

**polaris**  
since 1995

Руководство по эксплуатации / Гарантия  
Інструкція з експлуатації / Гарантія  
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық / Кепілдік  
Manual instruction / Guarantee



**PMC 0582ADG**

Мультиварка  
Мультиварка електрична  
Мультипісіргіш  
Multi cooker

**Мультиварка  
POLARIS  
Модель PMC 0582ADG  
Руководство по эксплуатации**

Благодарим Вас за выбор продукции торговой марки 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 и полностью изучите данное Руководство, оно содержит важную информацию по 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.

**Оглавление**

|   |    |
|---|----|
| 1. Общая информация.....  | 2  |
| 2. Сфера использования.....   | 2  |
| 3. Описание прибора.....  | 2  |
| 3.1. Устройство прибора.....  | 2  |
| 3.2. Панель управления.....   | 3  |
| 4. Подготовка к работе.....   | 4  |
| 5. Эксплуатация прибора.....  | 4  |
| 5.1. Порядок работы.....  | 4  |
| 5.2. Функция «Отложенный старт».....  | 6  |
| 5.3. Прерывание программы.....  | 7  |
| 5.4. Отключение / включение автоматического перехода в режим ПОДОГРЕВ.....          | 7  |
| 5.5. Программы приготовления.....   | 7  |
| 5.6. Краткая таблица программ приготовления.....                                    | 12 |
| 6. Чистка и уход за прибором.....   | 13 |
| 7. Транспортирование и хранение.....  | 14 |
| 8. Реализация.....  | 14 |
| 9. Требования по утилизации.....  | 14 |
| 10. Общие указания по безопасности при работе с электрической бытовой техникой..... | 14 |
| 11. Меры предосторожности при использовании мультиварки.....                        | 15 |
| 12. Если у вас возникла проблема.....   | 16 |
| 13. Комплектация.....   | 17 |
| 14. Технические характеристики.....   | 17 |
| 15. Информация о сертификации.....  | 17 |
| 16. Гарантийное обязательство.....  | 18 |

## 1. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Настоящее руководство по эксплуатации предназначено для ознакомления с техническими данными, устройством, правилами эксплуатации и хранения мультиварки бытовой электрической, модель POLARIS PMC 0582ADG (далее по тексту – мультиварка, прибор).

## 2. СФЕРА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- 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.
- Прибор не предназначен для промышленного и коммерческого использования, а также для обработки непищевых продуктов.
- Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате неправильного или непредусмотренного настоящим Руководством использования.

## 3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Мультиварка PMC 0582ADG - 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.

Функция «МОЙ РЕЦЕПТ +» 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



1. Корпус
2. Панель управления
3. Внутренняя чаша с антипригарным покрытием
4. Крышка
5. Смотровое окно
6. Клапан выпуска пара
7. Держатель для ложек
8. Кнопка замка крышки



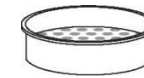
столовая ложка



плоская ложка



мерная чашка



пароварка

## Аксессуары

### 3.2. Панель управления и дисплей



Дисплей

- Отображает время приготовления и температуру приготовления если программа допускает изменение температуры.

“МЕНЮ”

- Данная кнопка служит для выбора программ из списка, каждое нажатие переключает на следующую программу, при этом загорается соответствующий индикатор.

“СТАРТ”

- Данная кнопка служит для запуска предварительно выбранной программы приготовления.

“ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”

- Нажатие кнопки “СТАРТ” во время приготовления блюда отключает и включает автоматический переход в режим ПОДОГРЕВ.

- При помощи данной кнопки можно прервать любую программу до ее завершения. После этого прибор перейдет в режим ожидания.

- Если прибор находится в режиме ожидания (программы не запущены), нажатие кнопки “ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА” запускает режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени.

- В режиме выбора программ приготовления нажатие данной кнопки сбрасывает настройки и переводит прибор в режим ожидания.

- Светящийся индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» сигнализирует о включенном режиме подогрева или о переходе выполняемой программы по ее окончании в режим подогрева.

