

polaris

since 1995



PMC 0576 ADS

Руководство по эксплуатации / Гарантия
Manual Instruction / Guarantee



Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой **POLARIS**.

Наши изделия разработаны в соответствии с высокими требованиями качества, функциональности и дизайна. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением нового изделия от нашей фирмы.

Внимание! Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним.

Сохраните руководство вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком, по возможности, картонной коробкой и упаковочным материалом.

Обратите внимание! Вследствие постоянного процесса внесения изменений и улучшений, между руководством и изделием могут наблюдаться некоторые различия. Производитель надеется, что пользователь обратит на это внимание.

СОДЕРЖАНИЕ

| | | |
|----|--|----|
| 1 | Общая информация | 4 |
| 2 | Сфера использования | 4 |
| 3 | Описание прибора | 4 |
| | 3.1. Устройство прибора | 5 |
| | 3.2. Панель управления и дисплей | 6 |
| 4 | Подготовка к работе | 8 |
| 5 | Эксплуатация прибора | 9 |
| | 5.1. Порядок работы | 10 |
| | 5.2. Функция «Отложенный старт» | 14 |
| | 5.3. Прерывание программы | 15 |
| | 5.4. Функция взвешивания продукта в чаше мультиварки | 16 |
| | 5.5. Отключение / включение автоматического перехода в режим подогрев | 17 |
| | 5.6. Программы приготовления | 18 |
| | 5.7. Краткая таблица программ приготовления | 31 |
| 6 | Чистка и уход за прибором | 34 |
| 7 | Транспортировка и хранение | 34 |
| 8 | Реализация | 35 |
| 9 | Требования по утилизации | 35 |
| 10 | Общие указания по безопасности при работе с электрической бытовой техникой | 36 |
| 11 | Меры предосторожности при использовании мультиварки | 37 |
| 12 | Поиск и устранение неисправностей | 39 |
| 13 | Комплектация | 40 |
| 14 | Технические характеристики | 40 |
| 15 | Информация о сертификации | 41 |
| 16 | Гарантийные обязательства | 42 |

1. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Настоящее руководство по эксплуатации предназначено для ознакомления с техническими данными, устройством, правилами эксплуатации и хранения мультиварки бытовой электрической, модель POLARIS **PMC 0576ADS** (далее по тексту – мультиварка, прибор).

2. СФЕРА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

1. Прибор предназначен для бытового и аналогичного применения при температуре и влажности жилого помещения в соответствии с данным Руководством:
 - в пунктах питания сотрудников магазинов, офисов, фермерских хозяйств и других подразделений;
 - в местах, предназначенных для постоянного проживания, а также в гостиницах и отелях;
 - в местах, предназначенных для ночлега и завтрака.
2. Прибор не предназначен для промышленного и коммерческого использования, а также для обработки непищевых продуктов.
3. Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате неправильного или непредусмотренного настоящим Руководством использования.

3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Мультиварка **PMC 0576ADS** - это современный многофункциональный прибор для приготовления пищи. Сочетая в себе функции плиты, духового шкафа, пароварки, устройства для приготовления йогурта мультиварка поможет Вам сэкономить место на кухне.

С мультиваркой вы сможете легко и быстро приготовить свои любимые блюда. Также данный прибор оснащен весами для определения количества необходимых ингредиентов в соответствии с рецептом приготавливаемого блюда, что, несомненно, упростит процесс готовки.

Функция «Мой рецепт Plus» создана специально для творческих людей. Благодаря возможности самостоятельно устанавливать температуру и время приготовления, данная функция даст Вам поистине безграничные возможности для приготовления разнообразных блюд, от самых простых до кулинарных шедевров.

Вы быстро оцените преимущество функций отложенного старта и автоподогрева блюд, которые позволят Вам приготовить блюдо к определенному времени и сохранить его теплым после приготовления.

3.1. УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



АКСЕССУАРЫ



3.2. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ДИСПЛЕЙ



| Сенсор | Значение |
|---|---|
| <p>Дисплей</p>  | <p>Отображает время приготовления и температуру приготовления, если программа допускает изменение температуры.</p> |
|  | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Данный сенсор служит для запуска предварительно выбранной программы приготовления. ▪ Нажатие сенсора “СТАРТ” во время приготовления блюда отключает и включает автоматический переход в режим ПОДОГРЕВ. |
|  | <ul style="list-style-type: none"> ▪ При помощи данного сенсора можно прервать любую программу до ее завершения. После этого прибор перейдет в режим ожидания. ▪ Если прибор находится в режиме ожидания (программы не запущены), нажатие сенсора “ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА” запускает режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени. ▪ В режиме выбора программ приготовления нажатие данного сенсора сбрасывает настройки и переводит прибор в режим ожидания. ▪ Светящийся индикатор сенсора «Подогрев/Отмена» сигнализирует о включенном режиме подогрева или о переходе выполняемой программы по ее окончании в режим подогрева. |

| Сенсор | Значение |
|---|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> Сенсор перехода в универсальный 3-х ступенчатый режим «Мой рецепт Plus» с ручной настройкой времени и температуры приготовления на каждом этапе. После перехода в режим настройки «Мой рецепт Plus» повторным нажатием данного сенсора можно циклично перемещаться между этапами. |
|  | <ul style="list-style-type: none"> Активация функции «Отложенный старт» позволяет приготовить пищу к необходимому времени (см. п. 5.2.). |
|  | <ul style="list-style-type: none"> Данный сенсор служит для выбора одной из 18 программ приготовления. Каждое нажатие сенсора “МЕНЮ” перемещает курсор списка программ на одно положение, при этом на панели управления загорается световой индикатор рядом с названием программы и раздается однократный звуковой сигнал. |
|  | <ul style="list-style-type: none"> С помощью этих кнопок можно настроить время и температуру приготовления (если предусмотрено программой) в соответствии с рецептом блюда. При изменении времени приготовления сенсором “< / Час” увеличивается время в часах, а сенсором “> / Мин” увеличивается в минутах. При установке температуры, сенсор < увеличивает значение, а сенсор > уменьшает. |
|  | <ul style="list-style-type: none"> При помощи данного сенсора в режиме выбора и настройки программы можно перейти от настройки времени приготовления к настройке температуры (если настройка температуры предусмотрена выбранной программой) и обратно. |
|  | <ul style="list-style-type: none"> Данный сенсор активирует/отключает функцию весов в мультиварке |
|  | <ul style="list-style-type: none"> Касание данного сенсора, во время взвешивания продукта в чаше, обнуляет значение веса на дисплее. |

На заметку!



- В иллюстрациях, приведенных в данном Руководстве по эксплуатации, использованы лишь общие, схематичные изображения.
- Для получения идеального кулинарного результата, пожалуйста, всегда соблюдайте рекомендованное соотношение ингредиентов, последовательность их добавления в чашу согласно рецептуре блюда, указанных в книге рецептов, а также придерживайтесь температурным рекомендациям продуктов, их свежести и сроков годности.

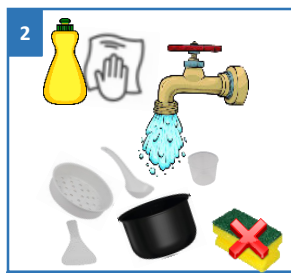
4. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- Откройте упаковку, аккуратно извлеките прибор, удалите все упаковочные и рекламные материалы.
- Извлеките все аксессуары и руководство по эксплуатации.
- Проверьте комплект поставки (см. раздел Комплектация).
- Снимите все рекламные наклейки. Протрите корпус прибора влажной тканью.
- Промойте чашу и аксессуары тёплой мыльной водой без использования агрессивных и абразивных моющих средств.
- Тщательно просушите.



1

Снимите с корпуса
все наклейки и
протрите влажной
тканью



2

Промойте чашу и
аксессуары тёплой
мыльной водой



3

Тщательно
просушите

5. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

- Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте Руководство и следуйте его указаниям.
- При первоначальном включении прибора возможно появление дыма, связанного с обгоранием остатков масла, используемого при производстве.

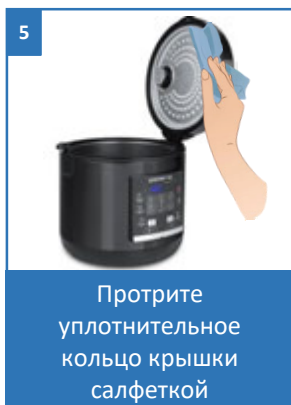
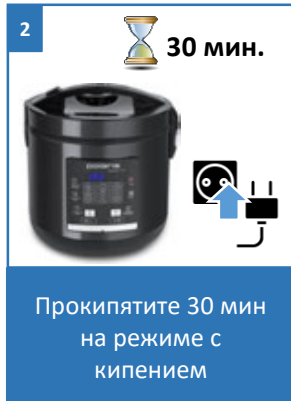
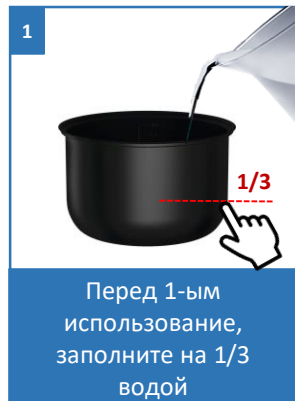


Внимание! Настройка и индикация текущего времени не предусмотрена.

- Чтобы устранить посторонние запахи, перед первым использованием рекомендуется прокипятить воду в мультиварке в температурном режиме с кипением в течение 30 минут при заполнении чаши не более, чем на одну треть.
- После окончания обработки отключите прибор от сети, дайте прибору остыть с открытой крышкой, слейте воду из чаши, протрите прибор насухо и оставьте его сушиться с открытой крышкой.
- Протрите уплотнительное кольцо крышки с двух сторон салфеткой, смоченной растительным маслом, а затем – салфеткой, смоченной лимонным соком.



Внимание: уплотнительное кольцо не снимается.



