

**polaris**  
ТЕХНИКА УЮТНОЙ ЖИЗНИ

Руководство по эксплуатации / Гарантія  
Інструкція з експлуатації / Гарантія  
Manual instruction / Guarantee



**PMC 0508D Floris**  
Мультиварка  
Мультиварка електрична  
Multi cooker

# Мультиварка бытовая электрическая

## POLARIS

### Модель PMC 0508D Floris

### Инструкция по эксплуатации

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой POLARIS. Наши изделия разработаны в соответствии с высокими требованиями качества, функциональности и дизайна. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением нового изделия от нашей фирмы.

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данную инструкцию, в которой содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним.

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

### Оглавление

Общие указания по безопасности .....	2
Специальные указания по безопасности данного прибора .....	3
Сфера использования .....	4
Описание прибора.....	4
Комплектация .....	5
Использование прибора.....	6
Чистка и уход .....	13
Технические характеристики.....	15
Информация о сертификации .....	15
ГАРАНТИЙНОЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВО.....	16

### Общие указания по безопасности

- Прибор предназначен исключительно для использования в быту.
- Прибор должен быть использован только по назначению.
- Перед вводом в эксплуатацию этого прибора тщательно прочитайте 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.
- Не оставляйте работающий прибор без надзора! Если Вы больше не пользуетесь прибором, всегда выключайте его. Храните прибор в недоступном для детей месте.
- 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.
- **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.
- Перед включением прибора в сеть убедитесь, что он находится в выключенном состоянии.
- Не используйте прибор вне помещений. Предохраняйте прибор от ударов об острые углы. По окончании эксплуатации, чистке или поломке прибора всегда отключайте его от сети.
- Нельзя переносить прибор, держа его за сетевой провод. Запрещается также 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 гладко расправляйте провод на время хранения.
- Замену шнура могут осуществлять только квалифицированные специалисты - сотрудники сервисного центра. Неквалифицированный ремонт представляет прямую опасность для пользователя.
- Не производите ремонт прибора самостоятельно. Ремонт должен производиться только квалифицированными специалистами сервисного центра.
- Для ремонта прибора могут быть использованы только оригинальные запасные части.

## Специальные указания по безопасности данного прибора

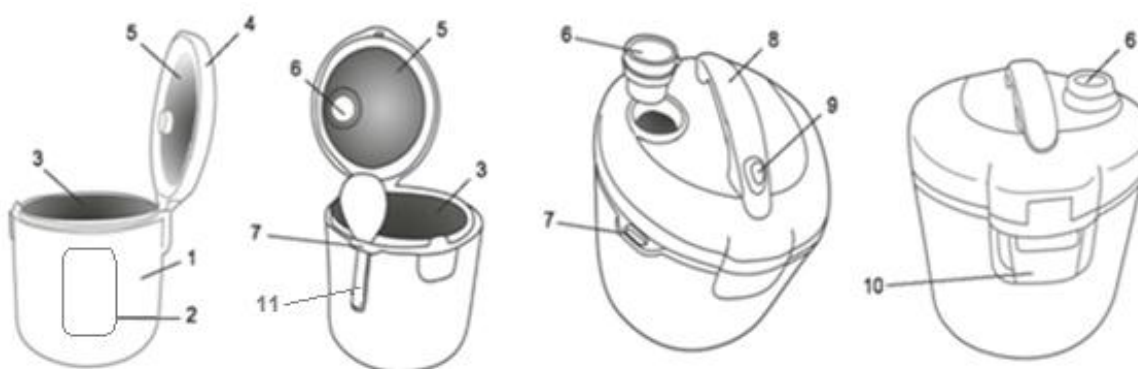
- При использовании прибора убедитесь в том, что вокруг него имеется достаточно свободного места - не менее 15см от огнеопасных объектов, таких как мебель, шторы и пр.
- При использовании прибора устанавливайте его на сухой ровной термостойкой поверхности.
- Перед первым использованием рекомендуется прокипятить воду в мультиварке в максимальном температурном режиме («Рис») в течение 30 минут при максимальном заполнении чаши для устранения посторонних запахов.
- Во избежание ожогов не касайтесь работающего прибора. После окончания эксплуатации дайте мультиварке остыть, в противном случае существует риск получения ожога.
- Проверьте напряжение, прежде чем включить прибор в сеть.
- Не оставляйте электроприбор включенным в сеть, если не готовите еду.
- Всегда выключайте прибор перед тем, как отсоединить его от сети.
- Никогда не поднимайте и не передвигайте прибор, пока он подключен к электросети.
- Не прикасайтесь к внутренней кастрюле во время работы мультиварки.
- Не используйте для чистки прибора абразивные очистители и агрессивные моющие вещества.
- Не оставляйте продукты или воду в мультиварке на длительное время.
- Между внутренней кастрюлей и внешним корпусом не должно быть никаких посторонних предметов.
- Во время приготовления риса следите за уровнем воды в кастрюле.
- Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате неправильного или непредусмотренного настоящей инструкцией использования.

