

polaris
ТЕХНИКА УЮТНОЙ ЖИЗНИ

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



PMC 0349AD

Мультиварка
Мультиварка
Мультитіпісіргіш
Multicooker

Мультиварка POLARIS Модель PMC 0349AD

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.

1. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Настоящее руководство по эксплуатации предназначено для ознакомления с техническими данными, устройством, правилами эксплуатации и хранения мультиварки бытовой электрической, модель POLARIS PMC 0349AD (далее по тексту – прибор).

2. СФЕРА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

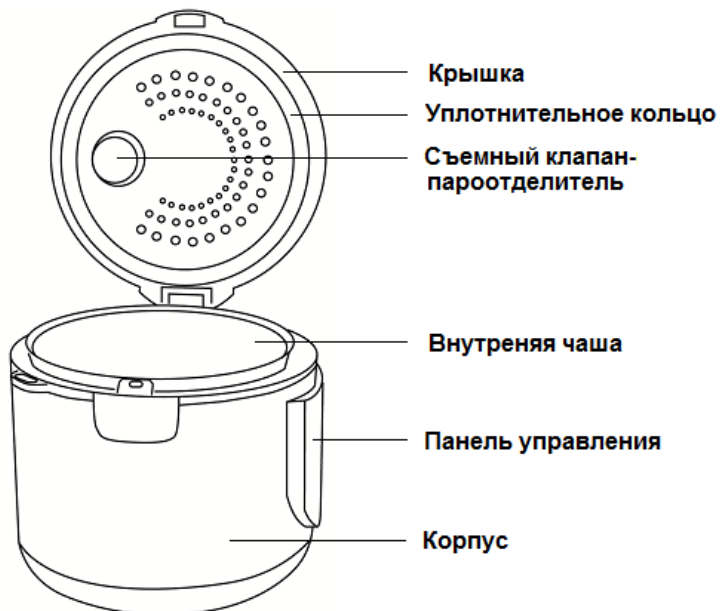
- Прибор предназначен для бытового и аналогичного применения при температуре и влажности жилого помещения в соответствии с данной Инструкцией:
 - в пунктах питания сотрудников магазинов, офисов, фермерских хозяйств и других подразделений;
 - в местах, предназначенных для постоянного проживания, а также 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 настоящей инструкцией использования.

3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

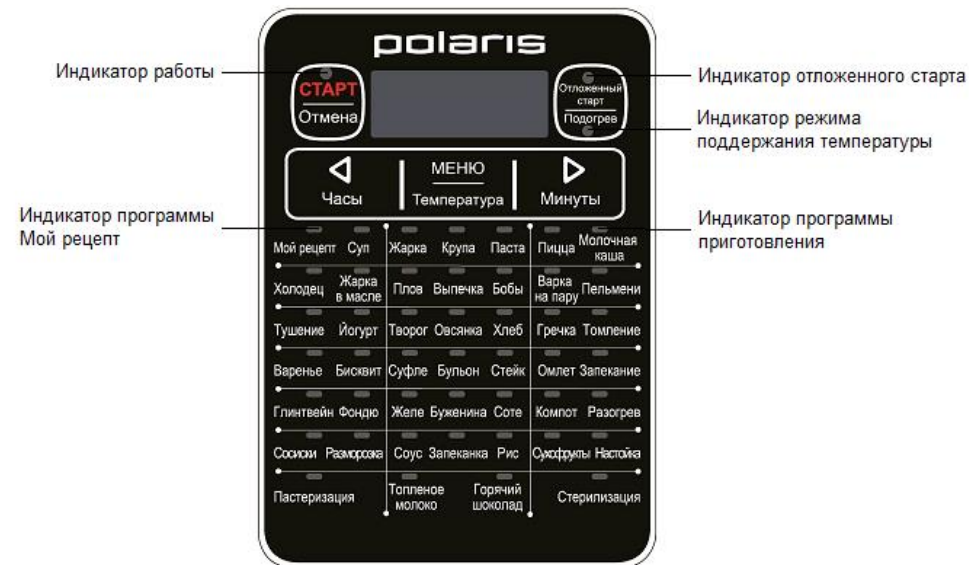
Мультиварка PMC 0349AD – это современный многофункциональный прибор для приготовления пищи. Сочетая в себе функции плиты, духового шкафа, пароварки, устройства для приготовления йогурта, мультиварка поможет Вам сэкономить место на кухне. С мультиваркой вы сможете легко и быстро приготовить свои любимые 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 оцените преимущество функций отложенного старта и автоподогрева блюд, которые позволят Вам приготовить блюдо к определенному времени и сохранить его теплым.

2.1. Устройство прибора



2.2. Панель управления



“СТАРТ / Отмена”

- Данная кнопка служит для запуска предварительно выбранной программы приготовления.
- Нажатие кнопки “СТАРТ / Отмена” во время приготовления блюда отключает и включает автоматический переход в режим ПОДОГРЕВ.
- При помощи данной кнопки можно прервать любую программу до ее завершения. Для этого необходимо нажать на кнопку “СТАРТ / Отмена” и удерживать ее в течение 2 секунд. После этого прибор перейдет в ждущий режим.
- В режиме выбора программы и установки параметров приготовления нажатие данной кнопки в течение 2 секунд сбрасывает настройки и переводит прибор в ждущий режим.

“Отложенный старт / Подогрев”

- Функция «Отложенный старт» позволяет приготовить пищу к определенному времени. Однако, пожалуйста, не откладывайте старт на длительное время, если в ингредиентах блюда есть скоропортящиеся продукты.
- Если прибор находится в ждущем режиме (программы не запущены), нажатие кнопки “Отложенный старт / Подогрев” запускает режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени.