5.1. ПОРЯДОК РАБОТЫ

1. Откройте крышку прибора, нажав на кнопку замка крышки

- Убедитесь, что внутренние и внешние части прибора освобождены от упаковки и не имеют загрязнений.
- Извлеките чашу из мультиварки.



Внимание: Используйте только оригинальную чашу данной модели, не имеющую вмятин и деформаций, не заменяйте ее чашей от другой мультиварки либо другой емкостью. Это может послужить причиной неисправности прибора.

- Убедитесь, что между чашей и нагревательной поверхностью нет посторонних предметов или жидкости.



2. Поместите необходимые продукты в чашу (кроме программ «Жарка», «Паста»).

- Следуйте рецепту приготовления блюда и указаниям в описании программ приготовления.
- В программах «Жарка», «Паста», помещайте продукты в чашу только после ее предварительного прогрева до рабочей температуры. На программе «Жарка» прогрев осуществляется с установленной в прибор пустой чашей, с небольшим количеством масла на дне чаши. На программе «Паста» прогрев производится с водой в чаше, соответственно рецепту. Крышка прибора во время прогрева должна быть закрыта.
- В указанных режимах мультиварка подает звуковой сигнал, когда рабочая температура достигнута. При этом отсчет времени приготовления начинается только после звукового сигнала.



3. Установите чашу в мультиварку

- Следите, чтобы чаша была правильно установлена на нагревательном элементе.
- Слегка поворачивайте внутреннюю чашу в мультиварке из стороны в сторону, пока она не установится в нужном положении плотно на нагревательной поверхности.



Внимание! На программе «Жарка» прогрев осуществляется с установленной в прибор пустой чашей, с небольшим количеством масла на дне чаши. На программе «Паста» прогрев производится с водой в чаше, соответственно рецепту. Крышка прибора во время прогрева должна быть закрыта.

4. Крышка мультиварки может оставаться открытой или закрытой в зависимости от программы приготовления и рекомендаций рецепта

- Следуйте рекомендациям по положению крышки, указанным в описании каждой программы.



Внимание! При неправильном положении крышки результат может не отвечать требованиям




5. Включите мультиварку в сеть

- Не подключайте прибор к розетке, если не выполнены вышеуказанные рекомендации.
- На дисплее загорится индикация (- - - -).
- Прибор находится в ждущем режиме.
- Параметры сети должны соответствовать техническим характеристикам прибора (см. раздел «Технические характеристики»).




6. Нажатием сенсора “МЕНЮ” выберите программу приготовления

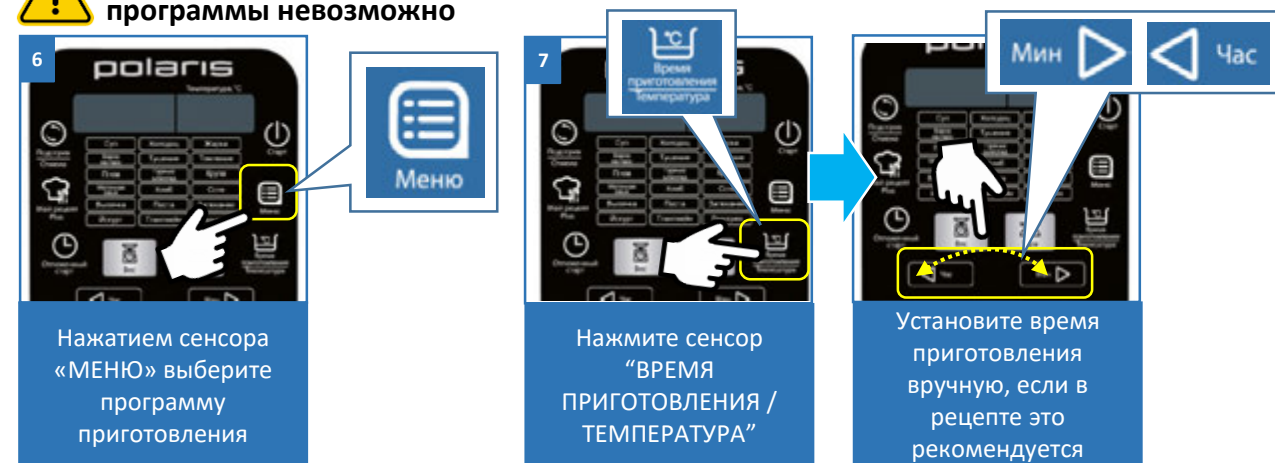
- Сенсор “МЕНЮ” переключает программу приготовления на одну вперед.
- На панели управления будет гореть световой индикатор с названием программы.

 **Внимание! Названия программ на панели управления не являются сенсорами выбора программ**

7. Установите время приготовления согласно рецепту блюда

- Нажмите сенсор “ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ / ТЕМПЕРАТУРА”. Дисплей, отображающий время приготовления, начнет мигать.
- Последовательным нажатием кнопок “ЧАСЫ” или “МИНУТЫ” установите время приготовления, если в рецепте указано время, отличное от заданного по умолчанию.
- Диапазон изменения времени и шаг – согласно выбранной программе приготовления.

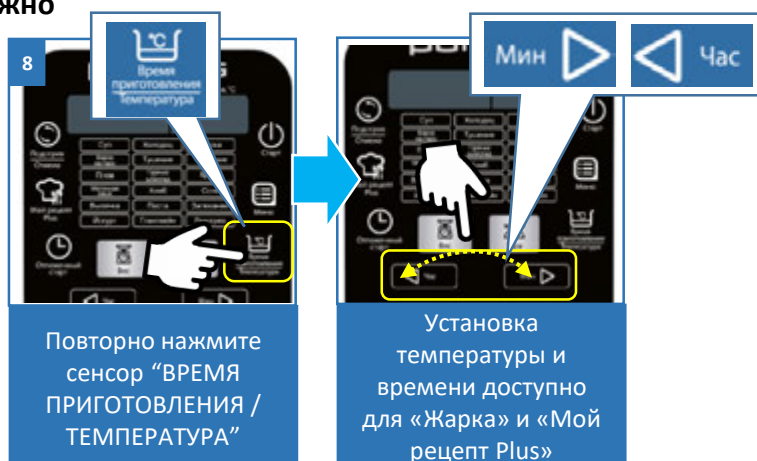
 **Внимание! Изменение времени приготовления во время прохождения программы невозможно**



8. Установите температуру приготовления согласно рецепту блюда (доступно только для программ «Жарка» и «Мой рецепт Plus»)

- Повторно нажмите сенсор “ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ / ТЕМПЕРАТУРА”
- Отображаемое на дисплее значение температуры начнет мигать (только для тех программ, где возможно ее изменение).
- Последовательным нажатием кнопок “ЧАСЫ” или “МИНУТЫ” измените значение температуры приготовления.
- Диапазон и шаг изменения температуры - согласно выбранной программе приготовления.

 **Внимание! Изменение температуры приготовления во время прохождения программы невозможно**



9. Запустите программу приготовления

- Нажмите сенсор «СТАРТ». (Если вы не нажмете сенсор «СТАРТ» в течение 10 секунд после установки параметров приготовления, мультиварка издаст звуковой сигнал и перейдет в режим ожидания.)
- Мультиварка издаст звуковой сигнал.
- Световые индикаторы сенсора «СТАРТ» и названия программы будут гореть в течение всего времени приготовления.
- Также загорится индикатор сенсора «ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА», это означает, что по окончании работы программы прибор автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ, если он не был отключен заранее (см. п. 5.4.)
- Прибор не переходит в режим ПОДОГРЕВ по завершении программ с температурой приготовления менее 80°C.



Внимание!

При первоначальном включении прибора возможно появление дыма, связанного с обгоранием остатков масла, используемого при производстве.

При работе прибора возможно возникновение «щелчков», связанных с работой реле. Наличие данного эффекта является нормальной работой прибора и не свидетельствует о его неисправности.

10. Окончание программы

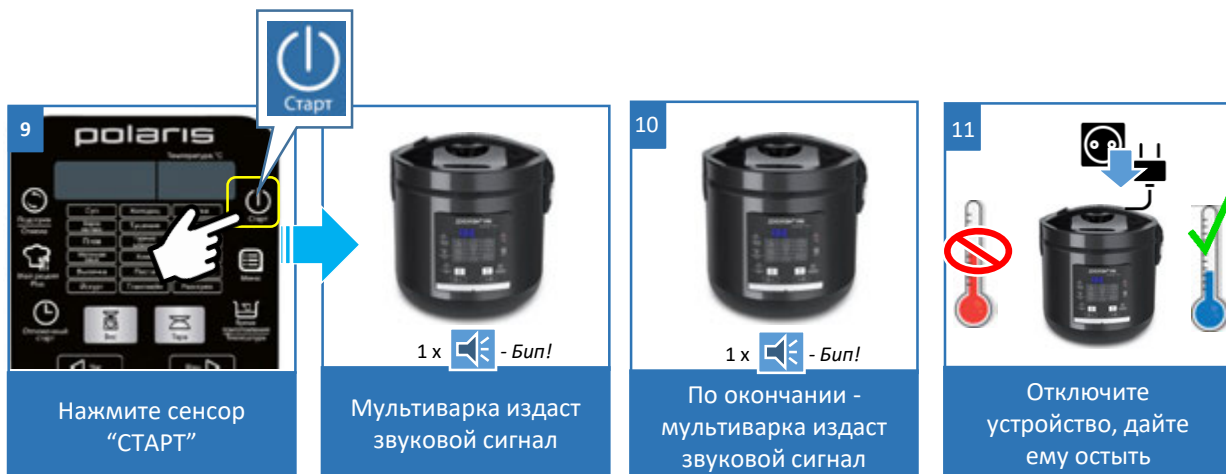
- По окончании времени работы мультиварка издаст звуковой сигнал.
- Индикатор сенсора «СТАРТ» погаснет.
- Прибор перейдет в режим ПОДОГРЕВ, если он не был отключен заранее (см. п. 5.4.).
- Отобразится прямой отсчет времени, показывающий, сколько подогревается блюдо

11. Отключите устройство

- Прежде чем приступить к чистке прибора, дайте ему остыть.