“МОЙ РЕЦЕПТ +”

- Кнопка перехода в универсальный 3-х ступенчатый режим «МОЙ РЕЦЕПТ +» с ручной настройкой времени и температуры приготовления на каждом этапе. После перехода в режим настройки «МОЙ РЕЦЕПТ +» повторным нажатием данной кнопки можно циклично перемещаться между этапами.

“ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ”

- Активации функции «Отложенный старт» позволяет приготовить пищу к необходимому времени (см. п. 5.2.).

“◀ / часы” и “▶ / минуты”

“ТЕМПЕРАТУРА / ТАЙМЕР”

- Кнопки предназначены для настройки времени и температуры приготовления (если предусмотрено программой), в соответствии с рецептом блюда. При изменении времени приготовления кнопкой “◀ / часы” изменяется значение часов приготовления, а кнопкой “▶ / минуты” изменяется значение минут приготовления. При установке температуры, кнопка ◀ уменьшает значение, а кнопка ▶ увеличивает.
- При помощи данной кнопки в режиме выбора и настройки программы можно перейти от настройки времени приготовления к настройке температуры (если настройка температуры предусмотрена выбранной программой) и обратно.

#### 4. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

1. Откройте упаковку, аккуратно извлеките прибор, удалите все упаковочные и рекламные материалы.
2. Извлеките все аксессуары и руководство по эксплуатации.
3. Проверьте комплект поставки (см. раздел Комплектация)
4. Снимите все рекламные наклейки. Протрите корпус прибора влажной губкой.
5. Промойте чашу тёплой мыльной водой без использования агрессивных и абразивных моющих средств. 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.**

##### 5.1. Порядок работы

Чтобы устранить посторонние запахи, перед первым использованием рекомендуется прокипятить воду в мультиварке в температурном режиме с кипением («Варка на пару») в течение 30 минут при заполнении чаши наполовину. 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.

1. Откройте крышку прибора, нажав на кнопку
  - Убедитесь, что внутренние и внешние части прибора освобождены от упаковки и не имеют загрязнений.
  - Извлеките чашу из мультиварки.

- Внимание:** Используйте только оригинальную чашу, не имеющую вмятин и деформаций, не заменяйте ее чашей от другой мультиварки либо другой емкостью.
- Убедитесь, что между чашей и нагревательной поверхностью нет посторонних предметов или жидкости.
  - 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 программах «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.
  - 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 на нагревательной поверхности.
  - Следуйте рекомендациям по положению крышки, указанным в описании каждой программы.  
**Внимание! При неправильном положении крышки результат может не отвечать требованиям.**
2. Поместите необходимые продукты в чашу (кроме программ «Жарка», «Паста»).
  3. Установите чашу в мультиварку
  4. Крышка мультиварки может оставаться открытой или закрытой в зависимости от программы приготовления и рекомендаций рецепта
  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 кнопки «МЕНЮ» выберите программу приготовления
  7. Установите время приготовления согласно рецепту блюда
    - На панели управления название программы загорится световым индикатором.  
**Внимание! Названия программ на панели управления не являются кнопками выбора программ.**
    - 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», «Пицца», «Варенье» и «МОЙ РЕЦЕПТ +»)
    - Нажмите кнопку «ТЕМПЕРАТУРА / ТАЙМЕР»
    - 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 кнопку «СТАРТ». (Если вы не нажмете кнопку «СТАРТ» в течение 10 секунд после установки параметров приготовления, мультиварка издаст звуковой сигнал и перейдет в режим ожидания.)
    - Мультиварка издаст звуковой сигнал.

- Световые индикаторы кнопки “СТАРТ” и названия программы будут гореть в течение всего времени приготовления.
- Также на дисплее загорится индикатор кнопки “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 кнопки “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.