- Для помешивания используйте только деревянную лопатку или специальную пластмассовую ложку.
- Спустя некоторое время, кастрюля может поменять цвет из-за контакта с водой и моющими средствами. Это нормальное явление, и мультиварка может без опасений эксплуатироваться дальше.

## Сфера использования

- Прибор предназначен исключительно для использования в быту.
- Прибор должен быть использован только по назначению.

## Описание прибора

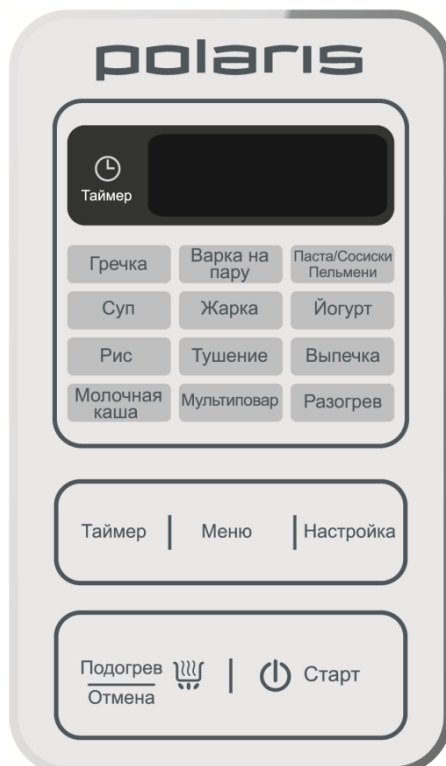


1. Корпус
2. Панель управления
3. Внутренняя чаша (кастрюля) с антипригарным покрытием
4. Крышка
5. Алюминиевая вставка
6. Клапан выпуска пара
7. Держатель для ложек
8. Ручка
9. Кнопка для открытия крышки
10. Влагосборник для сбора капель конденсата
11. Столовая ложка

## Аксессуары



## Панель управления



### **Таймер**

Установка отсрочки приготовления – до 24 часов.

### **Меню**

Выбор программы приготовления.

### **Настройка**

Изменение времени приготовления (для всех программ) и температуры приготовления (для программы Мультиповар).

### **Подогрев/Отмена**

Включение/выключение режима «Подогрев» (сохранение блюда теплым), выключение выбранной программы приготовления, сброс таймера, сброс сделанных установок.

### **Старт**

Включение заданной программы.

## **Комплектация**

1. Прибор
2. Внутренняя чаша
3. Пароварка
4. Плоская ложка
5. Столовая ложка
6. Мерная чашка
7. Шнур питания
8. Книга рецептов
9. Инструкция пользователя
10. Список сервисных центров
11. Гарантийный талон