“◀ Часы” и “Минуты ▶”

- С помощью этих кнопок можно настроить время и температуру приготовления в соответствии с рецептом блюда.
- Данные кнопки также служат для выбора одной из 45 автоматических программ приготовления (в ждущем режиме).
- Кнопка “◀ Часы” переключает программы по горизонтали вперед на одну (по столбцам), а кнопка “Минуты ▶” переключает программы по вертикали вперед на одну (по строкам), при этом на панели управления начинает мигать световой индикатор над названием выбранной программы и раздается однократный звуковой сигнал.

“МЕНЮ / Температура”

- Данная кнопка служит для выбора одной из 45 автоматических программ приготовления.
- С помощью этой кнопки можно также перейти к настройке времени и температуры приготовления в выбранной программе. После нажатия данной кнопки индикация времени приготовления начнет мигать и можно установить необходимое время при помощи кнопок “◀ Часы” и “Минуты ▶”. Повторное нажатие кнопки “МЕНЮ / Температура” позволяет перейти к настройке температуры (если это предусмотрено программой). Установка температуры также осуществляется при помощи кнопок “◀ Часы” и “Минуты ▶”.

Аксессуары



плоская ложка



мерный стакан



контейнер для варки на пару

4. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

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

5. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

⚠ Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте инструкцию и следуйте ее указаниям.

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

4.1. Порядок работы

Чтобы устранить посторонние запахи, перед первым использованием рекомендуется прокипятить воду в мультиварке в температурном режиме («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 приоткрытой 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.
2. Поместите необходимые продукты в чашу
 - 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», «Жарка в масле», «Паста», «Пельмени» и «Сосиски» помещайте продукты в чашу только после предварительного прогрева чаши до рабочей температуры.
 - Мультиварка подает звуковой сигнал, когда рабочая температура достигнута.
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

4. Крышка мультиварки может оставаться открытой или закрытой в зависимости от программы
 5. Включите мультиварку в сеть
 6. Нажатием кнопок “◀ Часы” и “Минуты ▶” выберите программу приготовления. После выбора требуемой программы нажмите кнопку “МЕНЮ / Температура” для входа в режим выбора параметров приготовления.
 7. Установите время приготовления согласно рецепту блюда
 8. Установите температуру приготовления согласно рецепту блюда (доступно только для программ «Жарка», «Жарка в масле» и «Мой рецепт»)
 9. Запустите программу приготовления
 10. Окончание программы
 11. Отключите устройство
- на нагревательной поверхности.
 - Следуйте рекомендациям по положению крышки, указанным в описании каждой программы.
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. п.11)
 - Если мультиварка находится в ждущем режиме каждое нажатие кнопок “◀ Часы” и “Минуты ▶” переключает программы в списке меню. Кнопка “◀ Часы” переключает программы по горизонтали вперед на одну (по столбцам), а кнопка “Минуты ▶” переключает программы по вертикали вперед на одну (по строкам).
 - **Внимание! Таблички с названиями программ не являются кнопками выбора программ.**
 - На панели управления, над названием выбранной программы, будет загораться световой индикатор.
 - После нажатия на кнопку “МЕНЮ / Температура” мультиварка входит в режим выбора параметров приготовления, индикатор времени начнет мигать.
 - Последовательным нажатием кнопок “◀ Часы” и “Минуты ▶” измените время приготовления, если в рецепте указано время, отличное от заданного по умолчанию. Диапазон и шаг изменения времени указан в п.4.6.
Внимание! Изменение времени приготовления во время прохождения программы невозможно, кроме программы «Мой рецепт». Для этого, во время работы программы, необходимо нажать и удерживать в течение 2 секунд кнопку “◀ Часы” или “Минуты ▶”, значение времени начнет мигать и его можно будет изменить с помощью тех же кнопок. Мультиварка начнет выполнение программы с новыми параметрами через 30 секунд после завершения изменений.
 - Нажмите кнопку “МЕНЮ / Температура”, индикатор температуры начнет мигать.
 - На дисплее отобразится значение температуры по умолчанию.
 - Последовательным нажатием кнопок “◀ Часы” и “Минуты ▶” измените температуру приготовления, если в рецепте указана температура, отличная от заданной по умолчанию.
 - Диапазон и шаг изменения температуры указан в таблице (см. п.4.6).
Внимание! Изменение температуры приготовления во время прохождения программы невозможно, кроме программы «Мой рецепт». Для этого, во время работы программы, необходимо нажать кнопку “МЕНЮ / Температура”, на дисплее отобразится установленная ранее температура приготовления. Затем необходимо нажать и удерживать в течение 2 секунд кнопку “◀ Часы” или “Минуты ▶”, значение температуры начнет мигать и его можно будет изменить с помощью тех же кнопок. Мультиварка начнет выполнение программы с новыми параметрами через 30 секунд после завершения изменений.
 - Последующие нажатия на кнопку “МЕНЮ / Температура” будут переключать программы в списке вперед на одну, при этом на дисплее будет отображаться время выполнения по умолчанию для выбранной программы.
 - Для возврата в ждущий режим необходимо нажать и удерживать кнопку “СТАРТ / Отмена” в течение 2 секунд.
 - Нажмите кнопку “СТАРТ / Отмена”. Если вы не нажмете кнопку «СТАРТ / Отмена» в течение 30 секунд после установки параметров, мультиварка перейдет в ждущий режим. Мультиварка издаст звуковой сигнал.
 - Индикатор работы и световой индикатор программы будут гореть в течение всего времени приготовления.
 - Также загорится индикатор режима поддержания температуры, это означает, что по окончании работы программы прибор автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ, если он не был отключен заранее (см. п. 4.4.)
 - Прибор не переходит в режим ПОДОГРЕВ по завершении программ с температурой приготовления менее 73°C.
Внимание! При работе прибора возможно возникновение «щелчков», связанных с работой реле. Наличие данного эффекта является нормальной работой прибора и не свидетельствует о его неисправности.
 - По окончании времени работы мультиварка издаст звуковой сигнал. Индикатор работы погаснет.
 - Прибор перейдет в режим ПОДОГРЕВ, если он не был отключен заранее, и если это предусмотрено программой приготовления (см. п. 4.4.). Отобразится прямой отсчет времени, показывающий, сколько подогревается блюдо.
 - Прежде чем приступить к чистке прибора, дайте ему остыть.