Внимание! Ручка крышки прибора не предназначена для его переноски. Она служит только для открывания/закрывания крышки. Переноска прибора за ручку может привести к поломке замка крышки



5.2. ФУНКЦИЯ «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»

Функция «Отложенный старт» позволяет приготовить пищу к необходимому времени.

- Максимальное время отсрочки окончания приготовления может составлять 24 часа.

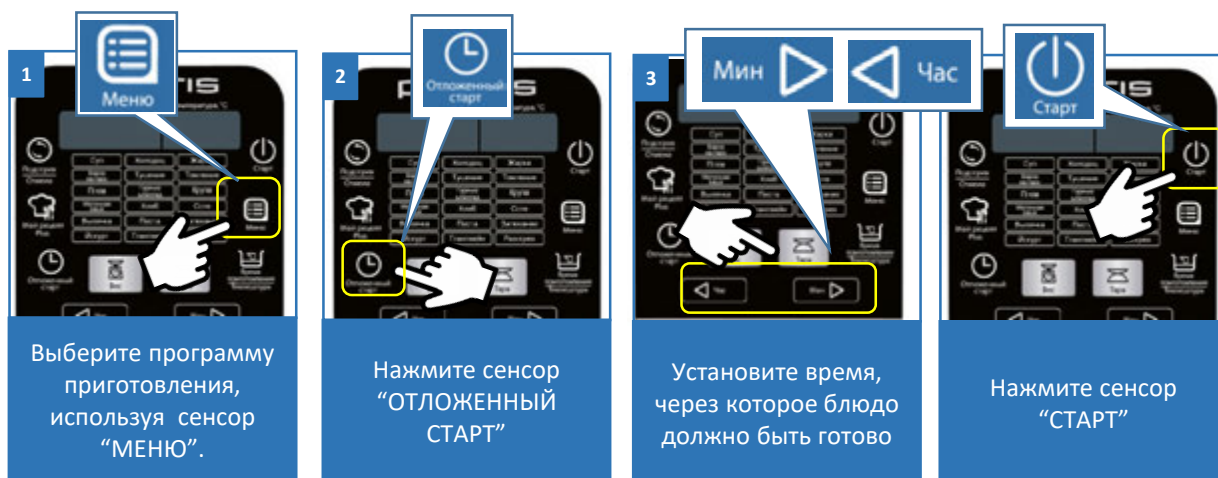


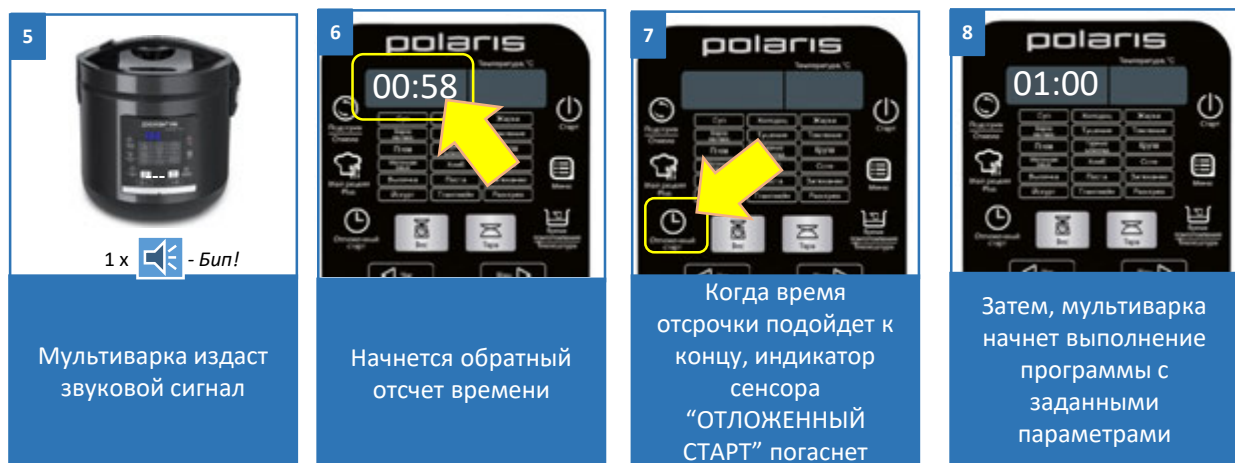
Однако, пожалуйста, не откладывайте старт на длительное время, если в ингредиентах блюда есть скоропортящиеся

- Функция «Отложенный старт» доступна для всех программ.
- В программах «Жарка», «Варка на пару», «Паста» обратный отсчет времени включается по достижении рабочей температуры, поэтому окончание приготовления может наступить несколько раньше или позже установленного для «Отложенного старта» времени (в зависимости от заполнения чаши).

Для активации режима «Отложенный старт»:

- Выберите программу приготовления, используя сенсор «МЕНЮ».
- Задайте параметры программы (время и температуру, где это возможно).
- Нажмите сенсор «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ».
- Загорится световой индикатор сенсора «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ».
- С помощью кнопок «ЧАСЫ» или «МИНУТЫ» установите время, через которое блюдо должно быть готово. Таймер во время установки времени мигает. Время отсрочки добавляется к заданному ранее времени приготовления.
- Минимальный шаг установки времени отсрочки – 1 минута, за исключением программы «Жарка».
- Нажмите сенсор «СТАРТ».
- Мультиварка издаст звуковой сигнал, начнется обратный отсчет времени.
- Когда время отсрочки подойдет к концу, индикатор сенсора «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» погаснет, и мультиварка начнет выполнение программы с заданными параметрами.
- Обратный отсчет времени продолжится в соответствии с установками выбранной программы





Мультиварка издаст звуковой сигнал

Начнется обратный отсчет времени

Когда время отсрочки подойдет к концу, индикатор сенсора "ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ" погаснет

Затем, мультиварка начнет выполнение программы с заданными параметрами

5.3. ПРЕРЫВАНИЕ ПРОГРАММЫ

При необходимости Вы можете прервать прохождение программы в любое время. Нажмите сенсор "ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА", мультиварка издаст звуковой сигнал и перейдет в режим ожидания.



Внимание!

При отключении электропитания прибор запоминает текущие значения времени и температуры. При подаче электричества выполнение программы продолжается.

Следует учитывать, что при длительном отсутствии питания прибор остынет. В таком случае для успешной готовки может потребоваться повторный запуск программы с ее начала.



Нажмите сенсор "ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА"

Мультиварка издаст 1 звуковой сигнал и перейдет в режим ожидания

5.4. Функция взвешивания продукта в чаше мультиварки

Во время приготовления блюда по рецепту очень часто возникает необходимость отмерить и добавить точное количество некоторых ингредиентов.

С мультиваркой PMC 0576ADS больше нет необходимости использовать дополнительный прибор, такой как кухонные весы, т.к. функция взвешивания встроена в саму мультиварку.

Чтобы добавить точное количество определенного ингредиента в чашу мультиварки:

- Коснитесь сенсора “ВЕС” в момент, когда мультиварка находится в режиме ожидания.
- Прозвучит звуковой сигнал, загорится символ весов.
- Дождитесь, пока на дисплее отобразится значение «0000G».
- Постепенно добавляйте необходимый ингредиент в чашу, пока на дисплее не отразится значение веса данного ингредиента, равное указанному в рецепте приготавливаемого блюда.
- Чтобы добавить следующий ингредиент, коснитесь сенсора “ТАРА” и дождитесь, пока на дисплее отобразится значение «0000G». После этого можно добавлять следующий ингредиент.
- После завершения добавления и взвешивания продуктов повторно коснитесь сенсора “ВЕС” и мультиварка перейдет в режим ожидания. Символ весов погаснет.



На заметку!

При продолжительном (более 1 часа) использовании на максимальной температуре 140-160 градусов возможно искажение показаний весов.



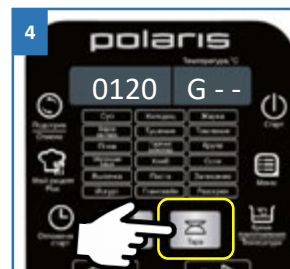
Коснитесь сенсора “ВЕС” в режиме ожидания



Прозвучит звуковой сигнал.
Дождитесь значение «0000G»



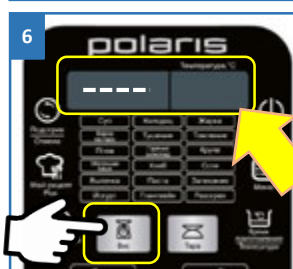
Постепенно добавляйте необходимый ингредиент в чашу



Чтобы добавить следующий ингредиент - коснитесь “ТАРА” и дождитесь «0000G»



Добавьте следующий ингредиент



После завершения - коснитесь сенсора “ВЕС”, символ весов погаснет

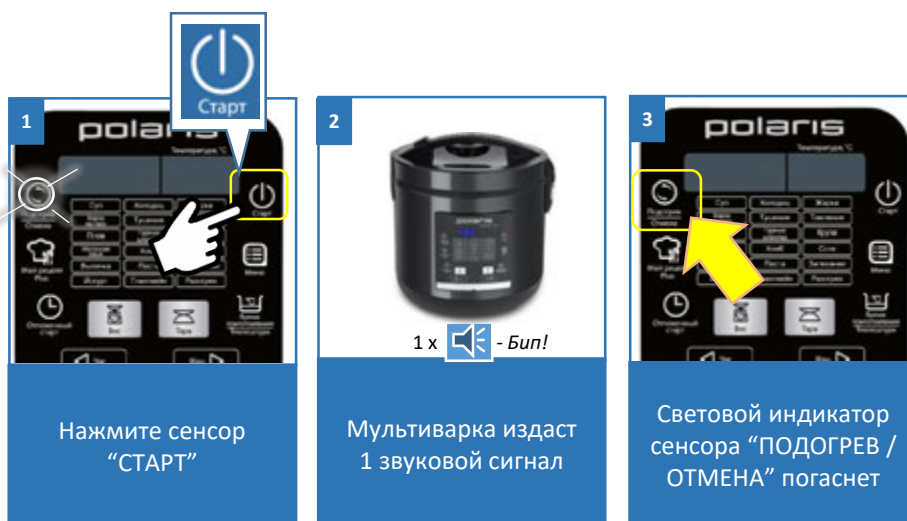
5.5. Отключение / включение автоматического перехода в режим ПОДОГРЕВ

Вы можете заранее отключить автоматический переход в режим ПОДОГРЕВ по окончании программы.