## Использование прибора

1. Мультиварка имеет несколько функций: Вы можете варить, подогревать уже приготовленные блюда, готовить на пару, тушить, жарить, выпекать, готовить йогурт.
2. После приготовления блюда мультиварка автоматически переходит в режим Подогрева (кроме программы «Йогурт»):
  - Несмотря на то, что режим «Подогрев» рассчитан более чем на 3 часа, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию и изменению цвета продуктов.
  - Не пользуйтесь режимом «Подогрев» для разогревания еды. Для этих целей предусмотрена программа «Разогрев».
  - Частое открывание крышки в режиме «Подогрев» может привести к переполнению влагоборника. Обратите на это внимание и освобождайте его от накопившейся влаги по мере наполнения.
3. Внимательно прочитайте инструкцию и следуйте данным в ней указаниям.
4. Откройте упаковку. Выньте все аксессуары и руководство по эксплуатации. Откройте верхнюю крышку, нажав на кнопку.
5. Для чистки внутренних поверхностей прибора с антипригарным покрытием используйте губку для посуды. После мытья тщательно протрите прибор.
6. Установите все аксессуары на место.
7. Перед приготовлением внутренняя и внешняя части мультиварки должны быть чистыми, убедитесь также, что между внутренней чашей (кастрюлей) и нагревательной поверхностью нет посторонних предметов.
8. Вставьте внутреннюю чашу в мультиварку.
9. Поворачивайте внутреннюю чашу внутри мультиварки, пока дно кастрюли и нагревательная поверхность с датчиками не установятся в нужное положение.
10. Проверьте, чтобы крышка была плотно закрыта.
11. Включите мультиварку в розетку. Не подключайте прибор к розетке, если не выполнены вышеуказанные рекомендации. Не включайте прибор без кастрюли или с пустой кастрюлей — это опасно.
12. В случае внезапного отключения электроэнергии все последние настройки сохраняются в памяти прибора в течение 30 минут.

## Программа «Гречка»

При использовании данной программы возможно приготовление любых видов круп (гречка, рис, перловка и др.)

1. Перед началом приготовления необходимо тщательно промыть крупу (перловку замочить на ~2 ч). Не промывайте крупу в кастрюле от мультиварки, чтобы не повредить ее покрытие.

Отмерьте крупу мерной чашкой по рецепту. Переместите крупу в кастрюлю и налейте воду. Следите, чтобы уровень воды в кастрюле был ниже максимального уровня. Согласно рецепту, добавьте соответствующее количество растительного масла. Добавьте соль по вкусу.

Крупа (кол-во чашек)	2 чашки	4 чашки	6 чашек	8 чашек
Вид крупы	Количество воды / Растительного масла			
Гречка	0,6 л / 2 ст.л.	1,2 л / 4 ст.л.	1,8 л / 6 ст.л.	2,4 л / 8 ст.л.
Рис	0,6 л / 2 ст.л.	1,2 л / 4 ст.л.	1,8 л / 6 ст.л.	2,4 л / 8 ст.л.
Перловка	0,7 л / 2 ст.л.	1,4 л / 4 ст.л.	2,1 л / 6 ст.л.	2,8 л / 8 ст.л.

2. Можете изменять количество воды по своему вкусу.
  - Использование растительного масла необязательно.
  - Используйте только мерную чашку, прилагаемую к мультиварке.
3. Вставьте кастрюлю в корпус мультиварки.
4. Закройте крышку до щелчка.
  - Если крышка будет неплотно закрыта, программа будет работать неправильно.
  - Не открывайте крышку во время работы.
5. Включите прибор в сеть.
6. Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «Гречка». Загорится соответствующий световой индикатор. На дисплее появится «00:35» - время по умолчанию для программы «Гречка». Если необходимо, с помощью кнопки «Настройка» установите нужное Вам время (долгое нажатие кнопки – регулировка часов, краткое нажатие кнопки – регулировка минут). Возможный диапазон - от 5 мин до 2 часов, с шагом 5 минут.
7. Нажмите кнопку «Старт».
8. По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал, и мультиварка автоматически переключится на режим «Подогрев» (лампочка «Старт» погаснет и загорится лампочка «Подогрев»).

### Программа «Варка на пару»

1. Налейте в кастрюлю 3 мерных чашки воды. Не рекомендуется наливать воды больше рекомендованного объема, поскольку это может привести к попаданию воды на продукты. При этом максимальное количество воды - 5 мерных чашек (при длительной варке).
2. Установите контейнер-пароварку в кастрюлю.
3. Разложите ингредиенты в контейнере-пароварке и вставьте кастрюлю в корпус.
4. Закройте крышку до щелчка.
5. Включите прибор в сеть.
6. Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «Варка на пару». Загорится соответствующий световой индикатор. На дисплее появится «00:05» - время по умолчанию для программы «Варка на пару». Если необходимо, с помощью кнопки «Настройка», установите нужное Вам время (долгое нажатие кнопки – регулировка часов, краткое нажатие кнопки – регулировка минут). Возможный диапазон - от 5 мин до 1 часа, с шагом 5 минут.  
Время приготовления зависит от количества и состава ингредиентов, а также от жидкости в кастрюле.
7. Нажмите кнопку «Старт».