4.2. Функция «Отложенный старт»

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

- Максимальное время, через которое должна наступить готовность блюда, 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», «Жарка в масле», «Паста», «Сосиски» и «Пельмени» 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. Задайте параметры программы (время и температуру, где это возможно).
- Нажмите кнопку «Отложенный старт / Подогрев». На панели загорится индикатор отложенного старта.
- С помощью кнопок «Часы» и «Минуты» установите время, через которое блюдо должно быть готово. Таймер во время установки времени мигает.
- Шаг установки времени отсрочки – 1 минута.
- Нажмите кнопку «СТАРТ/Отмена». Мультиварка издаст звуковой сигнал, начнется обратный отсчет времени, индикатор программы приготовления и индикатор отложенного старта будут гореть.
- Когда время отсрочки подойдет к концу, индикатор отложенного старта погаснет и загорится индикатор работы. Мультиварка начнет выполнение программы с заданными параметрами. Обратный отсчет времени продолжится.

4.3. Прерывание программы

При необходимости Вы можете прервать прохождение программы в любое время. Для этого нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ / Отмена» в течение 2 секунд, мультиварка издаст звуковой сигнал и перейдет в ждущий режим.

Внимание! При отключении электропитания прибор запоминает текущие значения времени и температуры. При подаче электричества выполнение программы продолжается, с момента на котором она остановилась.

4.4. Отключение / включение автоматического перехода в режим ПОДОГРЕВ

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

Для этого во время прохождения программы кратковременно нажмите кнопку «СТАРТ / Отмена».

Прибор издаст звуковой сигнал, и световой индикатор режима поддержания температуры погаснет.

Для повторного включения режима ПОДОГРЕВ, снова кратковременно нажмите кнопку «СТАРТ / Отмена».

Прибор не переходит автоматически в режим ПОДОГРЕВ в программах с температурой приготовления менее 73°C.

4.5. Программы приготовления

«Мой рецепт»

Программа «Мой рецепт» является многофункциональным режимом, который позволит Вам приготовить множество различных блюд. Для работы в данном режиме необходимо вручную установить желаемое время и температуру приготовления.

Руководствуйтесь особенностями задаваемых параметров приготовления и используемых продуктов. Если возможно сильное кипение с пенообразованием либо жарка крышка должна быть заблаговременно открыта во избежание убегания продукта, либо для помешивания и переворачивания ингредиентов.

Следуйте указаниям раздела 4.1. Порядок работы.

Поместите необходимые ингредиенты, в чашу. Установите чашу в мультиварку.

Время приготовления по умолчанию для данной программы – 5 минут. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 5 минут до 12 часов. Шаг изменения времени переменный.

Диапазон температуры приготовления может варьироваться от 40°C до 160°C. Шаг изменения температуры переменный. При установке температуры приготовления 140°C и выше максимальное время приготовления составляет 3 часа.

Шаг изменения времени и температуры указан в таблице (см. п.4.6).

Запустите программу, нажав кнопку «СТАРТ / Отмена».

При необходимости, можно изменить время и температуру приготовления во время прохождения программы. Максимальное время работы программы «Мой рецепт», с учетом возможного изменения времени приготовления, составляет 16 часов.

По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени.

«Жарка»

Программа служит для обжаривания продуктов. В зависимости от рецепта и природы продуктов можно выбирать необходимые временные и температурные режимы.

Во время приготовления в данной программе рекомендуется оставлять **крышку открытой**. Продукты помещайте в уже разогретую чашу после звукового сигнала.

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

Следуйте указаниям раздела 4.1. Порядок работы.

Налейте в чашу небольшое количество масла, достаточное для обжаривания.

Время приготовления по умолчанию для данной программы – 30 минут. Диапазон времени может варьироваться от 10 минут до 1 часа с минимальным шагом 5 минут.

Диапазон температуры может варьироваться от 100 до 160°C с шагом 10°C.

Запустите программу, нажав кнопку «СТАРТ / Отмена». Обратный отсчет времени отобразится на дисплее после звукового сигнала о прогреве чаши.

Поместите продукты в чашу после звукового сигнала.

Во время жарки необходимо помешивать продукт и контролировать его готовность. Если готовность блюда наступила раньше окончания установленного времени приготовления, отключите прибор вручную нажатием кнопки «СТАРТ / Отмена».

По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени.

«Суп»

Программа «Суп» предназначена для приготовления супов, бульонов и прочих блюд. Во время приготовления в данной программе рекомендуется оставлять **крышку закрытой**.

Следуйте указаниям раздела 4.1. 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 30 минут до 4 часов с минимальным шагом 10 минут.

Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ / Отмена”.

По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени.

«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 - **открытой**, так как при варке некоторых продуктов образуется много пены.

Следуйте указаниям раздела 4.1. 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 минимальным шагом 1 минута.

Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ / Отмена”. Обратный отсчёт времени отобразится на дисплее после звукового сигнала о закипании воды.

После звукового сигнала поместите в чашу продукты.

По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени.

«Молочная каша»

Программа предназначена для приготовления молочных супов и каш.

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

Следуйте указаниям раздела 4.1. Порядок работы.

