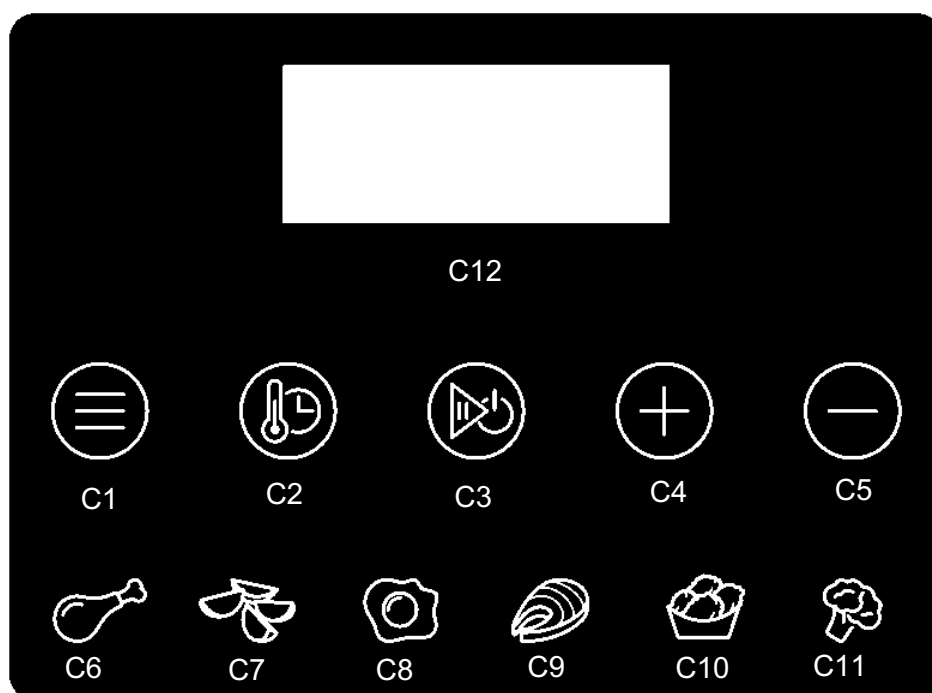


A5

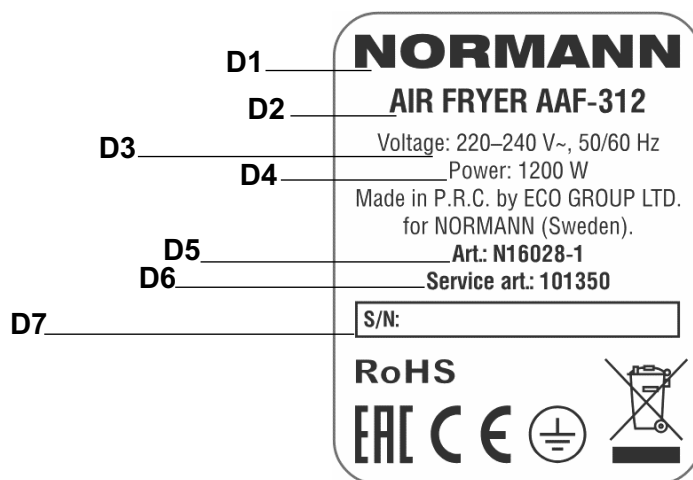
DESIGN DESCRIPTION / ДИЗАЙН СИПАТТАМАСЫ / ОПИСАНИЕ КОНСТРУКЦИИ



**CONTROL PANEL DESCRIPTION / БАСҚАРУ ПАНЕЛІНІҢ СИПАТТАМАСЫ /
ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ**



**RATING LABEL DATA / РЕЙТИНГ БЕЛГІСІ ДЕРЕКТЕР /
ДАННЫЕ НА ЗАВОДСКОЙ ТАБЛИЧКЕ**



POSSIBLE TROUBLESHOOTING AND HOW TO ELIMINATE THEM / МҮМКІН АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ ЖӘНЕ ОЛАРДЫ ЖОЮ / ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Malfunction	Possible cause	Method of elimination
The appliance does not turn on.	There is no voltage in the power supply network.	Disconnect the appliance from the power supply and wait until the voltage returns to normal.
	The timer is not set.	To turn on the appliance, turn the timer knob to set the required time.
The basket does not fit into the appliance.	Too much food has been placed on the rack inside the work basket.	The amount of food should not exceed 2/3 of the basket volume.
White smoke comes out of the appliance.	The foods being prepared are too fatty.	During cooking, excess fat/oil flows into the basket. Oil produces white smoke when burning. Do not use the appliance for cooking very fatty foods or remove excess fat during cooking.
Touch panel does not light up	No power or appliance not connected to power supply	Check if the power cord is properly plugged in
		Ensure there is power in the socket (test with another appliance)
	Basket is not inserted	Insert the basket into the body until it clicks into place.
	System error or malfunction of electronic board	Disconnect from power, wait 1–2 minutes, then turn on again. If the issue persists, contact service center
Touch panel does not respond to touch	Panel is dirty or has oil/water on it	Gently clean the panel with a soft, dry cloth; make sure the surface is clean and dry
	Touch panel is malfunctioning or damaged	Contact the service center
	Software or hardware failure (the system does not process touch signals)	Turn the appliance off and on again. If the problem persists, contact service center
Мүмкін мәселе	Ықтимал себеп	Шешу әдістері
Құрылғы қосылмайды	Электрмен жабдықтау желісінде кернеу жоқ	Құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз және кернеу қалыпты күйге келгенше күтіңіз
	Таймер орнатылмаған	Құралды қосу үшін қажетті уақытты орнату үшін таймер тетігін бұраңыз
Жұмыс ыдысы құрылғыға сәйкес келмейді	Жұмыс тостағанының ішіндегі сөреге тым көп тағам салынған	Тағам мөлшері тостаған көлемінің 2/3 бөлігінен аспауы керек
Құрылғыдан ақ түтін шығады	Дайындалатын тағамдар тым майлы	Пісіру кезінде артық май/май ыдысқа ағып кетеді. Мұнай жанған кезде ақ түтін шығарады. Құралды өте майлы тағамдарды дайындау үшін пайдаланбаңыз немесе пісіру кезінде артық майды кетірмеңіз.
Сенсорлы панель жанбайды	Қуат көзі жоқ/құрылғы желіге қосылмаған	Қуат сымының дұрыс жалғанғанын тексеріңіз
		Розеткада тоқ бар ма, басқа құрылғымен тексеріп көріңіз
	Себет салынбаған	Себетті корпустың ішіне толық қойғанша кіргізіңіз (шертетін дыбыс шыққанша)

	Жүйелік қате немесе электронды платаның бұзылуы	Құрылғыны желіден ажыратып, 1–2 минут күтіңіз, сосын қайта қосыңыз. Егер ақау қайталанса, сервиске жүгініңіз.
Сенсорлы панель жауап бермейді	Панель лас, бетінде су немесе май қалдықтары бар	Панельді жұмсақ құрғақ шүберекпен сүртіңіз; беті таза әрі құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.
	Сенсорлы панельдің немесе оның платасының ақауы	Қызмет көрсету орталығына немесе ресми қолдауға хабарласыңыз.
	Бағдарламалық не аппараттық ақау (жүйе сенсорлы командаларды өңдемейді)	Құрылғыны өшіріп-қосыңыз. Егер ақау жойылмаса, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Возможная проблема	Возможная причина	Способы решения
Прибор не включается	Отсутствует напряжение в сети электропитания	Отключите прибор от сети электропитания и дождитесь нормализации напряжения.
	Не установлен таймер	Для включения прибора, поверните ручку таймера, установив необходимое время.
Не устанавливается рабочая чаша в прибор.	На решетку внутри рабочей чаши помещено слишком много продуктов.	Количество продуктов не должно превышать 2/3 объема чаши.
Из прибора выходит белый дым.	Приготавливаемые продукты слишком жирные.	Во время приготовления лишний жир/масло стекает в чашу. Масло при горении выделяет белый дым. Не используйте прибор для приготовления слишком жирных продуктов или уберите в процессе приготовления лишний жир.
Панель не загорается	Нет питания или устройство не подключено к сети	Проверьте, подключён ли шнур питания к розетке.
		Проверьте исправность розетки другим устройством.
	Не вставлена чаша	Вставьте корзину в корпус до щелчка.
	Системная ошибка или поломка электронной платы	Отключите устройство от сети, подождите 1–2 минуты, затем включите снова. Если не помогает, обратитесь в сервисный центр.
Панель не реагирует на касания	Панель загрязнена, на ней есть вода или жир	Аккуратно протрите панель мягкой сухой тканью; убедитесь, что поверхность сухая и чистая.
	Неисправность или поломка сенсорной панели	Обратитесь в сервисный центр.
	Программная или аппаратная неисправность (система не обрабатывает касания)	Попробуйте выключить и снова включить устройство. Если проблема повторяется, обратитесь в сервисный центр.

DEAR CUSTOMER!

Thank you for choosing the NORMANN brand air fryer.



Before using the appliance, please read this operation manual carefully.