Время приготовления на пару

Продукт	Количество продуктов	Максимальный объем воды	Время (мин)
<b>Мясо и птица</b>			
Манты	8-10 шт. / 500 г	0,6 л	35-40
Пельмени	450 г	0,6 л	25-30
Котлеты из кур	4-6 шт. / 500 г	0,6 л	20
Фрикадельки	20-25 шт. / 500 г	0,6 л	20
Суфле мясное	500 г	0,6 л	25-30
Филе куриное	500 г	0,6 л	20-25
Филе телятины	500 г	0,6 л	25-30

Овощи и творог			
Картофель	500 г	0,6 л	20
Картофель молодой	500 г	0,6 л	20
Морковь	500 г	0,6 л	20-25
Свекла	500 г	0,6 л	30-35
Цветная капуста св.	500 г	0,6 л	20-25
Цветная капуста с/м	500 г	0,6 л	20-25
Брокколи с/м	500 г	0,6 л	20
Творожный пудинг	600 г	0,6 л	30-35

### Программа «Паста/Сосиски/Пельмени».

Данный режим предназначен для приготовления макаронных изделий, пельменей или сосисок.

Налейте воду в чашу.

*Во время приготовления в данном режиме рекомендуется оставлять крышку открытой, так как при варке образуется много пены. При неправильном положении крышки результат может не отвечать требованиям.*

1. Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «Паста/Сосиски/Пельмени». Загорится соответствующий световой индикатор. Время приготовления по умолчанию 8 минут. Однако, при приготовлении макаронных изделий руководствуйтесь указаниями о времени приготовления на упаковке самих изделий.

Если необходимо, с помощью кнопки «Настройка» установите нужное Вам время (долгое нажатие кнопки – регулировка часов, краткое нажатие кнопки – регулировка минут). Возможный диапазон - от 5 до 30 мин, с шагом 5 минут (указанное время рассчитано на приготовление после закипания воды)

2. Нажмите кнопку «Старт»

**Внимание:** До момента закипания воды необходимо держать крышку прибора закрытой.

**Опустите макароны, пельмени или сосиски в кипящую воду. НЕ закрывайте крышку прибора.**

3. По окончании приготовления для отключения режима поддержания температуры нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».

### Программа «Суп»

Поместите все необходимые ингредиенты и приправы в кастрюлю. Налейте необходимое количество воды. Вставьте кастрюлю в корпус мультиварки.

1. Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «Суп». Загорится соответствующий световой индикатор. На дисплее появится «01:00» - время по умолчанию для программы «Суп». Если необходимо, с помощью кнопки «Настройка» установите нужное Вам время (долгое нажатие кнопки – регулировка часов, краткое нажатие кнопки – регулировка минут). Возможный диапазон от 15 мин. до 4 ч, с шагом 5 минут.

2. Нажмите кнопку «Старт».



## **Программа «Жарка»**

Режим «Жарка» служит для обжаривания продуктов.

Поместите все необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в кастрюлю.

1. Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «Жарка». Загорится соответствующий световой индикатор. На дисплее появится «00:30» - время по умолчанию для программы «Жарка». Если необходимо, с помощью кнопки «Настройка» установите нужное Вам время (долгое нажатие кнопки – регулировка часов, краткое нажатие кнопки – регулировка минут). Возможный диапазон от 5 мин. до 1 ч, с шагом 5 минут.

2. Нажмите кнопку «Старт».

Во время приготовления в данном режиме рекомендуется оставлять крышку открытой. При неправильном положении крышки результат может не отвечать требованиям.

## **Программа «Йогурт»**

Мультиварка РМС 0508D Floris является полноценным заменителем устройства для приготовления йогурта.

В режиме “Йогурт” поддерживается постоянная температура (+38 - +42°C), необходимая для роста бифидобактерий и получения прекрасного йогурта из закваски и молока.

Поместите все необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу.

Во время приготовления в данном режиме рекомендуется оставлять крышку закрытой. При неправильном положении крышки результат может не отвечать требованиям.

1. Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «Йогурт». Загорится соответствующий световой индикатор. На дисплее появится «08:00» - время по умолчанию для программы «Йогурт». Если необходимо, с помощью кнопки «Настройка» установите нужное Вам время (долгое нажатие кнопки – регулировка часов, краткое нажатие кнопки – регулировка минут). Возможный диапазон - от 6 до 12 ч, с шагом 30 минут.