Поместите необходимые ингредиенты, 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 минимальным шагом 5 минут.

Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ / Отмена”.

По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени.

По окончании программы «Молочная каша» не рекомендуется оставлять блюдо в режиме ПОДОГРЕВ более чем на 20 минут.

«Жарка в масле»

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

Во время приготовления в данной программе рекомендуется оставлять **крышку открытой**. Продукты для жарки помещайте в уже разогретую чашу.

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

Следуйте указаниям раздела 4.1. Порядок работы.

«Крупа»

Программа предназначена для приготовления рассыпчатых полезных гарниров из круп.

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

Следуйте указаниям раздела 4.1. Порядок работы.

Поместите необходимые ингредиенты, в чашу. Установите чашу в мультиварку.

Время приготовления по умолчанию для данной программы – 40 минут. Диапазон времени может варьироваться от 20 минут до 2 часов с минимальным шагом 5 минут.

Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ / Отмена”.

По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени.

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

«Пицца»

Данная программа предназначена для приготовления популярного итальянского блюда - пиццы.

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

Следуйте указаниям раздела 4.1. Порядок работы.

Поместите необходимые ингредиенты, 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 / Отмена”.

По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени, если он не был отключен заранее (см. п.4.4.).

«Холодец»

Программа предназначена для приготовления холодца.

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

Следуйте указаниям раздела 4.1. 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 минимальным шагом 1 час.

Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ / Отмена”.

По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени, если он не был отключен заранее (см. п.4.4.).

«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**.

Следуйте указаниям раздела 4.1. Порядок работы.

Выложите тесто в чашу и разровняйте.

Можете смазать чашу сливочным маслом или маргарином, чтобы выпечку было

Налейте в чашу масло. Рекомендуемое количество не менее 0,5 л. Время приготовления по умолчанию – 5 минут. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 3 до 15 минут с минимальным шагом 1 минута. Диапазон температуры может варьироваться от 150 до 170°C с шагом 10°C. Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ / Отмена”. Поместите продукты в чашу после звукового сигнала. Во время жарки необходимо помешивать продукт и контролировать его готовность. Если готовность блюда наступила раньше окончания установленного времени приготовления, отключите прибор в ручную нажатием кнопки “СТАРТ / Отмена”. 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 рекомендуется оставлять **крышку закрытой**.

Следуйте указаниям раздела 4.1. Порядок работы.

Поместите необходимые ингредиенты, в чашу. Установите чашу в мультиварку. Предварительная обжарка ингредиентов осуществляется в программе «Жарка».

Время приготовления по умолчанию для данной программы – 1 час. Диапазон времени может варьироваться от 20 минут до 2 часов с минимальным шагом 5 минут.

Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ / Отмена”.

По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени.

«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**.

Следуйте указаниям раздела 4.1. Порядок работы.

Налейте в чашу воды. Максимальное количество воды – 1/3 объема чаши. Установите чашу в мультиварку. Поместите продукты в контейнер для варки на пару, установите контейнер на чашу.

Время приготовления по умолчанию для данной программы – 5 минут. Диапазон времени может варьироваться от 5 минут до 1 часа с минимальным шагом 1 минута.

Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ / Отмена”. Обратный отсчёт времени отобразится на дисплее после закипания воды.

По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени.

«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**.

Следуйте указаниям раздела 4.1. Порядок работы.

Поместите необходимые ингредиенты, 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 минимальным шагом 30 минут.

Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ / Отмена”.

По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени.

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 минимальным шагом 10 минут.

Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ / Отмена”.

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, если он не был отключен заранее (см. п.4.4.).

«Бобы»

Данная программа предназначена для приготовления блюд из бобовых.

Во время приготовления рекомендуется держать **крышку закрытой**.

Следуйте указаниям раздела 4.1. Порядок работы.

Поместите необходимые ингредиенты, в чашу. Установите чашу в мультиварку.

Время приготовления по умолчанию для данной программы – 1 час. Диапазон времени может варьироваться от 1 до 4 часов с минимальным шагом 10 минут.

Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ / Отмена”.

По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени, если он не был отключен заранее (см. п.4.4.).

«Пельмени»

Данная программа предназначена для варки пельменей.

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 некоторых продуктов образуется много пены.

Следуйте указаниям раздела 4.1. Порядок работы.

Налейте в чашу воды, максимальное количество воды – 2/3 объема чаши.

Время приготовления по умолчанию для данной программы – 15 минут.

Диапазон времени приготовления может варьироваться от 8 до 50 минут с минимальным шагом 1 минута.

Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ / Отмена”. Обратный отсчёт времени отобразится на дисплее после закипания воды.

После звукового сигнала поместите в чашу продукты.

По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени.

«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**.

Следуйте указаниям раздела 4.1. Порядок работы.

Поместите необходимые ингредиенты, 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 минимальным шагом 30 минут.

Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ / Отмена”.

По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и перейдет в ждущий режим. По окончании программы мультиварка в режим ПОДОГРЕВ не переходит.

«Творог»

Программа служит для приготовления творога.

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

Следуйте указаниям раздела 4.1. Порядок работы.

Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку.

Время приготовления по умолчанию для данной программы – 35 минут. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 10 до 50 минут с минимальным шагом 5 минут.

Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ / Отмена”.

По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени.

«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 4.1. 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 кнопку “МЕНЮ / 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 кнопку “СТАРТ / Отмена”.

По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени.

«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 держать **крышку закрытой**.

Следуйте указаниям раздела 4.1. Порядок работы.

Поместите необходимые ингредиенты, в чашу. Установите чашу в мультиварку.

Предварительная обжарка ингредиентов осуществляется в программе «Жарка».

Время приготовления по умолчанию для данной программы – 5 часов. Диапазон времени может варьироваться от 1 до 8 часов с минимальным шагом 10 минут.

Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ / Отмена”.

По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени.

«Бисквит»

Программа «Бисквит» служит для выпечки бисквита из уже готового теста.

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

«Овсянка»

Специальная программа предназначена для быстрого приготовления здорового и полезного завтрака из овсяной крупы. Благодаря оптимальным температурным режимам каша не подгорит и сохранит все свои полезные свойства.

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

Следуйте указаниям раздела 4.1. Порядок работы.

Поместите необходимые ингредиенты, в чашу. Установите чашу в мультиварку.

Время приготовления по умолчанию для данной программы – 5 минут. Диапазон времени может варьироваться от 5 минут до 1 часа с минимальным шагом 5 минут.

Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ / Отмена”.

По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени

«Гречка»

Программа предназначена для приготовления гарнира из гречневой крупы. Оптимальные температурные параметры и равномерный нагрев чаши позволяют приготовить великолепный рассыпчатый гарнир.

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

Поместите продукты в чашу. Установите чашу в мультиварку.

Время по умолчанию для данной программы – 25 минут. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 20 минут до 2 часов с минимальным шагом 5 минут.

Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ / Отмена”.

По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени, если он не был отключен заранее (см. п.4.4.).

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

«Варенье»

Программа предназначена для приготовления варенья. Во время приготовления в данной программе рекомендуется держать **крышку закрытой до момента закипания варенья**, а затем **открыть крышку** и периодически помешивать продукт, так как возможно пенообразование.

Следуйте указаниям раздела 4.1. 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 30 минут до 4 часов с минимальным шагом 5 минут.

Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ / Отмена”.

По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени, если он не был отключен заранее (см. п.4.4.).

«Суфле»

Программа предназначена специально для приготовления суфле.

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

закрытой.

Следуйте указаниям раздела 4.1. Порядок работы.

Выложите тесто в чашу и разровняйте. Установите чашу в мультиварку.

Можете смазать чашу сливочным маслом, чтобы бисквит было легче извлекать.

Время приготовления по умолчанию для данной программы – 1 час. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 50 минут до 1 часа 30 минут с минимальным шагом 5 минут.

Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ / Отмена”.

По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени.

«Бульон»

Программа предназначена специально для приготовления бульонов.

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

Поместите продукты в чашу. Установите чашу в мультиварку.

Время по умолчанию для данной программы – 1 час 30 минут. Диапазон времени может варьироваться от 5 минут до 1 часа 30 минут с минимальным шагом 5 минут.

Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ / Отмена”.

По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени.

«Омлет»

Программа предназначена для приготовления омлета.

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

Следуйте указаниям раздела 4.1. Порядок работы.

Поместите необходимые ингредиенты, в чашу. Установите чашу в мультиварку.

Время приготовления по умолчанию для данной программы – 20 минут. Диапазон времени может варьироваться от 10 до 30 минут с минимальным шагом 5 минут.

Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ / Отмена”.

По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени.

«Глинтвейн»

Программа предназначена для приготовления глинтвейна.

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

Поместите продукты в чашу. Установите чашу в мультиварку.

Время по умолчанию для данной программы – 30 минут. Диапазон времени может варьироваться от 20 до 40 минут с минимальным шагом 5 минут.

Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ / Отмена”.

По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени.

«Желе»

Данная программа предназначена для приготовления желе из фруктов и ягод. Во время приготовления в данной программе рекомендуется оставлять **крышку закрытой**.

Следуйте указаниям раздела 4.1. Порядок работы.

Поместите необходимые ингредиенты, в чашу. Установите чашу в мультиварку.

закрытой.

Следуйте указаниям раздела 4.1. Порядок работы.

Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу.

Установите чашу в мультиварку.

Время приготовления по умолчанию для данной программы – 50 минут. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 30 минут до 2 часов с минимальным шагом 10 минут.

Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ / Отмена”.

По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени.

«Стейк»

Программа «Стейк» служит для жарки стейков. Во время приготовления в данной программе рекомендуется держать **крышку закрытой**.

Поместите необходимые ингредиенты, в чашу. Установите чашу в мультиварку.

Время приготовления по умолчанию для данной программы – 30 минут. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 10 минут до 40 минут с минимальным шагом 5 минут.

Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ / Отмена”.

По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени.

«Запекание»

Программа «Запекание» служит для запекания овощей, мяса, рыбы, приготовления сложных многокомпонентных запеканок и прочих блюд. Во время приготовления в данной программе рекомендуется держать **крышку закрытой**.

Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку.

Время приготовления по умолчанию для данной программы – 30 минут. Диапазон времени может варьироваться от 10 минут до 2 часов 30 минут с шагом 5 минут.

Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ / Отмена”.

По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени.

«Фондю»

Программа предназначена для плавления сыра для приготовления фондю.

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

Поместите продукты в чашу. Установите чашу в мультиварку.

Время по умолчанию для данной программы – 20 минут. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 10 до 2 часов с минимальным шагом 5 минут.

Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ / Отмена”.

По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени.

«Буженина»

Программа предназначена для запекания буженины.

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

Следуйте указаниям раздела 4.1. Порядок работы.

Поместите необходимые ингредиенты, в чашу. Установите чашу в мультиварку.

Время приготовления по умолчанию для данной программы – 10 минут. Диапазон времени может варьироваться от 5 до 20 минут с минимальным шагом 5 минут.

Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ / Отмена”.

По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени.

«Соте»

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

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

Следуйте указаниям раздела 4.1. Порядок работы.

Поместите необходимые ингредиенты, 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 минимальным шагом 30 минут.

Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ / Отмена”.

По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени.

«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 кнопки “СТАРТ / Отмена”.