If you have any questions about the operation of the appliance, always refer to this manual. Keep it in a safe place.

The manufacturer reserves the right to make changes to the design of the appliances, technical characteristics and equipment without notifying the consumer in order to improve their technological and operational parameters.

Due to constant design improvements, there may be differences between the appliance you purchased and the illustrations provided in this manual. The illustrations may also be schematic images of real objects and may not be completely similar to them.

SYMBOLS

- A1.** Before using the appliance, please read the operating manual carefully.
- A2.** Dangerous Voltage symbol. Warns the user of high voltage.
- A3.** Protection class I. The appliance must be connected to a network socket with a protective earth contact.
- A4.** "Caution! Hot surface" symbol. Reminds the user that surfaces may become hot during use.
- A5.** Environmental Warning: This appliance should not be disposed of with normal household waste in a standard waste bin, but should be taken to a collection point for electrical waste.

DESIGN DESCRIPTION

- B1.** Enclosure.
- B2.** Power cable.
- B3.** Rear vent.
- B4.** Basket handle.
- B5.** Basket.
- B6.** Grill rack.
- B7.** Control panel.
- B8.** Heating element.

CONTROL PANEL DESCRIPTION

- C1.** Selecting a program.
- C2.** Setting the cooking temperature/time.
- C3.** Start/Pause/On.
- C4.** Increase cooking temperature/time.
- C5.** Reduce cooking temperature/time.
- C6.** Chicken legs (200°C, 25 min).
- C7.** Potato wedges (200°C, 22 min).
- C8.** Fried eggs (180°C, 13 min).
- C9.** Fish steak (180°C, 15 min).
- C10.** Nuggets (200°C, 22 min).
- C11.** Vegetables (160°C, 25 min).
- C12.** Information display.

The touchpad responds to touch, no need to apply force. Use the pad of your finger, not the tip.
Each touch is accompanied by a sound signal. Keep the touchpad elements clean and dry for better pressure sensitivity.

Do not cover the panel with anything, do not place dishes or other objects on the panel.

RATING LABEL DATA

- D1.** Trademark.
- D2.** Model number.
- D3.** Network settings.
- D4.** Power.
- D5.** Article number.
- D6.** Service art.
- D7.** Serial number.

INCLUDED COMPONENTS

- B1.** Enclosure, 1 pc.
- B2.** Power cable, 1 pc.
- B5.** Basket, 1 pc.
- B6.** Grill rack, 1 pc.
- User manual, 1 pc.

GENERAL INFORMATION

This appliance is intended for use in domestic and similar environments, in particular:

- in staff kitchen areas in stores, offices and other production environments;
- on agricultural farms;
- by clients in hotels, motels and other residential facilities;
- in private boarding houses.

The appliance is designed for cooking various dishes without oil, including those traditionally prepared in the oven.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model number: AAF-312.
Article number: N16028-1.
Maximum power consumption: 1200 W.
Network parameters: 220–240 V~, 50/60 Hz.
Basket capacity: 3 l.
Temperature control range: from 80°C to 200°C.
Timer range: 60 min.
Storage and transportation temperature: from -25°C to 35°C.
Operating temperature: from 5°C to 35°C.
Air humidity during storage, transportation and operation: 15–75% without condensation.
Protection class: I.
Moisture protection class: IPX0.
Dimensions of the appliance: 285 × 230 × 302 mm.
Net weight: 2.8 kg.

SAFETY INSTRUCTIONS



When using electrical appliances, the following precautions should be observed:

- Use the appliance in accordance with this operating manual.
- To prevent the risk of fire or electric shock, avoid exposing the appliance to water and operating the appliance in high humidity conditions. If for any reason water gets inside the appliance, contact an authorized NORMANN service center.
- Never open the appliance yourself — this may cause electric shock, lead to failure of the appliance and will void the manufacturer's warranty. For repairs and maintenance, contact only service centers authorized to repair NORMANN brand appliances.
- To prevent electric shock, do not immerse

the cords or the entire appliance in water.

- The surfaces of the appliance may become hot during use. Do not touch the hot surfaces of the appliance, as this may cause injury.
- During cooking, hot air and steam come out of the vents, be careful not to burn yourself.
- Use oven mitts or heat-resistant gloves to remove finished food from the appliance.
- The use of this appliance does not in any way imply the use of physical force, as this may lead to damage to the appliance due to the user's fault.
- Use only the attachments supplied with the appliance.
- To power the appliance, use a power supply with the appropriate characteristics.
- Do not use the appliance in areas where the air may contain flammable vapors.
- When moving the appliance from a cool to a warm room and vice versa, unpack it before using it and wait 1–2 hours without turning it on.
- Be especially careful and attentive if children are near the operating appliance.
- The power cord is deliberately kept relatively short to avoid the risk of injury.
- Do not allow the cord to hang over a sharp table edge or touch hot surfaces.
- Do not connect this appliance to a circuit that is overloaded with other electrical appliances, as this may result in the appliance not functioning properly.
- Do not install the appliance near gas or electric stoves or ovens.
- Do not use the appliance if the power cord is damaged, if the appliance is not working properly, or if it has been dropped or damaged in any way.
- When disconnecting the appliance from the mains, hold only the plug, do not pull the wire — this may damage the wire or socket and cause a short circuit.
- After use, unplug the appliance.
- Protect the appliance from impacts, falls, vibrations and other mechanical impacts.
- Be sure to unplug the appliance before starting to wash.
- Do not use the appliance outdoors.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is intended for domestic use only.
- Do not use abrasive materials or organic cleaning agents (alcohol, gasoline, etc.) when cleaning the appliance. A small amount of neutral detergent may be used to clean the appliance enclosure.
- Do not cover the appliance during use.
- Do not heat water or other liquids with this appliance.
- Do not move the appliance during use.
- Use the appliance only for cooking and reheating food.

- Do not leave the appliance unattended while it is in operation.
- The appliances are not intended to be operated from an external timer or a separate remote control system.
- Do not place paper, cardboard, plastic, towels, etc. in/on the appliance as this may cause fire.
- If food catches fire or starts smoking while cooking, turn off the appliance and unplug it. Do not remove the basket until the flames have stopped, as the oxygen supply will intensify the flames.
- Do not pour oil directly into the basket. If you need to use oil, it is better to grease the food with it before cooking. It is recommended to use refined or deodorized oil to avoid smoke during cooking.
- The appliance must not be used continuously for more than 2 hours. Between uses, a minimum of 30 minutes must be taken to allow the appliance to cool down.
- To avoid burns, do not touch the basket during or immediately after preparation. Hold the basket by the handle.
- Beware of hot steam and air when removing the basket from the appliance.
- The amount of food should not exceed 2/3 of the basket volume.
- Before assembling or disassembling the appliance, make sure that the appliance is unplugged from the power outlet.
- The appliance is designed to operate with an alternating current frequency of 50/60 Hz. It does not require adjustment or switching: the appliance automatically operates with the specified frequency ranges. The user or installer does not need to perform any actions to set the power frequency.
- Before connecting, make sure that the power supply corresponds to the rated voltage indicated on the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

INSTALLATION AND CONNECTION

- Unpack the appliance and remove all packaging material, including protective films. Keep the warning stickers (if any) and the sticker with the serial number of the appliance on the enclosure in place. It is recommended to keep the original packaging and warranty card during the warranty period.
- Immediately after opening the factory packaging (sometimes during the first days of using the appliance), a foreign smell (the smell of a new appliance) may be felt, which is not a sign of a malfunction of the appliance and does not affect its performance. Over time, the foreign smell disappears.
- Install the appliance on a horizontal, level, heat-resistant surface at a height inaccessible to children, keeping a distance of at least 10 cm from walls/furniture to ensure proper ventilation during operation and to avoid overheating. One side must be

completely free. **This appliance must not be built in.**

- Do not place the appliance under/near curtains or other flammable materials when in operation, as this may cause a fire.
- Connect the appliance to a grounded power outlet.

FIRST TURN ON

1. Before turning on the appliance for the first time after transportation or storage, it is necessary to keep it at room temperature for at least two hours to avoid mechanical failures and damage to the case.
2. Wipe the appliance with a damp soft cloth, it is recommended to wash the basket and rack with warm water with the addition of dishwashing liquid, dry all parts thoroughly before connecting the appliance to the power supply.
3. Run the empty appliance for 5–10 minutes at maximum temperature of 200°C to remove new appliance odours.
4. Ventilate the room. Let the appliance cool down.