1. Для этого, при прохождении программы, нажмите сенсор “СТАРТ”.
2. Прибор издаст звуковой сигнал и световой индикатор сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА” погаснет.
3. Для повторного включения режима ПОДОГРЕВ, снова нажмите сенсор “СТАРТ”, световой индикатор сенсора “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА” загорится вновь.



На заметку! Прибор не переходит автоматически в режим ПОДОГРЕВ в программах с температурой приготовления на последнем этапе менее 80°C.



5.6. ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

«Мой рецепт Plus»

Данная программа позволяет установить вручную с панели температуру и время приготовления на трех последовательных этапах, что позволит Вам приготовить любые блюда. Возможен выбор и настройка одного, двух или трех автоматически сменяющихся этапов (ступеней).

Для данной программы доступна функция отложенного старта (см. п.5.2.)

1. Откройте крышку прибора, нажав на кнопку

- Убедитесь, что внутренние и внешние части прибора освобождены от упаковки и не имеют загрязнений.
- Убедитесь, что между чашей и нагревательной поверхностью нет посторонних предметов или жидкости.

2. Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу

- Соблюдайте рекомендованное соотношение ингредиентов и последовательность их добавления в чашу.

3. Установите чашу в мультиварку

- Всегда проверяйте правильность установки чаши.

4. Закройте крышку или оставьте ее открытой в зависимости от требований рецепта

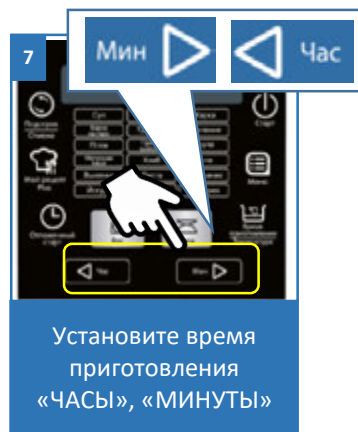
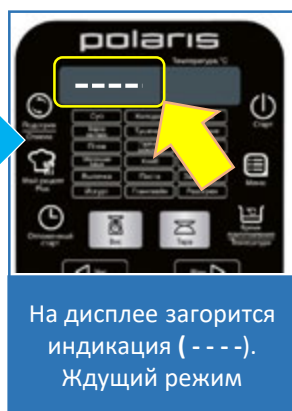
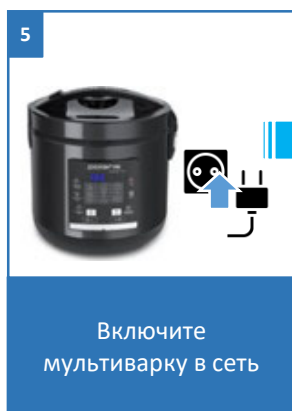


Внимание! При неправильном положении крышки результат может не отвечать требованиям.

5. Включите прибор

- На дисплее загорится индикация « - - - - ».
- Прибор находится в ждущем режиме.
- Не подключайте прибор к розетке, если не выполнены вышеуказанные рекомендации.
- Параметры сети должны соответствовать техническим характеристикам прибора (см. раздел «Технические характеристики»).





6. Нажмите сенсор «МОЙ РЕЦЕПТ PLUS»

- На панели управления загорятся световой индикатор сенсора «МОЙ РЕЦЕПТ PLUS» и будет мигать световой индикатор сенсора «СТАРТ».
- На дисплее загорится индикатор первого этапа и время приготовления по умолчанию для первого этапа.
- На дисплее замигает время приготовления.

7. Установите время приготовления на первом этапе согласно рецепту

- Последовательным нажатием кнопок «ЧАСЫ» и «МИНУТЫ» установите время приготовления.
- Максимальная продолжительность работы всех трех этапов программы «Мой рецепт Plus» – 16 часов.
- Максимальная продолжительность одного этапа 9 часов 55 минут.
- Шаг изменения времени нажатием кнопок «ЧАСЫ» и «МИНУТЫ» переменный:
 - 1 минута в диапазоне от 5 до 45 минут,
 - 5 минут – от 45 минут до 1 часа 30 минут,
 - 10 минут – от 1 часа 30 минут до 3 часов,
 - 20 минут – от 3 часов до 12 часов,
 - **Продолжительность этапов с температурой приготовления более 140°C – не более 3 часов.**

8. Установите температуру приготовления согласно рецепту

- Нажмите сенсор «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ / ТЕМПЕРАТУРА»
- Последовательным нажатием кнопок «ЧАСЫ» и «МИНУТЫ» установите температуру приготовления.
- Диапазон изменения температуры может варьироваться от 35 до 160°C.
- Шаг изменения температуры 5°C в диапазоне от 35 до 110°C и 10°C в диапазоне от 110 до 160°C.



9. Перейдите к программированию следующего этапа

- Нажмите сенсор “МОЙ РЕЦЕПТ PLUS”.
- На дисплее загорится индикация второго этапа и время приготовления по умолчанию.
- Следуя приведенному алгоритму, запрограммируйте необходимое количество этапов приготовления от 1 до 3.

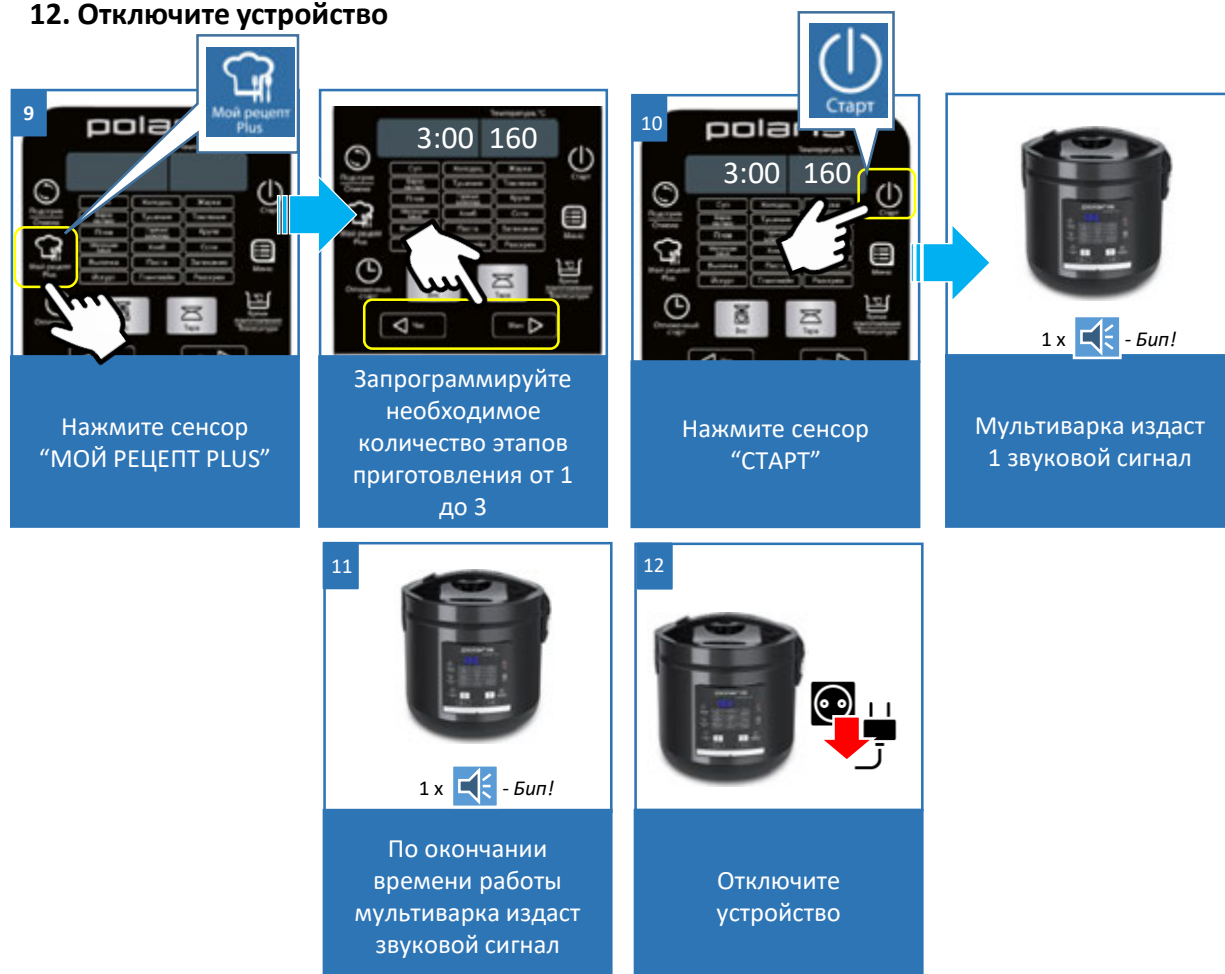
10. Запустите программу

- Нажмите сенсор “СТАРТ”. Устройство издаст звуковой сигнал.
- На дисплее отобразится обратный отсчет времени приготовления.
- Мультиварка начнет приготовление по заданной программе.
- Световые индикаторы кнопок “СТАРТ” и “МОЙ РЕЦЕПТ PLUS” будут гореть в течение всего времени приготовления.
- Индикатор этапов приготовления мигает в соответствии с выполняемым этапом.
- Также загорится индикатор сенсора, «ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА» это означает, что по окончании работы программы прибор автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ, если он не был отключен заранее (см. п. 5.4.)