Следуйте указаниям раздела 4.1. Порядок работы.

Поместите готовое блюдо, которое Вы хотите подогреть, в чашу.

Время приготовления по умолчанию для данной программы – 20 минут. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 10 минут до 1 часа с минимальным шагом 5 минут.

Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ / Отмена”.

По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени.

«Сосиски»

Данная программа предназначена для варки сосисок.

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

Следуйте указаниям раздела 4.1. Порядок работы.

Налейте в чашу воды, максимальное количество воды – 2/3 объема чаши.

Время приготовления по умолчанию для данной программы – 15 минут.

Диапазон времени приготовления может варьироваться от 8 до 50 минут с минимальным шагом 1 минута.

Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ / Отмена”.

После звукового сигнала поместите в чашу продукты.

По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени.

Время приготовления по умолчанию для данной программы – 40 минут. Диапазон времени может варьироваться от 30 минут до 1 часа с минимальным шагом 5 минут.

Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ / Отмена”.

По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени.

«Компот»

Программа «Компот» служит для приготовления компотов из ягод и фруктов.

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

Следуйте указаниям раздела 4.1. Порядок работы.

Поместите необходимые ингредиенты, в чашу. Установите чашу в мультиварку.

Время приготовления по умолчанию для данной программы – 30 минут. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 5 минут до 1 часа 30 минут с минимальным шагом 5 минут.

Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ / Отмена”.

По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени.

«Разморозка»

Программа предназначена для разморозки мяса, овощей и прочих продуктов.

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

При большом объеме размораживаемого продукта требуется контроль степени разморозки, помешивание и переворачивание, при этом допускается открывание крышки.

При достижении продуктом необходимой температуры до окончания времени программы, отключите программу вручную нажатием кнопки “СТАРТ / Отмена”.

Следуйте указаниям раздела 4.1. Порядок работы.

Поместите продукты, которые Вы хотите разморозить, в чашу. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 1 час. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 30 минут до 6 часов с минимальным шагом 30 минут.

Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ / Отмена”.

По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и перейдет в ждущий режим. По окончании программы мультиварка в режим ПОДОГРЕВ не переходит.

«Соус»

Программа «Соус» предназначена для приготовления соусов для мясных и овощных блюд.

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

Следуйте указаниям раздела 4.1. Порядок работы.

Поместите необходимые ингредиенты, в чашу. Установите чашу в мультиварку.

Время приготовления по умолчанию для данной программы – 30 минут. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 10 минут до 1 часа с минимальным шагом 5 минут.

Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ / Отмена”.

По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени.

«Стерилизация»

Программа «Стерилизация» может использоваться для обработки детского питания и принадлежностей, посуды для консервирования, а также уже заполненные продуктами банки.

Следуйте указаниям раздела 4.1. Порядок работы.

Налейте в чашу воды. Количество воды не должно превышать 2/3 объема чаши. Установите чашу в мультиварку. Разместите в контейнере-пароварке продукты или детские принадлежности, установите контейнер на чашу.

Время по умолчанию для данной программы – 20 минут. Диапазон времени может варьироваться от 5 минут до 1 часа 30 минут с минимальным шагом 5 минут.

Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ / Отмена”.

По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени.

«Сухофрукты»

Программа предназначена для приготовления компота из сухофруктов.

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

Следуйте указаниям раздела 4.1. Порядок работы.

Поместите необходимые ингредиенты, в чашу. Установите чашу в мультиварку.

Время приготовления по умолчанию для данной программы – 3 часа. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 1 часа до 6 часов с минимальным шагом 30 минут.

Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ / Отмена”.

По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени.

«Пастеризация»

Программа «Пастеризация» может использоваться для обработки детского питания и молочных продуктов.

Следуйте указаниям раздела 4.1. Порядок работы.

Поместите продукты в чашу. Установите чашу в мультиварку.

Время по умолчанию для данной программы – 40 минут. Диапазон времени может варьироваться от 5 минут до 1 часа 30 минут с минимальным шагом 5 минут.

Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ / Отмена”.

По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и перейдет в ждущий режим. По окончании программы мультиварка в режим ПОДОГРЕВ не переходит.

«Горячий шоколад»

Данная программа служит для приготовления горячего шоколада. Во время приготовления в данной программе рекомендуется держать **крышку закрытой**.

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 кнопку “СТАРТ / Отмена”.

По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени.

«Рис»

Программа предназначена для приготовления рассыпчатого риса.

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

Следуйте указаниям раздела 4.1. Порядок работы.

Поместите необходимые ингредиенты, в чашу. Установите чашу в мультиварку.

Время приготовления по умолчанию для данной программы – 40 минут. Диапазон времени может варьироваться от 20 минут до 2 часов с минимальным шагом 5 минут.

Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ / Отмена”.

По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени.

По окончании программы «Рис» не рекомендуется оставлять блюдо в режиме ПОДОГРЕВ более чем на 20 минут.

«Настойка»

Программа «Настойка» служит для приготовления различных настоек на травах и пр.

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

Следуйте указаниям раздела 4.1. Порядок работы.

Поместите необходимые ингредиенты, в чашу. Установите чашу в мультиварку.

Время приготовления по умолчанию для данной программы – 12 часов. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 6 до 12 часов с минимальным шагом 1 час.

Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ / Отмена”.

По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и перейдет в ждущий режим. По окончании программы «Настойка» мультиварка в режим ПОДОГРЕВ не переходит.

«Топленое молоко»

Данная программа предназначена для топления молока. Во время приготовления в данной программе рекомендуется оставлять **крышку закрытой**.

Следуйте указаниям раздела 4.1. Порядок работы.

Поместите необходимые ингредиенты, в чашу. Установите чашу в мультиварку. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 6 часов. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 5 до 8 часов с минимальным шагом 30 минут.

Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ / Отмена”.

По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени.

«Запеканка»

Программа предназначена для приготовления творожных запеканок.

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

Поместите продукты в чашу. Установите чашу в мультиварку.

Время по умолчанию для данной программы – 1 час. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 40 минут до 1 часа 30 минут с минимальным шагом 10 минут.

Запустите программу, нажав кнопку “СТАРТ / Отмена”.

По окончании программы мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени, если он не был отключен заранее (см. п.4.4.).

4.6. Краткая таблица программ приготовления

Программа приготовления	Время и температура* приготовления по умолчанию	Диапазон изменения времени и температуры	Рекомендуемое положение крышки	Возможность использования функции «Отложенный старт»
Мой рецепт	5 минут – 12 часов. Температура: 40°C - 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 до 12 часов. Шаг изменения температуры: 5°C в диапазоне от 35 до 110°C и 10°C в диапазоне от 110 до 160°C.	Открыта / Закрыта (в зависимости от рецепта)	Да
Суп	1 час / 97°C	30 минут - 4 часа, шаг 10 минут	Закрыта	Да
Жарка	30 минут	10 минут - 1 час, шаг 5 минут; 100 - 160°C, шаг 10°C	Открыта	Да
Крупа	40 минут / 115°C	20 минут - 2 часа, шаг 5 минут	Закрыта	Да
Паста	8 минут / 105-115°C	8 - 20 минут, шаг 1 минуты	До закипания воды закрыта, после открыта	Да
Пицца	20 минут / 120-160°C	20 минут - 1 час, шаг 5 минут	Закрыта	Да
Молочная каша	1 час / 95°C	10 минут - 1 час 30 минут, шаг 5 минут	Закрыта	Да
Холодец	6 часов / 93°C	2 - 8 часов, шаг 1 час	Закрыта	Да
Жарка в масле	5 минут	3 - 15 минут, шаг 1 минута; 150 - 170°C, шаг 10°C	Открыта	Да
Плов	1 час / 120-125°C	20 минут - 2 часа, шаг 5 минут	Закрыта	Да
Выпечка	1 час / 130°C	30 минут - 3 часа 30 минут, шаг 10 минут	Закрыта	Да
Бобы	1 час / 93°C	1 - 4 часа, шаг 10 минут	Закрыта	Да
Варка на пару	5 минут / 115-120°C	5 минут - 1 час, шаг 1 минута	Закрыта	Да
Пельмени	15 минут / 125°C	8 - 50 минут, шаг 1 минута	До закипания воды закрыта, после открыта	Да
Тушение	2 часа / 93°C	30 минут - 8 часов, шаг 30 минут	Закрыта	Да
Йогурт	8 часов / 38-42°C	4 - 12 часов, шаг 30 минут	Закрыта	Да
Творог	35 минут / 95°C	10 - 50 минут, шаг 5 минут	Закрыта	Да
Овсянка	5 минут / 96°C	5 минут - 1 час, шаг 5 минут	Закрыта	Да
Хлеб	1 этап	2 часа / 35°C	Закрыта	Да
	2 этап	1 час / 145°C		
Гречка	25 минут / 115°C	20 минут - 2 часа, шаг 5 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
Варенье	1 час / 102°C	30 минут - 4 часа, шаг 5 минут	Открыта	Да
Бисквит	1 час / 150°C	50 минут - 1 час 30 минут, шаг 5 минут	Закрыта	Да
Суфле	50 минут / 120-130°C	30 минут - 2 часов, шаг 10 минут		
Бульон	1 час 30 минут / 97°C	5 минут - 1 час 30 минут, шаг 5 минут	Закрыта	Да
Стейк	30 минут / 160°C	10 - 40 минут, шаг 5 минут	Открыта	
Омлет	20 минут / 100°C	10 - 30 минут, шаг 5 минут	Закрыта	Да
Запекание	30 минут / 145°C	10 минут - 2 часа 30 минут, шаг 5 минут	Закрыта	Да
Глинтвейн	30 минут / 65-75°C	20 - 40 минут, шаг 5 минут	Закрыта	Да
Фондю	20 минут / 95-100°C	10 минут – 2 часов, шаг 5 минут	Закрыта	Да
Желе	10 минут / 100-125°C	5 - 20 минут, шаг 5 минут	Закрыта	Да

Буженина	40 мин / 140°C	30 минут - 1 часа, шаг 5 минут	Закрыта	Да
Соте	2 часа / 90°C	1 - 8 часов, шаг 30 минут	Закрыта	Да
Компот	30 минут / 110°C	5 минут - 1 час 30 минут, шаг 5 минут	Закрыта	Да
Разогрев	20 минут / 105°C	10 минут - 1 час, шаг 5 минут	Закрыта	Да
Сосиски	15 минут / 125°C	8 - 50 минут, шаг 1 минута	Закрыта	Да
Разморозка	1 час / 60°C	30 минут - 6 часов, шаг 30 минут	Закрыта	Да
Соус	30 минут / 93°C	10 минут - 1 час, шаг 5 минут	Закрыта	Да
Запеканка	1 час / 120°C	40 - 1 час 30 минут, шаг 10 минут	Закрыта	Да
Рис	40 минут / 115°C	20 минут - 2 часа, шаг 5 минут	Закрыта	Да
Сухофрукты	3 часа / 90°C	1 - 6 часов, шаг 30 минут	Закрыта	Да
Настойка	12 часов / 55°C	6 -12 часов, шаг 1 час	Закрыта	Да
Пастеризация	40 минут / 85-90°C	5 минут - 1 час 30 минут, шаг 5 минут	Закрыта	Да
Топленое молоко	6 часов / 95°C	5 - 8 часов, шаг 30 минут	Закрыта	Да
Горячий шоколад	15 минут / 100°C	10 - 30 минут, шаг 5 минут	Закрыта	Да
Стерилизация	20 минут / 115-120°C	5 минут - 1 час 30 минут, шаг 5 минут	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 °С и наличии в чаше жидкости при замере температура в чаше не превысит значения в 100 °С (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.