## 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 продукты.*
- 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 кнопку “МЕНЮ”.
- Задайте параметры программы (время и температуру, где это возможно).
- Нажмите кнопку “ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ”.
- Загорится световой индикатор кнопки “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.
- Нажмите кнопку “СТАРТ”.
- Мультиварка издаст звуковой сигнал, начнется обратный отсчет времени.
- Когда время отсрочки подойдет к концу, индикатор кнопки “ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ” погаснет, и мультиварка начнет выполнение программы с заданными параметрами.
- Обратный отсчет времени продолжится в соответствии с установками выбранной программы.

### 5.3. Прерывание программы

При необходимости Вы можете прервать прохождение программы в любое время. Нажмите кнопку “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.

### 5.4. Отключение / включение автоматического перехода в режим ПОДОГРЕВ

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

Для этого при прохождении программы нажмите кнопку “СТАРТ”.

Прибор издаст звуковой сигнал и световой индикатор кнопки “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА” погаснет.

Для повторного включения режима ПОДОГРЕВ, снова нажмите кнопку “СТАРТ”, световой индикатор кнопки “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА” загорится вновь.

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

### 5.5. Программы приготовления

#### «МОЙ РЕЦЕПТ +»

Данная программа позволяет установить ручную 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
  2. Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу
  3. Установите чашу в мультиварку
  4. Закройте крышку или оставьте ее открытой в зависимости от требований рецепта
  5. Включите прибор
  6. Нажмите кнопку “МОЙ РЕЦЕПТ +”
- 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.
  - Соблюдайте рекомендованное соотношение ингредиентов и последовательность их добавления в чашу.
  - Всегда проверяйте правильность установки чаши.
- Внимание!**  
При неправильном положении крышки результат может не отвечать требованиям.
- 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»).
  - На панели управления загорятся световой индикатор кнопки “МОЙ РЕЦЕПТ +”.
  - На дисплее загорится и будет мигать индикатор первого этапа и время приготовления по умолчанию для первого этапа.



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 +» – 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 9 часов 40 минут,
    - 15 минут - от 9 часов 40 минут до 9 часов 55 минут.
- Продолжительность этапов с температурой приготовления более 140°C – не более 3 часов.**
8. Установите температуру приготовления согласно рецепту
- Нажмите кнопку “ТЕМПЕРАТУРА / ТАЙМЕР”
  - 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 кнопку “МОЙ РЕЦЕПТ +”.
  - На дисплее загорится индикация второго этапа и время приготовления по умолчанию.
10. Запустите программу
- Следуя приведенному алгоритму, запрограммируйте необходимое количество этапов приготовления от 1 до 3.
  - Нажмите кнопку “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 +” будут гореть в течение всего времени приготовления.
  - Индикатор этапов приготовления мигает в соответствии с выполняемым этапом.
  - Также загорится индикатор кнопки “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

|  |   |
|--|---|
| <p><b>«Варка на пару»</b><br/>         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.<br/>         Во время приготовления в данной программе рекомендуется держать <b>крышку закрытой</b>.<br/>         Для данной программы доступна функция отложенного старта (см. п.5.2.)<br/>         Следуйте указаниям раздела 5.1. Порядок работы.<br/>         Налейте в чашу воды не более ½ объема чаши и установите чашу в мультиварку.<br/>         Для варки на пару рекомендуется наливать 500 – 700 мл воды. Поместите продукты в контейнер для варки на пару, установите контейнер на чашу.</p> | <p><b>«Пицца»</b><br/>         Данная программа предназначена для приготовления популярного итальянского блюда - пиццы. 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. Предварительная обжарка ингредиентов осуществляется в программе «Жарка». Время приготовления по умолчанию для данной программы – 20 минут. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 20 минут до 1 часа с минимальным шагом 5 минут. Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ”. По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени.</p> |
|--|---|