OPERATION

1. **Loading the basket.**
 - Gently pull the handle **B4** to remove the basket from the appliance enclosure.
 - Place rack **B6** in basket **B5** if recipe calls for it or if air circulation is required for cooking.
 - Place food in the basket or on the rack in a single layer for even cooking, but no more than 2/3 of the basket's volume.
 - Carefully insert the **B5** basket with the products back into the appliance until it clicks. Do not apply excessive force to avoid damaging the locking mechanism.
2. Insert the power cord plug **B2** into the socket.
3. **Switching on.** When the appliance is connected to the power supply, all control elements of the **B7** panel will light up and go out once, after which the appliance will go into standby mode. In this mode, the display **C12** will show four bars: "----".
4. **Exit from standby mode.**
 - To wake up the appliance from standby mode, briefly touch the **C3** key. All icons will appear on the panel and the display will alternately show the temperature and time.
 - The appliance will enter the program selection mode and wait for user confirmation to start cooking.
 - If there is no operation for 1 minute, the appliance automatically enters standby mode. To manually return the appliance to standby mode, hold down the **C3** key for 2–3 seconds.
 - When exiting standby mode, the appliance starts up with factory default settings.
5. **Selecting a program and setting time/temperature.**
 - To select one of the 6 preset cooking programs and navigate between them, use the **C1** key.
 - You can individually set the temperature (in 5°C increments) and cooking time for the selected program. To switch between temperature and time settings, touch the **C2** key.

- To adjust the temperature and cooking time, use the **C4** and **C5** keys respectively.
- When switching programs, the user-set values are reset to the program defaults.
- 4. **Start of preparation.**
 - After selecting a program and setting the parameters, touch the **C3** key.
 - The appliance will start cooking.
 - The display will show the remaining time and temperature.
 - When cooking is complete, the appliance beeps five times.
- 5. **Pause cooking.**
 - To pause the cooking process, remove the basket or touch the **C3** key.
 - Removing the basket automatically pauses the process, the control panel goes out. When you put the basket back in place, the appliance will continue to perform the cooking program.
 - After cooking stops, the fan switches off with a delay of a few seconds to remove residual heat.
 - When the cooking process is stopped, the mode selection icons **C6–C11** are activated.

RECOMMENDATIONS

- In some cases, the grill rack may not be used (for example, when baking large products or using heat-resistant cookware). Cooking directly in the basket is allowed.
- During cooking, the appliance may periodically switch off briefly — this is a normal phenomenon associated with the automatic protection of the appliance from overheating.
- Handle the basket and grill rack carefully, they have a non-stick coating. Any damage may lead to malfunction. Do not use sharp or metal objects when working with the basket and grill rack, so as not to damage the non-stick coating. Choose silicone or wooden cutlery and accessories.
- For even frying, some products need to be shaken or turned over during cooking. To do this, it is recommended to set the timer for half the cooking time. When you hear the timer ring, remove the basket, shake or turn the products. Then set the timer for the remaining cooking time.
- Depending on the type and quantity of food, you can reduce or increase the recommended cooking time.
- It is recommended to cut pieces of meat or poultry or vegetables of the same size for cooking so that they are fried evenly and uniformly.
- When preparing breaded foods, it is recommended to add a little oil to the breading to obtain a crispy crust.
- It is not recommended to cook high-fat ingredients such as sausages, etc. in this appliance. If the product contains a lot of fat or oil, the crust will be less crispy. It is recommended to remove excess fat from the basket with a paper towel during cooking, observing safety rules.
- Small baked goods (such as muffins) can be baked on parchment paper. The paper should be small in size to allow enough space for hot air to circulate. **Please note:**

the parchment paper should only be placed on the rack, not in the basket.

- The appliance can be used to heat up food products, for this purpose select the temperature of 100–150°C and set the timer for 10 minutes. Adjust the parameters depending on the type of product.
- Before cooking, it is recommended to wash the products, cut them into pieces of the same size and marinate them if necessary.
- All foods except French fries must be defrosted before cooking.
- The optimal volume for one cycle of cooking crispy French fries is 300–500 grams.
- Do not fill the basket more than half full when cooking foods that expand, such as muffins.
- Cooking time for chilled foods (without preheating to room temperature) should be increased by 5 minutes.
- When cooking fish, meat, poultry and semi-finished products, it is recommended to place the products on the grill rack. This ensures uniform circulation of hot air and improves baking on both sides.
- When cooking vegetables, French fries and other dishes that require even frying, it is also advisable to use a rack so that the food does not touch the bottom of the basket and does not stick.
- For baking, roasting in tins or preparing liquid dishes (casseroles, pies, muffins) there is no need to use a rack — the products are placed directly on the bottom of the basket or in a suitable heat-resistant dish installed in the basket.
- If you're unsure whether to use a rack for a particular dish, refer to the specific recipe's instructions.
- Do not overload the basket and grill rack to ensure free air circulation inside the air fryer.

CLEANING AND CARE

Repairs to the appliance, including replacement of the power cable, must only be performed by a qualified specialist from an authorized service center.

Clean all parts of the appliance immediately after each use.

- Disconnect the appliance from the mains.
- Allow the appliance to cool for 30 minutes before cleaning.
- After cooking very fatty foods, it is recommended to clean the grill rack and basket immediately.
- Use oven mitts or heat-resistant gloves to remove the rack. Drain any remaining oil/fat from the basket, pat the rack and the inside of the basket dry. If the fat cools, it will thicken and be harder to clean.
- Wash the cooking basket and rack in warm, soapy water. Do not use abrasive cleaners or harsh brushes as this may damage the non-stick coating of the basket and rack.
- Wipe the enclosure of the appliance and the inside with a damp, soft cloth.

- If dirt is stuck to the basket/rack, fill it with hot water with detergent added. Place the rack in the basket and leave for 10 minutes.
- Wipe the heating element **B8** with a dry soft cloth to remove any food residue.
- Never immerse the appliance in water due to the risk of electric shock.
- Dry all parts thoroughly.

STORAGE AND TRANSPORTATION

Before long-term storage, clean and dry all parts of the appliance completely. The appliance should be stored in a closed, ventilated room in the absence of exposure to climatic factors (precipitation, high humidity and dustiness of the air) at an air temperature from -25°C to 35°C with a relative humidity of no more than 75% without condensation. The appliance may be transported by any type of covered transport, excluding the possibility of mechanical damage due to impacts or falls.

DISPOSAL



If a product has the crossed-out wheeled bin symbol, it means that the product complies with European Directive 2012/19/EU.

Please check your local separate collection system for electrical and electronic goods. Please follow local regulations. Dispose of old appliances separately from household waste. Proper disposal of your product will help prevent potential negative consequences for the environment and human health.

LIMIT STATE CRITERIA

The criteria for the limit state of the appliance are considered to be breakdowns (wear, corrosion, deformation, aging, cracks or destruction) of units and parts or their combination, if it is impossible to eliminate them in the conditions of authorized service centers with original parts or the economic inexpediency of carrying out repairs.

The appliance and its parts that are out of order and cannot be repaired must be handed over to special recycling collection points.



ҚҰРМЕТТІ ТҰТЫНУШЫ!

NORMANN брендінің аэрогрильін таңдағаныңызға рахмет.



Құралды қолданар алдында осы пайдалану нұсқаулығын мұқият оқып шығыңыз.

Құрылғының жұмысына қатысты сұрақтарыңыз болса, әрқашан осы нұсқаулықты қараңыз. Оны қауіпсіз жерде сақтаңыз.

Өндіруші құрылғылардың конструкциясына, техникалық сипаттамаларына және жабдықтарына олардың технологиялық және пайдалану параметрлерін жақсарту мақсатында тұтынушыны ескертпестен өзгертулер енгізу құқығын өзіне қалдырады.

Дизайнды үнемі жақсартуға байланысты сіз сатып алған құрылғы мен осы нұсқаулықта берілген суреттер арасында айырмашылықтар болуы мүмкін. Сондай-ақ иллюстрациялар нақты объектілердің схемалық кескіндері болуы мүмкін және оларға мүлдем ұқсамауы мүмкін.

СИМВОЛДАР

A1. Құрылғыны пайдаланбас бұрын пайдалану нұсқаулығын мұқият оқып шығыңыз.

A2. Қауіпті кернеу белгісі. Жоғары кернеу туралы ескерту.

A3. Қорғаныс класы I. Құрылғы қорғаныс жерге тұйықтауы бар желілік розеткаға қосылуы керек.

A4. "Абайлаңыз! Ыстық бет" белгісі. Пайдаланушыға пайдалану кезінде беттердің қызып кетуі мүмкін екенін еске салады.

A5. Қоршаған ортаға қатысты ескерту: Бұл құрылғыны қалыпты тұрмыстық қоқыспен бірге стандартты қоқыс жәшігіне тастауға болмайды, бірақ электр қалдықтарын жинау орнына апару керек.

ДИЗАЙН СИПАТТАМАСЫ

B1. Корпус.

B2. Қуат кабелі.

B3. Желдету тесігі.

B4. Ыдыс сабы.

B5. Ыдыс.

B6. Гриль торы.

B7. Басқару тақтасы.

B8. Жылыту элементі.

БАСҚАРУ ПАНЕЛІНІҢ СИПАТТАМАСЫ

C1. Бағдарламаны таңдау.

C2. Пісіру температурасын/уақытын орнату.

C3. Бастау/Кідірту/Қосу.

C4. Пісіру температурасын/уақытын арттырыңыз.

C5. Пісіру температурасын/уақытын азайтыңыз.

C6. Тауықтың аяқтары (200°C, 25 мин).

C7. Картоп сыналары (200°C, 22 мин).

C8. Қуырылған жұмыртқа (180°C, 13 мин).

C9. Балық стейк (180°C, 15 мин).

C10. Наггет (200°C, 22 мин).