2. Нажмите кнопку «Старт».

## **Программа «Рис»**

Отмерьте рис мерной чашкой по рецепту и тщательно его промойте. Не промывайте рис в кастрюле от мультиварки, чтобы не повредить ее покрытие.

Поместите рис в кастрюлю, залейте водой. Следите, чтобы уровень воды в кастрюле был ниже максимального уровня. Добавьте соль и специи по вкусу. Используйте только мерную чашку, прилагаемую к мультиварке.

Вставьте кастрюлю в корпус мультиварки. Закройте крышку до щелчка. Включите прибор в сеть.

1. Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «Рис». Загорится соответствующий световой индикатор. На дисплее появится «00:30» - время по умолчанию для программы «Рис». Если необходимо, с помощью кнопки «Настройка» установите нужное Вам время (долгое нажатие кнопки – регулировка часов, краткое нажатие кнопки – регулировка минут). Возможный диапазон - от 5 мин. до 1 ч 30 мин, с шагом 5 минут.

2. Нажмите кнопку «Старт».

## **Программа «Тушение»**

Поместите все ингредиенты, согласно рецептуре, в кастрюлю.

1. Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «Тушение». Загорится соответствующий световой индикатор. На дисплее появится «01:00» - время по умолчанию для программы «Тушение». Если необходимо, с помощью кнопки «Настройка» установите нужное Вам время. Возможный диапазон - от 20 мин. до 8 ч, с шагом 10 минут.
2. Нажмите кнопку «Старт».

## **Программа «Выпечка»**

Приготовьте тесто для выпечки, затем выложите его в кастрюлю, предварительно смазав ее маслом или маргарином, разровняйте. Убедитесь, что тесто находится ниже линии максимума.

1. Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «Выпечка». Загорится соответствующий световой индикатор. На дисплее появится «01:00» - время по умолчанию для программы «Выпечка». Если необходимо, с помощью кнопки «Настройка» установите нужное Вам время (долгое нажатие кнопки – регулировка часов, краткое нажатие кнопки – регулировка минут). Возможный диапазон - от 30 мин. до 3 ч 30 мин, с шагом 10 минут.
2. Нажмите кнопку «Старт».

По истечении 2-3 минут после отключения прибора выньте кастрюлю из корпуса, предварительно надев кухонные рукавицы, переверните кастрюлю вверх дном на решетку или лоток.

## **Программа «Молочная каша»**

Отмерьте крупу мерной чашкой по рецепту в посуду, где ее можно будет тщательно промыть. Пшено обдать кипятком. Не промывайте крупу в кастрюле от мультиварки, чтобы не повредить ее.

1. Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «Молочная каша». Загорится соответствующий световой индикатор. На дисплее появится «00:10» - время по умолчанию для программы «Молочная каша». Если необходимо, с помощью кнопки «Настройка» установите нужное Вам время (долгое нажатие кнопки – регулировка часов, краткое нажатие кнопки – регулировка минут) . Возможный диапазон от 5 мин до 1 ч 30 мин, с шагом 5 минут.
2. Нажмите кнопку «Старт».

## **Программа «Мультивар»**

*Программа “МУЛЬТИПОВАР” является многофункциональным режимом, который позволит Вам приготовить множество различных блюд. Для работы в данном режиме необходимо вручную установить желаемое время и температуру приготовления.*

Поместите все необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу.

1. Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «Мультивар». Загорится соответствующий световой индикатор. На дисплее появится «00:05». С помощью кнопки «Настройка» установите нужное Вам время (долгое нажатие кнопки – регулировка часов, краткое нажатие кнопки – регулировка минут). Возможный диапазон - от 5 мин до 12 ч , с шагом 5 минут. Еще раз нажмите

кнопку «Меню», затем кнопку «Настройка» и установите необходимую температуру в диапазоне от 30°C до 160°C.

2. Нажмите кнопку «Старт».

#### **Примечание:**

*Пожалуйста, контролируйте положение крышки в соответствии с природой приготавливаемых продуктов. Так, например, во время приготовления макаронных изделий рекомендуется оставлять крышку мультиварки открытой, т.к. в процессе приготовления образуется много пены.*

### **Программа «Разогрев»**

Данную программу следует использовать для разогрева уже приготовленной и остывшей пищи.