|   |   |
|---|---|
| <p>Время приготовления по умолчанию для данной программы – 5 минут. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 5 минут до 1 часа с шагом 1 минута.</p> <p>Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ”.</p> <p>По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени (см. п.5.4).</p>   |   |
| <p><b>«Варенье»</b></p> <p>Программа предназначена для приготовления варенья.</p> <p>Во время приготовления в данной программе рекомендуется оставлять <b>крышку закрытой</b>.</p> <p>Для данной программы доступна функция отложенного старта (см. п.5.2.)<br/>Следуйте указаниям раздела 5.1. Порядок работы.</p> <p>Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку.</p> <p>Время приготовления по умолчанию для данной программы – 1 час. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 30 минут до 4 часов с шагом 5 минут.</p> <p>Функция изменения температуры 102 – 106 градусов с шагом 2 градуса. Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ”. По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени (см. п.5.4).</p>  | <p><b>«Холодец»</b></p> <p>Программа «Холодец» служит для приготовления холодца.</p> <p>Во время приготовления в данной программе рекомендуется держать <b>крышку закрытой</b>.</p> <p>Для данной программы доступна функция отложенного старта (см. п.5.2.)<br/>Следуйте указаниям раздела 5.1. Порядок работы.</p> <p>Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку.</p> <p>Время приготовления по умолчанию для данной программы – 6 часов. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 2 до 8 часов с шагом 1 час.</p> <p>Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ”.</p> <p>По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени (см. п.5.4).</p>   |
| <p><b>«Разогрев»</b></p> <p>Программа предназначена для подогрева уже готовых блюд.</p> <p>Во время приготовления в данной программе рекомендуется держать <b>крышку закрытой</b>.</p> <p>Некоторые блюда при разогреве требуют контроля степени разогрева, помешивания и переворачивания, при этом допускается открывание крышки.</p> <p>При достижении продуктом необходимой степени разогрева до окончания времени программы, отключите программу вручную нажатием кнопки “ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА”.</p> <p>Для данной программы доступна функция отложенного старта (см. п.5.2.)<br/>Следуйте указаниям раздела 5.1. Порядок работы.</p> <p>Поместите готовое блюдо, которое Вы хотите подогреть, в чашу. Установите чашу в мультиварку.</p> <p>Время приготовления по умолчанию для данной программы – 20 минут. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 10 минут до 1 часа с шагом 5 минут.</p> <p>Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ”.</p> <p>По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени (см. п.5.4).</p> | <p><b>«Молочная каша»</b></p> <p>Программа предназначена для приготовления молочных супов и каш.</p> <p>Во время приготовления в данной программе рекомендуется держать <b>крышку закрытой</b>.</p> <p>Для данной программы доступна функция отложенного старта (см. п.5.2.)<br/>Следуйте указаниям раздела 5.1. Порядок работы.</p> <p>Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку.</p> <p>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.</p> <p>Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ”.</p> <p>По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени (см. п.5.4).</p> <p><i>По окончании программы «Молочная каша» не рекомендуется оставлять блюдо в режиме ПОДОГРЕВ более чем на 15 минут.</i></p> |
| <p><b>«Суп»</b></p> <p>Программа «Суп» предназначена для приготовления супов, бульонов и прочих блюд. Во время приготовления в данной программе рекомендуется оставлять <b>крышку закрытой</b>.</p> <p>Для данной программы доступна функция отложенного старта (см. п.5.2.)<br/>Следуйте указаниям раздела 5.1. Порядок работы.</p>  | <p><b>«Паста»</b></p> <p>Данная программа предназначена для варки макаронных изделий.</p> <p><b>Внимание!</b></p> <p>Во время приготовления в данной программе рекомендуется <b>до закипания воды</b> держать <b>крышку закрытой, после закипания и добавления</b> продуктов в чашу - <b>открытой</b>, так как при варке образуется много пены.</p> <p>Для данной программы доступна функция отложенного старта (см. п.5.2.)</p>  |