C11. Көкөністер (160°C, 25 мин).

C12. Ақпаратты көрсету.

Сенсорлық тақта түртуге жауап береді, күш қолданудың қажеті жоқ. Саусағыңыздың ұшын емес, жастықшасын пайдаланыңыз. Әрбір түрту дыбыстық сигналмен бірге жүреді.

Жақсырақ қысым сезімталдығы үшін сенсорлық тақта элементтерін таза және құрғақ ұстаңыз.

Панельді ештеңемен жаппаңыз, панельге ыдыс-аяқты немесе басқа заттарды қоймаңыз.

РЕЙТИНГ БЕЛГІСІ ДЕРЕКТЕР

- D1. Сауда белгісі.
- D2. Үлгі.
- D3. Желі параметрлері.
- D4. Қуат.
- D5. Мақала.
- D6. Арт.СЦ.
- D7. Сериялық нөмірі.

ЖИЫНТЫҚ ҚҰРАМАСЫ

- B1. Корпус, 1 дана.
 - B2. Қуат кабелі, 1 дана.
 - B5. Ыдыс, 1 дана.
 - B6. Гриль торы, 1 дана.
- Пайдаланушы нұсқаулығы, 1 дана.

ЖАЛПЫ АҚПАРАТ

Бұл құрылғы тұрмыстық және ұқсас орталарда пайдалануға арналған, атап айтқанда:

- дүкендердегі, кеңселердегі және басқа да өндірістік орталардағы қызметкерлердің асханаларында;
- ауыл шаруашылығы шаруашылықтарында;
- қонақүйлердегі, мотельдердегі және басқа тұрғын үй инфрақұрылымындағы клиенттер;
- жеке пансионаттарда.

Құрылғы әртүрлі тағамдарды, соның ішінде пеште дәстүрлі түрде дайындалғандарды майсыз дайындауға арналған.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Үлгі: AAF-312.
 Бап: N16028-1.
 Максималды қуат тұтыну: 1200 Вт.
 Желі параметрлері: 220–240 В~, 50/60 Гц.
 Ыдыстың көлемі: 3 л.
 Температураны бақылау диапазоны: 80°C-тан 200°C-қа дейін.
 Ең көп таймер параметрі: 60 мин.
 Сақтау және тасымалдау температурасы: - 25°C-тан 35°C-қа дейін.
 Жұмыс температурасы: 5°C-тан 35°C-қа дейін.
 Сақтау, тасымалдау және пайдалану кезіндегі ауа ылғалдылығы: конденсациясыз 15–75%.
 Қорғау класы: I.
 Данаген қорғау класы: IPX0.
 Құрылғының өлшемдері: 285 × 230 × 302 мм.
 Құрылғының салмағы: 2,8 кг.

ҚАУІПСІЗДІК ЕРЕЖЕЛЕРІ

Электр құрылғыларын пайдалану кезінде келесі сақтық шараларын сақтау қажет:

- Құрылғыны осы пайдалану нұсқаулығына сәйкес пайдаланыңыз.
- Өрт немесе электр тогының соғу қаупін болдырмау үшін құрылғыны суға түсірмеңіз және құрылғыны жоғары ылғалдылық жағдайында пайдаланбаңыз. Қандай да бір себептермен құрылғының ішіне су кіріп кетсе, өкілетті NORMANN қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Құрылғыны ешқашан өзіңіз ашпаңыз — бұл электр тогының соғуына, құрылғының істен шығуына және өндірушінің кепілдігінің күшін жоюы мүмкін. Жөндеу және техникалық қызмет көрсету үшін тек NORMANN маркалы құрылғыларды жөндеуге рұқсаты бар қызмет көрсету орталықтарына хабарласыңыз.
- Электр тогының соғуын болдырмау үшін сымдарды немесе бүкіл құралды суға батырмаңыз.
- Құрылғының беттері пайдалану кезінде қызып кетуі мүмкін. Құрылғының ыстық беттерін ұстамаңыз, себебі бұл жарақат алуы мүмкін.
- Пісіру кезінде желдеткіш тесіктерден ыстық ауа мен бу шығады, өзіңізді күйдіріп алмау үшін абайлаңыз.
- Дайын тағамды құрылғыдан алу үшін пеш қолғаптарын немесе ыстыққа төзімді қолғапты пайдаланыңыз.
- Бұл құрылғыны пайдалану физикалық күш қолдануды білдірмейді, себебі бұл пайдаланушының кінәсінен құрылғының бұзылуына әкелуі мүмкін.
- Құралмен бірге берілген қосымшаларды ғана пайдаланыңыз.
- Құрылғыны қуаттандыру үшін сәйкес сипаттамалары бар қуат көзін пайдаланыңыз.
- Құрылғыны ауада тұтанғыш бу болуы мүмкін жерлерде қолданбаңыз.
- Құрылғыны салқын бөлмеден жылы бөлмеге және керісінше ауыстырған кезде оны қолданар алдында орауыштан шығарып, оны қоспай 1–2 сағат күтіңіз.
- Балалар жұмыс істеп тұрған құрылғының жанында болса, әсіресе мұқият және мұқият болыңыз.
- Жарақат алу қаупін болдырмау үшін қуат сымсы әдейі салыстырмалы түрде қысқа сақталады.
- Сымның үшкір үстел шетінен салбырап тұруына немесе ыстық беттерге тиюіне жол бермеңіз.
- Бұл құрылғыны басқа электр құрылғыларымен шамадан тыс жүктелген тізбекке қоспаңыз, себебі бұл құрылғы дұрыс жұмыс істемеуі мүмкін.
- Құрылғыны газ немесе электр пештерінің немесе пештердің жанына орнатуға болмайды.
- Қуат сымсы зақымдалған болса, құрылғы дұрыс жұмыс істемесе немесе ол құлаған немесе қандай да бір жолмен зақымдалған болса, құрылғыны қолданбаңыз.
- Құралды электр желісінен ажыратқан кезде тек ашадан ұстаңыз, сымнан тартпаңыз — бұл сымды немесе розеткаға зақым келтіруі және қысқа тұйықталуға әкелуі мүмкін.
- Қолданғаннан кейін құралды электр желісінен ажыратыңыз.
- Құрылғыны соққылардан, құлаудан, дірілден және басқа механикалық әсерлерден қорғаңыз.
- Жууды бастамас бұрын құралды розеткадан ажыратуды ұмытпаңыз.
- Құралды ашық ауада пайдаланбаңыз.
- қабілеттері шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жоқ адамдардың (соның ішінде балалардың) пайдалануына арналмаған, егер олардың қауіпсіздігіне

жауапты тұлғаның қадағалауынсыз немесе құрылғыны пайдалану туралы нұсқау болмаса.

- Балалардың құрылғымен ойнамауын қадағалау керек.
- Бұл құрылғы тек үйде пайдалануға арналған.
- Құрылғыны тазалау кезінде абразивті материалдарды немесе органикалық тазалау құралдарын (спирт, бензин, т.б.) қолданбаңыз. Құрылғы корпусын тазалау үшін бейтарап жуғыш заттың аз мөлшерін пайдалануға болады.
- Құрылғыны пайдалану кезінде жаппаңыз.
- Бұл құрылғымен суды немесе басқа сұйықтықтарды қыздырмаңыз.
- Қолдану кезінде құрылғыны жылжытпаңыз.
- Құралды тағамды пісіру және қыздыру үшін ғана пайдаланыңыз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда оны қараусыз қалдырмаңыз.
- Құрылғылар сыртқы таймерден немесе бөлек қашықтан басқару жүйесінен басқаруға арналмаған.
- Құрылғының ішіне/үстіне қағаз, картон, пластик, сүлгі, т.б. қоймаңыз, себебі бұл өрт шығуы мүмкін.
- Тағам пісіру кезінде өртеніп кетсе немесе темекі шеге бастаса, құрылғыны өшіріп, желіден ажыратыңыз. Жалын тоқтамайынша тостағанды шығармаңыз, себебі оттегі беру жалынды күшейтеді.
- Майды тікелей ыдысқа құймаңыз. Майды қолдану қажет болса, тағамды пісірер алдында онымен майлаған дұрыс. Пісіру кезінде түтін шықпау үшін тазартылған немесе иіссізденген майды қолданған жөн.
- Құрылғыны 2 сағаттан артық үздіксіз пайдалануға болмайды. Пайдалану аралығы құрылғының салқындауы үшін кемінде 30 минут болуы керек.
- Күйіп қалмас үшін ыдысты дайындау кезінде немесе одан кейін бірден ұстамаңыз. Тостағанды тұтқасынан ұстаңыз.
- Тостағанды құрылғыдан алған кезде ыстық бу мен ауадан сақ болыңыз.
- Тағам мөлшері тостаған көлемінің 2/3 бөлігінен аспауы керек.
- Құралды құрастыру немесе бөлшектеу алдында құрылғының розеткадан суырылғанына көз жеткізіңіз.
- Құрылғы 50/60 Гц айнаымалы ток жиілігімен жұмыс істеуге арналған. Ол реттеуді немесе ауыстыруды қажет етпейді: құрылғы белгіленген жиілік диапазонында автоматты түрде жұмыс істейді. Пайдаланушыға немесе орнатушыға қуат жиілігін орнату үшін ешқандай әрекетті орындау қажет емес.
- Қосар алдында қуат көзі құрылғыда көрсетілген номиналды кернеуге сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Қоректендіру сымсы зақымдалған болса, қауіпті болдырмау үшін оны өндіруші, оның қызмет көрсету агенті немесе соған ұқсас біліктілігі бар тұлғалар ауыстыруы керек.