11. Окончание программы

- По окончании времени работы мультиварка издаст звуковой сигнал. Индикатор работы погаснет.
- Прибор перейдет в режим ПОДОГРЕВ.
- Отобразится прямой отсчет времени, показывающий, сколько подогревается блюдо.

12. Отключите устройство



«СУП»

Программа «Суп» предназначена для приготовления супов, бульонов и прочих блюд.

Во время приготовления в данной программе рекомендуется оставлять крышку закрытой.

Для данной программы доступна функция отложенного старта (см. п.5.2.)
Следуйте указаниям раздела 5.1.

Порядок работы:

- Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу.
- Установите чашу в мультиварку. Предварительная обжарка ингредиентов осуществляется в программе «Жарка».
- Время приготовления по умолчанию для данной программы – 1 час.
- Диапазон времени приготовления может варьироваться от 1 часа до 4 часов с шагом 10 минут.
- Запустите программу, нажав сенсор “СТАРТ”.
- По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени (см. п.5.4).

«КРУПА»

Программа предназначена для приготовления рассыпчатых полезных гарниров из круп.

Во время приготовления в данной программе рекомендуется держать крышку закрытой.

Для данной программы доступна функция отложенного старта (см. п.5.2.)
Следуйте указаниям раздела 5.1.

Порядок работы:

- Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку.
- Время приготовления по умолчанию для данной программы – 40 минут. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 20 минут до 2 часов с шагом 5 минут.
- Запустите программу, нажав сенсор “СТАРТ”.
- По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени (см. п.5.4).



По окончании программы «Крупа» не рекомендуется оставлять блюдо в режиме ПОДОГРЕВ более чем на 15 минут.

«ЖАРКА»

Программа «Жарка» служит для обжаривания продуктов. В зависимости от рецептуры и природы продуктов можно выбирать необходимые временные и температурные режимы.

Предварительный прогрев на программе Жарка должен производиться без продукта, с закрытой крышкой. После сигнала о прогреве следует открыть крышку, поместить продукт и жарить с открытой крышкой.



Внимание! Не оставляйте мультиварку без присмотра в режиме «Жарка».

Для данной программы доступна функция отложенного старта (см. п.5.2.). Следуйте указаниям раздела 5.1.

Порядок работы:

- Налейте в чашу небольшое количество масла, достаточное для обжаривания.
- Время приготовления по умолчанию для данной программы – 30 минут. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 10 минут до 1 часа с шагом 5 минут.
- Диапазон температуры приготовления может варьироваться от 100 до 160°C с шагом 10°C.
- Запустите программу, нажав сенсор “СТАРТ”. Для ускорения прогрева закройте крышку. Обратный отсчёт времени отобразится на дисплее после звукового сигнала о прогреве чаши.
- Поместите продукты в чашу после звукового сигнала.
- Во время жарки необходимо помешивать, переворачивать продукт и контролировать его готовность. Присыхание и подгорание продукта свидетельствует о упущенном моменте готовности и недостатке масла. Если готовность блюда наступила раньше окончания установленного времени приготовления, отключите прибор вручную нажатием сенсор “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”.
- По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени (см. п.5.4).

«РАЗОГРЕВ»

Программа предназначена для подогрева уже готовых блюд.

Во время приготовления в данной программе рекомендуется держать **крышку закрытой**.

Некоторые блюда при разогреве требуют контроля степени разогрева, помешивания и переворачивания, при этом допускается открывание крышки.

При достижении продуктом необходимой степени разогрева до окончания времени программы, отключите программу вручную нажатием сенсора “ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА”.

Для данной программы доступна функция отложенного старта (см. п.5.2.)

Следуйте указаниям раздела 5.1.

Порядок работы.

- Поместите готовое блюдо, которое Вы хотите подогреть, в чашу. Установите чашу в мультиварку.
- Время по умолчанию для данной программы – 20 минут. Диапазон времени может варьироваться от 10 минут до 1 часа с шагом 5 минут.
- Запустите программу, нажав сенсор “СТАРТ”.
- По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени (см. п.5.4).

«ПАСТА»

Данная программа предназначена для варки макаронных изделий.



Внимание! Во время приготовления в данной программе рекомендуется **до закипания воды** держать **крышку закрытой**, **после закипания и добавления** продуктов в чашу - **открытой**, так как при варке образуется много пены.

Для данной программы доступна функция отложенного старта (см. п.5.2.)
Следуйте указаниям раздела 5.1.

Порядок работы:

- Налейте в чашу воды, максимальное количество воды – 2/3 объема чаши.
- Время приготовления по умолчанию для данной программы – 8 минут.
- Диапазон времени приготовления может варьироваться от 8 до 20 минут с шагом 1 минута.
- Запустите программу, нажав сенсор “СТАРТ”.
- После звукового сигнала поместите в чашу макаронные изделия.
- По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени (см. п.5.4).

«МОЛОЧНАЯ КАША»

Программа предназначена для приготовления молочных супов и каш.

Во время приготовления в данной программе рекомендуется держать **крышку закрытой**.

Для данной программы доступна функция отложенного старта (см. п.5.2.)
Следуйте указаниям раздела 5.1.

Порядок работы:

- Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку.
- Время приготовления по умолчанию для данной программы – 1 час. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 10 минут до 1 часа 30 минут с шагом 5 минут.
- Запустите программу, нажав сенсор “СТАРТ”.
- По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени (см. п.5.4).



По окончании программы «Молочная каша» не рекомендуется оставлять блюдо в режиме ПОДОГРЕВ более чем на 15 минут.

«ВЫПЕЧКА»

Программа «Выпечка» служит для выпекания коржей, кексов, пирогов, запеканок и приготовления прочих блюд из уже готового теста.

Во время приготовления в данной программе рекомендуется оставлять крышку закрытой.

Для данной программы доступна функция отложенного старта (см. п.5.2.)
Следуйте указаниям раздела 5.1.

Порядок работы:

- Выложите тесто в чашу и разровняйте.
- *Можете смазать чашу сливочным маслом или маргарином, чтобы выпечку было легче извлекать.*
- Время приготовления по умолчанию для данной программы – 1 час. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 30 минут до 3 часов 30 минут с шагом 10 минут.
- Запустите программу, нажав сенсор “СТАРТ”.
- *Время приготовления выпечки зависит от ее вида и объема.*
- По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени (см. п.5.4).

«ВАРКА НА ПАРУ»

Программа «Варка на пару» позволяет приготовить пищу на пару, сохраняя витамины и полезные свойства продуктов. Специальный контейнер для варки на пару поставляется в комплекте с устройством.

Во время приготовления в данной программе рекомендуется держать крышку закрытой.

Для данной программы доступна функция отложенного старта (см. п.5.2.)
Следуйте указаниям раздела 5.1.

Порядок работы:

- Налейте в чашу воды не более ½ объема чаши и установите чашу в мультиварку. Для варки на пару рекомендуется наливать 500 – 700 мл воды. Поместите продукты в контейнер для варки на пару, установите контейнер на чашу.
- Время приготовления по умолчанию для данной программы – 5 минут. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 5 минут до 1 часа с шагом 1 минута.
- Запустите программу, нажав сенсор “СТАРТ”.
- По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени (см. п.5.4).

«ТУШЕНИЕ»

Данная программа предназначена для приготовления рагу, мясных и овощных блюд. Поддерживаемая температура позволяет сохранить полезные свойства продуктов.

Во время приготовления в данной программе рекомендуется оставлять **крышку закрытой**.

Для данной программы доступна функция отложенного старта (см. п.5.2.)

Следуйте указаниям раздела 5.1.

Порядок работы:

- Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку. Предварительная обжарка ингредиентов осуществляется в программе «Жарка».
- Время приготовления по умолчанию для данной программы – 2 часа. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 30 минут до 8 часов с шагом 30 минут.
- Запустите программу, нажав сенсор “СТАРТ”.
- По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени (см. п.5.4).

«ЙОГУРТ»

В программе «Йогурт» поддерживается постоянная температура (+38°C +42°C), необходимая для роста бифидобактерий и получения прекрасного йогурта из закваски и молока

Во время приготовления в данной программе рекомендуется держать **крышку закрытой**.

Для данной программы доступна функция отложенного старта (см. п.5.2.)

Следуйте указаниям раздела 5.1.

Порядок работы:

- Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку.
- Время приготовления по умолчанию для данной программы – 8 часов.
- Диапазон времени приготовления может варьироваться от 4 до 12 часов с шагом 30 минут.
- Запустите программу, нажав сенсор “СТАРТ”.
- По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и перейдет в режим ожидания. По окончании программы «Йогурт» мультиварка в режим ПОДОГРЕВ не переходит.

«ГЛИНТВЕЙН»

Программа предназначена для приготовления глинтвейна.

Во время приготовления в данной программе рекомендуется **держат** крышку закрытой.

Для данной программы доступна функция отложенного старта (см. п.5.2.)

Порядок работы:

- Поместите продукты в чашу.
- Установите чашу в мультиварку.
- Время по умолчанию для данной программы– 30 минут.
- Диапазон времени приготовления может варьироваться от 20 до 40 минут с минимальным шагом 5 минут.
- Запустите программу, нажав сенсор “СТАРТ”.
- По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени.

«ПЛОВ»

Данная программа предназначена для приготовления различных видов плова.

Во время приготовления в данной программе рекомендуется оставлять **крышку закрытой**.

Для данной программы доступна функция отложенного старта (см. п.5.2.)

Следуйте указаниям раздела 5.1.

Порядок работы:

- Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку. Предварительная обжарка ингредиентов осуществляется в программе «Жарка».
- Время приготовления по умолчанию для данной программы – 1 час. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 20 минут до 2 часов с шагом 5 минут.
- Запустите программу, нажав сенсор “СТАРТ”.
- По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени (см. п.5.4).

«ХОЛОДЕЦ»

Программа «Холодец» служит для приготовления холодца.