|   |   |
|---|---|
| <p>Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку. Предварительная обжарка ингредиентов осуществляется в программе «Жарка».</p> <p>Время приготовления по умолчанию для данной программы – 1 час. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 1 до 4 часов с шагом 10 минут. Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ”.</p> <p>По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени (см. п.5.4).</p>   | <p>Следуйте указаниям раздела 5.1. Порядок работы.</p> <p>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 5 до 20 минут с шагом 1 минута.</p> <p>Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ”.</p> <p>После звукового сигнала поместите в чашу макаронные изделия.</p> <p>По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени (см. п.5.4).</p>   |
| <p><b>«Тушение»</b></p> <p>Данная программа предназначена для приготовления рагу, мясных и овощных блюд. Поддерживаемая температура позволяет сохранить полезные свойства продуктов.</p> <p>Во время приготовления в данной программе рекомендуется оставлять <b>крышку закрытой</b>.</p> <p>Для данной программы доступна функция отложенного старта (см. п.5.2.) Следуйте указаниям раздела 5.1. Порядок работы.</p> <p>Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку. Предварительная обжарка ингредиентов осуществляется в программе «Жарка».</p> <p>Время приготовления по умолчанию для данной программы – 2 часа. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 30 минут до 8 часов с шагом 30 минут.</p> <p>Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ”.</p> <p>По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени (см. п.5.4).</p>   | <p><b>«Йогурт»</b></p> <p>В программе «Йогурт» поддерживается постоянная температура (+38°C +42°C), необходимая для роста бифидобактерий и получения прекрасного йогурта из закваски и молока</p> <p>Во время приготовления в данной программе рекомендуется держать <b>крышку закрытой</b>.</p> <p>Для данной программы доступна функция отложенного старта (см. п.5.2.) Следуйте указаниям раздела 5.1. Порядок работы.</p> <p>Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку.</p> <p>Время приготовления по умолчанию для данной программы – 8 часов. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 4 до 12 часов с шагом 30 минут.</p> <p>Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ”.</p> <p>По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и перейдет в режим ожидания. По окончании программы «Йогурт» мультиварка в режим ПОДОГРЕВ не переходит.</p> |
| <p><b>«Жарка»</b></p> <p>Программа «Жарка» служит для обжаривания продуктов. В зависимости от рецептуры и природы продуктов можно выбирать необходимые временные и температурные режимы.</p> <p>Во время приготовления в данной программе рекомендуется оставлять <b>крышку закрытой до прогрева до требуемой температуры, после добавления продуктов для жарки - открытой</b>. Продукты для жарки помещайте в уже разогретую чашу после звукового сигнала.</p> <p><b>Внимание!</b></p> <p>Не оставляйте мультиварку без присмотра в режиме «Жарка».</p> <p>Для данной программы доступна функция отложенного старта (см. п.5.2.) Следуйте указаниям раздела 5.1. Порядок работы.</p> <p>Налейте в чашу небольшое количество масла, достаточное для обжаривания.</p> <p>Время приготовления по умолчанию для данной программы – 30 минут. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 10 минут до 1 часа с шагом 5 минут.</p> <p>Диапазон температуры приготовления может варьироваться от 100 до 160°C с шагом 10°C.</p> <p>Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ”.</p> <p>Поместите продукты в чашу после звукового сигнала о прогреве чаши.</p> <p>Во время жарки необходимо помешивать, переворачивать продукт и контролировать его готовность. Если готовность блюда наступила раньше</p> | <p><b>«Плов»</b></p> <p>Данная программа предназначена для приготовления различных видов плова. Во время приготовления в данной программе рекомендуется оставлять <b>крышку закрытой</b>.</p> <p>Для данной программы доступна функция отложенного старта (см. п.5.2.) Следуйте указаниям раздела 5.1. Порядок работы.</p> <p>Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку. Предварительная обжарка ингредиентов осуществляется в программе «Жарка».</p> <p>Время приготовления по умолчанию для данной программы – 1 час. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 20 минут до 2 часов с шагом 5 минут.</p> <p>Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ”.</p> <p>По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени (см. п.5.4).</p>   |