ОРНАТУ ЖӘНЕ ҚОСУ

- Құрылғыны орауыштан шығарып, барлық орауыш материалдарын, соның ішінде қорғаныс қабықшаларын алып тастаңыз. Ескерту жапсырмаларын (бар болса) және корпустың құрылғының сериялық нөмірі бар жапсырманы орнында ұстаңыз. Түпнұсқа орауыш пен кепілдік талонын кепілдік мерзімі ішінде сақтау ұсынылады.
- Зауыттық қаптаманы ашқаннан кейін бірден (кейде құрылғыны пайдаланудың алғашқы күндерінде) бөгде иіс (жаңа құрылғының иісі) сезілуі мүмкін, бұл құрылғының ақаулығының белгісі емес және оның жұмысына әсер етпейді. Уақыт өте келе бөтен иіс жоғалады.
- Жұмыс кезінде дұрыс желдетуді қамтамасыз ету және қызып кетуді болдырмау үшін құрылғыны көлденең, тегіс, ыстыққа төзімді бетке балалардың қолы жетпейтін биіктікте, қабырғалардан/жиһаздан кемінде 10 см қашықтықта орнатыңыз. Бір жағы толығымен бос болуы керек. **Бұл құрылғыны ішіне салуға болмайды.**
- Құрылғыны жұмыс істеп тұрған кезде перделердің немесе басқа жанғыш заттардың астына/жанына қоймаңыз, себебі бұл өрт шығуы мүмкін.
- Құралды жерге тұйықталған розеткаға қосыңыз.

БІРІНШІ ҚОСУ

- Құрылғыны тасымалдаудан немесе сақтаудан кейін бірінші рет қосар алдында механикалық ақаулар мен корпустың зақымдалуын болдырмау үшін оны бөлме температурасында кемінде екі сағат ұстау қажет.
- Құралды дымқыл жұмсақ шүберекпен сүртіңіз, ыдысты жуатын сұйықтық қосылған жылы сумен жуып, жақсылап шаю керек, құралды электр желісіне қосар алдында барлық бөлшектерін жақсылап құрғатыңыз.
- Жаңа құрылғының иісін кетіру үшін бос құрылғыны 200°C ең жоғары температурада 5–10 минут бойы іске қосыңыз.
- Бөлмені желдетіңіз. Құрылғыны суытыңыз.

ОПЕРАЦИЯ

- Тостағанды салу.**
 - Тостағанды құрылғы корпусынан алу үшін **B4** тұтқасын ақырын тартыңыз.
 - Егер рецепт қажет болса немесе пісіру үшін ауа айналымы қажет болса, **B6** сөресін **B5** ыдысына салыңыз.
 - Тағамды біркелкі пісіру үшін ыдысқа немесе сөреге бір қабат етіп қойыңыз, бірақ тостаған көлемінің 2/3 бөлігінен аспауы керек.
 - B5** тостағанын өнімдерімен бірге қайтадан құрылғыға сырт еткенше абайлап салыңыз. Құлыптау механизміне зақым келтірмеу үшін шамадан тыс күш қолданбаңыз.
- Қуат сымының ашасын **B2** розеткаға қосыңыз.
- Қосылу.** Құрылғы қуат көзіне қосылған кезде, **B7** панелінің барлық басқару элементтері жанып, бір рет сөнеді, содан кейін құрылғы күту режиміне өтеді.

Бұл режимде **C12** дисплейі төрт жолақты көрсетеді: “— — — —”.

4. Күту режимінен шығыңыз.

- Құрылғыны күту режимінен ояту үшін **C3** пернесін аз уақыт түртіңіз. Барлық белгішелер панельде пайда болады және дисплей температура мен уақытты кезекпен көрсетеді.

- Құрылғы бағдарлама таңдау режиміне кіреді және тағам әзірлеуді бастау үшін пайдаланушының растауын күтеді.

- 1 минут бойы еш әрекет жасалмаса, құрылғы автоматты түрде күту режиміне өтеді. Құрылғыны күту режиміне қолмен қайтару үшін **C3** пернесін 2–3 секунд басып тұрыңыз.

- Күту режимінен шыққан кезде құрылғы зауыттық әдепкі параметрлермен іске қосылады.

5. Бағдарламаны таңдау және уақытты/температураны орнату.

- Алдымен ала орнатылған 6 пісіру бағдарламасының бірін таңдау және олардың арасында жылжу үшін **C1** пернесін пайдаланыңыз.

- Таңдалған бағдарлама үшін температураны (5°C қадамдарымен) және пісіру уақытын жеке орнатуға болады. Температура мен уақыт параметрлері арасында ауысу үшін **C2** пернесін түртіңіз.

- Температура мен пісіру уақытын реттеу үшін сәйкесінше **C4** және **C5** пернелерін пайдаланыңыз.

- Бағдарламаларды ауыстырған кезде пайдаланушы орнатқан мәндер бағдарламаның әдепкі параметрлеріне қалпына келтіріледі.

6. Дайындықтың басталуы.

- Бағдарламаны таңдап, параметрлерді орнатқаннан кейін **C3** пернесін түртіңіз.

- Құрылғы пісіруді бастайды.

- Бейнебетте қалған уақыт пен температура көрсетіледі.

- Пісіру аяқталған кезде құрылғы бес рет дыбыстық сигнал береді.

7. Пісіруді кідірту.

- Пісіру процесін кідірту үшін тостағанды алыңыз немесе **C3** пернесін түртіңіз.

- Тостағанды алу процесі автоматты түрде тоқтатады, басқару тақтасы сөнеді. Тостағанды орнына қойғанда, құрылғы пісіру бағдарламасын орындауды жалғастырады.

- Пісіруді тоқтатқаннан кейін желдеткіш қалдық қызуды кетіру үшін бірнеше секунд кідіріспен өшеді.

- Пісіру процесі тоқтаған кезде режим таңдау белгішелері **C6–C11** іске қосылады.

ҰСЫНЫСТАР

- Кейбір жағдайларда грильді қолдануға болмайды (мысалы, үлкен өнімдерді пісіргенде немесе ыстыққа төзімді ыдысты пайдаланғанда). Тікелей ыдыста пісіруге рұқсат етіледі.
- Пісіру кезінде құрылғы мезгіл-мезгіл қысқа уақытқа өшірілуі мүмкін — бұл құрылғыны қызып кетуден автоматты түрде қорғауға байланысты қалыпты құбылыс.

- Тостаған мен торды абайлап ұстаңыз, олардың жабыспайтын жабыны бар. Кез келген зақым дұрыс жұмыс істемейуі мүмкін. Тостағанмен және тормен жұмыс істегенде, жабыспайтын жабынға зақым келтірмеу үшін үшкір немесе металл заттарды пайдаланбаңыз. Силикон немесе ағаш ас құралдары мен керек-жарақтарды таңдаңыз.

- Біркелкі қуыру үшін кейбір өнімдерді пісіру кезінде шайқау немесе төңкеру керек. Ол үшін таймерді пісіру уақытының жартысына орнату ұсынылады. Таймер қоңырауын естіген кезде тостағанды алыңыз, өнімдерді шайқаңыз немесе бұраңыз. Содан кейін қалған пісіру уақытына таймерді орнатыңыз.

- Тағамның түрі мен мөлшеріне қарай ұсынылған пісіру уақытын азайтуға немесе көбейтуге болады.

- Пісіруге арналған ет немесе құс етінің бөліктерін немесе көкөністерді біркелкі және біркелкі қуыратын етіп кесу ұсынылады.

- Нан пісірілген тағамдарды дайындағанда, қытырлақ қыртыс алу үшін нанға аздап май қосу ұсынылады.

- Бұл құрылғыда шұжық және т.б. сияқты майы жоғары ингредиенттерді пісіру ұсынылмайды. Өнімде май көп болса, қабығы азырақ қытырлақ болады. Қауіпсіздік сақтала отырып, пісіру кезінде тостағаннан артық майды қағаз сүлгімен алып тастау ұсынылады.

- Кішкене пісірілген өнімдерді (мысалы, кекстер) пергамент қағазында пісіруге болады. Ыстық ауаның айналуы үшін жеткілікті кеңістік болуы үшін қағаздың өлшемі кішкентай болуы керек. **Назар аударыңыз:** пісіру қағазын ыдысқа емес, тек сөреге қою керек.

- Құрылғыны тағам өнімдерін қыздыру үшін пайдалануға болады, ол үшін 100–150°C температураны таңдап, таймерді 10 минутқа орнатыңыз. Өнім түріне байланысты параметрлерді реттеңіз.