Во время приготовления в данной программе рекомендуется **держат** крышку закрытой.

Для данной программы доступна функция отложенного старта (см. п.5.2.)

Следуйте указаниям раздела 5.1.

Порядок работы:

- Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку.
- Время приготовления по умолчанию для данной программы – 6 часов.
- Диапазон времени приготовления может варьироваться от 2 до 8 часов с шагом 1 час.
- Запустите программу, нажав сенсор “СТАРТ”.
- По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени (см. п.5.4).

«ХЛЕБ»

Программа «Хлеб» служит для выпечки хлеба из предварительно замешанного теста.

Программа является двухступенчатой.

- **Первый этап** – расстойка теста, происходит при низкой температуре приготовления.
- **Второй этап** - выпечка, осуществляется при высокой температуре. Во время приготовления в данной программе крышка должна быть закрыта. Следуйте указаниям раздела 5.1.

Порядок работы:

- Поместите готовое тесто в чашу.
- Установите чашу в мультиварку.
- Время приготовления по умолчанию на первом этапе приготовления – 2 часа. Диапазон времени первого этапа может варьироваться от 30 минут до 2 часов 30 минут с минимальным шагом 5 минут.
- Запрограммируйте второй этап, нажав сенсор “ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ / ТЕМПЕРАТУРА”. Время приготовления по умолчанию на 2 этапе – 1 час. Диапазон времени 2 этапа может варьироваться от 30 минут до 2 часов с минимальным шагом 5 минут. Запустите программу, нажав сенсор “СТАРТ”.
- По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени.

«ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД»

Данная программа служит для приготовления горячего шоколада.

Во время приготовления в данной программе рекомендуется **держат** крышку закрытой.

Для данной программы доступна функция отложенного старта (см. п.5.2.)

Следуйте указаниям раздела 5.1.

Порядок работы:

- Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку.
- Время приготовления по умолчанию для данной программы – 15 минут. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 10 минут до 30 минут с минимальным шагом 5 минут.
- Запустите программу, нажав сенсор “СТАРТ”.
- По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени (см. п.5.4).

«СОТЕ»

Программа «Соте» предназначена для приготовления соте и других блюд из овощей.

Во время приготовления в данной программе рекомендуется **держат** крышку закрытой.

Для данной программы доступна функция отложенного старта (см. п.5.2.)

Следуйте указаниям раздела 5.1.

Порядок работы:

- Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку.
- Время приготовления по умолчанию для данной программы – 2 часа. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 1 до 8 часов с шагом 30 минут.
- Запустите программу, нажав сенсор “СТАРТ”.
- По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени (см. п.5.4).

«ЗАПЕКАНИЕ»

Программа «Запекание» служит для запекания овощей, мяса, рыбы, приготовления сложных многокомпонентных запеканок и прочих блюд.

Во время приготовления в данной программе рекомендуется **держат** крышку закрытой.

Для данной программы доступна функция отложенного старта (см. п.5.2.)

Следуйте указаниям раздела 5.1.

Порядок работы:

- Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу.
- Установите чашу в мультиварку.
- Время приготовления по умолчанию для данной программы – 30 минут. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 10 минут до 2 часов 30 минут с шагом 5 минут.
- Запустите программу, нажав сенсор “СТАРТ”.
- По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени (см. п.5.4).

«ТОМЛЕНИЕ»

Программа «Томление» имитирует процесс приготовления блюд в русской печи.

Блюдо готовится путем очень долгого и медленного тушения при постоянно повышающейся температуре, что позволяет сохранить полезные свойства продуктов и придать им неповторимый вкус.

Во время приготовления в данной программе рекомендуется **держат** крышку закрытой.

Для данной программы доступна функция отложенного старта (см. п.5.2.)

Следуйте указаниям раздела 5.1.

Порядок работы:

- Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку. Предварительная обжарка ингредиентов осуществляется в программе «Жарка».
- Время приготовления по умолчанию для данной программы – 5 часов. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 1 до 8 часов с шагом 10 минут.
- Запустите программу, нажав сенсор “СТАРТ”.
- По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени (см. п.5.4).

Технология приготовления Sous-vide (су-вид) в мультиварке

1. Поместите продукт в вакуумный пакет.
2. Налейте в чашу достаточное количество воды.
3. Выберите функцию Мой рецепт plus.
4. Установите температуру и время согласно таблице в зависимости от продукта.



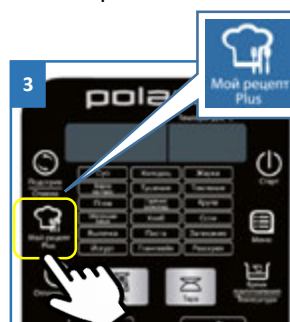
1

Поместите продукт в вакуумный пакет



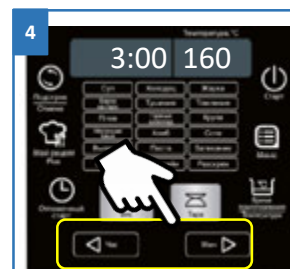
2

Налейте в чашу достаточное количество воды



3

Выберите функцию "МОЙ РЕЦЕПТ PLUS"



4

Установите температуру и время согласно таблице в зависимости от продукта.

| НАЗВАНИЕ ПРОДУКТА | ТЕМПЕРАТУРА (С) | ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ |
|--|-----------------|-----------------------------------|
| КУРИЦА | | |
| • Нежная и сочная куриная грудка | 65°C | 1-3 часа |
| • Мясо куриного бедра сочное и легко отделяется от кости | 75°C | 45 мин - 5 часов |
| ГОВЯДИНА | | |
| Средняя готовность/ Medium | 58°C | 1-2 часа |
| СВИНИНА/ Отбивная | | |
| Розовое сочное мясо | 62°C | 1-3 часа |
| Белое сочное мясо | 70°C | 1-3 часа |
| РЫБА | | |
| Нежная рыба | 40°C | от 40 мин до 1 часа 10 мин |
| КАРТОФЕЛЬ, МОРКОВЬ | 62°C | 1 час 30 минут - 3 часа |

5.7. КРАТКАЯ ТАБЛИЦА ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

| Программа приготовления | Время и температура приготовления | Регулировка времени и температуры | Возможность использовать функцию «Отложенный старт» | Рекомендации по положению крышки |
|-------------------------|--|--|---|---|
| Мой рецепт Plus | 5 минут (16 часов – максимальная суммарная продолжительность трех этапов, 12 часов – максимальная продолжительность одного этапа.) Температура: 35 – 160°C. | Шаг изменения времени: 1 минута в диапазоне от 5 до 45 минут, 5 минут – от 45 минут до 1 часа 30 минут, 10 минут – от 1 часа 30 минут до 3 часов, 20 минут – от 3 часов до 9 часов 55 мин, Шаг изменения температуры: 5°C в диапазоне от 35 до 110°C 10°C в диапазоне от 110 до 160°C. | Да | Открыта/ Закрыта |
| Суп | 1 час / 97°C | 30 мин – 4 часа, шаг 10 минут | Да | Закрыта |
| Холодец | 6 часов / 93°C | 2 – 8 часов, шаг 1 час | Да | Закрыта |
| Крупа | 40 минут / 115°C | 20 минут – 2 часа, шаг 5 минут | Да | Закрыта |
| Жарка | 30 минут | 10 минут – 1 час, шаг 5 минут 100 – 160°C, шаг 10°C | Да | Открыта |
| Паста | 8 минут / 105-115°C | 5 – 20 минут, шаг 1 минута | Да | До закипания воды закрыта, после открыта |
| Соте | 2 часа / 90°C | 1 – 8 часов, шаг 30 минут | Да | Закрыта |
| Тушение | 2 часа / 93°C | 30 минут – 8 часов, шаг 30 минут | Да | Закрыта |
| Выпечка | 1 час / 130°C | 30 минут – 3 часа 30 минут, шаг 10 минут | Да | Закрыта |
| Йогурт | 8 часов / 38-42°C | 4 – 12 часов, шаг 30 минут | Да | Закрыта |
| Томление | 5 часов / первая четверть времени приготовления 45°C, вторая- 65°C, третья- 85°C, четвертая - 95°C | 1 – 8 часов, шаг 10 минут | Да | Закрыта |
| Горячий шоколад | 15 минут / 100°C | 10 - 30 минут, шаг 5 минут | Да | Закрыта |

| Программа приготовления | | Время и температура приготовления | Регулировка времени и температуры | Возможность использовать функцию «Отложенный старт» | Рекомендации по положению крышки |
|-------------------------|--------|-----------------------------------|---|---|----------------------------------|
| Молочная каша | | 1 час / 95°C | 10 минут – 1 час 30 минут, шаг 5 минут | Да | Закрыта |
| Хлеб | 1 этап | 2 часа / 35°C | 30 минут – 2 часа 30 минут, шаг 5 минут | Да | Закрыта |
| | 2 этап | 1 час / 145°C | 30 минут – 2 часа, шаг 5 минут | Да | Закрыта |
| Глинтвейн | | 30 минут / 65°C | 20 – 40 минут, шаг 5 минут | Да | Закрыта |
| Запекание | | 30 минут / 145°C | 10 минут – 2 часа 30 минут, шаг 5 минут | Да | Закрыта |
| Варка на пару | | 5 минут / 115-120°C | 5 минут – 1 час, шаг 1 минута | Да | Закрыта |
| Плов | | 1 час / 120-125°C | 20 минут – 2 часа, шаг 5 минут | Да | Закрыта |
| Разогрев | | 20 минут / 105°C | 10 минут – 1 час, шаг 5 минут | Да | Закрыта |



В программах с возможностью ручной настройки температуры пользователь устанавливает необходимую температуру вручную, при этом готовность продукта напрямую зависит от правильности выбора температуры и времени приготовления.

Температуры настройки автоматических программ указаны для справки, их изменение в процессе приготовления происходит автоматически без участия пользователя.