|  |   |
|--|---|
| <p>окончания установленного времени приготовления, отключите прибор вручную нажатием кнопки “ПОДОГРЕВ / ОТМЕНА”.</p> <p>По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени (см. п.5.4).</p>   |   |
| <p><b>«Запекание»</b></p> <p>Программа «Запекание» служит для запекания овощей, мяса, рыбы, приготовления сложных многокомпонентных запеканок и прочих блюд.</p> <p>Во время приготовления в данной программе рекомендуется держать <b>крышку закрытой</b>.</p> <p>Для данной программы доступна функция отложенного старта (см. п.5.2.) Следуйте указаниям раздела 5.1. Порядок работы.</p> <p>Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку.</p> <p>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.</p> <p>Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ”.</p> <p>По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени (см. п.5.4).</p>   | <p><b>«Крупа»</b></p> <p>Программа предназначена для приготовления рассыпчатых полезных гарниров из круп.</p> <p>Во время приготовления в данной программе рекомендуется держать <b>крышку закрытой</b>.</p> <p>Для данной программы доступна функция отложенного старта (см. п.5.2.) Следуйте указаниям раздела 5.1. Порядок работы.</p> <p>Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку.</p> <p>Время приготовления по умолчанию для данной программы – 40 минут. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 20 минут до 2 часов с шагом 5 минут.</p> <p>Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ”.</p> <p>По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени (см. п.5.4).</p> <p><i>По окончании программы «Крупа» не рекомендуется оставлять блюдо в режиме ПОДОГРЕВ более чем на 15 минут.</i></p>   |
| <p><b>«Выпечка»</b></p> <p>Программа «Выпечка» служит для выпекания коржей, кексов, пирогов, запеканок и приготовления прочих блюд из уже готового теста.</p> <p>Во время приготовления в данной программе рекомендуется оставлять <b>крышку закрытой</b>.</p> <p>Для данной программы доступна функция отложенного старта (см. п.5.2.) Следуйте указаниям раздела 5.1. Порядок работы.</p> <p>Выложите тесто в чашу и разровняйте.</p> <p><i>Можете смазать чашу сливочным маслом или маргарином, чтобы выпечку было легче извлекать.</i></p> <p>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.</p> <p>Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ”.</p> <p><i>Время приготовления выпечки зависит от ее вида и объема.</i></p> <p>По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени (см. п.5.4).</p> | <p><b>«Томление»</b></p> <p>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.</p> <p>Во время приготовления в данной программе рекомендуется держать <b>крышку закрытой</b>.</p> <p>Для данной программы доступна функция отложенного старта (см. п.5.2.) Следуйте указаниям раздела 5.1. Порядок работы.</p> <p>Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку. Предварительная обжарка ингредиентов осуществляется в программе «Жарка».</p> <p>Время приготовления по умолчанию для данной программы – 5 часов. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 1 до 8 часов с шагом 10 минут.</p> <p>Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ”.</p> <p>По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени (см. п.5.4).</p> |

### 5.6. Краткая таблица программ приготовления

| Программа приготовления | Время и температура* приготовления по умолчанию   | Регулировка времени и температуры  | Рекомендуемое положение крышки                             | Возможность использования функции «Отложенный старт» |
|-------------------------|---|--|--|--|
| МОЙ РЕЦЕПТ +            | 5 минут<br>(16 часов – максимальная суммарная продолжительность трех этапов, 9 часов 55 минут – максимальная продолжительность одного этапа.)<br>Температура: 35 – 160°C. | Шаг изменения времени:<br>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 40 мин, 15 минут – от 9 часов 40 минут до 9 часов 55 минут.<br>Шаг изменения температуры:<br>5°C в диапазоне от 35 до 110°C<br>10°C в диапазоне от 110 до 160°C. | Открыта / Закрыта  | Да   |
| Суп                     | 1 час / 97°C  | 1 – 4 часа, шаг 10 минут   | Закрыта  | Да   |
| Холодец                 | 6 часов / 93°C  | 2 – 8 часов, шаг 1 час   | Закрыта  | Да   |
| Жарка                   | 30 минут/160 °C   | 10 минут – 1 час, шаг 5 минут<br>100 – 160°C, шаг 10°C   | До достижения требуемой температуры закрыта, после открыта | Да   |
| Варка на пару           | 5 минут / 115-120°C   | 5 минут – 1 час, шаг 1 минута  | Закрыта  | Да   |
| Тушение                 | 2 часа / 93°C   | 30 минут – 8 часов, шаг 30 минут   | Закрыта  | Да   |
| Томление                | 5 часов / первая четверть времени приготовления 45°C, вторая- 65°C, третья- 85°C, четвертая - 95°C  | 1 – 8 часов, шаг 10 минут  | Закрыта  | Да   |
| Плов                    | 1 час / 120-125°C   | 20 минут – 2 часа, шаг 5 минут   | Закрыта  | Да   |
| Варенье                 | 1 час / 102°C   | 30 минут – 4 часа, шаг 5 минут<br>102 – 106 градусов с шагом 2 градуса   | Закрыта  | Да   |
| Крупа                   | 40 минут / 115°C  | 20 минут – 2 часа, шаг 5 минут   | Закрыта  | Да   |
| Молочная каша           | 1 час / 95°C  | 10 минут – 1 час 30 минут, шаг 5 минут   | Закрыта  | Да   |
| Разогрев                | 20 минут / 105°C  | 10 минут – 1 час, шаг 5 минут  | Закрыта  | Да   |
| Выпечка                 | 1 час / 130°C   | 30 минут – 3 часа 30 минут, шаг 10 минут   | Закрыта  | Да   |
| Паста                   | 8 минут / 105-115°C   | 5 – 20 минут, шаг 1 минута   | До закипания воды закрыта, после открыта                   | Да   |