- Пісіру алдында өнімдерді жуып, бірдей мөлшердегі кесектерге кесіп, қажет болған жағдайда оларды маринадтау ұсынылады.

- Фри картоптарынан басқа барлық тағамдарды пісірер алдында жібіту керек.

- Қытырлақ картопты пісірудің бір циклі үшін оңтайлы көлемі 300–500 грамм.

- Кекстер сияқты кеңейетін тағамдарды пісірген кезде ыдысты жартысынан артық толтырмаңыз.

- Салқындатылған тағамдарды әзірлеу уақытын (бөлме температурасына дейін алдын ала қыздырмай) 5 минутқа арттыру керек.

- Балық, ет, құс еті және жартылай фабрикаттарды пісіру кезінде өнімдерді грильге қою ұсынылады. Бұл ыстық ауаның біркелкі айналымын қамтамасыз етеді және екі жағынан пісіруді жақсартыды.

- Көкөністерді, фри картоптарын және біркелкі қуыруды қажет ететін басқа да тағамдарды пісіргенде, тағам ыдыстың түбіне тиіп кетпеуі және жабысып қалмауы үшін сөрені қолданған жөн.

- Пісіру, пішіндерде қуыру немесе сұйық ыдыстарды (кастрөлдер, пирогтар, кекстер) дайындау үшін сөрені пайдаланудың қажеті жоқ — өнімдер тікелей тостағанның түбіне немесе ыдысқа орнатылған қолайлы ыстыққа төзімді ыдысқа салынады.
- Белгілі бір тағамға сөрені пайдалану керек пе деген сенімсіз болсаңыз, арнайы рецепт нұсқауларын қараңыз.
- Аяа қуырғыш ішінде еркін аяа айналымын қамтамасыз ету үшін тостаған мен грильді шамадан тыс жүктемеңіз.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ

Құрылғыны жөндеуді, соның ішінде қуат кабелін ауыстыруды тек уәкілетті қызмет көрсету орталығының білікті маманы орындауы керек.

Құрылғының барлық бөліктерін әр қолданғаннан кейін дереу тазалаңыз.

- Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
- Тазалау алдында құралды 30 минут суытыңыз.
- Өте майлы тағамдарды пісіргеннен кейін гриль мен тостағанды дереу тазалау ұсынылады.
- Торды алу үшін пеш қолғаптарын немесе ыстыққа төзімді қолғаптарды пайдаланыңыз. Тостағандағы қалған майды/майды ағызып, торды және тостағанның ішін құрғатыңыз. Егер май салқындатса, ол қоюланып, тазалау қиынырақ болады.
- Пісіру табағын және сөрені жылы, сабынды суда жуыңыз. Абразивті тазалағыштарды немесе қатты щеткаларды пайдаланбаңыз, себебі бұл тостаған мен сөренің жабыспайтын жабынына зақым келтіруі мүмкін.
- Құрылғының корпусын және ішін дымқыл, жұмсақ шүберекпен сүртіңіз.
- Ыдысқа/торға кір жабысып қалса, оны жұғыш зат қосылған ыстық сумен толтырыңыз. Торды ыдысқа салып, 10 минутқа қалдырыңыз.
- **B8** қыздырғыш элементін құрғақ жұмсақ шүберекпен сүртіңіз.
- Электр тогының соғу қаупіне байланысты құрылғыны ешқашан суға батырмаңыз.
- Барлық бөліктерді мұқият құрғатыңыз.

САҚТАУ ЖӘНЕ ТАСЫМАЛДАУ

Ұзақ мерзімді сақтау алдында құрылғының барлық бөліктерін толығымен тазалап, құрғатыңыз.

Құрылғыны климаттық факторлардың (жауын-шашын, жоғары ылғалдылық және ауаның шаңдылығы) әсері болмаған жағдайда жабық, желдетілетін бөлмеде аяа температурасы -25 °C-тан 35 °C-қа дейінгі салыстырмалы ылғалдылығы 75% -дан аспайтын конденсациясыз сақтау керек.

Құрылғыны соғу немесе құлау салдарынан механикалық зақымдану мүмкіндігін қоспағанда, кез келген жабық көлік түрімен тасымалдауға болады.

УТИЛИЗАЦИЯ



Егер өнімде үстінен сызылған дөңгелекті қоқыс жәшігінің белгісі болса, онда бұл өнім 2012/19/EU Еуропа директивасына сай келеді.

Жергілікті электрлік және электронды тауарларды бөлек жинау жүйесін тексеріңіз. Жергілікті ережелерді орындаңыз.

Ескі құрылғыларды тұрмыстық қалдықтардан бөлек тастаңыз. Өнімді дұрыс қоқысқа тастау қоршаған ортаға және адам денсаулығына ықтимал теріс салдардың алдын алуға көмектеседі.

ШЕКТІ КҮЙДІҢ КРИТЕРИЙЛЕРІ

Түпнұсқа бөлшектері бар уәкілетті қызмет көрсету орталықтары жағдайында оларды жою мүмкін болмаса немесе жөндеуді жүргізудің экономикалық мақсатқа сай келмеуі кезінде агрегаттар мен бөлшектердің немесе олардың комбинацияларының бұзылуы (тозуы, коррозиясы, деформациясы, ескіруі, жарықтары немесе бұзылуы) құрылғының шекті күйінің критерийлері болып саналады.

Құрылғы мен оның істен шыққан және жөндеуге келмейтін бөліктерін арнайы қайта өңдеу орындарына тапсыру керек.



УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Спасибо, что выбрали аэрогриль бренда NORMANN.



Прежде чем приступить к использованию прибора, пожалуйста, внимательно изучите данное Руководство по эксплуатации.

Если возникают вопросы по работе прибора, всегда обращайтесь к данному руководству. Храните его в защищенном месте.

Производитель оставляет за собой право без уведомления потребителя вносить изменения в конструкцию приборов, технические характеристики и комплектацию для улучшения их технологических и эксплуатационных параметров.

В связи с постоянным совершенствованием конструкции, возможны отличия между приобретенным вами прибором и иллюстрациями, приведенными в данном руководстве. Иллюстрации также могут быть схематичными изображениями реальных объектов и не иметь с ними полного сходства.

СИМВОЛЫ

A1. Перед использованием устройства, внимательно прочтите руководство по эксплуатации.

A2. Символ «Опасное напряжение». Предупреждение о высоком напряжении.

A3. Класс защиты I. Устройство следует подключать к сетевой розетке с защитным заземляющим контактом.

A4. Символ «Осторожно! Горячая поверхность». Напоминание пользователю о том, что поверхности могут стать горячими в ходе использования.

A5. Предупреждение об охране окружающей среды. Устройство нельзя утилизировать вместе с обычными бытовыми отходами в стандартном мусорном баке, его необходимо отнести в пункт сбора электротехнических отходов.

ОПИСАНИЕ КОНСТРУКЦИИ

B1. Корпус.

B2. Кабель питания.

B3. Вентиляционное отверстие.

B4. Ручка чаши.

B5. Чаша.

B6. Решетка для гриля.

B7. Панель управления.

B8. Нагревательный элемент.

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

C1. Выбор программы.

C2. Установка температуры/времени приготовления.

C3. Пуск/Пауза/Включение.

C4. Увеличение температуры/времени приготовления.

C5. Уменьшение температуры/времени приготовления.

C6. Куриные ножки (200°C, 25 min).

C7. Картофельные дольки (200°C, 22 min).

C8. Яичница (180°C, 13 min).

C9. Рыбный стейк (180°C, 15 min).

C10. Наггетсы (200°C, 22 min).

C11. Овощи (160°C, 25 min).

C12. Информационный дисплей.

Сенсорная панель реагирует на касание, нет необходимости прикладывать усилие.

Используйте подушечку пальца, а не его кончик.

Каждое касание сопровождается звуковым сигналом.

Держите элементы сенсорной панели чистыми и сухими для лучшей чувствительности к нажатию.

Не накрывайте панель чем-либо, не ставьте посуду и другие предметы на панель.

ДАННЫЕ НА ЗАВОДСКОЙ ТАБЛИЧКЕ

D1. Товарный знак.

D2. Модель.

D3. Параметры сети.

D4. Мощность.

D5. Артикул.

D6. Арт.СЦ.

D7. Серийный номер.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- B1.** Корпус, 1 шт.
- B2.** Кабель питания, 1 шт.
- B5.** Чаша, 1 шт.
- B6.** Решетка для гриля, 1 шт.
- Руководство пользователя, 1 шт.

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Данный прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных условиях, в частности:

- в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и прочих производственных условиях;
- на сельскохозяйственных фермах;
- клиентами в гостиницах, отелях и прочей инфраструктуре жилого типа;
- в частных пансионатах.

Прибор предназначен для готовки без масла различных блюд, в том числе традиционноготавливаемых в духовом шкафу.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель: AAF-312.

Артикул: N16028-1.

Максимальная потребляемая мощность: 1200 Вт.

Параметры сети: 220–240 В~, 50/60 Гц.

Объем чаши: 3 л.

Диапазон регулировки температуры: от 80°C до 200°C.

Максимальная установка таймера: 60 мин.