При этом в разные моменты работы программы (в зависимости от содержимого чаши) температура может отличаться от справочного значения, которое является установочным.

Например: при установленной температуре в 115 °C и наличии в чаше жидкости при замере температура в чаше не превысит значения в 100 °C (точка кипения воды), при этом кипение воды в чаше будет интенсивным. При этом разница между установленным и реальным значениями температуры не является признаком неисправности прибора.

Если программа рассчитана на варку (работа с водой), то при выкипании либо отсутствии воды в чаше программа автоматически сбрасывается, так как температура дна чаши превышает значение порога безопасности для данной программы. Сбрасывание программы без воды является нормальной реакцией системы защиты.

При проведении измерений следует учитывать следующее:

- Точка замера температуры находится в центре дна чаши, установленной в прибор, измерение производится закрепленным датчиком (термопарой) при закрытой крышке прибора.
- Для правильной оценки значения следует производить измерения в течение всего времени прохождения программы с интервалом времени 30 сек. между измерениями.
- На основе полученных значений составляется диаграмма температурно–временной зависимости, выявляется участок, на котором температура циклически изменяется при относительно неизменных максимальных и минимальных значениях (участок термостатирования)
- Справочное значение температуры будет находиться между минимальным и максимальным измеренным значением на участке термостатирования.

При измерениях следует учитывать особенности автоматических программ:

- Если программа рассчитана на работу с жидкостью (водой), то при измерениях следует налить в чашу 1 л воды.
- Если программа рассчитана на работу без воды, измерения следует производить с пустой чашей.

При наличии в чаше продукта измеренные значения могут отличаться от справочных из-за наличия в продуктах разного содержания жидкости (воды), кипение которой не позволяет температуре в точке замера подняться выше 100 °С по законам физики.

Для получения значений, близких к реально настроенным, следует использовать жидкость с температурой кипения, превышающей заданное справочное значение (например, растительное масло), с массой, эквивалентной массе продукта.

6. ЧИСТКА И УХОД ЗА ПРИБОРОМ

- По окончании приготовления всегда очищайте мультиварку от остатков пищи и загрязнений.
- Не пользуйтесь щетками с металлической проволокой и растворителем для очистки загрязненных частей мультиварки.
- Если остатки блюда прикипели к внутренней чаше, замочите ее перед мытьем. Протрите внутреннюю чашу после мытья.
- Не опускайте корпус прибора в воду. Для очистки корпуса используйте влажную мягкую губку или ткань.



ВНИМАНИЕ: При мытье чаши в посудомоечной машине на незащищенных алюминиевых поверхностях возможно образование темного пачкающегося налета и изменение цвета.

- Не допускайте засорения отверстия для выпуска пара. Клапан-пароотделитель имеет съемную конструкцию, регулярно промывайте его водой во избежание засорения.
- После каждого приготовления необходимо снять и опустошить конденсатоприемник, расположенный на боковой стенке прибора. Промойте, просушите его и установите на место.
- Для помешивания используйте только деревянную лопатку или специальную пластмассовую ложку, поставляемую в комплекте с прибором.
- Не наливайте в чашу уксус, это может ее повредить.
- Спустя некоторое время чаша может поменять цвет из-за того, что контактирует с водой и моющими средствами. Это нормальное явление, и мультиварка может без опасений эксплуатироваться дальше.
- Для очистки НЕ используйте абразивные вещества.

7. ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Транспортировка приборов проводится всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида.
- При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку.
- Транспортировка приборов должна исключать возможность непосредственного воздействия на них атмосферных осадков и агрессивных сред.
- Приборы хранятся в закрытом сухом и чистом помещении при температуре окружающего воздуха не ниже плюс 5°C и не выше плюс 40°C с относительной влажностью не выше 70% и отсутствии в окружающей среде кислотных и других паров, отрицательно влияющих на материалы приборов.

8. РЕАЛИЗАЦИЯ

Правила реализации не установлены.

9. ТРЕБОВАНИЯ ПО УТИЛИЗАЦИИ

Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке и в соответствии с действующими требованиями и нормами отраслевой нормативной документации, в том числе в соответствии с СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления.»



Внимание! После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим Вы поможете защитить окружающую среду.



Во избежание риска пожара, поражения электрическим током или получения травмы при использовании вашего прибора, а также его поломки, строго соблюдайте основные меры предосторожности при работе с данным прибором, а также общие указания по безопасности при работе с электроприборами.

10. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ РАБОТЕ С ЭЛЕКТРОПРИБОРАМИ

- Эксплуатация прибора должна производиться в соответствии с «Правилами технической эксплуатации электроустановок потребителей».
- Прибор предназначен исключительно для использования в быту.
- Прибор должен быть использован только по назначению.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения, или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.
- Перед вводом в эксплуатацию этого прибора тщательно прочитайте настоящее руководство по эксплуатации.
- Каждый раз перед включением прибора осмотрите его. При наличии повреждений прибора и сетевого шнура ни в коем случае не включайте прибор в розетку.
- Не следует использовать прибор после падения, если имеются видимые признаки повреждения. Перед использованием прибор должен быть проверен квалифицированным специалистом.
- Прибор и сетевой шнур должны храниться так, чтобы они не попадали под воздействие жары, прямых солнечных лучей и влаги.



Внимание! Не используйте прибор вблизи ванн, раковин или других емкостей, заполненных водой.

- Ни в коем случае не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. При намокании прибора сразу отключите его от сети.
- В случае падения прибора в воду немедленно отключите его от сети. При этом ни в коем случае не опускайте руки в воду. Перед повторным использованием прибор должен быть проверен квалифицированным специалистом.
- Включайте прибор только в источник переменного тока (~). Перед включением убедитесь, что прибор рассчитан на напряжение, используемое в сети.
- **Любое ошибочное включение лишает Вас права на гарантийное обслуживание.**
- Прибор может быть включен только в сеть с заземлением. Для обеспечения Вашей безопасности заземление должно соответствовать установленным электротехническим нормам. Не пользуйтесь нестандартными источниками питания или устройствами подключения.
- Не используйте прибор вне помещений. Предохраняйте прибор от ударов об острые углы. По окончании эксплуатации, чистке или поломке прибора всегда отключайте его от сети.
- Запрещается отключать прибор от сети, держа его за сетевой провод. При отключении прибора от сети держитесь за штепсельную вилку.
- Использование дополнительных аксессуаров, не входящих в комплектацию, лишает Вас права на гарантийное обслуживание.
- После использования никогда не обматывайте провод электропитания вокруг прибора, так как со временем это может привести к излому провода. Всегда расправляйте провод на время хранения.
- Не производите ремонт прибора самостоятельно. Ремонт должен производиться только квалифицированными специалистами сервисного центра.
- Для ремонта прибора могут быть использованы только оригинальные запасные части.

11. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ РАБОТЕ С МУЛЬТИВАРКОЙ

- При использовании прибора убедитесь в том, что вокруг него имеется достаточно свободного места. Прибор должен находиться на расстоянии не менее 15см от огнеопасных объектов, таких как мебель, шторы и пр.
- Не размещайте прибор в непосредственной близости к стенам и мебели, т.к. при работе из прибора выходит пар, что может вызвать изменение цвета и деформацию предметов мебели и покрытия стен.
- Не накрывайте мультиварку полотенцем и другими предметами в процессе работы, пар должен выходить свободно.
- При использовании прибора устанавливайте его на сухой ровной термостойкой поверхности, не допускайте закрытия посторонними предметами, скатертями, матерчатыми покрытиями или чем-либо еще вентиляционных отверстий в дне прибора, так как это может привести к перегреву.
- Перед первым использованием рекомендуется прокипятить воду в мультиварке в температурном режиме («Варка на пару») в течение 30 минут при заполнении чаши до одной трети для устранения посторонних запахов.
- Не включайте выполнение программ на мультиварке без установленной внутренней чаши, не вынимайте чашу из мультиварки во время работы программы.
- Не используйте мультиварку рядом с источниками тепла (газовыми или электрическими плитами).
- Во избежание ожогов не касайтесь работающего прибора. По окончании эксплуатации дайте мультиварке остыть.
- Проверьте напряжение, прежде чем включить прибор в сеть.
- Не оставляйте электроприбор включенным в сеть, если не готовите еду.
- Перед тем, как отсоединить прибор от сети, убедитесь, что он находится в режиме ожидания и программа не запущена.
- Никогда не поднимайте/не передвигайте прибор, пока он подключен к электросети.
- Не переносите прибор с заполненной продуктами внутренней чашей.
- Не прикасайтесь к внутренней чаше во время работы мультиварки.
- Не стучите по внутренней поверхности чаши, не оттирайте ее силой и не используйте для чистки прибора абразивные очистители и агрессивные моющие вещества.
- Не используйте для перемешивания или извлечения продуктов из чаши металлические кухонные принадлежности, они могут повредить антипригарное покрытие. Используйте деревянные, пластиковые или силиконовые принадлежности.
- Не оставляйте кухонные принадлежности в чаше в процессе приготовления.
- Не используйте мультиварку без уплотнительного кольца или если оно повреждено. Для замены уплотнительного кольца обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
- Не оставляйте продукты или воду в мультиварке на длительное время.
- Не заполняйте чашу продуктами выше отметки максимального уровня.
- Не наливайте в чашу уксус, это может повредить покрытие.
- Не используйте чашу мультиварки для приготовления пищи вне мультиварки, не нагревайте ее на плите и других источниках тепла.