1. Нажимая кнопку «Меню», выберите программу «Разогрев». Загорится соответствующий световой индикатор. На дисплее появится «00:20» - время по умолчанию для программы «Разогрев». Если необходимо, с помощью кнопки «Настройка» установите нужное Вам время (долгое нажатие кнопки – регулировка часов, краткое нажатие кнопки – регулировка минут). Возможный диапазон - от 10 мин до 1 ч, с шагом 5 минут.

2. Нажмите кнопку «Старт».

### **Функция «Таймер»**

Функция «Таймер» предназначена для отсрочки приготовления. Выбрав данную функцию, Вы можете установить время, через которое хотите получить готовое блюдо. В момент нажатия кнопки «Старт» на дисплее начнётся обратный отсчёт времени. Некоторое время мультиварка будет находиться в режиме ожидания. Затем микропроцессор запустит заданную программу, и блюдо будет готово в тот момент, когда таймер закончит отсчет. Диапазон возможных значений таймера: до 24 ч. Во избежание потери вкусовых качеств используемых ингредиентов, а также их возможной порчи, рекомендуется устанавливать отсрочку приготовления на время, не превышающую 9 часов

1. Подготовьте все к приготовлению, согласно инструкции к выбранной Вами программе.

2. Нажмите кнопку Меню и установите необходимую программу. Если необходимо, с помощью кнопки «Настройка» установите желаемое время приготовления.

3. Нажмите кнопку «Таймер», чтобы установить желаемое время отсрочки приготовления. При первом нажатии кнопки «Таймер» на дисплее появится «00:00». Каждое нажатие кнопки «Таймер» будет переключать с режима выбора часа на режим выбора минут — и обратно. Для увеличения количества часов (шаг 1 час) и минут (шаг 10 минут) используется кнопка «Настройка». Установите нужное Вам значение. При этом необходимо иметь в виду, что установленное Вами временное значение не может быть меньше времени приготовления блюда. Пример: Вы выбрали программу «Тушение» и установили время приготовления 2 ч 30 минут, следовательно, использование функции «Таймер» станет возможным только при установлении отсрочки приготовления, превышающей 2 ч 30 мин.

4. Нажмите кнопку «Старт».

## Краткая таблица режимов приготовления

Режим приготовления	Время и температура приготовления	Возможность использовать функцию «Таймер»	Рекомендации по положению крышки
Гречка	Время по умолчанию: 35 минут Регулировка времени: от 5 минут до 2 часов, шаг 5 минут Температура приготовления: 133°C	Да	Закрыта
Варка на пару	Время по умолчанию: 5 минут Регулировка времени: от 5 минут до 1 часа, шаг 5 минут Температура приготовления: 120-125°C	Да	Закрыта
Паста/ Сосиски/ Пельмени	Время по умолчанию: 8 минут Регулировка времени: от 5 до 30 минут, шаг 5 минут Температура приготовления: 118-120°C	Да	До момента закипания воды закрыта, затем открыта
Суп	Время по умолчанию: 1 час Регулировка времени: от 15 минут до 4 часов, шаг 5 минут Температура приготовления: 98°C	Да	Закрыта
Жарка	Время по умолчанию: 30 минут Регулировка времени: от 5 минут до 1 часа, шаг 5 минут Температура приготовления: 100-160°C	Да	Открыта
Йогурт	Время по умолчанию: 8 часов Регулировка времени: от 6 до 12 часов, шаг 30 минут Температура приготовления: 38-42°C	Да	Закрыта
Рис	Время по умолчанию: 30 минут Регулировка времени: от 5 минут до 1 часа 30 минут, шаг 5 минут Температура приготовления: 133°C	Да	Закрыта
Тушение	Время по умолчанию: 1 час Регулировка времени: от 20 минут до 8 часов, шаг 10 минут Температура приготовления: 95°C	Да	Закрыта
Выпечка	Время по умолчанию: 1 час Регулировка времени: от 30 минут до 3 часов 30 минут, шаг 10 минут Температура приготовления: 118-122°C	Да	Закрыта