|           |                   |  |         |    |
|-----------|-------------------|--|---------|----|
| Запекание | 30 минут / 145°C  | 10 минут – 2 часа 30 минут, шаг 5 минут                | Закрыта | Да |
| Йогурт    | 8 часов / 38-42°C | 4 – 12 часов, шаг 30 минут                             | Закрыта | Да |
| Пицца     | 20 минут/140 °C   | 20 минут – 1 час, шаг 5 минут<br>120 – 160°C, шаг 10°C | Закрыта | Да |

**\* 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 °C 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.
- Внутреннюю чашу и контейнер для варки на пару можно мыть в посудомоечной машине. При мытье в посудомоечной машине следите, чтобы чаша не повредилась о составные части машины. Руководствуйтесь инструкцией по посудомоечной машине и описанием применяемых моющих средств во избежание повреждения чаши, изготовленной из алюминия с покрытием.
- 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 менять 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. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

- Транспортирование приборов проводят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида.
- При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку.
- Транспортирование приборов должно исключать возможность непосредственного воздействия на них атмосферных осадков и агрессивных сред.
- Приборы хранятся в закрытом сухом и чистом помещении при температуре окружающего воздуха 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 электрической бытовой техникой.**

## 10. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ РАБОТЕ С ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ БЫТОВОЙ ТЕХНИКОЙ

- 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 ИСПОЛЬЗОВАНИИ МУЛЬТИВАРКИ**

- 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 половины 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 поднимайте мультиварку за ручку крышки, это может привести к поломке замка.
- 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.
- Не используйте в приборе неисправную (деформированную) чашу.
- Не заменяйте чашу мультиварки другой емкостью либо чашей от другой мультиварки.
- Между съемной чашей и внутренним корпусом не должно быть никаких посторонних предметов.
- 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.

## 12. ЕСЛИ У ВАС ВОЗНИКЛА ПРОБЛЕМА

| Проблема  | Причина  | Способ устранения   |
|---|--|---|
| Индикатор работы не горит, нагревательный элемент не работает | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проблема с электропитанием.</li> <li>2. Отказ термозащиты из-за перегрева (перекрыты посторонним предметом или покровом вентиляционные отверстия корпуса – нарушение требований эксплуатации).</li> <li>3. Неисправность электроники.</li> </ol> | <p>Проверьте, включен ли прибор в сеть</p> <p>Проверьте надежность соединения сетевого шнура с разъемом на корпусе прибора.</p> <p>Обратитесь за помощью в авторизованный сервисный центр</p> |
| 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   | <p>Остудите мультиварку.</p> <p>Если проблема проявляется на холодном приборе, обратитесь за помощью в авторизованный сервисный центр</p>   |

### 13. КОМПЛЕКТАЦИЯ

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

### 14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

**PMC 0582ADG** - мультиварка бытовая электрическая торговой марки Polaris  
Напряжение: 220 - 240 В  
Частота: ~50 Гц  
Мощность: 940 Вт  
Общий объем чаши: 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](http://www.polar.ru)

### 15. ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Прибор сертифицирован на соответствие нормативным документам РФ.