- Не используйте чашу в качестве емкости для смешивания и контейнера для хранения продуктов.
- Используйте в приборе только штатную исправную чашу.
- Не заменяйте чашу мультиварки другой емкостью либо чашей от другой мультиварки. Не используйте в приборе деформированную чашу или чашу с повреждением внутреннего покрытия.
- Между съемной чашей и внутренним корпусом, а также между дном чаши и нагревательным элементом не должно быть никаких посторонних предметов, наслоений и остатков продукта.
- При приготовлении крупы соблюдайте рекомендованное соотношение крупы и воды в чаше.
- Спустя некоторое время, чаша может поменять цвет из-за контакта с водой и моющими средствами. Это нормальное явление, и мультиварка может без опасений эксплуатироваться дальше.
- Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате неправильного или непредусмотренного настоящим Руководством использования



1
Не ставьте на мягкую поверхность. Ставьте прибор только на твердую



2
Не подвергайте прибор экстремальным внешним воздействиям



3
Не используйте прибор рядом с источниками тепла (газовыми или электрическими плитами)



4
Во время работы не закрывайте вентиляционные отверстия в корпусе



5
Не оставляйте прибор без присмотра во время работы



6
НИКОГДА не используйте деформированную чашу



7
Не используйте прибор вблизи бассейна, ванны, раковины или других емкостей, заполненных водой



8
Защищайте прибор от любых ударов

12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

| Проблема | Причина | Способ устранения |
|---|--|--|
| Индикатор работы не горит, нагревательный элемент не работает | <ol style="list-style-type: none"> 1. Проблема с электропитанием. 2. Отказ термозащиты из-за перегрева (перекрыты посторонним предметом или покровом вентиляционные отверстия корпуса – нарушение требований эксплуатации). 3. Неисправность электроники. | <ul style="list-style-type: none"> • Проверьте, включен ли прибор в сеть • Проверьте надежность соединения сетевого шнура с разъемом на корпусе прибора. • Обратитесь за помощью в авторизованный сервисный центр |
| Индикатор горит, нагревательный элемент не работает | Неисправность электроники, неисправность нагревательного элемента. | Обратитесь за помощью в авторизованный сервисный центр |
| Блюдо слишком долго готовится | 1. Питание от сети отсутствует | Проверьте, включен ли прибор в сеть |
| | 2. Нагревательный элемент неисправен | Обратитесь за помощью в авторизованный сервисный центр |
| | 3. Внутренняя чаша мультиварки установлена с перекосом, либо деформирована, либо не соответствует модели. | Проверьте внутреннюю чашу, убедитесь, что она установлена правильно. Деформированную чашу замените на исправную, соответствующую модели. |
| | 4. Посторонний предмет(загрязнение) между нагревательной пластиной и кастрюлей | Удалите посторонний предмет (загрязнение) |
| На дисплее отображаются коды ошибок | Неисправность цепи термодатчика или перегрев | <ol style="list-style-type: none"> 1. Остудите мультиварку. 2. Если проблема проявляется на холодном приборе - обратитесь за помощью в авторизованный сервисный центр |

Внимание! Если с помощью описанных выше шагов Вы не можете устранить проблему своими силами, обратитесь, пожалуйста, в Авторизованный сервисный центр POLARIS.

13. КОМПЛЕКТАЦИЯ

| | |
|---|-------|
| Прибор | 1 шт. |
| Шнур питания | 1 шт. |
| Внутренняя чаша с антипригарным покрытием | 1 шт. |
| Контейнер для варки на пару | 1 шт. |
| Плоская ложка | 1 шт. |
| Мерный стакан | 1 шт. |
| Столовая ложка | 1 шт. |
| Руководство по эксплуатации | |
| Гарантийный талон | |
| Книга рецептов | |
| Упаковка (полиэтиленовый пакет + коробка) | |

14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

PMC 0576ADS - мультиварка бытовая электрическая торговой марки Polaris

Напряжение: 220 - 240 В

Частота: ~50 Гц

Мощность: 750 Вт

Общий объем чаши: 5 л

Диапазон измерения веса: от 5 до 5000 гр, максимальный измеряемый вес – 9999 гр.

Объем чаши до верхней отметки- 3,5 л

Примечание: Вследствие постоянного процесса внесения изменений и улучшений, между инструкцией и изделием могут наблюдаться некоторые различия. Производитель надеется, что пользователь обратит на это внимание. Последнюю версию инструкции Вы можете найти на сайте www.polar.ru.

Производитель имеет право без предварительного уведомления вносить изменения в конструкцию и комплектацию изделия, которые являются результатом работ по усовершенствованию конструкции или технологии производства. В случае необходимости, покупатель может обратиться к производителю или уполномоченному производителем лицу за актуальной версией инструкции по эксплуатации.

15. ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Продукция прошла процедуру подтверждения соответствия требованиям ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», а также ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники» и маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного Союза.

Информацию о номере сертификата/декларации соответствия и сроке его действия Вы можете получить в месте приобретения изделия POLARIS или у Уполномоченного представителя изготовителя.



Срок службы изделия: 3 года
Гарантийный срок: 2 года со дня покупки
Гарантийный срок на внутреннюю чашу (кастрюлю): 6 месяцев со дня покупки
Дата производства указана на приборе.

Изготовитель:

POLARIS CORPORATION LIMITED - ПОЛАРИС КОРПОРЕЙШН ЛИМИТЕД
Блок 1801, 18/Ф, Джубили Сентр, 46 Глостер Роуд, Ванчай, Гонконг
Unit 1801, 18/F, Jubilee Centre, 46 Gloucester Road, Wanchai, Hong Kong

Импортер и Уполномоченный представитель изготовителя в РФ и государствах-членах Таможенного Союза :

ООО "Континент", Россия, 115419, г.Москва, улица Орджоникидзе , д. 11, строение 3, этаж 4 помещение | комната 13.

Телефон единой справочной службы: 8-800-700-11-78

На заводе: GUANGDONG ENAITER ELECTRICAL APPLIANCES CO., LTD- ГУАНДУН ИНЕЙТЕР ЭЛЕКТРИКАЛ АППЛАЙАНСЕС КО., ЛТД

No.5, Donghai Road, Dongfeng Town, Zhongshan City, Guangdong, China - №.5, Донгхай Роуд, Дунфен таун, город Чжуншан, Гуандун, Китай

Произведено в Китае

16. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Изделие: Мультиварка бытовая электрическая

Модель: PMC 0576ADS

Настоящая гарантия действует в течение 24 месяцев с подтвержденной даты приобретения изделия и подразумевает гарантийное обслуживание изделия в соответствии с Законами Государств – членов Таможенного Союза «О защите прав потребителей».

1. Гарантийные обязательства изготовителя распространяются на все модели, выпускаемые под торговой маркой «POLARIS» и приобретенные у уполномоченных изготовителем продавцов в странах, где предоставляется гарантийное обслуживание (независимо от места покупки).
2. Изделие приобретается исключительно для личных бытовых нужд. Изделие должно использоваться в строгом соответствии с Руководством по эксплуатации с соблюдением правил и требований по безопасности.
3. Обязанности изготовителя по настоящей гарантии исполняются продавцами – уполномоченными дилерами изготовителя и официальными обслуживающими (сервис) центрами. Настоящая гарантия не распространяется на изделия, приобретенные у не уполномоченных изготовителем продавцов, которые самостоятельно отвечают перед потребителем в соответствии с Российским законодательством.
4. Настоящая гарантия не распространяется на дефекты и внешние изменения изделия, возникшие после передачи товара потребителю вследствие:
 - Химического, механического или иного воздействия, попадания посторонних предметов, жидкостей, насекомых и продуктов их жизнедеятельности внутрь изделия;
 - Неправильной эксплуатации, заключающейся в использовании изделия не по его прямому назначению, а также установки и эксплуатации изделия с нарушением требований Руководства по эксплуатации и правил техники безопасности;
 - Нормальной эксплуатации, а также естественного износа, не влияющие на функциональные свойства: механические повреждения внешней или внутренней поверхности (вмятины, царапины, потертости), естественные изменения цвета металла, в т.ч. появление радужных и темных пятен, а также - коррозии на металле в местах повреждения покрытия и непокрытых участках металла;
 - Отложения известкового осадка, водного камня и накипи из-за использования воды с высоким содержанием минеральных веществ;
 - Использования изделия в целях, для которых оно не предназначено;
 - Износа деталей отделки, насадок и аксессуаров, ламп, батарей, защитных экранов, фильтров, накопителей мусора, уплотнительных элементов, ремней, щеток и иных деталей с ограниченным сроком использования и подверженных естественному износу в процессе эксплуатации;
 - Ремонта изделия, произведенного лицами или организациями, не являющимися Авторизованными сервисными центрами*;
 - Повреждений изделия при транспортировке, некорректного его использования, а также в связи с непредусмотренными конструкцией изделия модификациями или самостоятельным ремонтом.

5. Изготовитель не несет гарантийные обязательства, если на изделии отсутствует паспортная идентификационная табличка, либо данные в ней стерты или исправлены.
6. Настоящая гарантия действительна только для изделий, используемых для личных бытовых нужд, и не распространяется на изделия, которые используются для коммерческих, промышленных или профессиональных целей.

Внимание!! Изготовитель не несет ответственности за возможный вред, прямо или косвенно причиненный изделием POLARIS людям, домашним животным, окружающей среде, или ущерб имуществу в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил или условий эксплуатации и установки изделия, умышленных или неосторожных действий потребителя или третьих лиц.

По всем вопросам, связанным с техническим обслуживанием, проверкой качества, гарантийным и постгарантийным ремонтом изделий POLARIS обращайтесь в ближайший Авторизованный сервисный центр POLARIS или к продавцу – уполномоченному дилеру POLARIS.

Гарантийный ремонт изделий POLARIS осуществляют только Авторизованные сервисные центры POLARIS.

*Адреса Авторизованных сервисных центров на сайте Компании: www.polar.ru.

Для подтверждения даты приобретения изделия при гарантийном ремонте или предъявления иных предусмотренных законом требований просим Вас сохранять документы о покупке.

Таковыми документами могут являться заполненный гарантийный талон POLARIS, кассовый чек или квитанция Продавца, иные документы, подтверждающие дату и место покупки.

При не предоставлении документа, подтверждающего дату приобретения изделия, срок гарантии исчисляется с даты изготовления изделия.

Дата изготовления указана на паспортной идентификационной табличке, находящейся на задней стенке изделия.