Температура хранения и транспортировки: от -25°C до 35°C.

Температура эксплуатации: от 5°C до 35°C.

Влажность воздуха при хранении, транспортировке и эксплуатации: 15–75% без образования конденсата.

Класс защиты: I.

Класс пыле- влагозащиты: IPX0.

Размеры прибора: 285 × 230 × 302 мм.

Вес прибора: 2,8 кг.

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ



При использовании электрических приборов следует соблюдать следующие меры предосторожности:

- Используйте прибор согласно данному руководству по эксплуатации.
- Чтобы предотвратить риск пожара или удара током, избегайте попадания в прибор воды и эксплуатации прибора в условиях высокой влажности. Если по каким-то причинам вода попала внутрь прибора, обратитесь в уполномоченный сервисный центр NORMANN.
- Никогда самостоятельно не вскрывайте прибор — это может стать причиной поражения электрическим током, привести к выходу прибора из строя и аннулирует гарантийные обязательства производителя. Для ремонта и технического обслуживания обращайтесь только в сервисные центры, уполномоченные для ремонта приборов торговой марки NORMANN.
- В целях предотвращения поражения электротоком не допускайте погружения проводов или всего прибора в воду.
- Поверхности прибора могут стать

горячими в ходе использования. Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей прибора, это может привести к травме.

- Во время приготовления из вентиляционных отверстий выходит горячий воздух и пар, будьте осторожны, чтобы не обжечься.
- Используйте прихватки или термостойкие перчатки, чтобы достать готовое блюдо из прибора.
- Эксплуатация данного прибора ни в коем случае не подразумевает применение к нему физической силы, так как это может привести к поломке прибора по вине пользователя.
- Используйте только приспособления, входящие в комплект прибора.
- Для электропитания прибора используйте электросеть с надлежащими характеристиками.
- Не используйте прибор в помещениях, где в воздухе могут содержаться пары легковоспламеняющихся веществ.
- При перемещении прибора из прохладного помещения в теплое и наоборот распакуйте его перед началом эксплуатации и подождите 1–2 часа, не включая.
- Будьте особенно осторожны и внимательны, если рядом с работающим прибором находятся дети.
- Шнур питания специально сделан относительно коротким во избежание риска получения травмы.
- Не допускайте свисания шнура через острый край стола или его касания нагретых поверхностей.
- Не подключайте данный прибор к сети, перегруженной другими электроприборами: это может привести к тому, что прибор не будет функционировать должным образом.
- Не устанавливайте прибор вблизи газовых и электрических плит, а также духовок.
- Не используйте прибор при поврежденном шнуре питания, а также в случаях, если нарушена нормальная работа прибора, если оно падало или было повреждено каким-либо другим образом.
- При отключении прибора от сети держитесь только за вилку, не тяните за провод — это может привести к повреждению провода или розетки и вызвать короткое замыкание.
- По окончании использования отключите прибор от сети.
- Оберегайте прибор от ударов, падений, вибраций и иных механических воздействий.
- Обязательно отключайте прибор от сети перед началом мойки.
- Не используйте прибор вне помещений.
- 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.
- Настоящий прибор предназначен только для использования в быту.
- Не используйте при чистке прибора абразивные материалы и органические чистящие средства (спирт, бензин и т. д.). Для чистки корпуса прибора допускается использование небольшого количества нейтрального моющего средства.
- Не накрывайте прибор во время использования.
- Не разогревайте воду или другие жидкости с помощью данного прибора.
- Не перемещайте прибор во время использования.
- Используйте прибор только для приготовления и разогрева пищи.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Приборы не предназначены для работы от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Не помещайте в/на прибор бумагу, картон, пластик, полотенца и т. д., так как это может вызвать пожар.
- Если во время приготовления пища загорелась или задымилась, выключите прибор и вытащите штепсель из розетки. Не вынимайте чашу, пока пламя не прекратится, так как подача кислорода усилит пламя.
- Не заливайте масло непосредственно в чашу. При необходимости использовать масло, лучше смазать им продукты перед началом готовки. Рекомендуется использовать рафинированное или дезодорированное масло во избежание появления дыма в процессе приготовления.
- Не допускается непрерывное использование прибора более 2 часов. Между использованиями необходимо сделать перерыв минимум на 30 минут для остывания прибора.
- Не прикасайтесь к чаше во время или сразу после приготовления во избежание ожога. Держите чашу за ручку.
- Остерегайтесь горячего пара и воздуха при вынимании чаши из прибора.
- Количество продуктов не должно превышать 2/3 объема чаши.
- Перед сборкой или разборкой прибора убедитесь, что прибор выключен из розетки.
- Прибор предназначен для работы с частотой переменного тока 50/60 Гц. Не требует настройки или переключения: устройство автоматически работает с указанными диапазонами частоты. Пользователю или монтажнику не требуется выполнять каких-либо действий для установки частоты питания.
- Перед подключением убедитесь, что электросеть соответствует номинальному напряжению, указанному на приборе.

- При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.

УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ

- Распакуйте прибор и удалите весь упаковочный материал, в том числе защитные пленки. Сохраните на месте предупреждающие наклейки (при наличии) и наклейку с серийным номером прибора на корпусе. В течение действия гарантийного срока рекомендуется сохранять заводскую упаковку и гарантийный талон.
- Сразу после вскрытия заводской упаковки (иногда в течение первых дней пользования прибором) может ощущаться посторонний запах (запах нового прибора), который не является признаком неисправности прибора и не влияет на его работоспособность. С течением времени посторонний запах выветривается.
- Устанавливайте прибор на горизонтальной ровной термостойчивой поверхности на высоте, недосягаемой детьми, соблюдая расстояние от стен/мебели не менее 10 см для надлежащей вентиляции в процессе работы и во избежание перегрева. Одна сторона должна быть полностью свободной. **Данный прибор запрещается встраивать.**
- Не размещайте работающий прибор под/рядом с занавесками или иными легковоспламеняющимися материалами, поскольку это может привести к пожару.
- Подключайте прибор к сетевой розетке, имеющей заземление.

ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

1. Перед первым включением после транспортировки или хранения прибора необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов во избежание возникновения механических неисправностей и повреждений корпуса.
2. Протрите прибор влажной мягкой тканью, чашу и решетку рекомендуется вымыть теплой водой с добавлением жидкости для мытья посуды, тщательно высушите все детали перед подключением прибора к электросети.
3. Включите пустой прибор на 5–10 минут, установив максимальную температуру 200°C, чтобы удалить запахи нового прибора.
4. Проветрите помещение. Дайте прибору остыть.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. **Загрузка чаши.**
 - Осторожно потяните за ручку **B4**, чтобы извлечь чашу из корпуса прибора.
 - Установите решётку **B6** в чашу **B5**, если это предусмотрено рецептом или требуется циркуляция воздуха для приготовления.
 - Разместите продукты в чаше или на решётке одним слоем для равномерного

приготовления, но не более 2/3 объема чаши.

- Осторожно вставьте чашу **B5** с продуктами обратно в прибор до щелчка. Не применяйте излишних усилий, чтобы избежать поломки механизма фиксации.
- 2. Вставьте вилку шнура питания **B2** в розетку.
- 3. **Включение.** При подключении прибора к электросети все элементы управления панели **B7** единовременно загорятся и погаснут, после чего устройство перейдет в режим ожидания. В этом режиме на дисплее **C12** отображаются четыре полосы: «— — — —».
- 4. **Выход из режима ожидания.**
 - Чтобы вывести прибор из режима ожидания, кратко коснитесь клавиши **C3**. На панели отобразятся все иконки, а на дисплее поочередно будут отображаться температура и время.
 - Прибор перейдет в режим выбора программ и будет ожидать подтверждения пользователя для начала приготовления.
 - При отсутствии действий в течение 1 минуты устройство автоматически переходит в режим ожидания. Для возврата устройства в режим ожидания вручную удерживайте клавишу **C3** в течение 2–3 секунд.
 - При выходе из режима ожидания прибор запускается с заводскими параметрами по умолчанию.
- 5. **Выбор программы и установка времени/температуры.**
 - Для выбора одной из 6 предустановленных программ приготовления и навигации между ними используйте клавишу **C1**.
 - Вы можете индивидуально настроить температуру (с шагом 5°C) и время приготовления для выбранной программы. Для переключения между настройками температуры и времени коснитесь клавиши **C2**.
 - Для регулировки температуры и времени приготовления используйте клавиши **C4** и **C5** соответственно.
 - При переключении программы установленные пользователем значения сбрасываются к программным значениям по умолчанию.
- 6. **Начало приготовления.**
 - После выбора программы и настройки параметров коснитесь клавиши **C3**.
 - Прибор начнет готовить.
 - На дисплее будут отображаться оставшееся время и температура.
 - О завершении приготовления прибор подаст пятикратный звуковой сигнал.
- 7. **Приостановка приготовления.**
 - Чтобы приостановить процесс приготовления, выньте чашу или коснитесь клавиши **C3**.
 - Извлечение чаши автоматически приостанавливает процесс, панель управления гаснет. При установке чаши на место прибор продолжит выполнение программы приготовления блюда.
 - Вентилятор после остановки готовки выключается с задержкой в нескольких секунд для отвода остаточного тепла.