Молочная каша	Время по умолчанию: 10 минут Регулировка времени: от 5 минут до 1 часа 30 минут, шаг 5 минут Температура приготовления: 95°C	Да	Закрыта
Мультиповар	Время по умолчанию: 5 минут Регулировка времени: от 5 минут до 12 часов, шаг 5 минут Регулировка температуры: 30°C -160°C, шаг 10°C	Да	Открыта или закрыта, в зависимости от блюда
Разогрев	Время по умолчанию: 20 минут Регулировка времени: от 10 минут до 1 часа, шаг 5 минут Температура приготовления: 115°C	Да	Закрыта

## Чистка и уход

- При мытье внутренней чаши (кастрюли), пароварки и алюминиевого покрытия мультиварки используйте только мягкую губку, теплую воду, неабразивное моющее средство. Не пользуйтесь щетками с металлической проволокой и растворителем для очистки загрязненных частей мультиварки. Никогда не используйте такие средства, как бензин, чистящие порошки.
- Если остатки блюда прикипели к кастрюле, замочите ее перед мытьем. Протрите внутреннюю чашу.
- Не опускайте корпус в воду и не готовьте без внутренней чаши.
- Внутреннюю кастрюлю и пароварку можно мыть в посудомоечной машине.
- При мытье в посудомоечной машине следите, чтобы внутренняя кастрюля не повредила составные части посудомоечной машины.
- Не разрезайте блюдо внутри кастрюли.
- Убедитесь, что внутренняя чаша установлена правильно.
- Внутренняя чаша мультиварки имеет антипригарное покрытие, поэтому после нескольких дней эксплуатации на ней может появиться коричневый налет.
- Не мойте корпус мультиварки под проточной водой. Это может вывести из строя электроприбор.
- Не наливайте в кастрюлю уксус, это может повредить покрытие.

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

## Если у вас возникла проблема.

Проблема	Причина	Способ устранения
Индикатор работы не горит, нагревательный элемент не работает	1. Проблема с электропитанием 2. Электрическая плата или контакты повреждены	Проверьте, включен ли прибор в сеть Обратитесь за помощью в авторизованный сервисный центр
Индикатор горит, нагревательный элемент не работает	Электрическая плата или контакты повреждены.	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	Проверьте внутреннюю чашу, убедитесь, что она установлена правильно
	4. Посторонний предмет между нагревательной пластиной и кастрюлей	Удалите посторонний предмет
На дисплее отображаются коды ошибок E1, E2, E3, E4	Проблемы с платой электропитания	Обратитесь за помощью в авторизованный сервисный центр

## Технические характеристики

PMС 0508D Floris- мультиварка бытовая электрическая

Напряжение: 220 - 240 В

Частота: ~50 Гц

Мощность: 700 Вт

Общий объем чаши: 5 л

Класс защиты: 1

**Примечание:** Вследствие постоянного процесса внесения изменений и улучшений, между инструкцией и изделием могут наблюдаться некоторые различия. Производитель надеется, что пользователь обратит на это внимание.

## Информация о сертификации

Прибор сертифицирован на соответствие нормативным документам РФ.

Сертификат соответствия № TC RU C-US.AE51.B.00076 серия RU № 0025602

Срок действия с 12.12.2012 по 11.12.2013

Выдан: орган по сертификации продукции ООО "ПРОФИ-СЕРТИФИКАТ", 105064, Москва, Малый Казенный пер., д. 5, стр. 5



**Расчетный срок службы изделия:** 3 года

**Гарантийный срок:** 1 год со дня покупки

Производитель:

Texton Corporation LLC - ООО "Текстон Корпорэйшн"

State of Delaware USA, 1313 N. Market Street, Suite 5100, Wilmington, DE 19801, USA

1313 Н. Маркет Стрит, Помещение 5100, г. Уилмингтон, штат Делавэр, 19801,

## ГАРАНТИЙНОЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВО

Изделие: Мультиварка бытовая электрическая

Модель: **PMC 0508D Floris**

Настоящая гарантия предоставляется изготовителем в дополнение к правам потребителя, установленным действующим законодательством, 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 «Textron Corporation LLC» в странах, где предоставляется гарантийное обслуживание (независимо от места покупки).
2. Изделие должно быть приобретено исключительно для личных бытовых нужд. Изделие должно использоваться в строгом соответствии с инструкцией по эксплуатации и 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 законодательством.
4. Настоящая гарантия не распространяется на дефекты изделия, возникшие в результате:
  - Химического, механического или иного воздействия, попадания посторонних предметов вовнутрь 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 предъявлении вместе с оригиналом гарантийного 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.

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