Сертификат соответствия № TC RU C-US.AБ37.B.02262 серия RU № 0614376

Срок действия с 16.10.2017 по 15.10.2018

ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ продукции Общества с ограниченной ответственностью "Альянс" Адрес: 105064, г. Москва, переулок Сусальный Нижний, д.5, строение 18, помещение №1, комната №5.

|  |                          |
|--|--------------------------|
| <b>Расчетный срок службы изделия:</b>                  | 3 года                   |
| <b>Гарантийный срок:</b>                               | 1 год со дня покупки     |
| <b>Гарантийный срок на внутреннюю чашу (кастрюлю):</b> | 6 месяцев со дня покупки |
| <b>Дата производства указана на приборе.</b>           |                          |



Конструкция прибора соответствует требованиям ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», а также ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

#### **Производитель:**

TEXTON CORPORATION LLC - ООО «ТЕКСТОН КОРПОРЕЙШН»

160 Greentree Drive, Suite 101, City Dover, Country of Kent, State of Delaware 19904, United States of America

160 Гринтри Драйв, Помещение 101, город Дувр, округ Кент, Штат Делавэр, 19904, Соединенные Штаты Америки.

#### **На заводе:**

ZHONGSHAN POLANS ELECTRIC APPLIANCE CO., LTD, Dongfu Road, Dongfeng town, Zhongshan city, Guangdong, China

ЧЖУНШАНЬ ПОЛАНС ЭЛЕКТРИК АППЛАЙАНСЕ КО., ЛТД . Дунгфу роуд, Дунгфен таун, город Чжуншань, Гуандун Китай

#### **Уполномоченный представитель в РФ и Белоруссии**

ООО «ДС-Сервис»

109518, г.Москва, Волжский б-р, д.5

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

## 16. ГАРАНТИЙНОЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВО

**Изделие:** Мультиварка бытовая электрическая

**Модель:** PMC 0582ADG

Настоящая гарантия предоставляется изготовителем в дополнение к правам потребителя, установленным действующим законодательством Российской Федерации, и ни в коей мере не ограничивает их.

Настоящая гарантия действует в течение 12 месяцев с даты приобретения изделия и подразумевает гарантийное обслуживание изделия в случае обнаружения дефектов, связанных с материалами и работой. В этом случае потребитель имеет право, среди прочего, на бесплатный ремонт изделия. Настоящая гарантия действительна при соблюдении следующих условий:

1. Гарантийное обязательство распространяется на все модели, выпускаемые компанией «TEXTON CORPORATION LLC» 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 инструкцией 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 в результате:
  - 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 правил и требований 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;
  - Износа деталей отделки, ламп, батарей, защитных экранов, накопителей мусора, ремней, щеток и иных деталей с ограниченным сроком использования;
  - Ремонта изделия, произведенного лицами или фирмами, не являющимися авторизованными сервисными центрами\*.
5. Настоящая гарантия действительна по предъявлении вместе с оригиналом настоящего талона, оригиналом товарного чека, выданного продавцом, и изделия, в котором обнаружены дефекты.
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.

По всем вопросам гарантийного обслуживания изделий POLARIS обращайтесь к Вашему местному официальному продавцу POLARIS. В случае обнаружения неисправностей оборудования незамедлительно связаться с сервисным центром.

\*Адреса авторизованных обслуживающих центров на сайте Компании: [www.polar.ru](http://www.polar.ru).

Поставщик не несет никакой ответственности за ущерб, связанный с повреждением изделия при транспортировке, в результате некорректного использования, а также в связи с модификацией или самостоятельным ремонтом изделия.