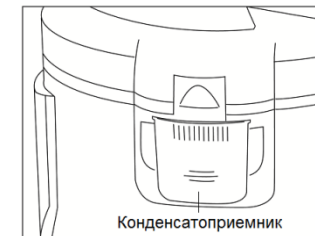
Для получения значений, близких к реально настроенным, следует использовать жидкость с температурой кипения, превышающей заданное справочное значение (например, растительное масло), с массой, эквивалентной массе продукта.

6. ЧИСТКА И УХОД ЗА ПРИБОРОМ



Съемный клапан-пароотделитель

- По окончании приготовления всегда очищайте мультиварку от остатков пищи и загрязнений.
- Для очистки НЕ используйте абразивные вещества, а также жесткие мочалки, которые могут испортить поверхность деталей прибора.
- Если остатки блюда прикипели к внутренней чаше, замочите ее перед мытьем. Протрите 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 повредила составные части машины. Руководствуйтесь инструкцией к посудомоечной машине и описанием применяемых моющих средств во избежание повреждения чаши, изготовленной из алюминия с антипригарным покрытием.



Конденсатоприемник

- 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 задней стенке прибора. Промойте, просушите его и установите на место.
- Для помешивания используйте только деревянную лопатку или специальную 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.

7. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

- Транспортирование приборов проводят всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте данного вида и обеспечивающими проведение механизированных погрузочно-разгрузочных работ.

- При транспортировании приборов должна быть обеспечена защита от повреждений - сохранность качества изделий и внешнего вида потребительской тары.
- 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 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. 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.

9. 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. Продолжительное использование прибора в коммерческих целях может привести к его перегрузке, в результате чего он может быть поврежден или может нанести вред здоровью людей.
- Прибор должен быть использован только по назначению в соответствии с данной инструкцией.
- 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.
- 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.
- Не следует использовать прибор после падения, если имеются видимые признаки повреждения. Перед 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 протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.
- Не используйте прибор вне помещений. Предохраняйте прибор от ударов об острые углы. По окончании эксплуатации, чистке или поломке прибора всегда отключайте его от сети.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра. Храните прибор в недоступном для детей месте.
- 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 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.

10. 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 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 ждущем режиме и программа не запущена.
- Никогда не поднимайте / не передвигайте прибор, пока он подключен к электросети.
- Не переносите прибор с заполненной продуктами внутренней чашей.
- Не переносите прибор за ручку открывания крышки.
- 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 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 настоящей инструкцией использования.

11. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможные причины	Способы устранения
Индикатор работы не горит, нагревательный элемент не работает	<ol style="list-style-type: none"> 1. Проблема с электропитанием. 2. Отказ термopедохранителя из-за перегрева (перекрыты посторонним предметом или покровом вентиляционные отверстия корпуса – нарушение требований эксплуатации). 3. Неисправность электроники. 	<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 E1 и E3	Неисправность цепи термодатчика или перегрев	Остудите мультиварку. Если проблема проявляется на холодном приборе, обратитесь за помощью в авторизованный сервисный центр

12. КОМПЛЕКТАЦИЯ

Прибор 1 шт.	Контейнер для варки на пару 1 шт.	Инструкция пользователя.
Шнур питания 1 шт.	Плоская ложка 1 шт.	Список сервисных центров.
Внутренняя чаша с антипригарным покрытием 1 шт.	Мерный стакан 1 шт.	Гарантийный талон.

13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

PMS 0349AD – мультиварка бытовая электрическая торговой марки Polaris
 Напряжение: 220 - 240 В
 Частота: ~50 Гц

Мощность: 500 Вт
 Общий объем чаши: 3 л

Габариты прибора:
 Высота – 25 см
 Ширина – 25 см
 Глубина – 25,5 см
 Вес нетто – 2,5 кг

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

14. ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Прибор сертифицирован на соответствие нормативным документам РФ.
Сертификат соответствия № TC RU C-US.AI96.B.00952 серия RU № 0305705
Срок действия с 13.07.2015 по 12.07.2020

Выдан: ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ Общество с ограниченной ответственностью Сертификации Продукции
“ЭнергоСертСервис” Адрес: 117556, г. Москва, Варшавское шоссе, д. 70, корп.2, офис 1.

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

Расчетный срок службы изделия:

3 года

Гарантийный срок:

1 год со дня покупки

Гарантийный срок на внутреннюю чашу (кастрюлю):

6 месяцев со дня покупки

Дата производства указана на приборе.

Уполномоченный представитель на территории РФ и Белоруссии

ООО «ДС-Сервис» 109518, г. Москва, Волжский б-р, д.5
Телефон единой справочной службы 8 800 700 11 78

Производитель:

TEXTON CORPORATION LLC - ООО «ТЕКСТОН КОРПОРЕЙШН»

1313 N. Market Street, Suite 5100, Wilmington, State of Delaware 19801, United States of America
1313 N. Маркет Стрит, Помещение 5100, Уилмингтон, Штат Делавэр 19801, Соединенные Штаты Америки.

Завод-изготовитель: ПОЛАРИС КО., ЛТД.

602, Мингде Билдинг, Норт Фенгсян Роуд, Ронгги, Шутде, Гуандун, Китай.



15. ГАРАНТИЙНОЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВО

Изделие: Мультиварка бытовая электрическая

Модель: PMC 0349AD

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 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;
 - 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 предъявлению 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.

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.