- При остановке процесса приготовления активируются иконки выбора режимов **C6–C11**.

РЕКОМЕНДАЦИИ

- В некоторых случаях решётку можно не использовать (например, при запекании крупных продуктов или использовании жаропрочной посуды). Допускается приготовление непосредственно в чаше.
- Во время приготовления прибор может периодически кратковременно выключаться — это нормальное явление, связанное с автоматической защитой прибора от перегрева.
- Аккуратно обращайтесь с чашей и решеткой, они имеют антипригарное покрытие. Любые повреждения могут привести к нарушению работы. Не используйте острые или металлические предметы при работе с чашей и решеткой, чтобы не повредить антипригарное покрытие. Выбирайте силиконовые или деревянные столовые приборы и аксессуары.
- Для равномерной обжарки некоторые продукты во время приготовления необходимо встряхивать или переворачивать. Для этого рекомендуется установить таймер на половину времени приготовления. Когда услышите звонок таймера, достаньте чашу, встряхните или переверните продукты. Затем установите таймер на оставшееся время приготовления.
- В зависимости от вида и количества продуктов вы можете уменьшить или увеличить рекомендованное время приготовления.
- Рекомендуется нарезать для приготовления одинаковые по размеру куски мяса или птицы, овощей, чтобы они равномерно и одинаково прожарились.
- При приготовлении продуктов в панировке рекомендуется добавлять немного масла в панировку для получения хрустящей корочки.
- Не рекомендуется готовить в этом приборе ингредиенты с высоким содержанием жира, такие как колбаса и т. п. Если продукт содержит много жира или масла, то корочка будет менее хрустящей. Рекомендуется в процессе приготовления убрать лишний жир из чаши с помощью бумажного полотенца, соблюдая правила безопасности.
- Выпечку небольшого размера (например, кексы) можно готовить на пергаментной бумаге. Размер бумаги должен быть небольшим, чтобы оставалось достаточно места для циркуляции горячего воздуха. **Обратите внимание:** бумагу для выпечки следует укладывать только на решетку, в чашу укладывать нельзя.
- Прибор можно использовать для разогрева продуктов, для этого выберите температуру 100–150°C, а таймер установите на 10 минут. Регулируйте параметры в зависимости от вида продукта.
- Перед приготовлением продукты рекомендуется помыть, порезать на

куски одинакового размера и при необходимости замариновать.

- Перед приготовлением все продукты, кроме картофеля фри, должны быть разморожены.
- Оптимальный объем одного цикла приготовления хрустящего картофеля фри — 300–500 грамм.
- Не заполняйте чашу больше чем наполовину при готовке блюд, увеличивающихся в объеме, например, кексов.
- Время приготовления охлажденных продуктов (без предварительного разогрева до комнатной температуры) следует увеличить на 5 минут.
- Для приготовления рыбы, мяса, птицы и полуфабрикатов рекомендуется размещать продукты на решётке. Это обеспечивает равномерную циркуляцию горячего воздуха и улучшает пропекание с обеих сторон.
- При приготовлении овощей, картофеля фри и других блюд, требующих равномерной обжарки, также желательно использовать решётку, чтобы продукты не припалили к дну чаши и не прилипали.
- Для выпечки, запекания в формах или приготовления жидких блюд (запеканки, пироги, кексы) решётку использовать не требуется — продукты помещаются прямо на дно чаши или в подходящую жаропрочную посуду, установленную в чашу.
- Если вы не уверены, использовать ли решётку для конкретного блюда, ориентируйтесь на инструкции конкретного рецепта.
- Не перегружайте чашу и решётку, чтобы обеспечить свободную циркуляцию воздуха внутри аэрогриля.

- Корпус прибора, а также внутреннюю часть протрите влажной и мягкой тканью.
- Если грязь пристала к чаше/решетке, заполните ее горячей водой с добавлением моющего средства. Поместите решетку в чашу и оставьте на 10 минут.
- Нагревательный элемент **B8** протрите сухой мягкой тканью, чтобы удалить остатки пищи.
- Никогда не погружайте прибор в воду из-за опасности поражения током.
- Тщательно высушите все детали.

ХРАНИЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

Перед длительным хранением очистите и полностью просушите все части прибора. Хранение прибора следует производить в закрытом вентилируемом помещении при отсутствии воздействия климатических факторов (атмосферные осадки, повышенная влажность и запыленность воздуха) при температуре воздуха от -25°C до 35°C с относительной влажностью воздуха не выше 75% без образования конденсата. Транспортировать прибор допускается любым видом крытого транспорта, исключив возможность механических повреждений при ударах или падениях.

УТИЛИЗАЦИЯ



Если товар имеет символ с зачеркнутым мусорным ящиком на колесах, это означает, что товар соответствует Европейской директиве 2012/19/EU.

Ознакомьтесь с местной системой раздельного сбора электрических и электронных товаров. Соблюдайте местные правила. Утилизируйте старые приборы отдельно от бытовых отходов. Правильная утилизация вашего товара позволит предотвратить возможные отрицательные последствия для окружающей среды и человеческого здоровья.

КРИТЕРИИ ПРЕДЕЛЬНОГО СОСТОЯНИЯ

Критериями предельного состояния прибора считаются поломки (износ, коррозия, деформация, старение, трещины или разрушения) узлов и деталей или их совокупность при невозможности их устранения в условиях авторизованных сервисных центров оригинальными деталями или экономическая нецелесообразность проведения ремонта. Прибор и его детали, вышедшие из строя и не подлежащие ремонту, необходимо сдать в специальные приёмные пункты по утилизации.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Гарантийный срок эксплуатации прибора составляет 12 месяцев со дня продажи конечному покупателю. Дата изготовления указана на приборе и на первой странице данного руководства.

Производитель ECO GROUP HONG KONG LIMITED, UNIT 617, 6/F, 131-132 CONNAUGHT ROAD WEST, SOLO WORKSHOPS, HONG KONG, на заводе-изготовителе в Китае (Фухай Таун, Индустриальный Парк, город Цыси, Нинбо, Чжэцзян, 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. +7 (495) 748-50-80.

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

Срок службы прибора — 3 года при его правильной эксплуатации.

Срок хранения — 10 лет.

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

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

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

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

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

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 прибора, даты продажи, подписи покупателя, штампа торгового предприятия.
2. Предоставление неисправного прибора 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 прибор, у которого не разборчив или изменен серийный номер;
3. На последствия самостоятельного ремонта, разборки, чистки и смазки прибора в гарантийный период (не требуемых по инструкции эксплуатации), о чем свидетельствует, например: заломы на шлицевых частях крепежа корпусных деталей;
4. На прибор, которое эксплуатировалось с нарушениями инструкции по эксплуатации или не по назначению;

ЧИСТКА И УХОД

Ремонт прибора, включая замену кабеля питания, должен производиться только квалифицированным специалистом уполномоченного сервисного центра.

Очищайте все детали прибора сразу после каждого использования.

- Отключите прибор от сети.
- Дайте прибору остыть 30 мин., прежде чем приступите к его очистке.
- После приготовления очень жирной пищи рекомендуется сразу очищать решетку и чашу.
- Используйте прихватки или термостойкие перчатки, чтобы достать решетку. Слейте остатки масла/жира из чаши, промокните решетку и внутреннюю часть чаши. Если жир остынет, он загустеет, и его тяжелее будет отмыть.
- Промойте чашу для приготовления и решетку в теплой мыльной воде. Запрещено использовать абразивные чистящие средства и грубые щетки, так как это может повредить антипригарное покрытие чаши и решетки.

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 прибор инородных тел, небрежным или

плохим уходом, повлекшим за собой выход из строя прибора;

7. На неисправности, возникшие вследствие перегрузки прибора, которые повлекли за собой выход из строя двигателя или другие узлы и детали.

8. На естественный износ прибора и комплектующих в результате интенсивного использования;

9. На такие виды работ, как регулировка, чистка, смазка и прочий уход, относящиеся к техническому обслуживанию прибора.

10. Предметом гарантии не является неполная комплектация прибора, которая могла быть обнаружена при продаже прибора.

11. Выход из строя деталей в результате кратковременного блокирования при работе.



Декларация о соответствии
№ ЕАЭС КG417/039.НК.02.03947

Полный актуальный список сервисных центров смотрите на сайте

Республика Беларусь



remont.tools.by/address

Российская Федерация



remont.tools.by/services/ru

другие страны



remont.tools.by/services/other

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

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. Гаспардарчая, 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. Электротесовская, 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. Сервисный центр «ЗУБИЛО Центр». Иваново, ул. Станкостроителей, 1Г, 8 (4932) 59-22-44 ИП Стецкий Д.Л. Казань, 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 Артющенко 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. Студенческая, 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 «Олливёр». Московская обл., Можайский г.о, д. Язеве, 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. Электроводовская, 2/2, оф. 20, 8 (913) 928-78-86. ИП Карышев 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 «Технодом». 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. Попова, 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. Черняховского, 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 Меринда 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. Громовай 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 Долматов 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